ANÁLISIS DEL SECTOR
MÍNIMA CUANTÍA

DATOS GENERALES		
Datos del área gestora	Dependencia	Secretaria de Gobierno y Administrativa
	Elaborado por	Secretaria de Gobierno y Administrativa
Datos del proyecto		
Objeto	COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA DOTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS RURALES Y URBANA DEL MUNICIPIO DE ARCABUCO BOYACA	
Índice del instrumento	A. Aspectos generales B. Estudio de la oferta C. Estudio de la demanda	

INTRODUCCION

La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de la Entidad Estatal y a obtener el mayor valor por el dinero público, por lo que a través de este instrumento y en cumplimiento de la obligación legal del municipio de analizar el mercado relativo al objeto del proceso de contratación, como entidad pública, según el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015, se procede a desarrollar el análisis del sector alrededor del objeto del proceso siguiendo los lineamientos de la Agencia Nacional de Contratación Estatal – Colombia Compra Eficiente.

A. ASPECTOS GENERALES

1. Aspecto económico

1.1. necesidad a satisfacer

El Municipio de Arcabuco, en el Departamento de Boyacá, en cumplimiento de su función constitucional y legal de garantizar el acceso efectivo a la educación y de promover condiciones dignas para la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo público, presta actualmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), dirigido a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones y sedes educativas oficiales de las zonas rurales y urbana del municipio.

El PAE constituye una estrategia del Estado orientada a garantizar el derecho fundamental a la alimentación adecuada, contribuyendo al proceso de aprendizaje, desarrollo físico, cognitivo y social de los beneficiarios. Su adecuada ejecución requiere que las instituciones educativas cuenten con los elementos y condiciones materiales necesarias para la preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos, lo cual incluye la dotación suficiente de menaje, utensilios, equipos y herramientas de cocina que aseguren la calidad, la inocuidad y la continuidad del servicio.

En la actualidad, se ha evidenciado que varios establecimientos educativos del municipio presentan insuficiencia o deterioro del menaje existente, lo cual limita la correcta operación del programa y

contraviene los lineamientos técnicos nacionales que obligan a las entidades territoriales a garantizar dicha dotación. Esta situación genera la necesidad de adquirir bienes y servicios para la dotación del Programa de Alimentación Escolar, de manera que se dote a las instituciones educativas con utensilios y elementos indispensables para la adecuada prestación del servicio alimentario.

El deber del Municipio de Arcabuco de garantizar la dotación para la operación del PAE se sustenta en el Decreto 1852 de 2015, que adiciona el Decreto 1075 de 2015, cuyo artículo 2.3.10.3.7 establece expresamente que los recursos del programa deben destinarse, entre otros fines, a la "dotación de menaje, equipos y utensilios necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar, así como para su reposición cuando se requiera".

Asimismo, la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación Nacional, modificada por normas posteriores, consagra dentro de las obligaciones de las entidades territoriales el asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, bajo condiciones de calidad e inocuidad.

De igual forma, la Resolución 051 del 18 de febrero de 2025, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, actualizó los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, señalando que las entidades territoriales deben verificar, reponer o adquirir el menaje y equipos de cocina requeridos según la modalidad del servicio, garantizando el cumplimiento de las normas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura en las instituciones educativas.

El cumplimiento de estas disposiciones es de carácter obligatorio para los entes territoriales, incluidos los municipios no certificados en educación. En el caso de Arcabuco, aunque la administración educativa departamental ejerce la ejecución técnica del programa, el municipio mantiene responsabilidad directa en la gestión administrativa, la adecuación de espacios y la adquisición de dotación necesaria, en aras de garantizar la correcta ejecución del PAE con cobertura, oportunidad y calidad.

En desarrollo del cumplimiento de sus funciones y en aplicación de las normas que rigen el Programa de Alimentación Escolar –PAE–, la Secretaría de Gobierno y Administrativa del Municipio de Arcabuco adelantó un proceso de verificación técnica en las instituciones educativas oficiales, tanto urbanas como rurales, con el propósito de identificar el estado actual de los utensilios, menaje y equipos utilizados para la preparación y servicio de los alimentos. De estas visitas se levantaron registros y reportes que evidenciaron insuficiencia, deterioro o ausencia de elementos indispensables, comprometiendo la adecuada manipulación, cocción, conservación y distribución de los alimentos a los estudiantes beneficiarios.

Durante este diagnóstico, se constató que numerosos establecimientos educativos comparten condiciones de desgaste en implementos como cuchillos, ollas, licuadoras, platos, vasos, recipientes,

escurridores y tablas de corte, todos de uso diario en el desarrollo del PAE. En algunos casos, el menaje existente no cumple con las exigencias de capacidad o material requeridas por los lineamientos técnicos y sanitarios vigentes, especialmente los adoptados mediante la Resolución 051 de 2025, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender, que dispone la obligatoriedad de garantizar utensilios elaborados en materiales higiénicos, resistentes, fáciles de limpiar y acordes a las buenas prácticas de manufactura.

El proceso de determinación de las necesidades incluyó la base de datos consolidada por la Secretaría de Gobierno y Administrativa de Arcabuco, en la que se recogieron los requerimientos específicos de cada institución educativa, tomando en cuenta la cobertura actual del programa y el número de raciones servidas diariamente. Como resultado de esta labor, se estructuró una relación detallada de elementos de menaje que incluye cuchillos multiusos, jarras con tapa, limpiones de microfibra, baldes de diferentes capacidades, tablas de picar, ralladores, platos, vasos, escurridores, ollas a presión y regulares, calderos, licuadoras industriales, neveras convencionales, sartenes, espátulas, cucharas y tenedores, entre otros bienes descritos en el documento de presupuesto anexo. Los valores estimados para cada ítem fueron determinados mediante cotizaciones realizadas por la Secretaría de Gobierno y Administrativa a distintos proveedores locales y regionales, en busca de cumplir los principios de economía, transparencia y planeación previstos en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. Este ejercicio permitió obtener una estimación real de precios del mercado, sobre la cual se proyectó el presupuesto requerido para la adquisición del menaje, ascendiendo aproximadamente a veintiún millones de pesos (21.000.000), conforme al análisis de costos contenido en el archivo técnico adjunto.

En conclusión, la necesidad surge de la obligación de proveer a las instituciones educativas del Municipio de Arcabuco de la dotación completa, funcional y segura para la correcta preparación y servicio de los alimentos del PAE. Esta acción n responde a mandatos legales y reglamentarios, y constituye una medida concreta para mejorar las condiciones de salubridad, eficiencia y dignidad en la atención de los estudiantes beneficiarios, garantizando así la continuidad, calidad y sostenibilidad del servicio de alimentación escolar que administra el municipio en coordinación con la entidad territorial certificada en educación –el Departamento de Boyacá.

1.2. Productos del sector

La actividad económica está dividida en sectores económicos. "(…) Según el Banco de la República. La actividad económica del país se divide por sectores económicos. Cada uno de ellos hace parte de una actividad económica cuyos elementos o productos tienen características en común y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción, es decir de acuerdo con el servicio que realicen o al producto que comercialicen (…). Una vez analizado el mercado y conforme a la estructura básica de la economía que en la actualidad se maneja como conocimiento general, la economía clásica se divide en los siguientes sectores:

- "Sector primario: se refiere a la producción básica y todo lo que tiene que ver con las actividades del

agro.

- Sector secundario: se refiere a la producción de bienes y todo lo que produce la industria, construcción y manufactura.
- Sector terciario: se refiere al ofrecimiento de servicios que brinda el comercio, bancos, educación, entre otros.

De igual manera el presente análisis del sector está encaminado a conocer y establecer el comportamiento del sector secundario de la economía que agrupa la producción de bienes y todo lo que produce la industria, construcción y manufactura; este sector de la industria que transforma la materia prima, extraída o producida por el sector primario, en productos de consumo, o en bienes de equipo. Es decir: mientras que el sector primario se limita a obtener de manera directa los recursos de la naturaleza, el sector secundario ejecuta procedimientos industriales para transformar dichos recursos..

1.3. Clasificación de bienes y servicios

Luego de analizado el documento que consagra los Códigos Estándar de Productos y Servicios de naciones Unidad –UNSPSC- y el Manual para la Codificación de Bienes y Servicios, expedido por Colombia Compra eficiente, se ha establecido que el objeto del contrato del presente proceso de selección se identifica así:

CODIGO UNSPSC	PRODUCTO
27111501	Hojas de cuchillo
52152001	Jarras para uso doméstico
52151662	Colador de malla
47121804	Baldes para limpieza
52151650	Escurridores para uso doméstico
24121807	Recipientes de plástico
52151650	Escurridores para uso doméstico
52151606	Tablas para cortar para uso doméstico
52151603	Ralladores para uso doméstico
52152004	Platos para uso doméstico
48101903	Vasos para servicio de comidas
52152202	Escurridor de platos
52151807	Ollas para uso doméstico
52141524	Licuadoras para uso doméstico
52141501	Neveras para uso doméstico
52151802	Sartenes para uso doméstico
52151616	Espátulas de cocina para uso doméstico
52151704	Cucharas para uso doméstico
52151703	Tenedores para uso doméstico

1.4. Análisis del valor del presupuesto

Una vez establecidos los requerimientos técnicos que permitirán satisfacer la necesidad, la entidad en pro de encontrar un equilibrio económico y armónico dentro del proyecto estableció el valor del proyecto que comprenden los costos totales de los servicios a contratar por el municipio con base en cotizaciones realizas por la entidad.

a) En solicitud de cotizaciones se especificó que los precios deberían contener los impuestos del municipio.

El valor tomado por la entidad es la cotización con contiene el menor valor.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Cuchillos Largo Completo: 38.5 cms, Largo de la Hoja: 25.5 cms, Ancho Máximo: 5.2 cms, Cuchillo Tramontina, cabo color blanco. Cuchillo multiusos, adecuado para corte de carnes, vegetales, tubérculos, hortalizas, verduras y frutas	25	70,000	1,750,000
2	Jarra Jarrón De Plástico Con Tapa Para Jugo de 3 litros	17	20,000	340,000
3	Limpión en microfibra de 60 cm x 30 cm	45	15,000	675,000
4	Colador de plástico estándar 20 cm	8	20,000	160,000
5	Balde plástico con tapa 6 lt	1	18,000	18,000
6	Balde plástico con tapa 4 lt	2	10,000	20,000
7	Balde plástico con tapa 12 lt	11	27,000	297,000
8	Escurridor exprimidor en plástico de Alto Mayor 7.5 cm , Alto tazón 5 cm , Diámetro 16.3x21 cm	12	20,000	240,000
9	ponchera plástica rectangular de 20 litros para ensalada	2	27,000	54,000
10	ponchera plástico rectangular de 10 litros para ensalada	5	15,000	75,000
11	ponchera plástica rectangular de 5 litros para ensalada	6	9,000	54,000
12	platón plástico de 50 litros	3	42,000	126,000
13	Escurridor De Fritos Metálico Tipo Cesta Material Acero, Diámetro: 18 cm, Profundidad: 7 cm	8	40,000	320,000

14	colador escurridor tipo cuajada de plástico estándar	2	20,500	41,000
15	tabla de picar blancas en polipropileno 34 x 24 cm	12	30,000	360,000
16	rallador 4 caras acero inoxidable	12	25,000	300,000
17	platos plásticos planos medianos	185	4,200	777,000
18	vasos de plástico de 10 onzas	185	3,200	592,000
19	escurridor de platos de 50 litros	10	52,000	520,000
20	Balde plástico con tapa de 12 litros	10	35,000	350,000
21	Balde plástico con tapa de 6 litros	4	19,000	76,000
22	Estufa de 4 puestos quemadores rápidos que reducen el tiempo de cocción, 2 parrillas dobles en alambrón porcelanizado, espalda tipo torre	3	285,000	855,000
24	caldero fundido de 6 litros	4	110,000	440,000
25	olla a presión de 6 litros	2	90,000	180,000
26	Juego de 4 ollas con tapa con asas metálicas Tamaños: 16cm, 18cm, 20cm, 22cm, Capacidades: 2L, 2.8L, 2.5L, 5.5L	5	250,000	1,250,000
27	canastilla plástica 60x40x25 cm	10	27,000	270,000
28	caneca con tapa de 50 mlitros	4	60,000	240,000
29	caneca plástica con tapa de 100 litros	6	110,000	660,000
30	licuadora de 10 lt	3	1,800,000	5,400,000
31	Nevera Convencional 210 Litros Control de Temperatura Si Bloqueo de panel No Dispensador de Agua Si Descongelamiento	1	1,800,000	1,800,000
33	sartén en acero inoxidable 25 cm	3	80,000	240,000
34	espátula mediana en acero inoxidable con mango para voltear arepas medidas largo 32 cm, ancho 10 cm	12	40,000	480,000
35	tenedor trinche con mango en acero inoxidable largo 30 cm	12	25,000	300,000
36	cuchara para servir con mango en acero inoxidable largo 30 cm	12	35,000	420,000
37	escurridor de fritos en acero inoxidable largo 30 cm	12	40,000	480,000
38	cucharas	100	2,500	250,000
39	cuchillos	100	2,500	250,000
40	tenedores	100	2,500	250,000

41	Tabla Picar Cortar Profesional 50x30x1.4 Cm	1	90,000	90,000
VALOR TOTAL				**21,000,000**

El presupuesto estimado para el presente proceso de selección es de veintiún millones de pesos ($21.000.000) M/cte. Incluye IVA y todos los costos directos e indirectos en condiciones normales, que se puedan genera.

2. Aspecto técnico

Para el desarrollo del objeto contractual se debe cumplir con las siguientes especificaciones

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Cuchillos Largo Completo: 38.5 cms, Largo de la Hoja: 25.5 cms, Ancho Máximo: 5.2 cms, Cuchillo Tramontina, cabo color blanco. Cuchillo multiusos, adecuado para corte de carnes, vegetales, tubérculos, hortalizas, verduras y frutas	25
2	Jarra Jarrón De Plástico Con Tapa Para Jugo de 3 litros	17
3	Limpión en microfibra de 60 cm x 30 cm	45
4	Colador de plástico estándar 20 cm	8
5	Balde plástico con tapa 6 lt	1
6	Balde plástico con tapa 4 lt	2
7	Balde plástico con tapa 12 lt	11
8	Escurridor exprimidor en plástico de Alto Mayor 7.5 cm , Alto tazón 5 cm , Diámetro 16.3x21 cm	12
9	ponchera plástica rectangular de 20 litros para ensalada	2
10	ponchera plástico rectangular de 10 litros para ensalada	5
11	ponchera plástica rectangular de 5 litros para ensalada	6
12	platón plástico de 50 litros	3
13	Escurridor De Fritos Metálico Tipo Cesta Material Acero, Diámetro: 18 cm, Profundidad: 7 cm	8
14	colador escurridor tipo cuajada de plástico estándar	2
15	tabla de picar blancas en polipropileno 34 x 24 cm	12
16	rallador 4 caras acero inoxidable	12
17	platos plásticos planos medianos	185
18	vasos de plástico de 10 onzas	185
19	escurridor de platos de 50 litros	10

20	Balde plástico con tapa de 12 litros	10
21	Balde plástico con tapa de 6 litros	4
22	Estufa de 4 puestos quemadores rápidos que reducen el tiempo de cocción, 2 parrillas dobles en alambrón porcelanizado, espalda tipo torre	3
24	caldero fundido de 6 litros	4
25	olla a presión de 6 litros	2
26	Juego de 4 ollas con tapa con asas metálicas Tamaños: 16cm, 18cm, 20cm, 22cm, Capacidades: 2L, 2.8L, 2.5L, 5.5L	5
27	canastilla plástica 60x40x25 cm	10
28	caneca con tapa de 50 mlitros	4
29	caneca plástica con tapa de 100 litros	6
30	licuadora de 10 lt	3
31	Nevera Convencional 210 Litros Control de Temperatura Si Bloqueo de panel No Dispensador de Agua Si Descongelamiento	1
33	sartén en acero inoxidable 25 cm	3
34	espátula mediana en acero inoxidable con mango para voltear arepas medidas largo 32 cm, ancho 10 cm	12
35	tenedor trinche con mango en acero inoxidable largo 30 cm	12
36	cuchara para servir con mango en acero inoxidable largo 30 cm	12
37	escurridor de fritos en acero inoxidable largo 30 cm	12
38	cucharas	100
39	cuchillos	100
40	tenedores	100
41	Tabla Picar Cortar Profesional 50x30x1.4 Cm	1

OBLIGACIONES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Garantizar todo lo establecido en las especificaciones técnicas del contrato.
2. Cumplir fielmente con el objeto del contrato de conformidad con los estudios previos, invitación pública y la propuesta presentada y aceptada por la Alcaldía Municipal.
3. Atender los requerimientos, recomendaciones y observaciones que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución del mismo.

4. Informar oportunamente por escrito a la Alcaldía Municipal, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato.
5. Acreditar estar al día con las obligaciones frente al Sistema General de Seguridad Social, de conformidad con el ordenamiento legal vigente.
6. Mantener la reserva si a ello hubiere lugar sobre la información que le sea suministrada y consultada para el desarrollo del objeto del contrato.
7. Responder por sus actos u omisiones en ejecución del contrato, cuando con ello cause perjuicios a la administración o a terceros.
8. Las demás contenidas en la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normatividad vigente en cuanto a sus derechos y deberes.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

En virtud del presente Contrato el Municipio se obliga a:

1. Desembolsar al contratista las sumas pactadas de acuerdo a la forma de pago establecida, una vez reúna los requisitos necesarios para los desembolsos.
2. Designar un profesional o un funcionario idóneo para ejercer directamente la supervisión al Contrato.
3. Solicitar al contratista los informes necesarios o que se crean convenientes para el seguimiento y supervisión del contrato.
4. Convocar y realizar Comités Técnicos cuando lo considere conveniente.
5. Realizar comités técnicos para verificar el estado de avance de los proyectos a realizar
6. Brindar al contratista la colaboración que resulte necesaria para la debida ejecución del contrato.
7. Contribuir a efectuar en conjunto de la supervisión, la liquidación del Contrato en los términos previstos por la ley.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será diez (10) días calendario.

LUGAR DE EJECUCIÓN**:**
MUNICIPIO DE ARCABUCO – BOYACÁ.

3. Aspecto regulatorio

El MUNICIPIO DE ARCABUCO - BOYACÁ, realizará la selección del contratista mediante el procedimiento de MÍNIMA CUANTÍA de que trata la Ley 1150 de 2007, artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

Para realizar la evaluación de las que hayan cumplido los requerimientos de la invitación publica y teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato y conforme al proceso de selección del contratista, numerales 5° y 6° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, adicionados por los artículos 274 y 94 de la ley 1474 de 2011.

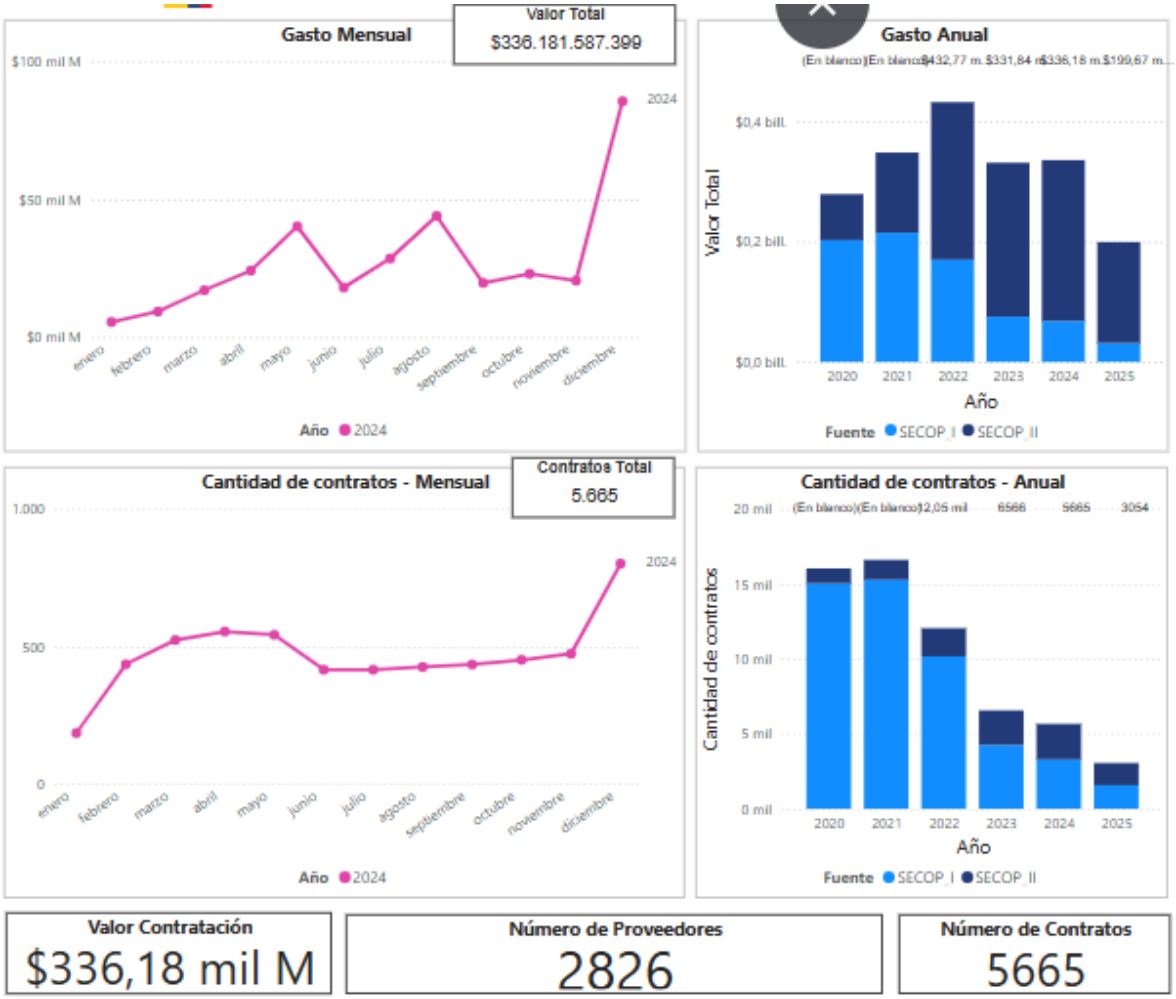
De conformidad con lo estipulado en él, el contrato se adjudicará al proponente que haya ofertado el precio más bajo siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la entidad, en caso contrario, se adjudicará al oferente que haya presentado el segundo menor precio siempre y cuando cumpla con los requisitos antes señalados y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado, de lograrse se repetirá el proceso de selección.

Los requisitos habilitantes Jurídicos serán sometidos a las disposiciones de los artículos 6, 7 y 13 del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública; a las disposiciones para la ejecución del objeto que se pretende realizar y a la Constitución Política, leyes, decretos y normas auxiliares del derecho; respecto de la experiencia, capacidad financiera de manera adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor.

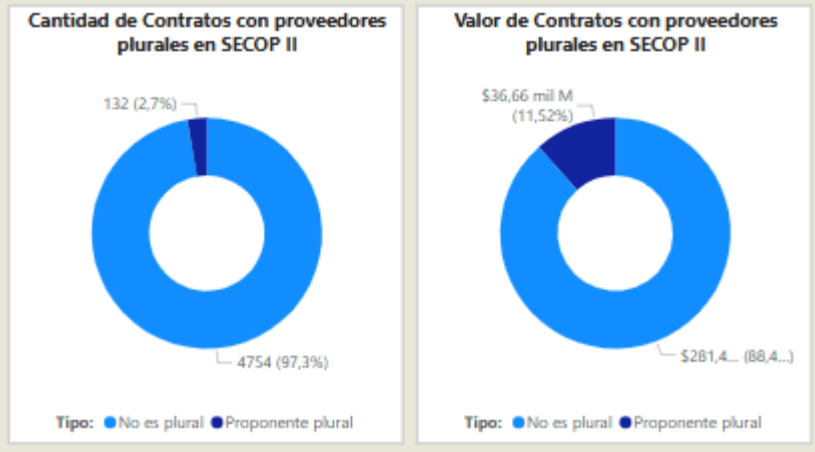
B. ESTUDIO DE LA OFERTA

Se procede a revisar a través de la plataforma SECOP en la herramienta Datos Compra Pública – Abastecimiento Estratégico, la oferta en cuanto a la clasificación de los códigos UNSPSC de este proceso:

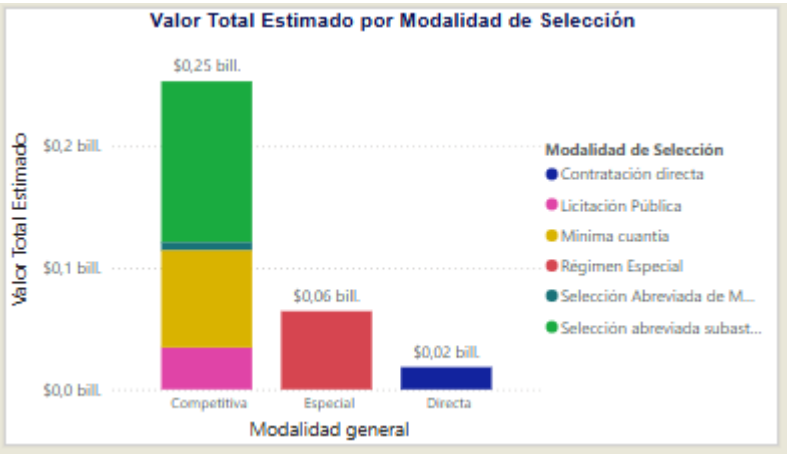
En la grafica que se muestra a continuacion se evidencia que los en el año 2024 se contrataron mas de 336.18 mil millones para cumplir suministros de oficina celebrando un total de 5.665 contratos



Durante la vigencia 2024 los proveedores que firmaron con entidades estatales hacen referencia a proveedores plurales representando el 2,7%, de igual manera el valor de la contratación asociada es alrededor del 11,52% del total contratado.



La modalidad de contratación que predomino para contratar servicio fue la modalidad competitiva, sin embargo, se han utilizado las demás modalidades.



C. ESTUDIO DE LA DEMANDA

Como parte del análisis de la demanda, que busca recopilar la experiencia adquirida por las entidades a lo largo de los procesos similares que se han adelantado tomando como referencia los contratos reportados en el SECOP I así:

Como lo ha contratado la entidad

N° DE PROCESO	MODALIDAD	OBJETO	VALOR
MA-MIN-19-2017	MINIMA CUANTIA	ADQUISICION DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE MENAJE PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE ESCOLAR EN LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO ALEJANDRO DE HUMBOLDT (SEDES PRINCIPAL, COLONIA ESCOLAR JOSE	$5,270,000

		JOAQUIN CASTRO Y QUIRVAQUIRA I) DEL MUNICIPIO DE ARCABUCO – BOYACA	
MA-MIN-21-2016	MINIMA CUANTIA	COMPRAVENTA DE MENAJE Y DOTACIÓN DE COCINAS PARA EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE ARCABUCO BOYACÁ, DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	$13,668,076

Como lo han contratado otras entidades

No. DE PROCESO	MODALIDAD	MUNICIPIO	OBJETO	VALOR
MC-MDC-039 DE 2025	Contratación Mínima Cuantía	MUNICIPIO DE CORRALES	SUMINISTRO DE ELEMENTOS Y UTENCILIOS DE MENAJE DE COCINA PARA LA ÓPTIMA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y HOGARES COMUNITARIOS DEL MUNICIPIO DE CORRALES	$20,573,280
MC-017-2025	Contratación Mínima Cuantía	ALCALDÍA MUNICIPAL DE TINJACÁ	ADQUISICION DE MENAJE Y ELEMENTOS DE COCINA CON DESTINO AL RESTAURANTE ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA PUBLICA MARIANO OSPINA PEREZ EN SUS DIFERENTES SEDES DEL MUNICIPIO DE TINJACA - BOYACA PARA LA VIGENCIA 2025	$12,000,000
MC-032-2025	Contratación Mínima Cuantía	MUNICIPIO DE COVARACHÍA	ADQUISICIÓN DE MENAJE REQUERIDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE LAS SEDES URBANAS EN EL MUNICIPIO DE COVARACHIA BOYACA, EN EJECUION DEL PLAN DE DESARROLLO MEJOR ES POSIBLE 2024 2027	$ 4,836,000

ORIGINAL FIRMADO

DIANA MARCELA CAMACHO VANEGAS

Secretaria de Gobierno y Administrativa