OBJETO	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN BENEFICIO DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, GARANTIZANDO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA.
SECRETARÍA	EDUCACIÓN.
SUBSECRETARÍA	PLANEACIÓN EDUCATIVA

En cumplimiento de lo previsto en el numeral 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y los decretos reglamentarios, los estudios previos en los cuales se analice la conveniencia y la oportunidad de realizar la contratación de que se trate, tendrán lugar de manera previa a la apertura de los procesos de selección y deberán contener como mínimo la siguiente información:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

1.1. Identificación del Proceso en el Plan Integral de Desarrollo.

PLAN DE DESARROLLO	RIONEGRO CIUDAD DEL BIENESTAR
LÍNEAS ESTRATÉGICA	L02. Educación, Cultura y Deporte para el bienestar
COMPONENTE	C01. Educación
PROGRAMA	020106 Mejoramiento de la cobertura educativa
INDICADOR	Programas realizados
BPIN	2024056150005

1.2. Descripción de la necesidad

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye una herramienta esencial para promover el bienestar y el desarrollo integral de los estudiantes del Municipio de Rionegro. Este programa no solo proporciona un complemento nutricional diario a miles de niños, niñas y adolescentes durante su jornada escolar, sino que también cumple un rol fundamental en la permanencia educativa, el mejoramiento del rendimiento académico y la promoción de hábitos de vida saludables.

En un contexto donde el desempeño académico, la deserción escolar, el adecuado crecimiento y el desarrollo físico y cognitivo están estrechamente relacionados con la calidad de la alimentación, resulta prioritario fortalecer el PAE. La adecuada nutrición incide directamente en la capacidad de aprendizaje de los estudiantes, y a su vez, repercute en su bienestar físico y emocional, asegurando su permanencia en el sistema educativo y su desarrollo integral.

El fortalecimiento del PAE también representa una oportunidad para dinamizar la economía local. A través de estrategias como las compras públicas locales, el programa puede vincularse con pequeños productores agropecuarios del municipio y la región, fomentando la agricultura local y generando oportunidades de desarrollo económico sostenible. De esta manera, el PAE se alinea con los principios

de inclusión social y desarrollo territorial, apoyando tanto a la comunidad educativa como a los actores económicos locales.

Desde la perspectiva normativa, el respaldo al fortalecimiento del PAE es amplio y sólido. La Constitución Política de 1991 establece en su artículo 2° que son fines esenciales del Estado "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución...". En ese mismo sentido, el artículo 44 consagra como derechos fundamentales de los niños, entre otros, "la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada...", derechos que prevalecen sobre los de los demás y cuya garantía es responsabilidad de la familia, la sociedad y el Estado.

De igual forma, el artículo 67 establece que la educación es un derecho y un servicio público con función social, señalando que "el Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación...", y que se deben garantizar las condiciones necesarias para el acceso y permanencia en el sistema educativo.

En desarrollo de estos mandatos constitucionales, diversas normas regulan y definen las responsabilidades del municipio frente al PAE. La Ley 136 de 1994, modificada por la Ley 1551 de 2012, establece en su artículo 3° que es función del Municipio ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con recursos propios y los provenientes del Departamento y la Nación. Por su parte, la Ley 115 de 1994, en su artículo 4°, dispone que el Estado debe atender permanentemente los factores que favorecen la calidad educativa, y el artículo 151 asigna a las secretarías de educación municipales la función de diseñar e implementar programas para mejorar la eficiencia, calidad y cobertura de la educación.

Asimismo, la Ley 715 de 2001, en su artículo 76, señala que los municipios deben garantizar el servicio de restaurante escolar y adelantar programas de alimentación con recursos del Sistema General de Participaciones (SGP) y otras fuentes. Este artículo establece que la ejecución de los recursos debe realizarse con la participación de rectores y directores de las instituciones educativas, conforme a los criterios de distribución definidos.

En cuanto a la financiación, se estableció que el PAE podrá contar con recursos de diversas fuentes, y que el MEN cofinanciará su operación sobre la base de estándares mínimos. Las entidades territoriales, por su parte, pueden ampliar la cobertura o mejorar la calidad del servicio, siempre que se garantice la sostenibilidad financiera de dichas ampliaciones.

La Ley 1450 de 2011, en el parágrafo 4 del artículo 136, trasladó al Ministerio de Educación Nacional la orientación y ejecución del PAE, con el objetivo de alcanzar coberturas universales. Posteriormente, el artículo 189 del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 ordenó la creación de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), encargada de fijar la política en materia de alimentación escolar.

El Decreto 1075 de 2015, en su numeral 5 del artículo 2.3.10.2.1, define los Lineamientos Técnicos–Administrativos como los documentos emitidos por el MEN que contienen las condiciones mínimas para la prestación del servicio, y en su artículo 2.3.10.3.1, establece que dichos lineamientos son de obligatorio cumplimiento para las entidades territoriales, actores y contratistas.

En concordancia, la Resolución 335 de 2021 de la UApA adopta los Lineamientos Técnicos–Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE. En su Título IV, particularmente en el Eje V de fortalecimiento territorial, se establece la obligación de implementar acciones que garanticen la

capacidad mínima territorial para la ejecución del programa. Esto incluye fortalecer las compras locales de alimentos (con base en la Ley 2046 de 2020), garantizar condiciones de calidad e inocuidad con apoyo de las autoridades de salud, y promover la vinculación de padres de familia como manipuladores de alimentos (de acuerdo con la Ley 2042 de 2020).

El municipio de Rionegro, a través de la Secretaría de Educación, ejecuta diversos proyectos orientados a garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo, entre los cuales destaca el PAE. Este busca ofrecer, como mínimo, un complemento alimentario diario a todos los estudiantes de instituciones oficiales, e incluye el suministro de almuerzo en las instituciones con jornada única. Este aporte, si bien no cubre la totalidad de las necesidades nutricionales, resulta indispensable para muchos estudiantes, y tiene un impacto significativo en su salud, desarrollo y rendimiento académico.

Además, se reconoce que el PAE puede ser una herramienta para fomentar hábitos de vida saludables en los estudiantes y sus familias, promoviendo el consumo de alimentos inocuos y balanceados, la actividad física y el desarrollo de entornos escolares sanos.

En este contexto normativo y fáctico, el municipio requiere la contratación de una persona natural o jurídica que preste el servicio de alimentación escolar conforme a las modalidades establecidas por el MEN y la UApA. Este servicio será prestado a niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales durante el calendario escolar, con el objetivo de garantizar su permanencia en el sistema educativo y contribuir a su adecuado estado nutricional.

Cabe resaltar que desde el 31 de octubre de 2024 se suscribió el contrato N.° 1120-06-09-038-2024, mediante el cual se logró una cobertura universal del PAE, garantizando a todos los estudiantes matriculados un complemento AM/PM o una ración industrializada, que aporta el 20% del valor nutricional diario, y en algunos casos, almuerzo, que cubre el 30%. Entre 2024 y 2025 se logró evaluar el estado nutricional del aproximadamente el 15% de los estudiantes beneficiarios, información que ha sido clave para orientar estrategias de educación nutricional tanto para estudiantes como para sus familias.

El programa de alimentación escolar a beneficiando aproximadamente a 16.771 niños, niñas y jóvenes durante el año 2025, matriculados en un total de 37 instituciones educativas oficiales y sus sedes, con una entrega aproximada de 18.440 raciones diarias, de complementos alimentarios y almuerzos, garantizando la alimentación como condición básica para evitar la deserción escolar en el Municipio.

En conclusión, el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar en Rionegro es una estrategia clave para garantizar la permanencia escolar y el bienestar de los estudiantes. El marco normativo respalda la responsabilidad del Municipio en su implementación efectiva, asegurando calidad y accesibilidad. Así, el PAE se consolida como una herramienta integral para atender las necesidades educativas, de la comunidad, contribuyendo a la construcción de un futuro más equitativo y prometedor para las nuevas generaciones.

Antecedentes:

N° CONTRATO	OBJETO	VALOR	MODALIDAD
Convenio de asociación N° 018 de 2016	Asociación para el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE y complementación	$14.428.472.289	Convenio Asociación

N° CONTRATO	OBJETO	VALOR	MODALIDAD
	alimentaria en las instituciones educativa del área urbana y rural del municipio de Rionegro		
Licitación pública N° 001 de 2017	Preparación, transporte y servida en caliente e industrializado del complemento alimentario PAE para la jornada de la mañana, jornada de tarde y almuerzo, a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales y sus sedes tanto del área urbana como rural del Municipio de Rionegro, para garantizar la alimentación escolar.	$ 10.822.474.761	Licitación Pública
Contrato 148 de 2018	Preparación, transporte y servida en caliente e industrializado del complemento alimentario PAE para la jornada de la mañana, jornada de la tarde y almuerzo a los estudiantes matriculados en las instituciones educativas oficiales y sus sedes, tanto del área urbana como rural del municipio de Rionegro, para garantizar la alimentación escolar, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el ministerio de Educación Nacional. Resolución 29452 de 2017.	$ 29.276.679.004	Prestación de servicios
Contrato 1120-06-09-040-2021	Prestación de servicios de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Rionegro, acorde a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE.	$ 4.920.046.827	Directa- Contrato interadministrativo
Contrato 112-06-09-055-2021	Prestación de servicios de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Rionegro, acorde a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE	$15.494.974.520	Directa- Contrato interadministrativo
Contrato 1120-06-09-022-2022	Contrato interadministrativo para ejecutar el programa de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Rionegro, acorde con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar	$28.174.040.735	Directa- Contrato interadministrativo
Contrato 1120-06-09-009-2024	Contrato interadministrativo para ejecutar el programa de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Rionegro, acorde con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar.	$21.269.256.421	Directa- Contrato interadministrativo

N° CONTRATO	OBJETO	VALOR	MODALIDAD
Contrato 1120-06-09-038-2024	Contrato interadministrativo para ejecutar el programa de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Rionegro, acorde con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar.	$20.174.928.914	Directa- Contrato interadministrativo

1.3. Codificación de la necesidad incluida en el Plan Anual de Adquisiciones (PAA).

*ÍTEM	CÓDIGOS UNSPSC	DESCRIPCIÓN
EDU-027	93131610	Contrato interadministrativo para ejecutar el programa de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Rionegro, acorde con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación.

* El ítem corresponde al asignado en el PAA para la vigencia.

2. EL OBJETO PARA CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:

2.1 OBJETO:	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN BENEFICIO DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, GARANTIZANDO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA.
2.2 ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL	La presente contratación tiene como finalidad la prestación del servicio de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes debidamente matriculados en el sistema SIMAT, pertenecientes a todas las Instituciones Educativas Oficiales del municipio de Rionegro, incluyendo sus respectivas sedes en zonas urbanas y rurales. El servicio comprende tres modalidades de entrega: comida preparada en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada, las cuales serán determinadas según las condiciones de infraestructura de cada institución o sede educativa. • Preparación en sitio: Se implementa en sedes educativas que cuentan con restaurante escolar y cumplen con los requisitos mínimos de infraestructura para la preparación, almacenamiento y distribución segura de los alimentos.

	• Comida caliente transportada: Se aplica en instituciones que no tienen la capacidad de preparar alimentos en sitio, pero disponen de un espacio adecuado para recibir y servir alimentos previamente preparados en planta externa. • Ración industrializada: Se entrega en sedes que no cuentan con condiciones mínimas de infraestructura para el manejo y servido de alimentos preparados, siendo esta modalidad una alternativa lista para el consumo, sin requerir transformación. De acuerdo con lo anterior el servicio comprende la entrega de complementos alimentarios tipo AM/PM, almuerzos y raciones industrializadas. • Ración industrializada: Se suministra en aquellas instituciones o sedes educativas que no cuentan con las condiciones mínimas de infraestructura para el funcionamiento del restaurante escolar. Consiste en una ración de alimentos empacados, listos para el consumo y sin necesidad de transformación, que cubre al menos el 20% de los requerimientos nutricionales diarios. Entregado a los estudiantes matriculados en la jornada de la mañana y en jornada de la tarde. • Complemento AM/PM: Se entrega en sedes educativas que disponen de restaurante escolar y cumplen con los requisitos mínimos de infraestructura establecidos por el programa. Entregado a los estudiantes matriculados en la jornada de la mañana. Esta ración de alimentos preparados aporta, como mínimo, el 20% del requerimiento calórico diario de cada beneficiario. • Almuerzo: Se ofrece a los estudiantes matriculados en la estrategia de Jornada Única, siempre y cuando la sede educativa cuente con las condiciones necesarias para la entrega o preparación del complemento. Esta ración de alimentos preparados aporta, como mínimo, el 30% del requerimiento calórico diario de cada beneficiario. El número de beneficiarios podrá modificarse conforme a las actualizaciones del SIMAT, previa notificación o instrucción por parte de la supervisión del contrato. En caso de presentarse situaciones de contingencia o emergencia, ya sea en la planta de producción o en las sedes educativas, el contratista deberá garantizar la continuidad del servicio mediante el complemento "Ración industrializada".
2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO El municipio de Rionegro de acuerdo con el cumplimiento de las especificaciones técnicas y de infraestructura de los comedores escolares, establece la modalidad de atención del servicio en cada una de las instituciones educativas con sus sedes urbanas y rurales:

Comida Caliente Transportada (CCT): Comprende la entrega de alimentos preparados en planta de producción y embalados en contenedores térmicos y/o isotérmicos, que conservan condiciones de calidad e inocuidad y favorecen el mantenimiento de la temperatura de la comida caliente que será entregada para los tiempos de comida (complemento AM/PM, almuerzo), en los comedores escolares de las instituciones y sedes que cuenten con las condiciones locativas y la dotación requerida para el almacenamiento, servido y distribución de alimentos.

Industrializada-Ración Industrializada (RI): Comprende la entrega de un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos procesados y no procesados como las frutas, que será entregada en el tiempo de comida (complemento AM/PM) en instituciones y sedes donde el comedor escolar no cuenta con la infraestructura y la dotación necesaria para llevar a cabo procesos de almacenamiento, servido y distribución de alimentos.

Preparada en Sitio: corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio" requiere para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón. De esta forma, a medida que la subsecretaria de infraestructura educativa, realice adecuaciones a los comedores escolares de acuerdo con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, se podrá contemplar la institución para implementar el cambio de modalidad a "Preparada en Sitio", teniendo en cuenta que no solo se requiere infraestructura, sino también, dotación de equipos, menaje, existencia y calidad de los servicios públicos, entre otros.

La modalidad de Preparada en Sitio es una modalidad que se escalará de manera paulatina, a medida que los comedores escolares cumplan con la disponibilidad y condiciones higiénico-sanitarias de la infraestructura destinada para el manejo de alimentos, de la oferta de servicios públicos con los que cuente el comedor escolar, dotación de equipos, así como de la ubicación del establecimiento educativo y capacidad logística del contratista. Para el segundo semestre de 2025, las instalaciones de los restaurantes escolares de las instituciones educativas Técnico industrial, San José de las Cuchillas y Ana Gómez de Sierra, se adecuaron para iniciar la modalidad Ración preparada en Sitio, adicionalmente desde el año 2024 se viene implementando esta modalidad en la institución educativa Guillermo Gaviria Correa.

El contratista debe contar con la logística definida para prestar este servicio cuando se presente el requerimiento del contratante, que se informará con una antelación mínima de treinta (30) días. Este enfoque busca asegurar una transición gradual hacia la modalidad Preparada en Sitio, considerando factores logísticos y operativos cruciales.

Teniendo en cuenta lo anterior, el equipo PAE realizó un diagnóstico en el año 2024 y un nuevo diagnostico en el 2025 de las condiciones de infraestructura, inventario de equipos y menaje para determinar que instituciones cuentan con mayor capacidad instalada y operativa para implementación del cambio de modalidad, por consiguiente, en estas instituciones se pondrá en marcha el cambio de forma gradual, además esto se articula con los proyectos estratégicos de la administración Municipal.

Nota 1: Atendiendo a la excepcionalidad de la modalidad de Preparada en sitio no se fija costo ración, teniendo en cuenta que la mayor proporción de atención se da bajo el modelo de Ración Industrializada y Comida Caliente Transportada, sin embargo, en caso de implementarse el contratista deberá garantizar que el valor de esta modalidad no supere el valor unitario en cuanto a víveres de la Comida Caliente Transportada conservando el contenido calórico, energético y nutricional de las minutas.

Nota 2: En el contexto de la gestión de la prestación del comedor escolar, es esencial que dicho servicio cuente con un concepto sanitario favorable, o en su defecto, favorable con requerimientos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este requisito se fundamenta en la necesidad de garantizar el adecuado cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, asegurando así la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios. Asimismo, en situaciones donde se planea cambiar la modalidad de atención, se requiere solicitar una visita de Inspección, Vigilancia y Control (IVC). Es responsabilidad del contratista gestionar de manera oportuna y diligente la solicitud de visita de inspección ante el ente competente secretaria de salud del Municipio, asegurando así el cumplimiento de los estándares y regulaciones establecidos para salvaguardar la integridad de los alimentos servidos y, por ende, la salud de los beneficiarios.

En situaciones en las cuales el contratista observe que los comedores escolares de las instituciones y sedes no cumplen con las condiciones necesarias para brindar la modalidad de atención Comida Caliente Transportada, se requiere que comunique de inmediato esta situación de manera escrita al Municipio, al supervisor y al rector de la institución educativa. Esta comunicación debe ir respaldada por los soportes técnicos correspondientes y evidencia fotográfica. En este escenario, el contratista está facultado para realizar el cambio a la modalidad de atención Ración Industrializada según sea el caso, siempre y cuando cuente con la aprobación previa del supervisor del contrato. Este cambio se mantendrá vigente hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones

necesarias para ofrecer la modalidad de Comida Caliente Transportada, previa autorización de la Supervisión.

TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Complemento Alimentario Jornada Mañana (CAJM): Para los niños, niñas y adolescentes que son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

Complemento Alimentario Jornada Tarde (CAJT): Para los niños, niñas y adolescentes que son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.

Complemento Alimentario Almuerzo (CAA): Para los niños, niñas y adolescentes que son población objetivo del programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única.

TIEMPOS Y HORARIOS PARA EL CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Tipo de complemento	Jornada Escolar	Horario
CAJM – RI am	Mañana	7:00 A.M a 9:00 A.M
CAJT – RI pm	Tarde	3:00 P.M a 4:30 P.M
Almuerzo	Única	11:30 A.M a 1:00 P.M

En cualquier caso, es fundamental que el consumo de los complementos alimentarios **se realice durante la jornada escolar y no al final de esta**. Esto se debe a que estos complementos están diseñados para proporcionar a los estudiantes una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

Los cambios en el horario de consumo de los complementos pueden hacerse según la dinámica específica de cada Institución Educativa. No obstante, es esencial que estos cambios sean informados por el docente PAE de cada institución y sede al enlace municipal del PAE. Esta notificación debe contar con la autorización previa del enlace municipal, quien a su vez informará al contratista al inicio de la prestación del servicio, en la primera semana. El objetivo principal de este proceso es garantizar que la entrega de los complementos se realice en el menor tiempo posible después del proceso de recepción, no superando una hora a temperatura ambiente. Esto asegura el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas hasta el momento del consumo.

Asimismo, el horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar y debe ser de conocimiento para la comunidad educativa, el contratista, la supervisión, y la Entidad territorial Certificada.

PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

El contratista debe asegurar procedimientos en respuesta a situaciones potenciales de emergencia o incidentes en planta de producción y/o instituciones y sedes que puedan tener un impacto en la inocuidad de los alimentos y en la oportunidad en la prestación del servicio y que sean relevantes en toda la cadena alimentaria.

Se describe la contingencia como aquellas situaciones en las cuales no es posible una ejecución normal en la prestación del servicio por novedades como:

- ✓ Suspensión de los servicios públicos (agua, luz y/o gas)
- ✓ Calidad del agua (turbidez, mal olor, cloro residual fuera del parámetro)
- ✓ Daños en infraestructura del comedor escolar que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos y exponga la integridad de los beneficiarios o del personal que labora en él.
- ✓ Daños y/o hurto de menaje, utensilios y equipos de medición.
- ✓ Presencia de plagas (principalmente roedores)
- ✓ Eventualidad en los vehículos transportadores de alimentos que imposibilita la llegada a las instituciones o sedes.
- ✓ Escases de productos y/o insumos durante la prestación del servicio.
- ✓ Demás que no se encuentren en esta lista y que puedan afectar la adecuada prestación del servicio de manera no previsible.

Para los casos en los que se presenten situaciones de contingencia o emergencia en planta de producción y/o en las instituciones y sus sedes el contratista deberá entregar otro tipo de modalidad la cual se denomina, "*Complemento Industrializado para Emergencias*-RIE" a los niños, niñas y adolescentes que reciben el complemento alimentario jornada de la mañana o complemento alimentario jornada de la tarde o complemento tipo almuerzo. Se entregará por un período máximo de cuatro días, en el que se debe establecer si la contingencia se extenderá y en el cual el contratista deberá recibir directrices por parte de la Secretaría de Educación y de la Supervisión para realizar el cambio de modalidad a RIE con el objetivo de que los participantes no dejen de recibir su complemento diario.

La Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad de Alimentos para Aprender (UAPA) y su anexo "Alimentación saludable y sostenible", realiza la clasificación del aporte nutricional por grados y niveles escolares, de la siguiente manera:

- Grupo 1: Preescolar
- Grupo 2: Primero, segundo y tercero,

- Grupo 3: Cuarto y quinto,
- Grupo 4: Secundaria
- Grupo 5: Media y ciclo complementario

A los cuales mediante la Resolución 3806 de 2016, se les realiza el cálculo de sus requerimientos diarios de calorías y nutrientes.

Se establece la minuta patrón para cada complemento alimentario según los grados de escolaridad definidos previamente. Esta minuta está diseñada de acuerdo con las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas según Resolución 335 de 2021 o la normatividad vigente, la cual es de obligatorio cumplimiento, ya que establece la distribución de los tiempos de consumo, cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción servida, frecuencia de oferta semanal, aporte y adecuación semanal de energía y nutrientes según necesidad.

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 las calorías y nutrientes de los ciclos de menú y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

El complemento deberá aportar el porcentaje establecido del Valor Calórico Total (VCT); así: complemento alimentario jornada mañana/tarde: 20% del VCT, complemento alimentario almuerzo: 30% del VCT, ración industrializada: 20% del VCT y el aporte mínimo de cada macronutriente indicado en la Resolución 3806 de 2016.

El análisis del contenido nutricional de la minuta se debe realizar con base a la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos TCAC 2018 del ICBF y sus actualizaciones posteriores, el apartado 4.3 del anexo "Alimentación saludable y sostenible" expone detalladamente la minuta patrón para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, grado y nivel de escolaridad.

Tanto el peso neto como el peso servido se presenta en rangos, según el alimento que se incluya y conforme a la planeación que se realice, pueden variar según alimento y factores de conversión, sin embargo, siempre se debe garantizar el aporte diario de las recomendaciones de energía establecido en la Resolución 3806 de 2016.

El diseño y elaboración de los ciclos de menú para cada una de las modalidades debe diligenciarse en el formato de análisis nutricional, siguiendo las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes, en sistemas de unidades (gramos, miligramos, microgramos), de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 335 de 2021 o la que se encuentre vigente. La distribución de

macronutrientes debe estar dentro del rango aceptable, manejando porcentajes de adecuación mínimo del 90% para macro y micronutrientes (calcio, hierro) y un máximo de 110% promediado semanalmente.

La ETC (Entidad Territorial Certificada en Educación) dispondrá previo al inicio del calendario escolar y la prestación del servicio de alimentación escolar, el ciclo de menú por tipo de complemento y el respectivo análisis nutricional con base a la tabla de composición de alimentos colombianos de 2018 del ICBF; así como también la lista de intercambio de alimentos y las guías de preparación, cumpliendo diariamente con lo estipulado por la Resolución, lo anterior con la finalidad de que el contratista realice los ajustes necesarios para dar cumplimiento a los ciclos de menú estipulados por la entidad territorial para la vigencia contratada, para lo cual también es necesario contar con menús para la atención en situaciones de emergencias y salidas pedagógicas especiales para la continuidad del servicio, no obstante el contratista deberá bajo su experiencia y capacidad técnica aportar con la construcción de los ciclos, análisis y guías de preparación. En virtud de lo anterior, es necesario tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Establecer y definir un ciclo de 20 menús, para cada modalidad de atención y garantizar la variedad, la combinación de texturas, colores y sabores.
- Los alimentos incluidos y las preparaciones del ciclo de menú deben ser de consumo común en la región, sin afectar el patrón alimentario de los beneficiarios.
- Los alimentos utilizados deberán contar con especificaciones de calidad, inocuidad, registros sanitarios, empaque y rotulo adecuado; además, deberán ceñirse a las normas vigentes que regulan el sector de alimentos o aquellas que las modifiquen o sustituyan.
- El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado) ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos del menú.
- Durante la elaboración de los ciclos de menú, tener en cuenta, las características de variedad, uso de sazonadores y especias naturales, el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico local, hábitos alimentarios que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya el desperdicio de alimentos.
- La frecuencia de los panificados en la programación de los ciclos no debe exceder la inclusión de un producto más de 2 veces en dicho ciclo al igual que la fruta, esto buscando dar garantía de la variedad ofrecida.

	• En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se puede intercambiar por otro que esté en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con características y aporte similar, con el fin de garantizar la entrega completa de la ración o del complemento manteniendo el aporte nutricional del menú. • Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en el mismo ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos (2) intercambios por ciclo, es necesario que el contratista tenga alimentos que hacen parte de la lista de intercambio que le permitan tomar acción de manera inmediata para suplir faltantes ante alguna novedad. • El contratista debe solicitar por escrito, mínimo con 3 días de anticipación a la Supervisión, la autorización del cambio e informar por escrito de dicha autorización a la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio de manera oportuna para conocimiento de los beneficiarios. • Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios. • En función de contribuir en el fomento de estilos de vida saludables, en el control de las deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y en la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación, promoviendo prácticas saludables, no se permite la inclusión de caldos concentrados en cubo o polvo, ablanda carnes, realzadores de sabor artificiales, carnes frías, productos procesados altos en sodio, gomas de mascar, bebidas azucaradas, refrescos en caja o con gas, energizantes, salsas procesadas, (tomate, mostaza, mermeladas), caramelos duros, y las demás que se establezcan en el anexo de calidad e inocuidad. • Buscando la elaboración de menús apetitosos y agradables para mejor aceptación por parte de los beneficiarios, se permite resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones usando sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas, como: achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, etc. • La publicación de los ciclos de menú en cada una de las instituciones educativas se debe realizar según la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 o la que se encuentre vigente, estos deberán contener los aspectos técnicos y nutricionales y adicionalmente una ayuda gráfica (Fotografía), de cada menú entregado durante el ciclo, facilitando la interacción social y que permita evidenciar visualmente la realidad de los menús incluidos en el ciclo. Deberá tenerse en cuenta el manual de imagen de la Alcaldía Municipal, y antes de publicar las piezas, estas deben estar aprobadas por el Municipio. Adicionalmente, ubicar en el comedor escolar en un lugar visible a la altura de niños, niñas y adolescentes. • Publicar en cada comedor escolar, en un lugar accesible a toda la comunidad educativa, especialmente visible y entendible a los niños, las

niñas y adolescentes, la ficha técnica de información general del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño información definidas por el MEN y cumpliendo el manual de imagen de la Alcaldía. Las piezas comunicacionales deben contar con el visto bueno de la administración municipal.

- Durante la planeación de los menús se deberá tener en cuenta los límites establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, para los nutrientes críticos, sodio, azúcar, grasa trans, grasa saturada, limitando el consumo excesivo considerando las normas que emita la entidad competente.
- Realizar una adecuada gestión de residuos orgánicos y dar seguimiento al consumo de alimentos por parte de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, identificando las sobras de los alimentos, y el menú al que corresponde por sede educativa, toda vez que lo anterior permite analizar la aceptación y rechazo de los alimentos y preparaciones de cada modalidad para evaluar la eficiencia de los ciclos y posibles cambios en la programación.
- Cuando se presente rechazo por parte de los usuarios de algún alimento o preparación del ciclo, el contratista y el supervisor del contrato evaluaran de forma conjunta las causas y si es del caso el contratista planteara una propuesta de cambio que obedezca a un costo y un aporte nutricional similar.
- Se deben realizar acciones de educación para el mejoramiento y fortalecimiento del consumo, dependiendo del análisis de sobras de alimentos realizado en cada sede.
- Si durante el seguimiento en la recepción y trámite de las PQRSF se detecta que alguna de las preparaciones de alimentos que contiene el ciclo de menú, es rechazada de forma generalizada, se debe analizar la situación para tomar las medidas pertinentes que permitan mejorar la aceptación del menú o el cambio pertinente.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan o eliminen a niveles aceptables los peligros que representan un riesgo al ser consumidos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013, Circular Externa DB-400-0201-17, anexo 2 Resolución N° 335 de 2021 y/o demás normas que las desarrollen, modifiquen, sustituyan, deroguen o adicionen).

Es requisito que tanto los alimentos como las materias primas destinados a los beneficiarios estén respaldados por fichas técnicas antes de su suministro, las

	cuales deben ser previamente aprobadas por la Supervisión. Adicionalmente, los alimentos catalogados como perecederos y semiperecederos deben contar con un certificado de calidad que incluya la liberación del producto terminado por parte del proveedor. Este requisito busca establecer criterios transparentes para la aceptación, liberación, retención o rechazo de los productos desde la planta de producción. Durante la operación el contratista debe establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier falla o incumplimiento de especificaciones de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado. La entrega de los complementos en los comedores escolares debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible (no debe superar una (1) hora a temperatura ambiente), con el fin de garantizar el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente ensamblados, y de sus características de calidad e inocuidad hasta el momento del consumo. Es decir, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4°C +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior a 60°C para los alimentos que han sido cocidos. Para ello, durante su transporte y distribución los alimentos deben llegar a las instituciones y sedes en equipos isotérmicos (carros, contenedores, neveras) de fácil manejo y desplazamiento, fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección; además de mantener la temperatura de los alimentos durante sus recorridos. Tales equipos isotérmicos, se deben identificar con un rótulo legible que contenga información sobre el menú ensamblado como: nombre de la institución y/o sede, fecha de entrega, grado escolar, cantidades de raciones almacenadas en cada equipo (cupos), temperatura de despacho, producto almacenado (descripción detallada y precisa) y cantidad del producto en kilogramos. El contratista asume la responsabilidad de llevar a cabo un control preciso y mantener registros detallados de los tiempos de espera de los complementos almacenados en los equipos isotérmicos. Además, se requiere un seguimiento minucioso de las cantidades y características organolépticas de los productos para garantizar su calidad durante todo el proceso. Con relación a los complementos alimentarios devueltos a la planta de producción debido a defectos de fabricación que afecten la inocuidad y calidad

del alimento, se establece que no podrán ser sometidos a procesos de reenvasado, reelaboración, reproceso o corrección bajo ninguna justificación.

Por otro lado, como medida para minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en el Programa, se requiere que el contratista aplique la guía establecida para ello. Esta contiene un diagnóstico y recomendaciones para el manejo de pérdidas y desperdicios de alimentos en los comedores escolares de las instituciones educativas y sedes. Es importante destacar en caso de ser necesario actualizar la guía esta deberá recibir previamente el visto bueno de la supervisión.

Además, se solicita la presentación de una propuesta de Plan de Manejo de Desperdicios específicamente para las instituciones educativas y sedes urbanas y rurales. Se otorga prioridad a las áreas rurales en este plan. Como medida concreta, se insta a adelantar acciones durante la ejecución del contrato para poner en marcha estas iniciativas y asegurar su efectividad.

Asimismo, se exige que el contratista implemente un sistema integral de control y aseguramiento de calidad. Este sistema, de naturaleza esencialmente preventiva, debe abarcar todas las etapas del procesamiento de los complementos, desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución en las instituciones educativas y sedes. Este programa debe incluir, como mínimo, los siguientes aspectos: un programa de soporte y monitoreo de equipos, un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, un programa de muestreo, un programa de proveedores de materias primas e insumos, y un programa de trazabilidad. La implementación de estos programas asegura la conformidad con los estándares de calidad y la integridad de los alimentos suministrados.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

El contratista deberá hacer entrega a la Supervisión de los exámenes microbiológicos con control de muestras que cubra todas las etapas de operación del Programa desde la planta de producción hasta la institución o sede (aleatoriamente). Muestras que se realizarán a los alimentos de alto riesgo microbiológico conforme a la Resolución 1407 de 2022 (materia prima/producto terminado), ambiente, equipos y utensilios, personal manipulador y agua tratada según cronograma aprobado por la supervisión. Estos exámenes se realizarán con una periodicidad mensual durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras al laboratorio con su respectivo análisis. El contratista debe elaborar un cronograma de muestreo durante la vigencia del contrato (desde agosto de 2025 a octubre de 2026), sujeto a la aprobación de la supervisión. Este cronograma debe contemplar la rotación de cada una de las muestras

mencionadas anteriormente. Es importante destacar que la periodicidad de los resultados de los exámenes microbiológicos debe asegurar la rotación de las muestras analizadas, evitando la repetición consecutiva de las mismas. Por esta razón, el cronograma debe incluir la descripción de los menús muestreados, las áreas sujetas a análisis y un listado del personal manipulador correspondiente. Este enfoque garantiza una evaluación integral y efectiva de los aspectos críticos de la inocuidad alimentaria en todas las fases del Programa.

Nota 3: El laboratorio que preste el servicio deberá cumplir con lo dispuesto en la Resolución 1619 de 2015, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Una vez obtenido los resultados de los exámenes microbiológicos, para aquellos que presenten resultados fuera de los parámetros establecidos, el contratista deberá iniciar de inmediato los ajustes, tendrá un período de tiempo máximo de quince (15) días calendario después de la fecha del análisis con resultado fuera de parámetros, para tener subsanada la situación, la cual se constatará mediante un nuevo examen microbiológico que será asumido y pagado por el contratista, tantas veces sea necesario hasta obtener un resultado favorable.

CONTRA MUESTRAS

Diariamente, se deben tomar muestras de los alimentos preparados e industrializados en una cantidad mínima de 200 gramos (preparados), las cuales deberán estar debidamente almacenadas en un sitio exclusivo y señalizado acorde con la naturaleza de cada alimento (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) mínimo por 72 horas. Cada muestra debe ir rotulada con fecha, producto, marca comercial, lote-fecha vencimiento, hora de muestreo, tipo de menú, gramaje de muestra, lugar de muestreo, temperatura del producto, hora de despacho o distribución, persona responsable del proceso, fecha de desecho etc, de igual manera también aplica para las instituciones operadas bajo la modalidad de preparado en sitio y de manera independiente.

Lo anterior, se utiliza como insumo para identificar deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, procesos térmicos y manipulación de alimentos, también en caso de presentarse una intoxicación masiva, se utiliza para identificar rápidamente el alimento y el microorganismo generador de la ETA.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS LOCATIVOS Y DOTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Planta de producción

El contratista debe contar con una planta de producción ubicada en el Municipio de Rionegro y debe estar diseñada de acuerdo con lo establecido en el capítulo I Resolución 2674 de 2013 y que cuente con áreas específicas que abarquen todas las etapas del proceso, desde la recepción de materias primas hasta la

distribución de los productos finales. A continuación, se detallan las áreas clave que debería tener la planta: recepción de materia prima, almacenamiento (seco, refrigerado y producto terminado), preparación (frío, caliente), control de calidad, almacén de equipos y utensilios, sala de lavado, vestuarios, zona de descanso, almacén de productos químicos de aseo, cuarto de basuras, almacenamiento de agua potable, oficinas. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria expedida por la Secretaría de Salud del Municipio de Rionegro con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS antes de iniciar la operación y la cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato.

La planta debe estar dotada con equipos y utensilios de acuerdo con lo establecido en el capítulo II Resolución 2674 de 2013, que garantice la producción inocua de los complementos, de igual forma contará con la cantidad suficiente para garantizar la prestación del servicio como: marmitas, estufas, cuartos fríos, congeladores, licuadoras industriales, equipos de estandarización de corte, estibas plásticas, canastillas, estanterías, termómetros, pHmetros, grameras, básculas, etc.

Se debe disponer en la planta de producción de tanques de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y garantizando la potabilidad de esta, la construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Se debe realizar los registros diarios de Cloro residual y pH y realizar los análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos al agua. Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.

Nota 4: Todos los equipos (planta y comedores escolares) que requieren calibración o tengan un periodo de validez definido y/o requieran mantenimiento preventivo o correctivo se deben etiquetar, codificar o identificar, para permitir a la supervisión reconocer fácilmente su estado. Asimismo, con el fin de garantizar la confiablidad de las mediciones, el contratista debe demostrar que cuenta con un servicio de laboratorio acreditado para ejecutar la vigilancia de las mediciones de los equipos patrón en cuanto a magnitudes de masa y temperatura, entregar también el certificado ONAC y carta de compromiso del representante del laboratorio para prestar sus servicios de calibración.

Además, se debe presentar al inicio de la operación y al finalizar, un inventario de equipos con los que cuenta la planta de producción que contenga como mínimo la siguiente información: Nombre del equipo, código de identificación (cuando aplique), cantidad, estado y observaciones.

<u>Comedores Escolares de la Instituciones Educativas y sus sedes</u>

Las condiciones de infraestructura de los comedores escolares, así como del mobiliario (sillas y mesas para el consumo de complementos) será responsabilidad del ente territorial con sus dependencias, Secretaría de Educación y Subsecretaría de Infraestructura educativa.

Equipos, Menaje y utensilios

El contratista debe disponer en los comedores con equipos según la modalidad de atención (refrigeradores, congeladores, fogones, grameras, básculas y termómetros, entre otros), utensilios (pinzas, cucharones, cucharas medidoras, implementos de aseo y canecas de residuos de acuerdo con el código de color) y menaje (platos, cucharas, vasos según modalidad) en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno y que garantice la producción y/o entrega inocua de los complementos. Deben ser de material apto para el manejo de los alimentos, fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección todo ello de acuerdo con la modalidad de atención y lo sugerido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad Herramienta 01 instrumentos de soporte técnico numerales 1,2 y 3. De la Resolución 0335 de 2021.

En situaciones de falla, avería, hurto u otros imprevistos que afecten algún equipo, el contratista tiene la responsabilidad de asegurar el mantenimiento o la disponibilidad continua de un equipo con características similares. Este equipo de reemplazo debe ser capaz de cumplir adecuadamente con las funciones del equipo afectado, garantizando así que no se interrumpa la prestación del servicio ni se realicen cambios en los menús establecidos.

Nota 5: El contratista debe mantener en la planta de producción mínimo 5% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia. Además, presentar un inventario de menaje de cada institución educativa, cada sede y cantidad disponible para reemplazo o cambio de modalidad a los 3 meses de operación del servicio y al finalizar el contrato. Dicho inventario debe contener como mínimo, institución, modalidad, cupos atendidos, nombre del utensilio, cantidad disponible y estado en el que se encuentra.

El adecuado suministro de todo el menaje es esencial para la operación eficiente del Programa especialmente bajo la modalidad de atención de Comida Caliente Transportada y/o Preparada en Sitio. Este menaje, que incluye; platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros, desempeña un papel fundamental en las etapas de almacenamiento, distribución y consumo de los complementos alimentarios, así como en la operación general del Programa. En caso de identificar utensilios con signos de desgaste, deformación, fisuras u otro deterioro se debe proceder a su reemplazo. Esta medida busca mitigar riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y, por ende, prevenir posibles Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). Por consiguiente, el

contratista debe garantizar la disponibilidad permanente del menaje necesario y en condiciones óptimas tanto en la planta de producción como en las instituciones educativas donde se presta el servicio.

VESTIMENTA

Garantizar como condición de entrega y prestación del servicio que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por el Código Sustantivo del Trabajo (3 veces durante la vigencia del contrato) cada dotación incluye tres 3 uniformes completos de tres colores diferentes de camisa y pantalón, gorro antifluido, tapabocas, botas de seguridad o zapatos y elementos de protección personal, 9 uniformes en total, las cuales serán entregadas así: (octubre de 2025, febrero de 2026 y junio de 2026) o según indicaciones del supervisor 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 según las siguientes claridades (cuando el personal manipulador ingrese: realizar la entrega de (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluido, tapabocas, y elementos de protección personal. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) se realizará una entrega en el mes de octubre de 2025: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); gorro antifluido, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de octubre de 2025: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta (auxiliar, técnicos y tecnólogos): 1 uniforme completo de camisa, pantalón, 1 calzado de labor, gorro antifluido, tapabocas. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) en el mes de febrero de 2026 se entregará: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluido, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de febrero de 2026: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta: 1 uniforme completo de camisa, pantalón, 1 calzado de labor, gorro antifluido, tapabocas. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) en el mes de junio de 2026 se entregará: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluido, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de junio de 2026: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta: 1 uniforme completo de camisa, pantalón, gorro antifluido, tapabocas.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El Contratista deberá contar con once (11) vehículos transportadores de alimentos (incluido un vehículo de reacción inmediata), para realizar la

distribución y entrega de los complementos alimentarios, de conformidad y en cumplimiento con las Resoluciones del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

Los complementos alimentarios deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico mantengan las condiciones de temperatura de conservación hasta el momento del recibo y entrega a las instituciones o sedes, para lo cual deben garantizar registro y control de temperaturas.

Durante la prestación del servicio los vehículos deberán estar libres de restos de otras cargas, restos de otros alimentos, olores incompatibles con el transporte de los alimentos, insectos anidados en el vehículo y sustancias químicas tóxicas. El vehículo debe portar estibas plásticas que impidan que los productos sean depositados directamente sobre el piso del habitáculo de carga. La altura mínima de estas estibas es de 5 cm. Se prohíbe depositar el producto directamente sobre el piso del vehículo.

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

Cada vehículo transportador debe contar con conductor y auxiliar y además de aportar la siguiente documentación reglamentaria vigente, previo al inicio del contrato o en caso de realizarse algún cambio:

- Licencia de Tránsito
- Licencia de conducción C1 ó C2
- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito SOAT
- Revisión Técnico-Mecánica
- Ficha Técnica del vehículo (donde se especifique capacidad y condiciones del mismo)
- Acta de inspección sanitaria (concepto favorable)
- Copia cédula de ciudadanía (conductor y auxiliar)
- Certificado de aptitud médica (apto para manipular alimentos) tanto del conductor como del auxiliar
- Soportes de la ejecución del plan de capacitación continuo y permanente del contratista.
- Pólizas de responsabilidad contractual y extracontractual requeridas, entre otras autorizaciones respectivas.

Nota 6: El contratista debe contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan la documentación reglamentaria anteriormente mencionada, además de los formatos de registro y control de BPM para vehículos transportadores.

	Con el objetivo de asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación, el contratista deberá ajustar el proceso logístico de acuerdo con el horario previamente aprobado por el enlace municipal. Este enfoque busca garantizar que, en todo momento, se cumplan los horarios establecidos para la distribución de los complementos alimentarios. Adicionalmente, los vehículos transportadores de alimentos deberán estar identificados con el nombre de la estrategia según manual de imagen de la Alcaldía. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO El contratista deberá contar con un Plan de Saneamiento Básico-PSB aplicable para la planta de producción y comedores escolares ajustados según entorno y necesidades, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Como evidencia de su implementación el documento debe estar impreso en cada uno de los puntos donde opere el Programa, así como los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades. El plan debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros de monitoreo y control, listas de chequeo, planes de contingencia, y responsables de los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y roedores y programa de abastecimiento de agua. Además de los programas para el sistema de control y aseguramiento de calidad como: programa de soporte y monitoreo de equipos, programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, programa de muestreo, programa de proveedores-materias-primas e insumos y programa de trazabilidad. Nota 7: El programa de proveedores, materias primas e insumos, el contratista deberá cumplir con una serie de requisitos y acciones para asegurar la calidad e inocuidad de los productos adquiridos. En primer lugar, debe presentar el último concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, de las instalaciones y vehículos de los proveedores. Este documento debe ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Asimismo, el contratista debe enviar una base de datos que contemple opciones de marcas o proveedor por alimento, debe contener registro sanitario vigente, fichas técnicas, las cuales serán aprobadas para su utilización por la supervisión. Este proceso debe hacer parte de la etapa de alistamiento, antes de dar inicio a la operación del Programa de Alimentación Escolar. Dichas marcas o proveedores deben mantenerse durante la ejecución del contrato: Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, una vez agotadas todas las opciones de marcas autorizadas y por situaciones como: Escasez en el mercado e incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del Contratista. La solicitud de cambio de marca o

proveedor, por razones diferentes a estas, será analizada por la supervisión para definir su aprobación.

La autorización de cambio de marca o proveedor debe ser solicitada con mínimo siete (7) días previos a su utilización, por escrito a la supervisión explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario legible de cada una de ellas.

Adicionalmente, se establece la obligación de programar visitas a los proveedores de forma mensual, abarcando tanto visitas iniciales como de seguimiento. El propósito principal de estas visitas es verificar el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, a través del perfil sanitario. Este perfil tiene como objetivo evaluar si el proveedor cumple con las medidas sanitarias necesarias para garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

El control de plagas y roedores en los comedores escolares (fumigación) debe efectuarse en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y al inicio del año), de manera previa a la prestación del servicio y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio. Por lo cual, la persona que desarrolle la actividad debe contar con el entrenamiento y la Resolución firmada por la Secretaría Seccional de Salud para aplicadores de plaguicidas. Además, se debe presentar el cronograma anual de dicho programa para ser aprobado por la supervisión.

Para los comedores escolares el contratista debe garantizar el programa de abastecimiento de agua, ajustado a las condiciones y características propias del servicio, asegurando la disponibilidad y calidad apta para consumo humano. Por lo cual, es necesario que el contratista realice en los comedores escolares de las instituciones educativas y sedes el registro y control de pH y cloro residual con una periodicidad mensual y presente el IRCA mensual para cada empresa de acueducto que preste el servicio en cada institución y sede educativa.

Nota 8: El PSB debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido.

El contratista deberá diseñar, socializar e implementar (con todos los actores involucrados en el Programa) un protocolo de atención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos o intoxicación, de conformidad con el Protocolo del Instituto Nacional de Salud.

Además, el contratista debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser mínimo de 10 horas anuales, sobre asuntos

	específicos que trata la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 0335 de 2021. Contemplar lo estipulado en el capítulo III de la Resolución 2674 de 2013, circular 276 de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social. Además del cumplimiento de la Resolución 223 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social. El contratista debe diseñar un cronograma anual, para aprobación por la supervisión, donde se identifique temas, duración, personal manipulador, responsable. EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN La educación nutricional para la promoción de alimentación saludable se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la prestación del servicio con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, en el entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para su funcionamiento, conservar y restablecer la salud y minimizar el riesgo de enfermedades. Buscando que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje haciendo agradable el consumo por parte de los beneficiarios, se requiere fortalecer la alianza entre padres de familia e Institución, diseñando estrategias educativas que fomente la participación de las familias y las veedurías. Es necesario continuar con el fortalecer el proceso de prácticas de estilos de vida saludable, dando acompañamiento en la adquisición, elección y consumo de los alimentos, durante toda la trayectoria educativa, impactando en la permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo pedagógico integral. Se requiere diseñar un proceso de enseñanza - aprendizaje contextualizado cultural, económica y socialmente, promovido en niños, niñas, adolescentes, familias y comunidades, aportando conocimiento, valores y actitudes para el desarrollo integral de nuestra sociedad. Aunado a lo anterior, el contratista deberá elaborar piezas comunicacionales referentes a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, elección y consumo de alimentos, aporte nutricional de los alimentos, impacto de una sana alimentación en el desempeño académico estas deberán ser instaladas en todos los comedores escolares de las I.E, además, de implementar estrategias educativas presenciales mensuales con beneficiarios y padres de familia o docentes y directivos, buscando fortalecer los conocimientos de todos los implicados en las redes de apoyo y el ambiente en el cual se desenvuelven los estudiantes del municipio, fomentando la corresponsabilidad de todos los actores del programa. TAMIZAJE ANTROPOMÉTRICO

Realizar un tamizaje antropométrico a la población beneficiaria, es una herramienta que permite conocer de modo general el estado nutricional actual de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes beneficiarios del PAE, mediante la toma de peso y talla, estas medidas deberán realizarse con equipos calibrados (pesa y tallímetro) mínimo 2 unidades de cada equipo. Dicha actividad estará a cargo de un profesional en Nutrición y Dietética con sus respectivos auxiliares mínimo tres (3), los cuales pueden ser de áreas afines (enfermeros, nutricionistas, practicantes de dichas carreras, digitador).

Una vez finalizada las jornadas antropométricas, de acuerdo con la clasificación arrojada, se deben generar las alertas nutricionales necesarias ya sea por exceso o déficit severos a los acudientes, entidades de salud correspondiente, directivos docentes.

Los datos tomados deben ser sistematizados en el software o aplicativo que disponga la Supervisión y elaborar el informe final de resultados.

El procedimiento de toma de peso y talla se debe realizar en un plazo de 6 primeros meses del año 2026, desde enero hasta junio (tiempo en el cual se debe realizar, tamizaje de estudiantes, sistematización de los datos, informe final con resultados y devolución a los padres de familia) con la finalidad de dar cumplimiento previo a la fecha de vigencia del contrato, y de acuerdo con estos resultados enfocar las jornadas educativas en las sedes con más reportes en el tiempo restante del contrato.

RECURSO HUMANO

El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en planta y comedores escolares de acuerdo con lo establecido en los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender y el presente contrato, de manera oportuna y adecuada durante las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento preparación y distribución de los alimentos. Para lo cual deberá acreditar mediante documento suscrito por su representante legal bajo la gravedad de juramento que cuenta con el siguiente personal:

COORDINADOR OPERATIVO: UNO (1). Que será el enlace con la entidad territorial, para brindar la información requerida en el marco de ejecución del contrato. Igualmente 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, Ingeniería industrial, Administración de empresas o profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniero Administrativo, Ingeniero Financiero o Ingeniero de Procesos con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional. GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: UNO (1). El cual liderará y gestionará todos los procesos relacionados con la garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos y preparaciones suministradas a los beneficiarios. Igualmente, será el responsable del plan de capacitación continuo y permanente al personal en temas de alimentación, calidad e inocuidad. Perfil: Profesional en Ingeniería de Alimentos o áreas afines a procesos alimentarios, con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. NUTRICIONISTA DIETISTA: DOS (2). Un Nutricionista será el responsable del componente nutricional, elaboración de los ciclos de menú según minuta patrón establecida, análisis nutricionales, guías de preparación y listas de intercambio, al igual que el análisis de intercambios y proceso de aceptación en el consumo de alimentos, informe de sobras de alimentos, y apoyo en la planta de producción. El otro Nutricionista será el responsable del tamizaje antropométrico y la estrategia de educación nutricional. Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Las prácticas académicas serán avaladas como experiencia profesional. COORDINADOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS/DÍA: UNO (1). El cual realizará seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias según Resolución 2674 de 2013 y a todos los procesos técnicos en la producción y el suministro de alimentos durante el turno día. Perfil: Profesional en Ingeniería de Alimentos, profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniero Industrial, Ingeniero de procesos, Tecnólogo de alimentos con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

	COORDINADOR DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE: UNO (1). El (la) Líder de Logística y Transporte gestionará el traslado, el almacenamiento, la logística de distribución y la organización de los productos y materiales a lo largo de toda la cadena de suministro. Asimismo, generar estrategias tendientes a la optimización de los procesos logísticos, en especial los relacionados con el transporte, orientar, supervisar y monitorear las actividades que intervienen en el flujo de recursos, personas, productos e información a lo largo de la cadena productiva. Perfil: Administración de empresas, Administración de negocios, Ingeniería industrial, Ingeniería administrativa, Ingeniería de producción, Ingeniería de Alimentos, profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos o Nutricionista Dietista o núcleos afines, con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional. GESTIÓN TALENTO HUMANO: UNO (1). Administrar el personal existente. El directivo de Recursos Humanos debe ser capaz de dar soluciones a los problemas que se presenten entre el personal y la empresa o entre el personal. Esto puede darse a través de la búsqueda e incorporación del personal, el mantenimiento y capacitación del mismo y finalmente el término de la relación laboral. Perfil: Administrador de empresa, Trabajador Social o áreas afines; Profesional Seguridad y Salud en el Trabajo; con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional o con postgrados en Gestión del Talento Humano. PROFESIONAL ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO: UNO (1). Será el encargado de los procesos contables de la ejecución del programa y así brindar la información financiera requerida en el marco de la ejecución del contrato. Perfil: Profesional en Contaduría Pública, Administración de Empresas, Administrador público o áreas afines, con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional. JEFE DE COMPRAS: UNO (1). Será el encargado de los procesos de compra y adquisición de los bienes, productos y servicios relacionados con los alimentos del PAE. Perfil: Profesional en Ingeniería de Alimentos, Administración de Empresas, Ingeniero Industrial o áreas afines, con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

	UN CHEF O TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA O COCINA: Será el encargado de apoyar la producción de alimentos, planificar junto al nutricionista dietista los menús, apoyar el manejo de presupuesto y capacitación del personal de la planta de producción, entre otros. Perfil: Chef tecnólogo en gastronomía o cocina o afines, con experiencia relacionada al cargo mínimo de dos (2) años. JURIDÍCO: Será el encargado de apoyar el proceso precontractual y contractual y demás actividades que garantice la celebración de los contratos que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar y demás contratos celebrados con la Secretaría de Educación del municipio de Rionegro. Perfil: Profesional en derecho con experiencia relacionada al cargo de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional. TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS SUPERVISORES DE CAMPO Y DE APOYO EN PLANTA: NUEVE (9). Serán los encargados de realizar la supervisión en las sedes educativas, así como también apoyar los procesos productivos y de transformación en la planta para garantizar calidad e inocuidad, además de realizar apoyo en salud y seguridad en el trabajo y gestión ambiental. Adicionalmente se contará con un tecnólogo será el encargado de realizar el apoyo a la supervisión en las sedes educativas principalmente en aquellas que tienen modalidad de preparado en sitio. Nota: para la vigencia del contrato se deberá contar con la totalidad del personal NUEVE (9) tecnólogos. Cada semana, la sede educativa, deberá recibir la visita de los supervisores de campo durante el suministro de los alimentos a los beneficiarios. El supervisor ejercerá las funciones de seguimiento y control requeridas en cada uno de ellos y elaborará informe de las mismas, referenciando las actividades desarrolladas verificando las condiciones higiénico-sanitarias según Resolución 2674 de 2013. Las variables mínimas a contemplar en el informe serán: fecha y hora de inicio y finalización de la visita, ciclo y menú verificado, aspectos sanitarios verificados, recomendaciones, nombre completo de quienes realizaron y recibieron la visita, y evidencia fotográfica. Perfil: Tecnólogos de Alimentos, Tecnólogos en Calidad, Tecnólogo Saneamiento Ambiental, Tecnólogos Industriales, Tecnologías en procesamiento de alimentos con experiencia relacionada al cargo mínimo de dos

	(2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. TÉCNICOS: DOS (2). Un técnico que cumple las funciones de recepción de materia prima, apoyando al jefe de recepción y almacén en el registro de entradas y salidas de materiales, recursos y herramientas necesarias para la ejecución de las actividades, así como colaborar en el abastecimiento de material en las áreas necesarias para la ejecución de las órdenes de trabajo emitidas, entre otros. Y un segundo técnico para apoyar operativamente al coordinador de despachos en la distribución de los complementos del PAE hacia las instituciones educativas y sus sedes. Perfil: formación técnica o técnica laboral por competencias en auxiliar de almacén, Técnico de almacén y bodega, Auxiliar de almacén y bodega, programas similares o asistente en logística de centros de distribución, asistente de almacén y centros de distribución, o asistente de procesos logísticos, con experiencia relacionada al cargo mínimo de dos (2) años. AUXILIARES DE TAMIZAJE ANTROPOMÉTRICO: TRES (3). Personal que apoyará al nutricionista dietista, durante los cuatro (4) meses de toma de peso y talla en las sedes educativas, dos auxiliares de enfermería para la toma de medidas antropométricas y un digitador (quien tendrá la función de digitar y sistematizar los datos obtenidos). Perfil: técnicos auxiliares de enfermería, practicantes en nutrición, técnico en sistemas o afines. AUXILIAR DE DESPACHO: UNO (1). Apoyar al jefe de almacén en las labores operativas relacionadas con la recepción, inspección, almacenamiento, cargue, descargue y transporte de los materiales e insumos requeridos en los procesos, entre otros. Perfil: Bachiller o con formación técnica o técnica laboral con competencias en Auxiliar de almacén, Técnico de almacén y bodega, Auxiliar de almacén y bodega, programas similares con experiencia relacionada al cargo mínimo de dos (2) años MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CIENTO CUARENTA Y CINCO (145). Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

	El personal manipulador de alimentos debe ser mayor de 18 años, como mínimo con noveno grado cursado y aprobado y cumplir en todo momento con los requisitos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 0335 de 2021 y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan). Perfil: Cómo mínimo con noveno grado cursado y aprobado, que podrá ser homologable en la medida que se acrediten SEIS (6) meses de experiencia en manipulación de alimentos en servicios de alimentación. Con formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, con experiencia relacionada de mínimo seis (6) meses y con certificación de la formación en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Tabla 1 Relación de manipuladores necesarios para la operación

Nombre de la Institución Educativa - Sede	N° MANIPULADORES Minimas para atender RI - CAJM
I. E. BALTAZAR SALAZAR	5
I. E. ANA GOMEZ DE SIERRA	4
SEDE MAMPUESTO	1
SEDE MARIA CAMILA RENDON RENDON - LA LAJA	2
I. E. ANTONIO DONADO CAMACHO	3
SEDE TABLACITO	1
I. E. BARRO BLANCO PRIMARIA	3
I. E. BARRO BLANCO SECUNDARIA	2
SEDE MARIA INMACULADA	2
I. E. CONCEJO MUNICIPAL EL PORVENIR	1
SEDE EDUARDO URIBE BOTERO	2
I. E. DOMINGO SAVIO	1
SEDE CHIPRE	2
SEDE TRES PUERTAS	2
I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MARIA	4
SEDE CARMELA BIANCHETTI I	1
SEDE CARMELA BIANCHETTI II	1
SEDE SANTA ANA OJO DE AGUA	1
I. E. GILBERTO ECHEVERRY MEJIA	3
I.E GUILLERMO GAVIRIA CORREA NUEVO	5
I. E. JOSE MARIA CORDOBA	1
E U PASCUALA MUÑOZ DE CORDOBA	2
ESCUELA URBANA UNIDA	1
I. E. JOSEFINA MUÑOZ GONZALEZ	5
SEDE BALDOMERO SANIN CANO	5
I. E. LA MOSQUITA	2
SEDE GONZALO ARISTIZABAL	1
I. E. SAN ANTONIO	5
SEDE SANTA TERESA	1
SEDE VILACHUAGA	1
I. E. SAN JOSE DE LAS CUCHILLAS	4
SEDE EL CARMIN	2
I. E. SANTA BARBARA	5
SEDE LOS PINOS	1
SEDE RIO ABAJO	1
SEDE SAN LUIS	1
I. E. TECNICO INDUSTRIAL SANTIAGO DE ARMA	5
E U JUAN MANUEL GONZALEZ	1
E U JULIO SANIN	3
SUBTOTAL MANIPULADORES POR IE	93
MANIPULADORES EN PLANTA	52
TOTAL	145

Nota 9: En caso de implementarse una nueva institución con preparado en sitio se determinará mediante acta suscrita por el supervisor del contrato el número de manipuladores necesarios para atender la operación de acuerdo con los resultados que arroje el diagnóstico del equipo PAE, es importante resaltar que el presupuesto destinado para talento humano, en este caso para manipuladores

	de alimentos es el estipulado inicialmente y lo que varía es la cantidad de manipuladores. Adicional al personal mencionado, deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del programa de alimentación escolar en el Municipio. En caso de requerir personal manipulador adicional en alguna de las instituciones educativas para garantizar la adecuada ejecución del programa, este deberá ser cubierto con personal de planta o ser aprobado por la supervisión. Para el caso en particular con el contratista Nutriceres S.A.S, se validará el talento humano de continuidad, es decir el personal que previamente haya estado vinculado en la empresa durante la ejecución de los contratos del PAE con el municipio de Rionegro. Sin embargo, para nuevas contrataciones del personal, estos deberán cumplir con los perfiles y experiencias formulados en el presente estudio previo. Los ciento cuarenta y cinco (145) manipuladores son necesarios toda vez que se debe continuar con un servicio de calidad, mejorar los tiempos de servida y distribución de preparaciones, así como de limpieza y desinfección en las instituciones educativas, favoreciendo una disminución en el tiempo de alimentación establecido en cada una de las sedes educativas y acortando las filas al momento de pasar por el comedor escolar, y por ende aumentado el tiempo disponible para la jornada escolar y pedagógica de los estudiantes, aspecto que ha sido solicitado reiteradamente por parte de los rectores y docentes; haciendo así más efectivo y oportuno el servicio de alimentación escolar, como un aliado de la educación. GESTIÓN AMBIENTAL El componente de gestión ambiental en la planta de producción y comedores escolares busca: ➢ Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos. El contratista deberá contratar una empresa idónea para el manejo de los residuos peligrosos (aceite de cocina principalmente) y deben presentar el debido certificado. Dada la naturaleza de dichos residuos, el contratista debe garantizar que estos residuos se retiren tanto en planta como en área del comedor escolar (cuando aplique) con la frecuencia indicada para que no se generen acumulaciones dentro del área de servicio.

- Basado en la guía construida por el contratista y buscando minimizar las pérdidas y desperdicios, el contratista deberá generar estrategias que permitan cuantificar los residuos generados (deberá ejecutar un contrato de gestión de residuos orgánicos) en las instituciones educativas, en apoyo al registro de los datos obtenidos, focalizar las instituciones que se identifiquen con mayor cantidad de residuos orgánicos generados por la atención derivada del restaurante escolar y diseñar un plan de trabajo dirigido a toda la comunidad educativa (estudiantes, directivos, docentes, padres de familia y manipuladoras) con el fin de brindar educación sobre la adecuada disposición de los residuos, disminución de los mismos y uso alternativo de los desperdicios en caso que aplique como (abono o compostera).
- Fomentar una conciencia ecológica en la población escolar a través de jornadas pedagógicas preventivas durante la vigencia del contrato.
- El contratista debe, conocer, promover y aplicar los principios fundamentales para la promoción y aplicación de acciones a favor del medio ambiente:
  - Conocer y cumplir con la legislación ambiental vigente.
  - Identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan.
  - Priorizar a nivel interno el uso racional del agua, y combustibles (gas, energía.)
  - Aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.
  - Definir y mantener una estructura de recurso humano que garantice el desarrollo de las estrategias, programas y acciones de carácter ambiental.
  - Colaborar por medio de los programas del plan de saneamiento para la mejora de la calidad ambiental.

Los aspectos ambientales de este programa están relacionados con el manejo de los residuos sólidos, los vertimientos de aguas residuales generados en la operación del programa, ahorro del agua.

COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, la que debe ser orientada a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores ubicados en el municipio o departamento, de acuerdo con la normatividad nacional. Como se ordena en el transcrito artículo 7 de la Ley 2046 de 2020.

La acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, ubicados dentro de la zona geográfica correspondiente para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el Registro de productores individuales u organizaciones de productores consolidado por las secretarías de las Entidades Territoriales Certificadas departamentales de agricultura o quien haga sus veces.

El contratista deberá solicitar información a la Secretaría de Agricultura o la entidad que haga sus veces, la descripción de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos para el PAE, basada en la vocación productiva del territorio y territorios vecinos, así como el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, harán parte de los Estudios Previos del proceso de contratación del PAE.

El contratista debe tener la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al contratista por parte de la Entidad Territorial.

Nota 10: A partir de la información recopilada de los soportes descritos anteriormente, así como de la trazabilidad de los procesos adelantados en pro de la compra pública local desarrollados, el contratista deberá reportar en el instrumento "REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR". la información consolidada.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

En el marco del Programa de Alimentación Escolar se adoptarán los siguientes mecanismos:

a. Control Social: Rendición de Cuentas y Veedurías ciudadanas

b. Participación Ciudadana: Comités de Alimentación Escolar (CAE) y Mesas Públicas (MP)

c. Acceso a la Información Pública Basado en principios de razonabilidad y proporcionalidad: Se encuentra consagrado este derecho en la Ley 1712 de 2014, cuyo objeto se determinó para "regular el derecho de acceso a la

información pública, los procedimientos para el ejercicio y garantía del derecho y las excepciones a la publicidad de información".

El contratista deberá de publicar La Ficha Técnica de información del PAE, dado que es uno de los mecanismos dispuestos para garantizar el acceso a la información del Programa por parte de los diferentes actores, la cual puede ser consultada a fin de generar acciones de seguimiento y vigilancia comunitaria. Debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la UApA y contener como mínimo la siguiente información: identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato, nombre o razón social del contratista, canales de atención al ciudadano.

El contratista debe contar con una estrategia y canales para la atención de las solicitudes, peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el contratista del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el completo cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta:

- Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia.
- Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.
- En caso de que no sea posible incorporar al porcentaje mínimo de padres de familia usuarios como manipuladores de alimentos, el Contratista PAE y la Entidad Territorial deben documentar las razones por las cuales no fue posible dar cumplimiento y socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN Y LA DOCUMENTACIÓN

El contratista debe velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, bienes y servicios, así como a nivel tributario. Deberán dar cuenta de los siguientes soportes documentales:

- Verificación del proveedor o proveedores vinculados por el contratista del PAE, en el "Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria".

	• Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el contratista PAE. • Facturas y/o documento soporte, donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. • El contratista deberá de archivar, salvaguardar y proteger los documentos relacionados con las entregas de complementos a los beneficiarios y las remisiones realizadas a las IIEE y otros relacionados con el contrato. • El contratista deberá garantizar las planillas de registro físicas o en su defecto las actas de remisiones firmadas por el Rector y docente PAE de cada I.E oficial o su sede. OTROS • El contratista deberá de realizar capacitaciones al personal manipulador sobre atención al beneficiario en temas como: buen trato, atención oportuna, recepción de PQRSFD, informes de daños. • Cumplir con las normas de SG-SST y validarlos frente a su ARL correspondiente. • El contratista debe dotar cada comedor escolar con un botiquín de primeros auxilios de acuerdo con la normativa vigente y que contenga como mínimo: microporo, tijeras, gasas pre cortadas y estériles, baja-lenguas, guantes de látex, vendas elásticas, alcohol, curas, termómetro, solución yodada, solución salina y jeringa 2cc. • El contratista debe dotar cada comedor escolar con extintor de incendios con capacidad adecuada y fecha vigente. Al inicio del contrato realizará una revisión de los extintores existentes, fechas de caducidad y realizará cronograma de recarga o dotación según corresponda.
2.4 AUTORIZACIONES, PERMISOS, LICENCIAS Y DOCUMENTOS TÉCNICOS:	• Acta de inspección Sanitaria con concepto favorable o favorable con observaciones, expedida por la Secretaría de Salud, en el cual conste que las instalaciones de la plata de producción y/o bodega de alimentos, cumplen con los requerimientos de salud exigidos

2.5. Codificación del bien, obra o servicio según las Naciones Unidas – UNSPSC.

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
50	13	16	29	Huevos y sustitutos
50	46	70	07	Atún enlatado

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
50	15	15	13	Grasas y aceites vegetales comestibles
50	19	26	00	Acompañamientos preparados
50	40	18	00	Frijoles
50	19	29	01	Pasta o tallarines natural
50	13	17	01	Productos de leche o mantequilla frescos
50	22	10	00	Legumbres
73	13	19	04	Procesamiento de granos y azúcar y aceites y grasas
50	40	54	01	Alverjas
50	16	15	00	Chocolates, azucares, edulcorantes productos
50	22	11	01	Cereales
50	40	00	00	Vegetales frescos
85	15	15	00	Tecnología de alimentos
78	10	18	01	Transporte de carga por carretera
93	13	16	08	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
77	11	15	03	Servicios de seguridad ambiental

2.6. Partes:

Municipio de Rionegro – NUTRICERES S.A.S.

2.7. Tipo de contrato a celebrar:

Contrato Interadministrativo -Prestación de servicios

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

MODALIDAD		
Contratación Directa	Urgencia Manifiesta	
	Empréstitos	
	Convenios o Contratos Interadministrativos	X
	Bienes y Servicios que requieren reserva	
	Desarrollo de actividades científicas y tecnológicas	
	No Pluralidad de oferentes en el mercado	
	Servicios profesionales de apoyo a la gestión – trabajos artísticos	
	Arrendamiento o adquisición de inmuebles	
Otros		
Justificación:		

Por la naturaleza jurídica de las partes en la relación contractual, el proceso de selección se realizará mediante la modalidad de contratación directa, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.4.4. del Decreto N.º 1082 de 2015, que establece que la modalidad de selección para la contratación entre entidades estatales es la contratación directa.

A su turno, la Ley 1150 de 2007 establece en su artículo 2°, numeral 4°, literal c), modificado por el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011, que la modalidad de selección de contratación directa –contrato interadministrativo– solamente procederá siempre que las obligaciones derivadas del contrato tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalado en la ley o en sus reglamentos:

"c) Contratos interadministrativos, siempre que las obligaciones derivadas de los mismos tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalado en la ley o en sus reglamentos.

Se exceptúan los contratos de obra, suministro, encargo fiduciario y fiducia pública cuando las instituciones de educación superior públicas sean las ejecutoras. Estos contratos podrán ser ejecutados por las mismas, siempre que participen en procesos de licitación pública o de selección abreviada de acuerdo con lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del presente artículo.

En aquellos eventos en que el régimen aplicable a la contratación de la entidad ejecutora no sea el de la Ley 80 de 1993, la ejecución de dichos contratos estará en todo caso sometida a esta ley, salvo que la entidad ejecutora desarrolle su actividad en competencia con el sector privado o cuando la ejecución del contrato interadministrativo tenga relación directa con el desarrollo de su actividad.

En aquellos casos en que la entidad estatal ejecutora deba subcontratar algunas de las actividades derivadas del contrato principal, no podrá ni ella ni el subcontratista contratar o vincular a las personas naturales o jurídicas que hayan participado en la elaboración de los estudios, diseños y proyectos que tengan relación directa con el objeto del contrato principal.

Estarán exceptuados de la figura del contrato interadministrativo los contratos de seguro de las entidades estatales."

En este orden de ideas, existe aptitud de objeto del proceso de contratación con el de NUTRICERES S.A.S., toda vez que esta es una sociedad cien (100%) por ciento pública, constituida bajo la forma de una sociedad por acciones simplificada, del nivel descentralizado indirecto, de conformidad con lo establecido en los artículos 38 y, en especial, el parágrafo del artículo 49 de la Ley 489 de 1998, del orden municipal, regida por el derecho privado, vinculada a la Secretaría de Desarrollo Económico del Municipio de Rionegro, con personería jurídica, patrimonio propio, y autonomía administrativa y financiera, cuyo objeto social principal es ejecutar programas y/o proyectos de suministro, transformación, compra y/o preparación de alimentos, y todos aquellos programas y/o proyectos dentro de campos del conocimiento similares, en particular enfocados en la prestación de servicios y/o suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales, sean estos de cualquier modalidad y básicamente en programas de alimentación escolar, carcelaria, hospitalaria y aeroportuaria, entre otras, en todos los lugares del país donde la sociedad ejecute sus actividades, promoviendo la participación de productores locales, el empleo, la sostenibilidad ambiental, el desarrollo económico y la cooperación regional.

NUTRICERES S.A.S. tiene las siguientes funciones y actividades:

- Diseñar, implementar, desarrollar y ejecutar proyectos relacionados con la producción, distribución y entrega de alimentos.
- Ejecutar en el área de la promoción social, programas de seguridad alimentaria y nutricional a población vulnerable y a población general.
- Diseñar, implementar, desarrollar, promover y ejecutar programas y proyectos relacionados con el estudio, viabilización, otorgamiento y utilización de líneas de crédito y/o subsidios de recursos para la promoción integral de las micro, pequeñas y medianas empresas, en relación con su objeto social.
- Desarrollar todas las etapas de la contratación estatal (precontractual, contractual y post contractual) desde la elaboración, presentación de propuestas, suscripción, perfeccionamiento, ejecución o desarrollo y liquidación de contratos.
- La promoción de actividades académicas, culturales, tecnológicas e investigativas que faciliten el mejoramiento del nivel de vida de la población, en relación con su objeto social.
- Apoyar la capacitación y organización de la comunidad con carácter cívico, investigativo, social, cultural y del medio ambiente que se orienten al desarrollo económico y social.
- En desarrollo de su objeto, la sociedad podrá realizar todas las actividades que directa o indirectamente se relacionen con el aprovechamiento, producción, transformación y comercialización de alimentos y en especial está autorizada para celebrar contratos, facturar, cobrar y recaudar el costo de las ventas que realiza por los bienes, obras y/o servicios que presta, además planificar, contratar y supervisar y/o ser interventor en los proyectos y programas que emprenda relacionados con sus operaciones.
- Elaborar estudios, ejecutar obras, establecer controles de calidad, tarifas y; sistemas de desarrollo de programas informáticos, invertir en la construcción, ampliación y mantenimiento de la infraestructura necesaria para su operación, para beneficio propio o de terceros y ejecutar y/o administrar concesiones y recibir los permisos que se requieran de las autoridades competentes.
- Promover fuentes de trabajo para los habitantes de las regiones sobre las cuales tenga influencia la sociedad, vinculando para ello mano de obra de la región mediante la producción de bienes y servicios, ejecución de obras o la prestación de servicios.
- En desarrollo de su objeto social la Sociedad puede adquirir, gravar, transformar y enajenar bienes muebles o inmuebles, tomar o dar en arrendamiento o a cualquier otro título bienes muebles e inmuebles necesarios para el cumplimiento de su objeto, girar, otorgar, endosar, ceder y negociar toda clase de títulos valores y demás efectos civiles y comerciales, comprar y vender acciones, bonos y documentos de deuda pública emitidos por entidades de cualquier naturaleza, nacionales o extranjeras, celebrar contratos con compañías de seguros con el propósito de proteger los bienes propios y los demás que detente a cualquier título, intervenir en procesos judiciales de conciliación, de amigables componedores y los demás que establezca la ley para la solución de controversias, tomar dinero en mutuo, asesorarse y contratar con expertos, que pueden ser sus mismos accionistas, sobre asuntos comprendidos en el objeto social y las demás gestiones que le corresponde realizar, asociarse, en desarrollo de su objeto, con personas nacionales o extranjeras, formar consorcios con ellas, garantizar

sus obligaciones, realizar depósitos en cuentas corrientes o de ahorros, fideicomisos, contratar créditos, préstamos y documentos financieros de todo orden, adquirir patentes, nombres comerciales, denominaciones de origen, marcas y demás derechos relativos a la propiedad intelectual e industrial, realizar operaciones de fiducia, leasing, franquicia, y en general ejecutar cualquier otra negociación, acto o contrato que tienda al desarrollo del objeto social y a la consecución de los fines sociales.

- Adquirir marcas, patentes, procedimientos de fabricación explotados en cualquier forma ya sea para ser utilizados directamente o permitiendo su explotación por otras personas naturales o jurídicas contra el pago de regalías o participaciones.
- Adquirir, vender, construir, enajenar o celebrar cualquier tipo de actos o contratos sobre bienes inmuebles.
- Participar u organizar eventos feriales para cumplir con su objeto social y asociarse con otras empresas de la rama.
- En general, celebrar toda clase de actos, operaciones y contratos que tengan relación con el desarrollo de su objeto social.

Por lo tanto, conforme a lo ya dispuesto, puede concluirse que existe plena correspondencia entre el objeto del presente proceso de contratación y el objeto social de la sociedad NUTRICERES S.A.S, entidad que, por su naturaleza jurídica, califica como una entidad pública del nivel descentralizado indirecto, perteneciente al orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, y cuya constitución en un ciento por ciento de capital público la habilita para celebrar contratos interadministrativos en los términos del ordenamiento jurídico vigente.

Dado que las obligaciones derivadas del contrato propuesto guardan relación directa y sustancial con el objeto misional de dicha entidad ejecutora, conforme a lo estipulado en sus estatutos y en consonancia con lo dispuesto en el literal c) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011, resulta jurídicamente viable adelantar el presente proceso de selección bajo la modalidad de contratación directa, a través de la suscripción de un contrato interadministrativo entre entidades públicas, sin que se requiera agotar procedimientos licitatorios o de selección abreviada, toda vez que se configura plenamente la causal legal que habilita esta modalidad excepcional de contratación. De esta manera, se cumple con los principios de la contratación estatal, como lo son la transparencia, economía y responsabilidad.

4. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

4.1. ANALISIS DEL SECTOR

El Municipio de Rionegro, en ejercicio de su responsabilidad de garantizar los fines esenciales del Estado, ha venido desarrollando estrategias orientadas a mejorar el bienestar de su población, fortalecer la economía local y garantizar el acceso a derechos fundamentales como la alimentación. En ese marco, ha estructurado una estrategia institucional innovadora que busca optimizar el uso de los recursos públicos y generar impactos positivos en lo social, económico y ambiental.

Una de las apuestas más destacadas de esta estrategia es el fortalecimiento del sistema de abastecimiento alimentario institucional, especialmente en programas como el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Con este propósito, el Municipio ha diseñado un modelo que permite articular de manera eficiente la demanda de alimentos de sus programas sociales con la oferta productiva local y regional.

Para la operación técnica y logística de esta estrategia, el Municipio creó la empresa NUTRICERES S.A.S., concebida como un instrumento público para fortalecer el sistema de abastecimiento alimentario institucional y generar impactos positivos en lo económico y social. Esta empresa nace con el propósito de conectar la demanda de alimentos de los programas sociales del municipio —como el Programa de Alimentación Escolar (PAE)— con la oferta productiva local y regional, promoviendo así el desarrollo del campo rionegrero, el empleo digno y la sostenibilidad territorial.

Desde el principio de la igualdad, es fundamental reconocer que, durante décadas, el campesinado colombiano ha estado excluido e invisibilizado en las políticas públicas. Este grupo, que es un pilar central de la sociedad rural y un actor clave en la soberanía alimentaria, ha enfrentado históricamente condiciones de vulnerabilidad y discriminación. Por ello, es crucial implementar medidas que aseguren una protección especial, especialmente para las mujeres campesinas, quienes sufren niveles aún más altos de desprotección. La Corte Constitucional ha señalado esto, reconociendo que los campesinos y trabajadores rurales son sujetos de especial protección constitucional, sobre todo ante las profundas transformaciones que el país está viviendo en cuanto a la producción alimentaria y el uso de los recursos naturales.

La estrategia del Municipio de Rionegro en materia de abastecimiento y alimentación escolar está plenamente alineada con la Ley 2046 de 2020, que fomenta la participación de pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos. Aunque esta norma establece un mínimo del 30% del presupuesto destinado a compras locales, el Municipio ha asumido el compromiso de ir más allá de este umbral, implementando un modelo de gestión pública orientado al desarrollo económico local, la inclusión productiva y la sostenibilidad territorial. En el marco de esta estrategia, el Municipio creó la empresa NUTRICERES S.A.S., concebida como una herramienta operativa para facilitar la articulación entre la demanda institucional y la oferta de productores locales, y así fortalecer la economía regional y mejorar la eficiencia en la prestación de servicios de alimentación.

Desde los principios de eficacia y eficiencia, la estrategia también cuenta con un sólido respaldo. Según la jurisprudencia constitucional, la eficacia se refiere a la realización de los deberes positivos del Estado social de derecho, enfocados en cumplir realmente con los principios de igualdad y justicia social. Por otro lado, la eficiencia se relaciona con maximizar el rendimiento de los recursos públicos, asegurando que cada peso invertido tenga un impacto tangible y evite el despilfarro. En este contexto, NUTRICERES S.A.S. se propone planificar de manera estratégica la producción y comercialización de alimentos, garantizando que los recursos se mantengan y se recirculen en el ámbito local, que las cosechas se organicen según la demanda institucional y que los productores reciban apoyo en buenas prácticas agrícolas.

Este modelo alternativo también permite una gestión más cercana, participativa y alineada con los objetivos de desarrollo local. Un aspecto fundamental del modelo propuesto es que no se limita a cumplir formalmente con los procesos de selección objetiva. Aunque mecanismos como la licitación pública aseguran la diversidad de oferentes, en la práctica no garantizan un verdadero impacto local. Muchos proponentes externos, motivados únicamente por intereses comerciales, no se preocupan por el contenido social de la contratación ni por aspectos como la capacitación de productores o la creación de empleo local. Esto significa que, a menudo, los recursos terminan fluyendo hacia otras regiones, debilitando la economía local. En contraste, la estrategia de NUTRICERES S.A.S. busca que la contratación tenga un impacto real en el territorio, eliminando intermediarios innecesarios y logrando una trazabilidad clara de los beneficios sociales y económicos.

Desde el inicio de la economía, la estrategia ha cobrado aún más importancia. Este principio nos impulsa a optimizar el uso del tiempo y los recursos públicos, buscando siempre la mejor calidad en la prestación de servicios. En línea con este enfoque, NUTRICERES S.A.S. se basa en un modelo de economía circular que abarca aspectos ambientales, sociales y económicos. Se fomenta la reducción en el uso de recursos, la disminución de residuos, la limitación del consumo energético y la reorientación productiva de la región. Además, se generan beneficios ambientales, se crean empleos dignos y se elimina la figura de los intermediarios que históricamente han capturado parte del valor agregado de la producción campesina.

Un aspecto clave de esta estrategia es su enfoque en la sostenibilidad financiera. NUTRICERES S.A.S. está diseñada como una entidad autosostenible, donde las utilidades se reinvierten para fortalecer la empresa y mantener los recursos dentro del territorio. Así, se construye una economía de escala local que, además de ser competitiva, refuerza la autonomía y la soberanía alimentaria de Rionegro.

Dentro del plan estratégico de NUTRICERES S.A.S., se incluye la participación activa de pequeñas y medianas empresas en los procesos de contratación, lo que representa una fuente importante de empleo directo e indirecto, impactando de manera positiva en el desarrollo económico del municipio. Esta estrategia se alinea perfectamente con las necesidades de la Secretaría de Educación Municipal, especialmente en lo que respecta a la prestación de servicios de alimentación escolar, uno de los principales componentes de la compra pública de alimentos.

Desde la perspectiva del impacto social y la inclusión activa de la comunidad en los programas públicos, es importante destacar el cumplimiento de lo establecido en la Ley 2042 de 2020, la cual dispone que las entidades encargadas de la ejecución de los programas de alimentación escolar deben incluir dentro de su personal operativo, específicamente en el equipo de manipuladores de alimentos, un porcentaje no inferior al veinte por ciento (20%) de padres de familia usuarios del programa.

Este mandato no solo fortalece el principio de participación ciudadana, sino que también representa una herramienta efectiva de generación de empleo y empoderamiento comunitario. En este sentido, NUTRICERES S.A.S. contempla en su modelo operativo la incorporación directa de padres y madres de familia, priorizando a aquellos que sean cabeza de hogar y que no pertenezcan a los comités de vigilancia, control social o a las juntas de asociaciones de padres de familia, garantizando así que se dé oportunidad a quienes verdaderamente lo necesitan, sin conflictos de interés.

Este componente fortalece el enfoque de corresponsabilidad entre el Estado y la comunidad, al tiempo que contribuye a la apropiación y mejor ejecución del programa de alimentación. Asimismo, genera ingresos adicionales a familias de bajos recursos, lo que impacta positivamente en su calidad de vida, al tiempo que promueve el arraigo y el sentido de pertenencia con el proyecto. Además, el hecho de que los manipuladores pertenezcan a la comunidad beneficiaria del programa contribuye a mejorar los niveles de confianza, transparencia y compromiso con la calidad del servicio.

NUTRICERES S.A.S. no solo acoge este requerimiento legal, sino que lo asume como un eje estratégico para la inclusión laboral y la sostenibilidad social del modelo, integrándolo en sus procesos de selección, capacitación y acompañamiento, asegurando condiciones dignas y adecuadas para este personal, conforme a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y la normativa laboral vigente.

Finalmente, el objeto social de NUTRICERES S.A.S. respalda esta visión integral, al permitirle ejecutar programas y proyectos de suministro, transformación, compra y preparación de alimentos para diferentes grupos poblacionales. Esto incluye programas de alimentación escolar, carcelaria, hospitalaria y aeroportuaria, entre otros, con un enfoque que promueve la participación de productores locales, la sostenibilidad ambiental y la integración regional.

En resumen, NUTRICERES S.A.S. no solo se presenta como una opción viable, sino que se convierte en una estrategia esencial y relevante para impulsar el desarrollo económico, social y productivo de Rionegro. Su implementación facilita la conexión efectiva entre los objetivos fundamentales del Estado y una gestión pública que se compromete con la equidad, la eficiencia y la sostenibilidad.

Con un modelo alternativo y descentralizado, NUTRICERES S.A.S. propone una transformación profunda en la manera en que se diseñan y llevan a cabo los programas públicos de alimentación. Esto fomenta la participación de los productores locales, la creación de empleo, la inclusión de mujeres y padres de familia que son beneficiarios del programa, la eliminación de intermediarios y una planificación agroalimentaria que tenga en cuenta el territorio.

Esta estrategia no solo se adhiere a lo que establecen las leyes 2046 y 2042 de 2020, sino que va más allá de los requisitos mínimos legales al integrar principios de economía circular y sostenibilidad ambiental. Esto asegura que los recursos públicos se reinviertan en la comunidad local y que los beneficios del programa lleguen directamente a las personas.

De esta manera, el Municipio de Rionegro consolida una apuesta integral por una economía más justa, eficiente y participativa, orientada a responder a las verdaderas necesidades del territorio y a garantizar un servicio de alimentación escolar digno, oportuno y de calidad. A través de la empresa NUTRICERES S.A.S., creada por el propio Municipio, se logra articular la prestación del servicio con los actores locales, lo que permite fortalecer la economía circular, dinamizando el mercado interno y generando valor en el territorio. Esta estrategia contrasta con los modelos tradicionales de contratación por procesos de selección abierta, en los que suelen participar proveedores de otras regiones, lo que implica que buena parte de los recursos públicos se fugan del municipio sin generar impactos económicos sostenibles a nivel local.

4.1.1 ANÁLISIS DE COSTOS

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PROYECCIÓN 2025	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) CAJM/JT**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) almuerzo**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) industrializada**
Alimento protéico	Cortes de carne de res con menos del 14B2:B12% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. - Se permite el uso de cortes de carne de cerdo magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna Nota: en caso de contingencia se puede entregar atún	$ 29.564	90	$ 2.661	90	$ 2.661	N/A	N/A
Alimento protéico	Frijol, lenteja, garbanzo, blanquillo,	$ 9.857	21	$ 207	25	$ 246	N/A	N/A
Alimento protéico	Huevo AA	$ 618	55	$ 618	55	$ 618	N/A	N/A
cereal	Arroz, pastas, galletas y Arepa, pan, tortilla de maíz	$ 11.123	55	$ 612	48	$ 534	N/A	N/A
Derivados de cereal	Tortas, Empanada de queso y arequipe, Empanada de Queso y bocadillo, Flauta de queso con bocadillo, Tortas dulces, Pastel con relleno de dulce (guayaba, arequipe, etc.), Golosa, Croissant sencillo y de Queso, Palito de Queso, Pastel de Queso, pandequeso, almojabana, Torta de zanahoria, Brownie, Muffin, Ponqués, Golosa, galleta de avena, galletas varias(sal, dux, crakaer) , rosquillas, arepa de queso, arepa de chocolo, cereales de hojuelas de maiz y aros	$ 2.469	70	$ 2.469	N/A	N/A	70	$ 2.469

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PROYECCIÓN 2025	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) CAJM/JT**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) almuerzo**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) industrializada**
	de cacao, emapanada de papa y pastel de carne, avena instantanea(fresa, vainilla, chocolate) Nota: se incluyen algunos de estos produncto en los complementod alimentarios							
Tubérculos y verduras	Arracacha, plátano hartón verde, plátano hartón maduro, yuca, papa común, papa criolla, guineo.	$ 5.450	133	$ 725	106	$ 578	N/A	N/A
Verdura y sazonadores	Ahuyama, apio, brócoli, cebolla cabezona, cebolla junca, cilantro, col, coliflor, perejil, espinaca, habichuela, lechuga, pepino, pimentón, remolacha, repollo, tomate chonto, zanahoria, limón, arveja verde y ajo. zuquini, calabacin Tomillo, Laurel, Achiote, Canela, Pimientos, Albaca, Perejil y oregano, comino, paprika, curcuma, pimkienta, SAL	$ 6.929	N/A	N/A	90	$ 624	N/A	N/A
Fruta entera	Banano, granadilla, manzana, mandarina, pera, mango, papaya, naranja, sandia. Melón, piña	$ 15.042	130	$ 1.955	N/A	N/A	130	$ 1.955
Fruta (bebida jugo)	Guayaba, mango, fresas, moras, tomate de árbol, lulo, maracuyá, limon. Naranaj, piña, uva isabela, guanabana, gulupa	$ 7.040	N/A	N/A	90	$ 634	N/A	N/A
Azúcares	Azúcar o panela.	$ 5.277	9	$ 47	10	$ 53	N/A	N/A
Grasas	Aceite, mantequilla, margarina, mayonesa, crema de leche, chocolate. Cocoa, chocolisto o bebida chcolatada instantanea	$ 29.250	7	$ 205	7	$ 205	N/A	N/A
Productos lácteos industrializados	Leche entera, leche saborizada, avena,	$ 1.945	N/A	N/A	N/A	N/A	200	$ 1.945

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PROYECCIÓN 2025	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) CAJM/JT**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) almuerzo**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) industrializada**
	kumis, yogurt 200 cm3, jugos en leche							
Lácteo bebida	Leche en polvo.	$ 37.334	13	$ 485	15	$ 560	N/A	N/A
Lácteos	Queso, quesito, queso mozzarella, cuajada	$ 25.431	40	$ 1.017	N/A	N/A	N/A	N/A
Dulces	Galletas dulces, panelitas, barquillos, chocolatina, barra cereal, mermelada, lecherita, arequipe, bocadillo, maní, frutos secos. Nota: Se entrega un postre cuando no se entrega fruta como: Bocadillo guayaba, galletas dulces, panela de leche, barquillo dulce, chocolatina. barra cereal, mermelada, lecherita, arequipe, bocadillo, maní, frutos secos	$ 1.396	N/A	N/A	N/A	N/A	1	$ 1.396
Total sin fruta		SIN FRUTA		$ 3.898	CON LECHE	$ 6.069	SIN FRUTA CON DULCE	$ 5.810
Total con fruta		CON FRUTA		$ 4.805	SIN LECHE	$ 5.509	CON FRUTA	$ 6.369
Total Costo Ración				**$ 4.261**		**$ 5.845**		**$ 6.146**

- PROYECCIÓN VÍVERES AGOSTO-NOVIEMBRE 2025 CON INCREMENTO IPC 0.43%

VIVERES 2025								
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	CONTRATO	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	IPC
Alimento protéico	Cortes de carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.	$ 29.438	$ 29.564	$ 29.691	$ 29.819	$ 29.947	$ 30.076	
Alimento protéico	Frijol, lenteja, garbanzo	$ 9.815	$ 9.857	$ 9.899	$ 9.942	$ 9.984	$ 10.027	
Alimento protéico	Huevo AA	$ 616	$ 618	$ 621	$ 623	$ 626	$ 629	
cereal	Arroz, pastas, galletas y Arepa.	$ 11.075	$ 11.123	$ 11.170	$ 11.218	$ 11.267	$ 11.315	
Derivados de cereal	Derivados de cereal	$ 2.459	$ 2.469	$ 2.480	$ 2.491	$ 2.501	$ 2.512	0,43%
Tubérculos y verduras	Arracacha, plátano hartón verde, plátano hartón maduro, yuca, papa común, papa criolla, guineo.	$ 5.427	$ 5.450	$ 5.473	$ 5.497	$ 5.521	$ 5.544	
Verdura y sazonadores	Verdura y sazonadores	$ 6.899	$ 6.929	$ 6.959	$ 6.989	$ 7.019	$ 7.049	
Fruta entera	Fruta entera	$ 14.977	$ 15.042	$ 15.106	$ 15.171	$ 15.237	$ 15.302	
Fruta (bebida jugo)	Guayaba, mango, fresas, moras, tomate de árbol, lulo, maracuyá.	$ 7.010	$ 7.040	$ 7.070	$ 7.101	$ 7.131	$ 7.162	

VIVERES 2025								
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	CONTRATO	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	IPC
Azúcares	Azúcar o panela.	$ 5.254	$ 5.277	$ 5.299	$ 5.322	$ 5.345	$ 5.368	
Grasas	Aceite, mantequilla, margarina, mayonesa, crema de leche, chocolate.	$ 29.125	$ 29.250	$ 29.376	$ 29.502	$ 29.629	$ 29.756	
Productos lácteos industrializados	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt 200 cm3	$ 1.936	$ 1.945	$ 1.953	$ 1.961	$ 1.970	$ 1.978	
Lácteo bebida	Leche en polvo.	$ 37.174	$ 37.334	$ 37.495	$ 37.656	$ 37.818	$ 37.981	
Lácteos	Queso, quesito, queso mozarella, cuajada	$ 25.322	$ 25.431	$ 25.541	$ 25.650	$ 25.761	$ 25.872	
Dulces	Dulces	$ 1.390	$ 1.396	$ 1.402	$ 1.408	$ 1.414	$ 1.420	

Presupuesto de la operación agosto del PAE 2025						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2025	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.261	$ 46.580.148	19	$ 885.022.819	$ 2.287.206.722
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.146	$ 35.804.896		$ 680.293.025	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6500	$ 5.845	$ 37.994.257		$ 721.890.879	

Presupuesto de la operación septiembre del PAE 2025						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2025	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.279	$ 46.780.443	22	$ 1.029.169.746	$ 2.659.732.508
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.172	$ 35.958.857		$ 791.094.856	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6500	$ 5.870	$ 38.157.632		$ 839.467.906	

Presupuesto de la operación octubre del PAE 2025						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2025	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.298	$ 46.981.599	17	$ 798.687.181	$ 2.064.085.413
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.199	$ 36.113.480		$ 613.929.163	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6500	$ 5.896	$ 38.321.710		$ 651.469.068	

Presupuesto de la operación noviembre del PAE 2025						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2025	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.316	$ 47.183.620	18	$ 849.305.156	$ 2.194.899.861
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.225	$ 36.268.768		$ 652.837.827	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6500	$ 5.921	$ 38.486.493		$ 692.756.879	

Número de días calendario escolar de agosto - noviembre 2025 víveres		Valor con incrementos del IPC 0,43% mensual
Agosto	19	$ 2.287.206.722
Septiembre	22	$ 2.659.732.508
Octubre	17	$ 2.064.085.413
Noviembre	18	$ 2.194.899.861
Total días 2025	**76**	**$ 9.205.924.504**

PROYECCIÓN TIPOS Y CANTIDADES DE RACIÓN: Las cantidades estimadas de complementos alimentarios, son proyectadas de acuerdo al SIMAT del 2 mayo de 2025 (16.758) y a los cupos solicitados por cada institución educativa, estos valores pueden variar semanalmente de acuerdo a la dinámica de cada institución, es importante resaltar que los beneficiarios de almuerzos también reciben complemento AM o ración industrializado, por lo que la sumatoria total de raciones es un numero diferente al total de beneficiarios del SIMAT.

TIPOS DE RACIÓN 2025	
TIPO DE RACIÓN	CANTIDAD DE RACIÓN DIA
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6500
Total raciones 2025	**23258**

DÍAS DE ATENCIÓN:

Número de días calendario escolar de agosto - noviembre 2025	
Agosto	19
Septiembre	22
Octubre	17
Noviembre	18
Total días de atención 2025	**76**

PROYECCIÓN AGOSTO-NOVIEMBRE 2025:

- OTROS CONCEPTOS DE AGOSTO-NOVIEMBREDEL AÑO 2025

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PROYECCIÓN 2025 COSTO MENSUAL	COSTO POR 4 MESES
ARRIENDO PLANTA PRODUCCIÓN	Arriendo Planta de Producción, dotada de todo el equipo y menaje necesario para la producción de los complementos am/pm, almuerzo y ración industrializada.	$ 26.017.211	$ 104.068.844
MATENIMIENTO PLANTA Y EQUIPOS	"Mantenimiento planta y equipos. Incluye servicio de calibración equipos de refrigeración, cocción, medición (equipos de la planta y los termómetros de punzón y balanzas digitales de las 16 IE y sus 22 sedes.) Equipos de temperatura se realizan en 3 puntos del rango de trabajo, mantenimiento de purificador de agua. Mantenimiento de los equipos adquiridos para la ración preparada en sitio (hornos, planchas, estufas, refrigeradores y congeladores) en las instituciones educativas priorizadas y con cambio de modalidad.	$ 8.121.000	$ 32.484.000
SERVICIOS PUBLICOS	Servicios públicos domiciliarios (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas e internet)	$ 16.684.211	$ 66.736.843
TRANSPORTE	Garantizar 11 vehículos transportadores de alimentos, que cubren las rutas de lunes a viernes. Incluye el conductor y el auxiliar. Incluye un vehículo transportador de reacción inmediata	$ 92.400.000	$ 369.600.000
DOTACIÓN E INDUMENTARIA	Garantizar como condición de entrega y prestación del servicio que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por el Código Sustantivo del Trabajo (3 veces durante la vigencia del contrato) cada dotación incluye tres 3 uniformes completos de tres colores diferentes de camisa y pantalón, gorro antifluido, tapabocas, botas de seguridad o zapatos y elementos de protección personal, 9 uniformes en total, las cuales serán entregadas así: (octubre de 2025, febrero de 2026 y junio de 2026) o según indicaciones del supervisor 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.	$ 16.000.000	$ 64.000.000
ANALISIS MICROBIOLOGICO	Frotis de superficie en proceso: 1 muestra cada 3 meses Frotis de superficies limpias y desinfectadas: 5 muestras x mes Frotis de manos limpias y desinfectadas: 6 muestras x mes Frotis de manos en proceso: 1 muestra cada 3 meses Ambiente limpio y desinfectado: 1 muestra x mes de institución y de planta	$ 2.320.549	$ 9.282.196

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PROYECCIÓN 2025 COSTO MENSUAL	COSTO POR 4 MESES
	Producto PREPARADO terminado en restaurante: 1 muestra cada 2 meses Producto terminado en restaurantes con cocción posterior: 1 muestra cada 3 meses Ensaladas- Frutas: 1 muestra cada 2 meses MATERIAS PRIMAS: 1 muestra en la vigencia Leche UHT: 1 muestra cada 3 meses BEBIDAS: 1 muestra cada 3 meses Productos de panadería DULCE (Horneado): 1 muestra en la vigencia Productos de panadería Salada (Horneada): 1 muestra en la vigencia Agua potable: 1 muestra x mes de Análisis microbiológicos, 1 muestra cada 3 meses de análisis fisicoquímicos, Hielos 1 muestra x mes Esto debe dar cumplimiento a la resolución 1407 del 2022.		
FUMIGACIÓN PLANTA Y RESTAURANTES ESCOLARES	La fumigación debe efectuarse de manera mensual en la planta de producción y en las 38 sedes educativas, en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y al inicio del año), de manera previa a la prestación del servicio.	$ 2.556.485	$ 10.225.938
BASCULA PARA MANEJO DE DESPERDICIOS	29 basculas para medición de los desperdicios: 11 grandes, 11 medianas y 7 pequeñas	$ 1.167.428,57	$ 4.669.714
PUBLICACIÓN DE LOS CICLOS DE MENU - SEÑALIZACION RESTAURANTES ESCOLARES	"Publicar ciclo de Menú y ficha técnica del PAE y reposición por: hurto, daño, deterioro Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, tales como: área de lavado, área de servido, comedor, zona de limpieza, buzón de sugerencia. Piezas comunicativas (tablero borrable ciclo de Menú y ficha técnica del PAE)"	$ 1.285.714,29	$ 5.142.857
MENAJE CAJM/CAJT	Alquiler de menaje de Platos, vasos, cubiertos, cucharones, cucharas medidoras e implementos necesarios para la ración servida en caliente del complemento AM y PM y Garantizar el 5% más del menaje de la planta.	$ 8.113.132	$ 32.452.528
MENAJE ALMUERZO	Alquiler de menaje de Platos, vasos, cubiertos, cucharones, cucharas medidoras e implementos necesarios para la ración servida en caliente del almuerzo y Garantizar el 5% más de manaje de la planta	$ 11.258.034	$ 45.032.136
EQUIPOS Y NEVERAS TERMICAS	Alquiler de equipos, neveras y tibungos isotérmicos necesarios y en buen estado, para garantizar la prestación del servicio CCT y RPS.	$ 18.117.804	$ 72.471.216
GRAMERAS Y TERMOMETROS	Alquiler de 42 grameras y 42 termómetros debidamente calibrados y contar con su respectivo sticker y calibración de equipos	$ 3.021.854	$ 12.087.416
IMPLEMENTOS DE ASEO	Entregar los siguientes elementos mensualmente en cada una de las 37 institución educativas: Hipoclorito, amonio cuaternario, jabón líquido desinfectante, detergente desengrasante, esponjas de diferentes colores, sobrepaño limpiador, escoba, trapeador, cepillo	$ 24.202.337	$ 96.809.348

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PROYECCIÓN 2025 COSTO MENSUAL	COSTO POR 4 MESES
	de cerdas duras, cepillo para uñas, recogedor, bolsas de basura, toallas desechables, papel higiénico, guantes de servido y guantes de látex y demás que se requieran para el servicio, estas cantidades se deberán entregar según la necesidad de cada institución y el número de cupos y tipo de modalidad, además se deben entregar depósitos de basura codificados según la norma para cada una de las sedes una vez durante el contrato.		
ESTRATEGIA COMUNICACIONAL	Impresiones, pendones, avisos, medios audiovisuales y todo lo necesario para facilitar y ayudar a impulsar el programa y los hábitos de consumo saludables.	$ 2.834.450	$ 11.337.800
RECARGA EXTINTORES MULTIPROPOSITO	Recarga de extintores en sedes 38 y 8 planta	$ 160.145,71	$ 640.583
BOTIQUIN	38 (uno por sede) y 2 para la planta	$ 228.571,43	$ 914.286
PAPELERIA	Resma de papel, sobres, lapiceros, carpetas, huelleros, cosedora, perforadora, cinta, corrector, sacapuntas, sacagrafos, marcadores, entre otros,	$ 1.900.000	$ 7.600.000
OTROS COSTOS	Otros costos asociados a la prestación del servicio Póliza es el 0.4% del valor del contrato	$ 2.485.805,00	$ 9.943.220
TOTAL		$ 238.874.731	$ 955.498.925

- TALENTO HUMANO AGOSTO-NOVIEMBRE

CARGO	PERSONAL	DESCRIBCION TALENTO HUMANO	MESES	PROYECCION 2025 SALARIO	COSTO 4 MES
MANIPULADORES	145	Planta de producción y manipuladores de sedes educativas	4	$ 2.492.686	$ 1.445.757.590
PROFESIONALES	11	-Coordinador operativo - Nutricionista dietista planta - Nutricionista dietista (tamizaje y Educación nutricional) - Coordinador de producción de alimentos día - Gestión Talento Humano - Profesional administrativo y financiero - Jefe de compras - Chef - Gestión de inocuidad - Logística y transporte - Jurídico	4	$ 6.487.131	$ 285.433.752
TECNOLOGOS	9	4 supervisores de sedes educativas - preparado en sitio 2 supervisores en planta de producción 1 Supervisores cocina 1 SSGT 1 Ambiental	4	$ 4.368.882	$ 157.279.769
TECNICOS	2	1 despachador 1 Recepción Materia prima	4	$ 4.101.158	$ 32.809.265

CARGO	PERSONAL	DESCRIBCION TALENTO HUMANO	MESES	PROYECCION 2025 SALARIO	COSTO 4 MES
AUXILIAR	1	1 Auxiliar de despacho	4	$ 2.492.686	$ 9.970.742
TOTAL				**$ 19.942.542**	**$ 1.931.251.118**

- TALENTO HUMANO PREPARADO EN SITIO 2025

CARGO	PERSONAL	DESCRIBCION TALENTO HUMANO	MESES	PROYECCIÓN 2025 SALARIO	COSTO 4 MES
MANIPULADORES	10	Planta de producción y manipuladores de sedes educativas	4	$ 2.492.686	$ 99.707.420

- RECARGOS TALENTO HUMANO

RECARGOS NOCTURNOS AÑO 2025						
AUMENTO SALARIO IPC 2024	0.00%					
PERSONAL	**SALARIO BASICO**	**RECARGO NOCTURNO ORDINARIA**	**VALOR**	**NUMERO DE PERSONAS**	**DIAS**	**TOTAL AÑO**
SALARIO MANIPULADOR	$ 1.423.500	35%	$ 16.608	23	76	$ 29.029.910,00
SALARIO TECNOLOGO	$ 2.654.100	35%	$ 30.965	2	76	$ 4.706.604,33
						$ 33.736.514,33
PERSONAL	**SALARIO BASICO**	**RECARGO NOCTURNO DOMINICAL Y FESTIVO**	**VALOR**	**NUMERO DE PERSONAS**	**DIAS**	**TOTAL AÑO**
SALARIO MANIPULADOR	$ 1.423.500	115%	$ 54.568	23	16	$ 20.014.428
SALARIO TECNOLOGO	$ 2.654.100	115%	$ 101.741	2	16	$ 3.255.696
						$ 23.270.124
				AÑO 2025	**TOTAL 76 DIAS**	**$ 57.006.639**
					Costo mes	**$ 14.251.660**

- **RESUMEN PROYECCIÓN PAE DE AGOSTO-NOVIEMBRE 2025**

PROYECCION 2025	
PRESUPUESTO VIVERES 2025	$ 9.205.924.504
OTROS CONCEPTOS 2025	$ 955.498.925
TALENTO HUMANO 2025	$ 1.931.251.118
TALENTO HUMANO 2025 PREPARADO EN SITIO	$ 99.707.420
RECARGOS TALENTO HUMANO 2025	$ 57.006.639
PROYECCION PRESUPUESTO 2025	**$ 12.249.388.605**

- PROYECCIÓN DE INCREMENTOS DEL IPC VÍVERES 2026:

VIVERES 2026												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	IPC
Alimento protéico	Cortes de carne de res con menos del 14% de grasa: cadera. centro de pierna. bola.	$ 30.205	$ 30.335	$ 30.466	$ 30.597	$ 30.728	$ 30.860	$ 30.993	$ 31.126	$ 31.260	$ 31.395	
Alimento protéico	Frijol. lenteja. garbanzo	$ 10.071	$ 10.114	$ 10.157	$ 10.201	$ 10.245	$ 10.289	$ 10.333	$ 10.378	$ 10.422	$ 10.467	
Alimento protéico	Huevo AA	$ 632	$ 634	$ 637	$ 640	$ 642	$ 645	$ 648	$ 651	$ 654	$ 656	
cereal	Arroz. pastas. galletas y Arepa.	$ 11.364	$ 11.413	$ 11.462	$ 11.511	$ 11.560	$ 11.610	$ 11.660	$ 11.710	$ 11.761	$ 11.811	
Derivados de cereal	Derivados de cereal	$ 2.523	$ 2.534	$ 2.545	$ 2.556	$ 2.567	$ 2.578	$ 2.589	$ 2.600	$ 2.611	$ 2.622	
Tuberculos y verduras	Arracacha. plátano hartón verde. plátano hartón maduro. yuca. papa común. papa criolla. guineo.	$ 5.568	$ 5.592	$ 5.616	$ 5.640	$ 5.665	$ 5.689	$ 5.713	$ 5.738	$ 5.763	$ 5.787	
Verdura y sazonadores	Verdura y sazonadores	$ 7.079	$ 7.110	$ 7.140	$ 7.171	$ 7.202	$ 7.233	$ 7.264	$ 7.295	$ 7.326	$ 7.358	0,43%
Fruta entera	Fruta entera	$ 15.368	$ 15.434	$ 15.500	$ 15.567	$ 15.634	$ 15.701	$ 15.769	$ 15.837	$ 15.905	$ 15.973	
Fruta (bebida jugo)	Guayaba. mango. fresas. moras. tomate de árbol. lulo. maracuyá.	$ 7.193	$ 7.223	$ 7.255	$ 7.286	$ 7.317	$ 7.349	$ 7.380	$ 7.412	$ 7.444	$ 7.476	
Azúcares	Azúcar o panela.	$ 5.391	$ 5.414	$ 5.438	$ 5.461	$ 5.485	$ 5.508	$ 5.532	$ 5.556	$ 5.580	$ 5.604	
Grasas	Aceite. mantequilla. margarina. mayonesa. crema de leche. chocolate.	$ 29.884	$ 30.013	$ 30.142	$ 30.271	$ 30.401	$ 30.532	$ 30.663	$ 30.795	$ 30.928	$ 31.061	
Productos lácteos industrializados	Leche entera. leche saborizada. avena. kumis. yogurt 200 cm3	$ 1.987	$ 1.995	$ 2.004	$ 2.013	$ 2.021	$ 2.030	$ 2.039	$ 2.047	$ 2.056	$ 2.065	
Lácteo bebida	Leche en polvo.	$ 38.144	$ 38.308	$ 38.473	$ 38.638	$ 38.804	$ 38.971	$ 39.139	$ 39.307	$ 39.476	$ 39.646	
Lácteos	Queso. quesito. queso mozarella. cuajada	$ 25.983	$ 26.095	$ 26.207	$ 26.319	$ 26.433	$ 26.546	$ 26.660	$ 26.775	$ 26.890	$ 27.006	
Dulces	Dulces	$ 1.426	$ 1.433	$ 1.439	$ 1.445	$ 1.451	$ 1.457	$ 1.464	$ 1.470	$ 1.476	$ 1.483	

GRUPO DE ALIMENTOS	PROYECCIÓN 2026	PROYECCIÓN enero - octubre 2026	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) CAJM/JT**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) almuerzo**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) industrializada**
Alimento protéico	Cortes de carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. - Se permite el uso de cortes de carne de cerdo magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna Nota: en caso de contingencia se puede entregar Atún	$ 30.205	90	$ 2.718	90	$ 2.718	N/A	N/A
Alimento protéico	Frijol, lenteja, garbanzo, blanquillo,	$ 10.071	21	$ 211	25	$ 252	N/A	N/A
Alimento protéico	Huevo AA	$ 632	55	$ 632	55	$ 632	N/A	N/A
Cereal	Arroz, pastas, galletas y Arepa, pan, tortilla de maiz	$ 11.364	55	$ 625	48	$ 545	N/A	N/A
Derivados de cereal	Tortas, Empanada de queso y arequipe, Empanada de Queso y bocadillo, Flauta de queso con bocadillo, Tortas dulces, Pastel con relleno de dulce (guayaba, arequipe, etc.), Golosa, Croissant sencillo y de Queso, Palito de Queso, Pastel de Queso, pandequeso, almojábana, Torta de zanahoria, Brownie, Muffin, Ponqués, Golosa, galleta de avena, galletas varias(sal, dux, crakaer) , rosquillas, arepa de queso, arepa de chócolo, cereales de hojuelas de maíz y aros de cacao, empanada de papa y pastel de carne, avena instantánea (fresa, vainilla, chocolate) Nota: se incluyen algunos de estos producto en los complementos alimentarios	$ 2.523	70	$ 2.523	N/A	N/A	70	$ 2.523
Tubérculos y verduras	Arracacha, plátano hartón verde, plátano hartón maduro, yuca,	$ 5.568	133	$ 741	106	$ 590	N/A	N/A

GRUPO DE ALIMENTOS	PROYECCIÓN 2026	PROYECCIÓN enero - octubre 2026	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) CAJM/JT**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) almuerzo**	Promedio peso bruto en gramos	**Valor porción (peso bruto) industrializada**
	papa común, papa criolla, guineo.							
Verdura y sazonadores	Ahuyama, apio, brócoli, cebolla cabezona, cebolla junca, cilantro, col, coliflor, perejil, espinaca, habichuela, lechuga, pepino, pimentón, remolacha, repollo, tomate chonto, zanahoria, limón, arveja verde y ajo. zuquini, calabacin Tomillo, Laurel, Achiote, Canela, Pimientos, Albaca, Perejil y orégano, comino, paprika, cúrcuma, pimienta, SAL	$ 7.079	N/A	N/A	90	$ 637	N/A	N/A
Fruta entera	Banano, granadilla, manzana, mandarina, pera, mango, papaya, naranja, sandia. Melón, piña	$ 15.368	130	$ 1.998	N/A	N/A	130	$ 1.998
Fruta (bebida jugo)	Guayaba, mango, fresas, moras, tomate de árbol, lulo, maracuyá, limón. Naranja, piña, uva isabela, guanábana, gulupa	$ 7.193	N/A	N/A	90	$ 647	N/A	N/A
Azúcares	Azúcar o panela.	$ 5.391	9	$ 49	10	$ 54	N/A	N/A
Grasas	Aceite, mantequilla, margarina, mayonesa, crema de leche, chocolate. Cocoa, chocolisto o bebida chcolatada instantanea	$ 29.884	7	$ 209	7	$ 209	N/A	N/A
Productos lácteos industrializados	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt 200 cm3, jugos en leche	$ 1.987	N/A	N/A	N/A	N/A	200	$ 1.987
Lácteo bebida	Leche en polvo.	$ 38.144	13	$ 496	15	$ 572	N/A	N/A
Lácteos	Queso, quesito, queso mozarella, cuajada	$ 25.983	40	$ 1.039	N/A	N/A	N/A	N/A
Dulces	Galletas dulces, panelitas, barquillos, chocolatina, barra cereal, mermelada, lecherita, arequipe, bocadillo, mani, frutos secos. Nota: Se entrega un postre cuando no se entrega fruta como: Bocadillo guayaba, galletas dulces, panela de leche, barquillo dulce, chocolatina. barra cereal, mermelada, lecherita,	$ 1.426	N/A	N/A	N/A	N/A	1	$ 1.426

GRUPO DE ALIMENTOS	PROYECCIÓN 2026	PROYECCIÓN enero - octubre 2026	Promedio peso bruto en gramos	Valor porción (peso bruto) CAJM/JT	Promedio peso bruto en gramos	Valor porción (peso bruto) almuerzo	Promedio peso bruto en gramos	Valor porción (peso bruto) industrializada
	arequipe, bocadillo, maní, frutos secos							
Total sin fruta		SIN FRUTA		$ 3.982	CON LECHE	$ 6.201	SIN FRUTA CON DULCE	$ 5.936
Total con fruta		CON FRUTA		$ 4.910	SIN LECHE	$ 5.629	CON FRUTA	$ 6.508
Total Costo Ración				**$ 4.353**		**$ 5.972**		**$ 6.279**

Nota 1: Considerando que el estudio de costos es de agosto al mes de noviembre del 2025, el pago de los víveres se hará con la fórmula de reajuste teniendo en cuenta los datos reales del IPC del año corriente.

TIPO DE RACIÓN	COSTO UNITARIO
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	$ 4.353
Ración Industrializada - PAE REGULAR	$ 6.279
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	$ 5.972

PROYECCIÓN TIPOS Y CANTIDADES DE RACIÓN: Las cantidades estimadas de complementos alimentarios, son proyectadas de acuerdo al SIMAT del 2 mayo de 2025 (16.758) y a los cupos solicitados por cada institución educativa, estos valores pueden variar semanalmente de acuerdo a la dinámica de cada institución, es importante resaltar que los beneficiarios de almuerzos también reciben complemento AM o ración industrializado, por lo que la sumatoria total de raciones es un numero diferente al total de beneficiarios del SIMAT.

TIPOS DE RACIÓN	
TIPO DE RACIÓN	**CANTIDAD DE RACIÓN DIA**
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792
Total raciones	**23550**

Nota 2: Las cantidades estimadas de complementos alimentarios, son proyectadas de acuerdo con el SIMAT del 2 mayo de 2025 (16.758) y a los cupos solicitados por cada institución educativa, estos valores pueden variar semanalmente de acuerdo con la dinámica de cada institución, es importante resaltar que los beneficiarios de almuerzos también reciben complemento AM o ración industrializado, por lo que la sumatoria total de raciones es un numero diferente al total de beneficiarios del SIMAT.

DÍAS DE ATENCIÓN:

NÚMERO DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR DE ENERO - OCTUBRE 2026	
Enero	10
Febrero	20
Marzo	19
Abril	19
Mayo	19
Junio	9
Julio	19
Agosto	19
Septiembre	22
Octubre	21
Total días de atención 2026	**177**

Nota 3: El calendario escolar son los días entre lunes y viernes de cada semana, teniendo en cuenta que no se prestará el servicio en los recesos del calendario escolar como semana santa y vacaciones del mes de junio.

- PROYECCIÓN VÍVERES ENERO A OCTUBRE 2026 CON INCREMENTOS IPC 0,43%

Presupuesto de la operación enero del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.353	$ 47.590.271	10	$ 475.902.713	$ 1.247.336.427
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.279	$ 36.581.350		$ 365.813.502	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 5.972	$ 40.562.021		$ 405.620.212	

Presupuesto de la operación febrero del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.372	$ 47.794.909	20	$ 955.898.190	$ 2.505.399.947
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.306	$ 36.738.650		$ 734.772.999	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 5.998	$ 40.736.438		$ 814.728.758	

Presupuesto de la operación marzo del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.391	$ 48.000.428	19	$ 912.008.125	$ 2.390.364.508
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.333	$ 36.896.626		$ 701.035.897	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.023	$ 40.911.605		$ 777.320.487	

Presupuesto de la operación abril del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.410	$ 48.206.829	19	$ 915.929.759	$ 2.400.643.076
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.360	$ 37.055.282		$ 704.050.352	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.049	$ 41.087.524		$ 780.662.965	

Presupuesto de la operación mayo del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.429	$ 48.414.119	19	$ 919.868.257	$ 2.410.965.841
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.388	$ 37.214.619		$ 707.077.768	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.075	$ 41.264.201		$ 784.019.815	

Presupuesto de la operación junio del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.448	$ 48.622.300	9	$ 437.600.696	$ 1.146.947.208
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.415	$ 37.374.642		$ 336.371.780	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.102	$ 41.441.637		$ 372.974.732	

Presupuesto de la operación julio del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.467	$ 48.831.375	19	$ 927.796.133	$ 2.431.744.726
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.443	$ 37.535.353		$ 713.171.711	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.128	$ 41.619.836		$ 790.776.882	

Presupuesto de la operación agosto del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.486	$ 49.041.350	19	$ 931.785.656	$ 2.442.201.228
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.470	$ 37.696.755		$ 716.238.349	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.154	$ 41.798.801		$ 794.177.223	

Presupuesto de la operación septiembre del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.505	$ 49.252.228	22	$ 1.083.549.019	$ 2.839.971.540
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.498	$ 37.858.851		$ 832.894.728	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.181	$ 41.978.536		$ 923.527.793	

Presupuesto de la operación octubre del PAE 2026						
Tipo Ración	Cantidad raciones día	Costo unitario	Valor raciones diarias	Número días año 2026	Valor Total por tipo de ración	Valor Total presupuestado
Complemento alimentario JM/JT - PAE REGULAR	10932	$ 4.525	$ 49.464.013	21	$ 1.038.744.267	$ 2.722.538.717
Ración Industrializada - PAE REGULAR	5826	$ 6.526	$ 38.021.644		$ 798.454.531	
Almuerzo - JORNADA ÚNICA	6792	$ 6.207	$ 42.159.044		$ 885.339.919	

CONSOLIDADO VALOR MENSUAL VÍVERES CON INCREMENTO

Número de días calendario escolar de enero - octubre 2026 víveres		**Valor con incrementos del IPC 0,43% mensual**
Enero	10	$ 1.247.336.427
Febrero	20	$ 2.505.399.947
Marzo	19	$ 2.390.364.508
Abril	19	$ 2.400.643.076
Mayo	19	$ 2.410.965.841
Junio	9	$ 1.146.947.208
Julio	19	$ 2.431.744.726
Agosto	19	$ 2.442.201.228
Septiembre	22	$ 2.839.971.540
Octubre	21	$ 2.722.538.717
Total días 2026	**177**	**$ 22.538.113.218**

- OTROS CONCEPTOS DE ENERO A ENERO-OCTUBRE DEL AÑO 2026

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PROYECCIÓN 2026 COSTO MENSUAL	COSTO POR 10 MESES
ARRIENDO PLANTA PRODUCCIÓN	Arriendo Planta de Producción, dotada de todo el equipo y menaje necesario para la producción de los complementos am/pm, almuerzo y ración industrializada	$ 27.361.609	$ 273.616.093
MATENIMIENTO PLANTA Y EQUIPOS	"Mantenimiento planta y equipos. Incluye servicio de calibración equipos de refrigeración, cocción, medición (equipos de la planta y los termómetros de punzón y balanzas digitales de las 16 IE y sus 22 sedes.) Equipos de temperatura se realizan en 3 puntos del rango de trabajo, mantenimiento de purificador de agua. Mantenimiento de los equipos adquiridos para la ración preparada en sitio (hornos, planchas, estufas, refrigeradores y congeladores) en las instituciones educativas priorizadas y con cambio de modalidad.	$ 8.540.044	$ 85.400.436
SERVICIOS PUBLICOS	Servicios públicos domiciliarios (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas e internet)	$ 17.545.116	$ 175.451.160
TRANSPORTE	Garantizar 11 vehículos transportadores de alimentos, que cubren las rutas de lunes a viernes. Incluye el conductor y el auxiliar. Incluye un vehículo transportador de reacción inmediata	$ 99.376.200	$ 993.762.000
DOTACION E INDUMENTARIA	Garantizar como condición de entrega y prestación del servicio que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por el Código Sustantivo del Trabajo (3 veces durante la vigencia del contrato) cada dotación incluye tres 3 uniformes completos de tres colores diferentes de camisa y pantalón, gorro antifluido, tapabocas, botas de seguridad o zapatos y elementos de protección personal, 9 uniformes en total, las cuales serán entregadas así: (octubre de 2025, febrero de 2026 y junio de 2026) o según indicaciones del supervisor 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.	$ 16.825.600	$ 168.256.000
ANALISIS MICROBIOLOGICO	Frotis de superficie en proceso: 1 muestra cada 3 meses Frotis de superficies limpias y desinfectadas: 5 muestras x mes	$ 2.440.289	$ 24.402.894

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PROYECCIÓN 2026 COSTO MENSUAL	COSTO POR 10 MESES
	Frotis de manos limpias y desinfectadas: 6 muestras x mes Frotis de manos en proceso : 1 muestra cada 3 meses Ambiente limpio y desinfectado : 1 muestra x mes de institución y de planta Producto PREPARADO terminado en restaurante: 1 muestra cada 2 meses Producto terminado en restaurantes con cocción posterior: 1 muestra cada 3 meses Ensaladas- Frutas: 1 muestra cada 2 meses MATERIAS PRIMAS: 1 muestra en la vigencia Leche UHT: 1 muestra cada 3 meses BEBIDAS: 1 muestra cada 3 meses Productos de panadería DULCE (Horneado): 1 muestra en la vigencia Productos de panadería Salada (Horneada): 1 muestra en la vigencia Agua potable: 1 muestra x mes de Análisis microbiológicos, 1 muestra cada 3 meses de análisis físico químicos, Hielos 1 muestra x mes Esto debe dar cumplimiento a la resolución 1407 del 2022.		
FUMIGACIÓN PLANTA Y RESTAURANTES ESCOLARES	La fumigación debe efectuarse de manera mensual en la planta de producción y en las 38 sedes educativas, en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y al inicio del año), de manera previa a la prestación del servicio.	$ 3.255.754	$ 32.557.536
BASCULA PARA MANEJO DE DESPERDICIOS	29 basculas para medición de los desperdicios: 11 grandes, 11 medianas y 7 pequeñas	$ 2.068.947,89	$ 20.689.479
PUBLICACIÓN DE LOS CICLOS DE MENU - SEÑALIZACION RESTAURANTES ESCOLARES	"Publicar ciclo de Menú y ficha técnica del PAE y reposición por: hurto, daño, deterioro Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, tales como: área de lavado, área de servido, comedor, zona de limpieza, buzón de sugerencia. Piezas comunicativas (tablero borrable ciclo de Menú y ficha técnica del PAE)"	$ 1.352.057,14	$ 13.520.571
MENAJE CAJM/CAJT	Alquiler de menaje de Platos, vasos, cubiertos, cucharones, cucharas medidoras e implementos necesarios para la ración servida en caliente del complemento AM y PM y Garantizar el 5% más del menaje de la planta.	$ 8.531.770	$ 85.317.696

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PROYECCIÓN 2026 COSTO MENSUAL	COSTO POR 10 MESES
MENAJE ALMUERZO	Alquiler de menaje de Platos, vasos, cubiertos, cucharones, cucharas medidoras e implementos necesarios para la ración servida en caliente del almuerzo y Garantizar el 5% más de manaje de la planta	$ 11.838.949	$ 118.389.486
EQUIPOS Y NEVERAS TERMICAS	Alquiler de equipos, neveras y tibungos isotérmicos necesarios y en buen estado, para garantizar la prestación del servicio CCT y RPS.	$ 19.052.683	$ 190.526.827
GRAMERAS Y TERMOMETROS	Alquiler de 42 grameras y 42 termómetros debidamente calibrados y contar con su respectivo stiker y calibración de equipos	$ 3.177.782	$ 31.777.817
IMPLEMENTOS DE ASEO	Entregar los siguientes elementos mensualmente en cada una de las 37 institución educativas: Hipoclorito, amonio cuaternario, jabón líquido desinfectante, detergente desengrasante, esponjas de diferentes colores, sobrepaño limpiador, escoba, trapeador, cepillo de cerdas duras, cepillo para uñas, recogedor, bolsas de basura, toallas desechables, papel higiénico, guantes de servido y guantes de látex y demás que se requieran para el servicio, estas cantidades se deberán entregar según la necesidad de cada institución y el número de cupos y tipo de modalidad, además se deben entregar depósitos de basura codificados según la norma para cada una de las sedes una vez durante el contrato.	$ 23.757.019	$ 237.570.190
ESTRATEGIA COMUNICACIONAL	Impresiones, pendones, avisos, medios audiovisuales y todo lo necesario para facilitar y ayudar a impulsar el programa y los hábitos de consumo saludables.	$ 2.980.708	$ 29.807.076
RECARGA EXTINTORES MULTIPROPOSITO	Recarga de extintores en sedes 38 y 8 planta	$ 168.409,23	$ 1.684.092
BOTIQUIN	38 (uno por sede) y 2 para la planta	$ 240.365,71	$ 2.403.657
PAPELERIA	Resma de papel, sobres, lapiceros, carpetas, huelleros, cosedora, perforadora, cinta, corrector, sacapuntas, sacagrafos, marcadores, entre otros,	$ 1.998.040	$ 19.980.400
OTROS COSTOS	Otros costos asociados a la prestación del servicio Póliza es el 0,4% del valor del contrato	$ 3.336.138,70	$ 33.361.387
TOTAL		**$ 253.847.480**	**$ 2.538.474.797**

NOTA 4: Los valores para los otros conceptos fueron proyectados con base en un promedio del IPC correspondiente al 5,16%, no obstante, estos valores serán ajustados al IPC real al cierre de la vigencia 2025.

- TALENTO HUMANO

CARGO	PERSONAL	DESCRIBCION TALENTO HUMANO	MESES	PROYECCIÓN 2025 SALARIO	COSTO POR 1 MES	COSTO 10 MES	PROYECCION 2026 SALARIO CON IPC	COSTO POR 1 MES	COSTO 10 MES
MANIPULADORES	145	Planta de producción y manipuladores de sedes educativas	10	$ 2.492.686	$ 361.439.398	$ 3.614.393.975	$ 2.650.771	$ 384.361.735	$ 3.843.617.347
PROFESIONALES	11	-Coordinador operativo - Nutricionista dietista planta - Nutricionista dietista (tamizaje y Educación nutricional) - Coordinador de producción de alimentos día - Gestión Talento Humano - Profesional administrativo y financiero - Jefe de compras - Chef - Gestión de inocuidad - logística y transporte - Jurídico	10	$ 6.487.131	$ 71.358.438	$ 713.584.380	$ 6.945.122	$ 76.396.344	$ 763.963.437
TECNOLOGOS	9	4 supervisores de sedes educativas - preparado en sitio 2 supervisores en planta de producción 1 Supervisores cocina 1 SSGT 1 Ambiental	10	$ 4.368.882	$ 39.319.942	$ 393.199.422	$ 4.677.326	$ 42.095.930	$ 420.959.301
TECNICOS	2	1 Despachador 1 Recepción Materia prima	10	$ 4.101.158	$ 8.202.316	$ 82.023.162	$ 4.376.491	$ 8.752.983	$ 87.,529.829
AUXILIAR ANTROPOMETRIA	3	2 Auxiliares de para apoyar el tamizaje	4	$ 2.492.686	$ 7.478.057	$ 29.912.226	$ 2.650.771	$ 7.952.312	$ 31.809.247

CARGO	PERSONAL	DESCRIBCION TALENTO HUMANO	MESES	PROYECCIÓN 2025 SALARIO	COSTO POR 1 MES	COSTO 10 MES	PROYECCION 2026 SALARIO CON IPC	COSTO POR 1 MES	COSTO 10 MES
		antropométrico 1 Digitador							
AUXILIAR	1	1 Auxiliar de despacho	10	$ 2.492.686	$ 2.492.686	$ 24.926.855	$ 2.650.771	$ 2.650.771	$ 26.507.706
TOTAL				**$ 22.435.228**	**$ 490.290.836**	**$4.858.040.020**	**$ 23.951.251**	**$ 522.210.074**	**$ 5.174.386.867**

PROYECCIÓN PERSONAL PARA PREPARADA EN SITIO

CARGO	PERSONAL	DESCRIBCION TALENTO HUMANO	MESES	PROYECCIÓN 2025 SALARIO	COSTO POR 1 MES	COSTO 10 MES	PROYECCION 2026 SALARIO CON IPC 7.06%	COSTO POR 1 MES	COSTO 10 MES
MANIPULADORES	12	Planta de producción y manipuladores de sedes educativas	10	$ 2.492.686	$ 29.912.226	$ 299.122.260	$ 2.650.771	$ 31.809.247	$ 318.092.470

Nota 5: Los anteriores valores son proyecciones, los cuales serán pagados de acuerdo con el incremento salarial establecido para el 2026. El personal para la preparada en sitio se reconocerá en el momento en que inicie esta modalidad de operación.

RECARGOS TALENTO HUMANO

RECARGOS NOCTURNOS AÑO 2026						
AUMENTO SALARIO IPC 2024	7.06%					
PERSONAL	**SALARIO BASICO**	**RECARGO NOCTURNO ORDINARIA**	**VALOR**	**NUMERO DE PERSONAS**	**DIAS**	**TOTAL AÑO**
SALARIO MANIPULADOR	$ 1.523.999	35%	$ 17.780	24	177	$ 75.529.395,40
SALARIO TECNOLOGO	$ 3.040.383	35%	$ 35.471	3	177	$ 16.323.817,60
						$ 91.853.212,99
PERSONAL	**SALARIO BASICO**	**RECARGO NOCTURNO DOMINICAL Y FESTIVO**	**VALOR**	**NUMERO DE PERSONAS**	**DIAS**	**TOTAL AÑO**
SALARIO MANIPULADOR	$ 1.523.999	125%	$ 63.500	24	43	$ 65.258.911,46
SALARIO TECNOLOGO	$ 3.040.383	125%	$ 126.683	3	43	$ 16.342.059,90
						$ 81.600.971,36
				AÑO 2025	**TOTAL 97 DIAS**	**$173.454.184,35**
						$ 17.345.418,44

- RESUMEN PROYECCIÓN PAE DE ENERO A OCTUBRE 2026

PROYECCION 2026	
PRESUPUESTO VIVERES 2026	$ 22.538.113.218
OTROS CONCEPTOS 2026	$ 2.538.474.797
TALENTO HUMANO 2026	$ 5.174.386.867
PERSONAL IMPLEMENTACION PREPARADA EN SITIO	$ 318.092.470
RECARGOS TALENTO HUMANO 2026	$ 173.454.184
PROYECCION PRESUPUESTO 2026	**$ 30.742.521.537**

4.2. VALOR TOTAL ESTIMADO

El valor total estimado corresponde a la suma de CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS ($42.991.910.142) discriminados así:

PROYECCION 2025 - 2026	
PRESUPUESTO VIVERES 2025	$ 9.205.924.504
PRESUPUESTO VIVERES 2026	$ 22.538.113.218
OTROS CONCEPTOS 2025	$ 955.498.925
OTROS CONCEPTOS 2026	$ 2.538.474.797
TALENTO HUMANO 2025	$ 1.931.251.118
TALENTO HUMANO 2026	$ 5.174.386.867
PERSONAL IMPLEMENTACION PREPARADA EN SITIO 2025	$ 99.707.420
PERSONAL IMPLEMENTACION PREPARADA EN SITIO 2026	$ 318.092.470
RECARGOS TALENTO HUMANO 2025	$ 57.006.639
RECARGOS TALENTO HUMANO 2026	$ 173.454.184
PROYECCION PRESUPUESTO 2025 - 2026	**$ 42.991.910.142**

PROYECCION TOTAL	
PROYECCION PRESUPUESTO 2025	$ 12.249.388.605
PROYECCION PRESUPUESTO 2026	$ 30.742.521.537
PROYECCION PRESUPUESTO 2025 - 2026	**$ 42.991.910.142**

El presente proceso fue llevado al Concejo Municipal y Aprobado mediante el Acuerdo 011 de 2025, toda vez que el presupuesto compromete vigencias futuras, así:

VIGENCIA 2025

La suma de DOCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES TRECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SIESCIENTOS CINCO PESOS ($ 12.249.388.605)

VIGENCIA 2026

La suma de TREINTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTIÚN MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS ($ 30.742.521.537)

Deducciones y retenciones

Actualmente operan las siguientes deducciones definidas en el Acuerdo Municipal 023 de 2018 por medio del cual se adopta el Estatuto Tributario Municipal de Rionegro, modificado y adicionado por los Acuerdos Municipales 015 y 030 de 2020, el Acuerdo Municipal 024 de 2022, y el Acuerdo Municipal 024 del 2024, las cuales se calculan antes de IVA:

Estampilla Pro-cultura: 1%
Estampilla Universidad de Antioquia: 0.8%
Estampilla Politécnico Jaime Isaza Cadavid: 0.4%
Estampilla para el bienestar del adulto mayor: 3%
Tasa pro deporte y recreación: 2.5%
Contribución especial fondo de seguridad: 5% (para contratos de obra pública)

Adicionalmente se aplicará(n) la(s) retención(es) en la fuente a título de renta, ICA, IVA, timbre (cuando aplique), de acuerdo con la normatividad vigente y según el tipo de contribuyente, para lo que se deberá tener en cuenta la información tributaria contenida en el RUT del contratista, resaltando que los anteriores gravámenes, tasas, retenciones, estampillas y/o impuestos son a título enunciativo y el Municipio no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

PARÁGRAFO 1°: El presente proceso contractual es tipo bolsa, es decir; se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial y será susceptible de variaciones en la ejecución, por disminución o aumento de cupos y días de atención según las novedades presentadas en el calendario escolar y el SIMAT, de acuerdo con el seguimiento y las directrices de la Secretaría de Educación. En todo caso, el municipio no se verá obligado a ejecutar la totalidad del presupuesto asignado.

PARÁGRAFO 2°: El contratista deberá considerar que en el valor ofertado están comprendidos todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato, entre otros, gastos salariales y prestacionales, aportes a la seguridad social y parafiscales, costos de dotación, insumos, equipos, gastos administrativos, impuestos, imprevisto, gastos de transporte, etc.

PARÁGRAFO 3°: Teniendo en cuenta algunas situaciones del país en cuanto a violencia y conflictos armados, crisis económica, plagas en la vegetación y animales, y algunas situaciones mundiales, por los cuales se presentan algunos eventos de fuerza mayor y que como consecuencia de ello puede presentarse escases de alimentos e insumos a proveer, el Supervisor del contrato, podrá: Cambiar los

alimentos escasos por otros de similares características y valores nutricionales, cuyo valor no exceda lo establecidos en el estudio de costos para cada ración.

PARÁGRAFO 4°: En caso de requerir una redistribución de recursos, estos serán revisados y aprobados mediante informe de ejecución y/o acta suscrita por el supervisor, siempre y cuando no implique adición presupuestal.

PARÁGRAFO 5°: Si el contratista llegara a celebrar un contrato en calidad de comodato, se descontará por concepto de arrendamiento el rubro estipulado en el estudio de costos para este concepto.

PARÁGRAFO 6°: Se aclara que el servicio a contratar se realiza por demanda, por tanto, el valor real del costo variable del contrato depende del avance en la prestación de los servicios, es decir, entregas que se realice durante la ejecución del Contrato, ya que esto es conforme al reporte del SIMAT, el cual podrá aumentar o disminuir.

PARÁGRAFO 7°: Los costos fijos (Otros conceptos y talento humano) serán cobrados mensualmente. El valor del talento humano y otros conceptos estará supeditado al número de personal que efectivamente laboró durante el periodo del respectivo cobro. Esto será verificado y aprobado previamente por el supervisor.

PARÁGRAFO 8°: Atendiendo a la excepcionalidad de la modalidad de Preparada en sitio, no se fija costo ración teniendo en cuenta que todo el modelo de operación se enmarca con Ración Industrializada y Comida Caliente Transportada, sin embargo, en caso de implementarse, el contratista deberá garantizar que el valor de esta modalidad no supere el valor unitario en cuanto a víveres de la Ración Industrializada y/o Comida Caliente Transportada, conservando el contenido calórico, energético y nutricional de las minutas.

PARÁGRAFO 9° En caso de aumentar la cantidad de instituciones educativas con ración Preparada en Sitio se determinará mediante acta suscrita por el supervisor del contrato el número de manipuladores necesarios para atender la operación, con el fin de garantizar una óptima prestación del servicio.

PARÁGRAFO 10°: La Administración Municipal fija la siguiente fórmula de reajuste de precios de los alimentos, que se aplicará para cada pago, previo a las siguientes consideraciones:

1. El costo de los víveres (costo variable) será el ÚNICO RUBRO al que se le aplicará la presente fórmula; los rubros por otros conceptos y costos del talento humano permanecerán constantes durante la vigencia del contrato.

2. Los porcentajes de variación referentes para la aplicación de la fórmula al costo de los víveres, del mes efectivo de la prestación del servicio, serán los determinados por el DANE a través del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario - SIPSA, acorde con el anexo descargable de Excel "Anexo IPC", en la página 8, denominada "variación y contribución mensual, año corrido y anual según subclases.

https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

3. Esta variación será aplicada a los Alimentos insumo del PAE, de acuerdo con la agrupación, la cual clasifica los alimentos insumo de acuerdo con las divisiones y grupos de gasto determinados por el DANE:

REPORTE DANE		PAE
Código	Subclase	Alimentos insumo
110100	Arroz	Arroz fortificado
1110200	Pastas Alimenticias	Cabello de ángel, pasta tipo tornillo.
1110300	Avena Y Sus Derivados	Avena en hojuelas
1110500	Trigo Y Sus Derivados	Harina de trigo fortificada, tortilla de harina de trigo.
1110600	Maíz Y Sus Derivados	Arepa toda variedad, Maíz tierno
1110800	Pan	Pan blanco, pan hamburguesa, pan tajado, pan mantequilla, pan danés.
1119800	Otras Harinas, Cereales Y Almidones	Polvo de bizcocho, waffle, rosquillas horneadas.
1119900	Otros Productos De Panadería	Almojábana, pandebono, brownie de chocolate, croissant toda variedad, dona, pandequeso, productos hojaldrados toda variedad, roscón, tortas y muffin toda variedad, galleta de sal sabor a queso, galleta tipo cracker.
1120100	Carne De Res Y Derivados	Huevo de aldana, solomo extranjero, punta de espaldilla, falda, posta, tabla.
1120200	Carne De Cerdo Y Derivados	Pierna, brazo.
1120300	Carne De Aves	Pechuga de pollo sin marinar.
1120500	Carnes Preparadas, Charcutería Y Otros Productos Conteniendo Carne	Albóndigas de res , torta de carne de res, mortadela jamonada.
1130300	Productos de rio y mar (incluye pescados y camarones frescos o congelados y pescado	Atún lomito en agua

REPORTE DANE		PAE
Código	**Subclase**	**Alimentos insumo**
	enlatado como sardinas y atún)	
1140100	Leche	Leche líquida entera, Leche líquida saborizada, leche UHT entera y saborizada, leche de vaca entera en polvo.
1140200	Quesos Y Productos Afines	Queso Mozzarella, queso blanco o campesino.
1140500	Huevos	Huevo de gallina
1149900	Otros Derivados De La Leche	Yogurt natural, Yogurt saborizado, Yogurt griego, bebida con leche entera y avena UHT
1150100	Aceites Comestibles	Aceite vegetal puro o mezcla
1150500	Margarinas y grasas animales y vegetales	crema de leche, margarina suave de mesa, mayonesa.
1160200	Frutas Congeladas O En Pulpa	Pulpa de fruta toda variedad.
1160300	Frutos Secos Y Nueces, Cáscaras De Frutas Y Semillas Comestibles	Maní toda variedad, mezcla de frutos secos.
1160500	Naranjas	
1160600	Bananos	
1160900	Frutas frescas	Mango, papaya, manzana, pera, guayaba, mandarina, granadilla, piña oro miel, papayuela, melón, sandía, murrapo, limón.
1170200	Legumbres Secas	Frijol cargamanto, blanquillo, garbanzo, lenteja.
1170400	Plátanos	Plátano Guineo, plátano hartón verde, pintón y maduro.
1170500	Papas	papa capira, papa nevada y papa criolla.
1171300	Tomate	Tomate Chonto, tomate verde
1171400	Cebolla	Cebolla roja y blanca, cebollín, cebolla junca
1171500	Zanahoria	
1171600	Hortalizas y legumbres frescas	Ahuyama, ajo, cilantro,espinaca, habichuela, pepino cohombro, pimentón, repollo morado, repollo blanco.
1180100	Azúcar Y Otros Endulzantes	Azúcar refinada
1180200	Panela Cruda Para Consumo En El Hogar	Panela

REPORTE DANE		PAE
Código	**Subclase**	**Alimentos insumo**
1180300	Jaleas, Mermeladas, Miel Y Similares	leche condensada
1190200	Sal	Sal yodada
1190800	Condimentos y hierbas culinarias	Guasca, color, esencia de vainilla, finas hierbas, vinagre de frutas, pimienta, paprika, canela en polvo.
1210100	Café Y Productos A Base De Café	Café instantáneo granulado
1210200	Chocolate Y Productos A Base De Chocolate	Polvo instantáneo fortificado sabor a chocolate
1220600	Refrescos Líquidos Empacados (Jugos, Té Fríos Y Bebidas Hidratantes)	Jugo natural de mandarina o naranja

4. La entidad fija como PORCENTAJE MÁXIMO DE REAJUSTE, la variación mensual fijada por el DANE para el periodo efectivo de la prestación del servicio, publicada a través del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario - SIPSA, en el anexo descargable de Excel "Anexo IPC", en el libro 7, denominado "Variación y contribución: mensual, año corrido y anual por divisiones y grupos de gasto", la cual se identifica con el código 01000000 y División y grupo "Alimentos y Bebidas no Alcohólicas".

5. La fórmula de reajuste aplicará en beneficio de cualquiera de las partes, tanto como para el aumento como para la disminución en el costo de los precios de los insumos.

6. Solo para el caso de los víveres, se aplicará la fórmula de reajuste de manera mensual.

Los precios de referencia del contrato que se celebre serán ajustados de acuerdo con la fórmula:

$PRi = x0i * (1 + \Delta i)$

Donde:

PRi: Precio Reajustado del alimento i.
$x0i$: Precio inicial del alimento i
Δi: Variación porcentual del alimento i, de acuerdo con el SIPSA

Nota: En los siguientes pagos corresponderá al valor reajustado en el mes inmediatamente anterior, de acuerdo con las consideraciones expuesta en los numerales anteriores.

PARÁGRAFO 11: Se proyecta un incremento salarial para la vigencia 2026 del 7,06% respecto a los salarios del 2025. Sin embargo, el componente de talento humano será pagado según los salarios para el 2026 que sean fijados por la junta directiva de Nutriceres o la instancia autorizada para este fin.

PARÁGRAFO 12: Se realizó una proyección de los otros conceptos para la vigencia 2026 con un porcentaje estimado de incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) del 5,16%. Sin embargo, es importante señalar que los valores finales se ajustarán conforme al IPC definitivo que se determine para el cierre del año 2025. Este ajuste garantizará que la asignación de recursos refleje de manera precisa las variaciones en los costos y permita una planificación adecuada para la ejecución de los programas y servicios.

4.2.1. Valor certificado de disponibilidad presupuestal:

VIGENCIA 2025:

VALOR DEL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	N° DEL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	FECHA DEL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
$12.249.388.605	991	11/07/2025

VIGENCIA 2026:

Según la autorización de las vigencias futuras, se expedirá el CDP en el inicio de la vigencia.

4.3. PLAZO:

El plazo del presente contrato es de QUINCE (15) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 31 de octubre de 2026.

4.4. FORMA DE PAGO:

El municipio pagará la suma de CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS ($42.991.910.142), mediante actas parciales mensuales conforme al avance en la prestación del servicio, de acuerdo con el cumplimiento de cada entrega la cual será acordada con el supervisor del contrato, previa presentación de: i) las respectivas facturas y/o cuentas de cobro, ii) constancia del pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales, iii) informe y visto bueno del supervisor.

PARÁGRAFO 1°: Los pagos se harán mediante transferencia electrónica a la cuenta que el contratista informe, previa presentación de la certificación expedida por su revisor fiscal, contador o representante legal, en la que certifique que se encuentra al día en el pago de los aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral en pensión, salud y riesgos profesionales, así como los propios del S.E.N.A., I.C.B.F. y cajas de compensación familiar, cuando a ello hubiere lugar.

La transferencia electrónica o consignación para la cancelación de cuentas, la hará la Secretaría de Hacienda de la Alcaldía Municipal de Rionegro. El contratista se obliga a informar a la Entidad Territorial, una cuenta bancaria (corriente o de ahorros) a su nombre, en la cual le serán consignados o transferidos electrónicamente los pagos que por cualquier concepto le efectúe el municipio.

En todo caso, el pago estará sujeto a la planeación financiera de la Secretaría de Hacienda del municipio de Rionegro, y sólo se aprobará el pago de aquellas actividades y suministros que sean comprobables y efectivamente soportadas y que en consecuencia hayan sido debidamente ejecutadas por el contratista las cuales serán consignadas en el informe de supervisión y serán parte integrante del acta de desembolso.

PARÁGRAFO 2°: Si las facturas o cuenta de cobro no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos.

PARÁGRAFO 3°: Se entienden incluidos como parte del precio todos los impuestos, derechos, tasas, gastos directos o indirectos y contribuciones que se generen con ocasión o como efecto del presente contrato, los cuales están a cargo del contratista.

PARÁGRAFO 4°: Los pagos quedan sujetos igualmente al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago por parte de la Secretaría de Hacienda del Municipio. Los documentos soporte para el pago deberán ser avalados por el supervisor del contrato.

PARÁGRAFO 5°. El contratista autoriza expresamente al Municipio, para descontar de sus pagos o demás emolumentos facturados, las sumas de dinero que por error le sean pagadas. Así mismo, autoriza la deducción correspondiente a impuestos y similares que las normas legales establezcan para este tipo de pagos.

5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

5.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir con el objeto del contrato y las especificaciones técnicas mínimas descritas en los pliegos de condiciones, fichas técnicas y en la propuesta presentada, la cual para todos los efectos forma parte integral del contrato.
2. Constituir las respectivas garantías para amparar los riesgos del contrato.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse y en general se obliga a cumplir con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios.
4. Suscribir el acta de inicio, acta de recibo, acta de liquidación del contrato y las modificaciones a las que hubiera lugar.
5. Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.
6. El contratista asumirá el pago los impuestos, gravámenes, aportes parafiscales y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas.
7. El contratista deberá aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por el Representante Legal del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y aportes a la Cajas de Compensación Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje e ICBF, cuando a ello hubiere lugar, obligación que deberá adjuntarse al informe del supervisor y/o interventor y deberá ser verificada por éste.
8. Informar oportunamente al supervisor durante la ejecución del contrato las variaciones que se presenten al régimen de imposición por IVA u otras cargas tributarias en atención a los bienes o servicios contratados o al régimen tributario del contratista.
9. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato.
10. Suscribir acuerdo de confidencialidad, cuando aplique.
11. Garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad, uso y manejo adecuado de residuos que le sean aplicables.
12. Presentar la evaluación al SG-SST emitida por la ARL respectiva, según Resolución No. 0312 de 2019.
13. Registrar por medio de la Agencia Pública de Empleo -APE- del Municipio de Rionegro, los empleos nuevos generados con ocasión al cumplimiento del objeto del contrato. Para esto, el contratista deberá inscribirse e inscribir las vacantes de los cargos que va a proveer, y así mismo, quien vaya a ser contratado por la empresa, deberá inscribir su hoja de vida ante la Agencia Pública de Empleo – APE del municipio de Rionegro. La suscripción del contrato de trabajo no se encuentra dentro del alcance que poseerá la Agencia Pública de Empleo del Municipio de Rionegro.

PARÁGRAFO 1: Para el cumplimiento de lo señalado, el contratista deberá solicitar ante la APE la certificación de los registros hechos durante la ejecución del contrato.
PARÁGRAFO 2: La Agencia Pública de Empleo del Municipio de Rionegro, desarrolla los procedimientos de registro de empresas, vacantes y oferentes, bajo los lineamientos brindados por el Servicio Público de Empleo.

14. Las demás obligaciones especiales de acuerdo con el objeto contractual (tratamiento de datos, derechos de autor, marcas y patentes cuando aplique.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS.

1. Utilizar durante la ejecución de la operación y como condición de entrega y prestación del servicio 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, hornos, estufas, parrillas, freidoras, balanzas, 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.
2. Aportar acta de inspección con Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos expedida por la Secretaría de Salud en el cual conste que las instalaciones y el personal cumplen con los requerimientos de salud y salubridad exigidos. Esta acta y concepto debe mantenerse en toda la ejecución del contrato.
3. Garantizar permanentemente la calidad e inocuidad de los alimentos según lo establecido en las condiciones del contrato y las señaladas por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y demás autoridades sanitarias, asegurando que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los alimentos previos al suministro que por sus características lo requieran, deben contar con registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Para ello, el contratista debe enviar una base de datos que contenga la relación de marcas por alimento que contemple tres (3) opciones de marcas o proveedor por alimento, debe contener registro sanitario vigente, fichas técnicas, las cuales serán aprobadas para su utilización por la supervisión. Este proceso debe hacer parte de la etapa de alistamiento, antes de dar inicio a la operación del Programa de Alimentación Escolar. Adicionalmente, los alimentos catalogados como perecederos y semiperecederos deben contar con un certificado de calidad mensual que incluya la liberación del producto terminado por parte del proveedor.
4. El contratista debe presentar el último concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, de las instalaciones y vehículos de los proveedores. Este documento debe ser emitido por la autoridad sanitaria competente.
5. Aportar al inicio del contrato, la siguiente documentación de las personas que manipularán los alimentos y cada vez que se presente rotación del personal como: hoja de vida formato en función pública, copia de cedula de ciudadanía, certificación de experiencia laboral en servicios de alimentación, certificado médico no mayor a un año (con concepto apto para manipular alimentos), soportes de la ejecución del plan de capacitación continuo y permanente del contratista.

6. Reemplazar al personal manipulador que por su estado de salud presente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. Además, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias producto de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación en los alimentos cuando se manipulen, de ello se debe dejar registro de las medidas preventivas y/o correctivas tomadas para mitigar la posible contaminación del alimento. Reportar a la Supervisión en un plazo no mayor a 24 horas el personal manipulador cada vez que se ausenta, retira, o recibe incapacidad por normas de Seguridad y Salud en el Trabajo. Especificar el lugar del trabajo al cual pertenece el manipulador (IE, sede o planta de producción)
7. Realizar la entrega de las raciones 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. Todo vehículo debe contar con conductor y auxiliar y se debe presentar la documentación reglamentaria correspondiente.
8. Los vehículos deberán estar debidamente identificados y/o rotulados con los logos institucionales y del Programa, en un tamaño visible de 1,50 mts x 1,0 mts, el diseño deberá ser previamente aprobado por el Municipio y estar ajustado al manual de imagen de la Alcaldía, además deberá llevar la leyenda "transporte de alimentos"
9. Efectuar seguimiento y control de los complementos alimentarios entregados a los beneficiarios del Programa conforme a las características de calidad e inocuidad exigidas en la normatividad sanitaria vigente y los anexos técnicos de la Resolución 0335 de 2021, que permita verificar la cantidad y oportunidad en la entrega de los alimentos, garantizando la trazabilidad de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. Se deberá contar con un equipo de refrigeración exclusivo para el almacenamiento diario de contra muestras de alimentos preparados e industrializados en una cantidad mínima de 200 gramos que permita mejorar el ejercicio de trazabilidad.
10. Garantizar como condición de entrega y prestación del servicio que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por el Código Sustantivo del Trabajo (3 veces durante la vigencia del contrato) cada dotación incluye tres 3 uniformes completos de tres colores diferentes de camisa y pantalón, gorro antifluido, tapabocas, botas de seguridad o zapatos y elementos de protección personal, 9 uniformes en total, las cuales serán entregadas así: (octubre de 2025, febrero de 2026 y junio de 2026) o según indicaciones del supervisor 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 según las siguientes claridades (cuando el personal manipulador ingrese: realizar la entrega de (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluido, tapabocas, y elementos de protección personal. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) se realizará una entrega en el mes de octubre de 2025: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); gorro antifluido, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de octubre de 2025: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta (auxiliar, técnicos y tecnólogos): 1 uniforme completo de camisa, pantalón, 1 calzado de labor, gorro antifluido, tapabocas. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) en

el mes de febrero de 2026 se entregará: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluido, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de febrero de 2026: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta: 1 uniforme completo de camisa, pantalón, 1 calzado de labor, gorro antifluido, tapabocas. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) en el mes de junio de 2026 se entregará: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluido, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de junio de 2026: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta: 1 uniforme completo de camisa, pantalón, gorro antifluido, tapabocas.

11. Presentar previo a la ejecución del contrato y dar cumplimiento al plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos y supervisores de campo que empleen para la operación del Programa. Mediante el plan de capacitación continuó, el contratista deberá garantizar que el personal manipulador conozca y cumpla con la normatividad sanitaria vigente y 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 a la población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El contratista responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa. El plan de capacitación debe contener un mínimo de 10 horas anuales sobre asuntos específicos que trata la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 0335 de 2021, contemplar cronograma anual, para aprobación por la supervisión, donde se identifique temas, duración, personal manipulador, responsable y cumplir con las características definidas en la Resolución 2674 de 2013. Dicho plan debe ser liderado por el profesional de Gestión en Inocuidad Alimentaria.
12. El contratista deberá hacer entrega a la Supervisión de los exámenes microbiológicos con control de muestras que cubra todas las etapas de operación del Programa desde la planta de producción hasta la institución o sede (aleatoriamente). Muestras que se realizarán a los alimentos de alto riesgo microbiológico (materia prima/producto terminado), ambiente, equipos y utensilios, personal manipulador y agua tratada según cronograma aprobado por la supervisión. Estos exámenes se realizarán con una periodicidad mensual durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras al laboratorio para su respectivo análisis.
13. El Contratista deberá diseñar, socializar (con todos los actores involucrados en el Programa) e implementar un protocolo de atención de enfermedades transmitidas por los alimentos o intoxicación, de conformidad con el Protocolo del Instituto Nacional de Salud. Dicho protocolo debe presentarse previo a la ejecución del contrato. La socialización debe darse en los TRES (3) primeros meses del inicio del contrato.
14. Presentar previo a la ejecución del contrato un Plan de Saneamiento Básico-PSB aplicable para la planta de producción y comedores escolares ajustados según entorno y necesidades, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Como evidencia de su implementación el documento debe estar impreso en cada uno de los puntos donde opere el Programa y mínimo debe incluir los procedimientos, cronogramas, registros de monitoreo y control, listas de chequeo, planes de contingencia, y responsables de los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y roedores y programa de abastecimiento de agua. Como programas transversales y en aras de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena

productiva se deben incluir además lo siguientes programas: programa de soporte y monitoreo de equipos, programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, programa de muestreo, programa de proveedores-materias-primas e insumos y programa de trazabilidad. Se requiere que el contratista realice proceso de fumigación en la planta (según necesidad) y en cada una de las Instituciones y sedes educativas durante cada uno de los recesos escolares el cual debe estar contenido en el mismo Plan de Saneamiento Básico.

15. Garantizar como condición de entrega y prestación del servicio el adecuado funcionamiento de los equipos (planta y comedores escolares), verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con a lo establecido en los programas de soporte y monitoreo de equipos, y de calibración de equipos e instrumentos de medición de manera que no se interrumpa la prestación del servicio ni se realicen cambios en los menús establecidos.
16. Garantizar que el personal manipulador que ingresa a prestar sus servicios en las instituciones educativas cumpla con los estándares mínimos de buen trato, atención oportuna, recepción de PQRSFD.
17. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, tales como: área de lavado, área de servido, comedor, zona de limpieza, buzón de sugerencia, entre otras, aplicando el manual de imagen de la Administración Municipal.
18. Realizar los recorridos de entrega de insumos de limpieza y desinfección de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento que deberá ser aprobado por la supervisión; la entrega debe estar acorde a lo contemplado en las resoluciones 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, mensualmente el operador debe enviar rutas de abastecimiento de productos en instituciones educativas.
19. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del "Anexo de Alimentación Saludable" de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 (o la Resolución que se encuentre vigente), realizar máximo 6 cambios en cada ciclo de menú (con listas de intercambio) con previa notificación y autorización del Supervisor del contrato con mínimo 3 días de anticipación y con respectiva notificación a las sedes educativas dentro del rango de tiempo estipulado, estas modificaciones están a cargo del profesional en nutrición y dietética del contratista.
20. Publicar los ciclos de menú en cada una de las instituciones educativas diariamente, según la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 o la que se encuentre vigente, los cuales deberán contener los aspectos técnicos específicos y ayuda gráfica (Fotografía), de cada menú entregado durante el ciclo, y según la modalidad que corresponda, facilitando evidenciar visualmente la realidad de los menús incluidos en el ciclo. Deberá tenerse en cuenta el manual de imagen de la Alcaldía Municipal, y antes de publicar las piezas, estas deben estar aprobadas por el Municipio.
21. El contratista, a cargo de su profesional en nutrición y dietética deberá generar una estrategia conjunta con los diferentes actores que permita formar a la comunidad educativa, padres de familia y demás actores del Programa. La estrategia de formación debe realizarse durante toda la vigencia del contrato y se deben desarrollar actividades durante todos los meses del calendario escolar, interviniendo al menos una vez en cada una de las sedes educativas (38) abordando temas inherentes al programa tales como: temas relacionados con hábitos saludables, sentido de pertenencia, uso del Programa, prevención de enfermedades, manejo

de residuos y actividad física y garantizando de manera verificable la citación de al menos el 70% de la comunidad educativa.

22. Garantizar la disposición del menaje necesario para el cubrimiento del 100% del servicio, según la modalidad de atención en cada una de las instituciones educativas y sus sedes, disponiendo la cantidad suficiente acorde al número de raciones y cupos suministrados, reportar cantidad de material disponible para reposición en caso de averías o pérdidas, así como cambio de modalidades de atención.
23. Como medida para minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en el Programa, se requiere que el contratista aplique el plan de Manejo de desperdicios de alimentos y desarrolle acciones para disminución de estos en los comedores escolares por sede. Sí esta guía o plan es actualizada, dicha actualización deber ser previamente aprobada por la supervisión y socializarse e implementarse durante la vigencia del contrato.
24. Evaluar y realizar seguimiento al consumo de alimentos por parte de los niños, las niñas y los adolescentes beneficiarios, elaborar y presentar el informe de manera mensual con identificación de las sobras de los alimentos en cada una de las sedes y acciones de mejoramiento conjuntas con las actividades educativas para fortalecer el consumo y evitar el desperdicio masivo de alimentos.
25. Realizar un tamizaje antropométrico de peso y talla a niños, niñas y adolescentes participantes del PAE durante la vigencia del contrato, lo deberá realizar un profesional en nutrición y dietética con sus respectivos auxiliares. El tamizaje se realizará a una muestra representativa definida por la Supervisión, se deberá realizar en los estudiantes tamizados durante el año 2025 que presentaron alguna malnutrición y el 15% de la población matriculada durante el año 2026. Se deberán sistematizar los datos en el software o aplicativo que disponga la Supervisión y elaborar el informe de resultados, en el cual se deben exponer alertas nutricionales por exceso o déficit, informando a los padres de familia, directivos docentes y en caso de malnutrición severa activar la ruta de atención correspondiente con las entidades de salud de manera oportuna. Enviar a la Supervisión el archivo en Excel de la sistematización de la información, el informe de resultados y la evidencia de devolución a las familias.
26. Dar cumplimiento a la ley 2046 de 2020, Realizar, registrar y reportar las compras locales a pequeños productores (Ley 2046 de 2020, a la directriz emitida por el MEN y "Anexo de Compra local" de la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021) reporte mensuales de alimentos, las cuales deben ser mínimo del 30% con fin de dinamizar la economía de la región, que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, en dicha obligación deberán de separar los tipos de productos en formato establecido por el Unidad de alimentos para aprender bajo el anexo de Compras Públicas Locales.
27. Durante toda la vigencia del contrato, el Contratista, deberá elaborar e implementar una estrategia comunicacional aplicando el manual de imagen de la Alcaldía que incluya impresiones, pendones, avisos y todo lo necesario para facilitar y ayudar a impulsar el programa y los hábitos de consumo saludables en todas las I.E Oficiales del municipio y sus sedes. Dicha estrategia comunicacional deberá ser aprobada previamente por la Supervisión.
28. Informar por escrito de manera inmediata al Municipio, al supervisor y al rector de la institución educativa, las deficiencias, daños y fallas identificadas, como también las adecuaciones o intervenciones que se realicen frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.
29. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, planta y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial, de la UApA o del MEN, supervisión

del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control, dichas visitas deben de ser registradas en formatos propios y presentarse durante cada mes, adicionalmente se debe presentar planes de mejora y avances de los hallazgos identificados en dichas visitas.

30. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar o Comité de Planeación Territorial.
31. Suministrar evidencias del apoyo a los procesos que desarrolle la Administración Municipal para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.
32. Cumplir con todos los lineamientos, orientaciones y protocolos establecidos desde el nivel nacional, departamental o local en materia de bioseguridad
33. Realizar dos veces al año capacitación a los docentes PAE de cada Institución Educativa y Sedes en temas relacionados con los lineamientos técnicos y administrativos del Ministerio de Educación Nacional y de la unidad Administrativa de Alimentación Escolar (UApA), (ETA, Ciclos de menú, seguimiento y control del Programa, entre otros)
34. Notificar, recepcionar y responder las peticiones, quejas, reclamos y solicitudes (PQRSFD) presentadas según la ruta establecida para ello. Las quejas deberán ser respondidas en período máximo de dos (2) días hábiles. Anexar copia de cada una de las respuestas dadas y realizar el registro de dichas PQRSFD mediante el formato establecido por el MEN o UApA.
35. El 20% de los manipuladores de alimentos deberán ser padres de familias de los estudiantes beneficiarios. Reportar mensualmente a la Supervisión en el formato de talento humano. Ley 2042 de 2020.
36. Garantizar la existencia y disponibilidad de unidades de botiquín y extintores tanto en planta como en Instituciones educativas y sus respectivas sedes.
37. Realizar remisión de entrega de raciones para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN 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 4 (cuatro) horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. De lo cual deberá dejarse registro en el respectivo formato de reposición o entrega establecido para el programa.
38. Presentar de manera oportuna a fin de mes las planillas con las cantidades de entregas efectivas por institución, las cuales deben contar con las firmas de los responsables.
39. Garantizar oportunamente la presentación de los informes mensuales, mostrando los avances del programa, permitiendo una buena facturación y control de los recursos.
40. Realizar estudios periódicamente del sector frente a los incrementos y disminuciones de precios de los alimentos con el fin de garantizar el buen manejo de los recursos.
41. Realizar el pago de la seguridad social del equipo de trabajo que desarrolla el objeto contractual, lo cual incluye el personal manipulador.
42. Presentar la evaluación al SG-SST emitida por la ARL respectiva, según Resolución No. 0312 de 2019.
43. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE, de la cual deberá darse traslado a la entidad territorial para su seguimiento
44. Las demás que señale la Secretaría de Educación y el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos- Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

5.2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Verificar que la documentación presentada por el contratista sea oportuna y cumpla con los requisitos legales.
2. Expedir el Registro Presupuestal.
3. Designar un Supervisor del contrato.
4. Ejercer el control sobre el cumplimiento de las obligaciones del contrato, a través del supervisor del contrato.
5. Verificar que el servicio cumpla con las condiciones técnicas y de calidad exigidas.
6. Suministrar oportunamente la información necesaria y el apoyo logístico y operativo que requiera el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
7. Comunicar al contratista por escrito con la debida oportunidad las observaciones sobre la ejecución del contrato.
8. Dar respuesta oportuna a través del Supervisor del Contrato a las peticiones del contratista.
9. Cancelar al contratista oportunamente el valor del contrato en la forma, plazos y condiciones que se indican en el mismo, previa verificación del cumplimiento del objeto contractual.
10. Apoyar en forma permanente al contratista, en los aspectos que sean de competencia de la administración.
11. Prestar asistencia técnica, administrativa y financiera necesaria para el desarrollo de los proyectos y programas objeto del contrato.
12. Con el recurso humano interdisciplinario disponible orientar la ejecución y desarrollo de los lineamientos técnicos administrativos del programa en todos sus componentes.
13. Todas las demás que se encuentren en el contrato y aquellas que se desprendan de la naturaleza de este y su correcto desarrollo.

5.3. OBLIGACIONES DE LA SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato por parte del Municipio de Rionegro estará a cargo de la Secretaría de Educación, a través de la Subsecretaría de Planeación Educativa, quien vigilará la ejecución del contrato en la parte administrativa desde que se inicia la ejecución del contrato, previo cumplimiento de los requisitos legales hasta su finalización y tendrá las siguientes las obligaciones:

1. Formular por escrito las recomendaciones u observaciones tendientes a la debida ejecución del contrato y realizar los informes de supervisión parcial y final.
2. Elaborar la certificación de cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente.
3. Verificar el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensión, y los pagos de parafiscales en caso de ser procedente.
4. Verificar el cumplimiento de la suscripción de pólizas por parte del contratista que se designe para la ejecución y desarrollo del objeto contractual.
5. Impulsar el trámite del pago a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos.
6. Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad o incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato.
7. Elaborar y presentar informes de supervisión mensuales sobre la ejecución del contrato, suscribir las diferentes actas a que haya lugar y proceder a la liquidación del contrato acorde

con lo señalado en el mismo y a falta de estipulaciones, se acudirá a lo dispuesto en Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, y demás normas que modifiquen o complementen la materia.

8. Informar por escrito al Municipio de Rionegro, sobre los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción, tipificados como conductas punibles o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato o cuando efectivamente tal incumplimiento se presente.
9. Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato cuando sea procedente.
10. Vigilar por el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad, uso y manejo adecuado de residuos que le sean aplicables.
11. Garantizar la publicación oportuna en el SECOP II de todos los documentos inherentes al contrato y la rendición de estos, dentro de la plataforma SIA OBSERVA en los plazos y términos descritos por el decreto 010 del 13 de enero de 2021 y la normatividad que lo complemente o modifique.
12. Revisar la evaluación del SG-SST emitida por la ARL respectiva, según la Resolución 0312 de 2019.
13. Vigilar que el contratista cumpla con la obligación del registro ante la Agencia Pública de Empleo – APE- del Municipio de Rionegro, los empleos nuevos generados con ocasión al cumplimiento del objeto del contrato
14. El Supervisor del contrato deberá verificar mensualmente que al menos el 20% de los manipuladores de alimentos vinculados al Programa de Alimentación Escolar (PAE) correspondan a padres o madres de familia de los estudiantes beneficiarios, de conformidad con lo establecido en la Ley 2042 de 2020.
15. El Supervisor del contrato deberá verificar el cumplimiento de la Ley 2046 de 2020, en lo relacionado con la compra local de alimentos a pequeños productores. Para ello, deberá constatar que el operador realice, registre y reporte mensualmente las compras locales, asegurando que al menos el 30% de los alimentos adquiridos provengan de pequeños productores de la región, con el fin de dinamizar la economía local, apoyar la producción regional y fortalecer la cultura alimentaria.
16. El Supervisor del contrato deberá elaborar los informes de que trata el artículo 72 de la Ley 1757 de 2015, relacionados con el seguimiento a la participación ciudadana en la ejecución del contrato. Dichos informes deberán elaborarse conforme a los lineamientos establecidos en la Circular 003 de 2025 expedida por la Secretaría General, incluyendo la información detallada sobre la gestión contractual, el cumplimiento de obligaciones, y los mecanismos de participación implementados.
17. Realizar los informes de que trata el artículo 72 de la Ley 1757 de 2015, conforme las indicaciones establecidas en la circular 003 de 2025 expedida por la Secretaria General, remitir los informes y realizar las publicaciones pertinentes.
18. Realizar el Acta de Liquidación del contrato, con todas sus especificaciones y requerimientos.

En el ejercicio de sus funciones el (la) Supervisor(a) del Contrato o el Apoyo a la Supervisión deberá dar cumplimiento a las obligaciones como supervisor, que se encuentran establecidas en el Manual de Supervisión e Interventoría de la Entidad, así mismo deberá atender las funciones señaladas en la Constitución, la Ley y los reglamentos tanto legales como internos del Municipio de Rionegro.

Interventoría: APLICA [ ] NO APLICA [X]

6.0. CRITERIOS DE SELECCIÓN

CRITERIOS DE SELECCIÓN		
Idoneidad y experiencia:		X
Beneficio:	Cooperación	
	Cofinanciación	

En la actualidad, NUTRICERES S.A.S. se consolida como una empresa pública descentralizada del orden municipal, con experiencia comprobada en la ejecución de programas de suministro, transformación y preparación de alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cumpliendo cabalmente con los requisitos técnicos, administrativos y financieros exigidos por la normativa vigente.

Desde su constitución, autorizada mediante el Acuerdo Municipal N.º 004 de 2021, y en virtud del cual el Honorable Concejo Municipal de Rionegro facultó al alcalde para participar en la creación de esta sociedad descentralizada en asocio con INDUSTRIAS CÁRNICAS DEL ORIENTE S.A. – INCAROSA, NUTRICERES ha ejecutado de manera continua y eficiente el servicio de alimentación escolar en el municipio de Rionegro, demostrando su capacidad operativa y su compromiso con el bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa.

La idoneidad de NUTRICERES S.A.S. se fundamenta, entre otros elementos, en el cumplimiento de lo establecido por la Ley 2046 de 2020, que promueve la participación de pequeños productores locales en los mercados de compras públicas. NUTRICERES materializa esta disposición mediante una estrategia permanente de articulación con productores agropecuarios del oriente antioqueño, eliminando intermediarios, impulsando el desarrollo económico rural y garantizando la trazabilidad de los alimentos desde su origen hasta su consumo final en las instituciones educativas.

De igual forma, en cumplimiento de la Ley 2042 de 2020, la empresa incluye dentro de su equipo operativo un porcentaje significativo de padres y madres de familia usuarios del programa, priorizando a quienes son cabeza de hogar y no pertenecen a los comités de vigilancia o juntas de padres, lo cual evidencia su enfoque inclusivo, socialmente responsable y alineado con la normativa que regula la prestación del servicio.

En consonancia con lo estipulado en la Resolución 0335 de 2021, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, NUTRICERES cumple a cabalidad con las condiciones mínimas exigidas para los operadores del PAE, tales como:

Capacidad jurídica, debidamente acreditada conforme al marco legal que rige a las entidades descentralizadas del orden municipal y a las sociedades por acciones simplificadas.
Experiencia específica en la prestación del servicio de alimentación a poblaciones escolares, sustentada en su ejecución continua desde el año 2021, incluyendo la operación durante ciclos académicos completos, sin interrupciones y con niveles altos de satisfacción por parte de los usuarios.
Capacidad financiera, con indicadores positivos de liquidez, capital de trabajo y solvencia, que permiten garantizar la adecuada planeación y sostenibilidad del servicio durante todo el calendario escolar.

Adicionalmente, NUTRICERES cuenta con una infraestructura robusta, personal calificado, procesos estandarizados y un sistema de mejora continua que le permite cumplir con los más altos estándares de calidad, higiene, oportunidad y pertinencia nutricional. La empresa ha desarrollado procesos logísticos y técnicos orientados a garantizar el cumplimiento de los lineamientos del PAE, en cuanto a menús diseñados por profesionales, seguimiento nutricional, control de calidad y supervisión permanente de la cadena de suministro.

La estrategia de operación de NUTRICERES también está alineada con las recomendaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las cuales reconocen que las compras públicas de alimentos representan una oportunidad para mejorar los ingresos y las condiciones de vida de los pequeños agricultores, contribuyendo directamente a la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad productiva. En este sentido, NUTRICERES articula la demanda institucional con la oferta local, promoviendo el desarrollo económico, el arraigo territorial y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercialización.

En consecuencia, la experiencia acumulada, la capacidad instalada, el cumplimiento normativo y el enfoque social y territorial de NUTRICERES S.A.S. la acreditan como una empresa idónea, confiable y con trayectoria, plenamente habilitada para seguir ejecutando el Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Rionegro y en otras regiones del país, contribuyendo a la garantía efectiva del derecho a la alimentación de la población escolar y al desarrollo económico del territorio.

Así las cosas:

a. NUTRICERES S.A.S. cuenta con la siguiente experiencia específica inscrita en su Registro Único de Proponentes en la prestación del servicio de suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales: (Códigos: 851515 Tecnología de alimentos – 931316: Planeación y programas de alimentación y nutrición)

***** EXPERIENCIA No.4 :**
NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO: 015
CONTRATO CELEBRADO POR :1 - EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA :NUTRICERES S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE :MUNICIPIO DE RIONEGRO
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :15494,87

SG	FM	CL	PR	DESCRIPCIÓN
50	19	27	00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50	19	30	00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50	19	32	00	ENSALADAS PREPARADAS
50	20	23	00	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
77	11	15	00	SERVICIOS DE SEGURIDAD AMBIENTAL
78	12	15	00	EMPAQUE
78	13	15	00	BODEGAJE DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS
78	13	18	00	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
80	10	16	00	GERENCIA DE PROYECTOS
80	11	16	00	SERVICIOS DE PERSONAL TEMPORAL
80	14	17	00	DISTRIBUCIÓN
85	15	15	00	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85	15	16	00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85	15	17	00	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
90	10	16	00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
93	13	16	00	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93	13	17	00	PROGRAMAS DE SALUD

***** EXPERIENCIA No.5 :**
NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO: 016
CONTRATO CELEBRADO POR :1 - EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA :NUTRICERES S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE :MUNICIPIO DE RIONEGRO
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :6104,62

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
50 19 27 00 : PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50 19 30 00 : BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50 19 32 00 : ENSALADAS PREPARADAS
50 20 23 00 : BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
77 11 15 00 : SERVICIOS DE SEGURIDAD AMBIENTAL
78 12 15 00 : EMPAQUE

***** EXPERIENCIA No.6 :**
NÚMERO CONSECUTIVO DEL CONTRATO: 017
CONTRATO CELEBRADO POR :1 - EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA :NUTRICERES S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE :MUNICIPIO DE RIONEGRO
VALOR CONTRATADO EN SMMLV :1496,25

SG FM CL PR - DESCRIPCIÓN
50 19 27 00 : PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50 19 30 00 : BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50 19 32 00 : ENSALADAS PREPARADAS
50 20 23 00 : BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
77 11 15 00 : SERVICIOS DE SEGURIDAD AMBIENTAL
78 12 15 00 : EMPAQUE
78 13 15 00 : BODEGAJE DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS
78 13 18 00 : BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
80 10 16 00 : GERENCIA DE PROYECTOS
80 11 16 00 : SERVICIOS DE PERSONAL TEMPORAL
80 14 17 00 : DISTRIBUCIÓN
85 15 15 00 : TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85 15 16 00 : ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 : PLANEACIÓN Y AYUDA DE POL?ÍTICA DE ALIMENTOS
90 10 16 00 : SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
93 13 16 00 : PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93 13 17 00 : PROGRAMAS DE SALUD

b. La capacidad financiera de NUTRICERES S.A.S., inscrita en su R.U.P., es suficiente para la cuantía del presupuesto y plazo de ejecución del proceso de contratación, así:

CERTIFICA:
INFORMACION FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A SU INFORMACIÓN FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ:

CERTIFICA:
INFORMACION FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A SU INFORMACIÓN FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ:

FECHA CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA : 31/12/2023

ACTIVO CORRIENTE	:	$13.641.526.560,00
ACTIVO TOTAL	:	$14.510.655.664,00
PASIVO CORRIENTE	:	$8.400.562.183,00
PASIVO TOTAL	:	$8.400.562.183,00
PATRIMONIO	:	$6.110.093.481,00
UTILIDAD/PERDIDA OPERACIONAL	:	$3.763.290.407,00
GASTOS DE INTERESES	:	$0,00

CERTIFICA:
CAPACIDAD FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2023

INDICE DE LIQUIDEZ	:	1,62
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	:	0,57
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	:	INDETERMINADO

7. SOPORTE QUE PERMITA LA TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO.

Ver Anexo "MATRIZ DE RIESGO"

8. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE LOS MECANISMOS DE COBERTURA PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

Teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y una vez realizado el análisis del riesgo se definen las siguientes garantías o amparos:

AMPAROS EXIGIBLES	SI	NO	MONTO Y VIGENCIA
1.0 GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO		X	
2.0 GARANTÍA UNICA	X		
Buen manejo y correcta inversión del anticipo		X	
Pago anticipado		X	

AMPAROS EXIGIBLES	SI	NO	MONTO Y VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	X		Por el DIEZ (10%) por ciento del valor total del contrato y vigencia igual al plazo de ejecución contractual y SEIS (6) meses más, contados a partir de la terminación.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	X		Por el CINCO (5%) por ciento del valor total del contrato y vigencia igual al plazo de ejecución contractual y TRES (3) años más, contados a partir de la terminación.
Estabilidad de la obra		X	
Calidad de los bienes y equipos suministrados	X		Por el CINCO (5%) por ciento del valor total del contrato y vigencia igual al plazo de ejecución contractual y SEIS (6) meses más, contados a partir de la terminación
Calidad del Servicio		X	.
3.0 RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	X		Por el CINCO (5%) por ciento del valor del contrato y vigencia igual al plazo de ejecución contractual, incluyendo como beneficiario/asegurado al municipio de Rionegro

9. ACUERDO COMERCIAL:

Los procesos que se adelanten por la modalidad de contratación directa no se debe analizar los acuerdos comerciales en procesos de contratación, de acuerdo con el manual CCE-EICP-MA-03 Versión 01 de Colombia Compra Eficiente.

10. CONDICIONES CONTRACTUALES:

CONTRATO, ORDEN O CONVENIO	CONTRATO
1. Objeto:	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN BENEFICIO DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, GARANTIZANDO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA.
2. Plazo:	El plazo del presente contrato es de QUINCE (15) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 31 de octubre de 2026.

3. Modalidad de Selección:	Contratación Directa
4. Valor estimado:	CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS ($42.991.910.142). VIGENCIA 2025: La suma de DOCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES TRECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SIESCIENTOS CINCO PESOS ($ 12.249.388.605) VIGENCIA 2026: La suma de TREINTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTIÚN MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS ($30.742.521.537)
5. Forma de Pago:	El municipio realizará pagos mediante actas parciales conforme al avance en la prestación del servicio, previa presentación de la factura o cuenta de cobro, visto bueno por parte del área Supervisora y demás documentos requeridos por la Secretaría de Hacienda.
6. Interventoría:	SI ____ NO__x__

11. CONVOCATORIAS LIMITADAS A MIPYMES

La convocatoria limitada a MIPYMES no aplica para la contratación directa.

12. ACTO DE CONFORMACION DEL COMITÉ EVALUADOR DEL PROCESO

De acuerdo con Manual de Contratación el Comité Evaluador de los procesos de Contratación Directa estará conformado por el mismo Comité de Planeación el cual se encuentra designado y conformado de acuerdo con el Decreto Municipal N° 151 del 29 de abril de 2021, por; CRISTIAN AGUIRRE BAENA Subsecretario de Planeación Educativa como Componente Técnico; LAURA EMILSE MARULANDA TOBÓN, Secretaria de Hacienda, como componente Financiero y EDWIN NICOLAS RAMIREZ LAYOS, Secretario general, como componente jurídico.

13. ANEXOS:

ANEXO N°	DESCRIPCIÓN	APLICA PARA EL PROCESO	
		SI	NO
Anexo 1	Certificado de Disponibilidad presupuestal.	X	
Anexo 2	Estudios del sector.		X
Anexo 3	Especificaciones técnicas.	X	
Anexo 4	Solicitud cotizaciones.		X
Anexo 5	Estudios de costos.	X	

ANEXO N°	DESCRIPCIÓN	APLICA PARA EL PROCESO	
		SI	NO
Anexo 6	Estudios y/o diseños.		X
Anexo 7	Permisos y/o licencias		X
Anexo 8	Matriz de riesgos	X	

OBSERVACIÓN: Es importante que cada componente que hace parte de la estructuración del estudio previo tenga en cuenta lo descrito en el Manual de Contratación del Municipio de Rionegro.

Aprobado en:

Comité Asesor de Contratación N° 35 Fecha: 25/07/2025

MARÍA CAMILA HENAO HERNÁNDEZ
Secretario de Educación

EDWIN NICOLAS RAMIREZ LAYOS
Secretario General

Revisado por:	
Cristian Aguirre Baena, Subsecretario de Planeación Educativa.	
Juan Camilo Restrepo Rodríguez / Coordinador PAE.	
Diana Marcela Giraldo / Abogada PAE.	
Andrés Felipe Pardo / Contador PAE.	
María Fernanda Montoya / Nutricionista.	
Catherine Soto / Ingeniera de Alimentos.	
Ana Franco / Psicóloga	
Angela María Carmona Yepes/ Profesional de la Subsecretaria de Planeación y Supervisión Contractual	
Liliana Hernández Arboleda / Profesional de la Subsecretaria de Planeación y Supervisión Contractual	

Los estudios previos y demás documentos que hacen parte de expediente contractual deberán ser ingresados a https://bpms.rionegro.gov.co/softexpert/login electrónicamente por la dependencia solicitante para la revisión de la Subsecretaría de Planeación y Supervisión Contractual.

Objeto contractual: CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN BENEFICIO DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, GARANTIZANDO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA.

Causal: Contratación directa

ÍTEM	DETALLE	SI	NO	N/A
1	Estudios Previos con anexos (Licencias, permisos y autorizaciones, entre otros) en el formato aprobado por calidad	X		
2	Matriz de Riesgos	X		
3	Propuesta	X		
4	Cedula de Representante Legal	X		
5	Acta de posesión del Representante Legal	X		
6	Acta de autorización para contratar del órgano societario correspondiente			X
7	Certificado de existencia y representación legal vigente (acuerdo)	X		
8	Certificado de Servicios Administrativos - Planta de Personal (Aplica para la prestación de servicios profesionales)			X
9	Libreta Militar (Aplica para la prestación de servicios profesionales)			X
10	RUT	X		
11	Certificado de aportes y pagos a Seguridad Social vigente (Planilla)	X		
12	Certificado de Parafiscales vigente	X		
13	Certificado Junta Central de Contadores del contador o revisor fiscal vigente	X		
14	Cedula del Contador	X		
15	Tarjeta profesional del Contador	X		
16	Certificado de antecedentes disciplinarios tanto del Representante legal como de la persona jurídica vigente	X		
17	Certificado de antecedentes Fiscales tanto del Representante legal como de la persona jurídica vigente	X		
18	Certificado de antecedentes Judiciales del Representante legal vigente	X		
19	Certificado de inhabilidades e incompatibilidades suscrito por el Representante Legal vigente	X		
20	Registro de medidas correctivas del Representante Legal	X		
21	Certificado compromiso anticorrupción suscrito por el Representante Legal vigente	X		

ÍTEM	DETALLE	SI	NO	N/A
22	Hoja de vida de la función pública (Aplica para la prestación de servicios profesionales)			X
23	Certificado de exámenes laborales médicos de ingreso (Aplica para la prestación de servicios profesionales)			X
24	Declaración de bienes y rentas (Aplica para la prestación de servicios profesionales)			X
25	Certificado de TIC (Aplica solamente para procesos de tecnología -software)			X

Aprobado en:

Comité Asesor de Contratación N°35 Fecha:25/07/2025

MARÍA CAMILA HENAO HERNÁNDEZ
Secretario de Educación