ESTUDIO PREVIO
PARA PROCESOS QUE SE TRAMITAN EN EL SECOP

(Decreto 1082 de 2015)		
1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN		
Plan Anual de Adquisiciones	Código	48 10 18 00
	Descripción	FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE COCINA Y DOTACIÓN DE MENAJE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y ETNOEDUCATIVAS CON POBLACIÓN AFRODESCENDIENTES DEL MUNICIPIO DE BECERRIL, CESAR
Tipo de Presupuesto Asignado	03-432111-2.3.2.02.01.002-79 Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Recurso de la Nación - Destinación especifica.	
Nombre de Proyecto	FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE COCINA Y DOTACIÓN DE MENAJE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y ETNOEDUCATIVAS CON POBLACIÓN AFRODESCENDIENTES DEL MUNICIPIO DE BECERRIL, CESAR	
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN		
Fecha de elaboración del estudio previo: (dd/mm/aaaa)	05-2026	
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	**KEVIN ANDRES OSORIO GONZALEZ**	
Dependencia solicitante:	**SECRETARIO DE GOBIERNO, EDUCACION Y ASUNTOS ADMINISTRATIVOS**	
Tipo de Contrato:	**SUMINISTRO**	
3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Decreto 1082 de 2015).		
3.1 Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación	**JUSTIFICACIÓN/ NECESIDAD** Al Municipio de Becerril, como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y asegurar el cumplimiento de las funciones a su cargo, según lo dispuesto en los artículos 311 y 315 de la Constitución Política. En este contexto, el numeral 17 del artículo 76 de la Ley 715 de 2001 establece que es competencia municipal garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción. El suministro de alimentación escolar es una condición indispensable para lograr la igualdad de oportunidades en el sistema educativo. Es misión del Estado ampliar la cobertura social a través de programas que garanticen el desarrollo físico y psíquico	

de los escolares, especialmente en sectores marginales y en condiciones de pobreza. No obstante, la operatividad del Programa de Alimentación Escolar (PAE) depende directamente de contar con elementos de dotación, menaje y equipos de cocina en condiciones óptimas para la preparación higiénica y segura de los alimentos.

Actualmente, en el municipio de Becerril se presenta una situación de urgencia técnica y social. Por primera vez, organizaciones étnicas como el Consejo Comunitario Caño Candela han sido habilitadas como ejecutores del PAE bajo los lineamientos de la Resolución 051 de 2025. Sin embargo, tras realizar un diagnóstico en el territorio, se ha establecido que sedes críticas como Institución Educativa La Guajirita (Sede Principal y 4 anexas) e Institución Educativa Villa Matilde (Sede Principal y 13 anexas) no cuentan con los elementos básicos de cocina y refrigeración para iniciar la operación el 26 de enero de 2026.

Esta carencia afecta directamente a una población aproximada de 863 niños, niñas y adolescentes de comunidades afrodescendientes y rurales. La falta de estufas industriales, neveras, mesones de acero inoxidable y menaje básico (platos, vasos y ollas) imposibilita el cumplimiento de los estándares de calidad nutricional y seguridad alimentaria. Esta insuficiencia técnica se traduce en un riesgo inminente de deserción escolar y una disminución en la calidad educativa, ya que la alimentación es el principal incentivo para la permanencia de los estudiantes en las aulas del sector oficial de Becerril.

Por lo tanto, el proyecto de dotación de menaje, equipos y utensilios de cocina, se justifica en la necesidad de garantizar una atención digna y segura. Una cocina bien equipada no solo permite la preparación de alimentos frescos y saludables, sino que previene enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y fomenta hábitos de vida saludable, cumpliendo así con el compromiso social de la administración municipal de construir un futuro mejor para la niñez becerrilera.

IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Problema Central:

Deterioro de los menajes, equipos y utensilios de cocina para los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombiana, raizales y palenqueras del municipio de Becerril, Cesar

Descripción de la situación existente con respecto al problema:

En el municipio de Becerril, Cesar, la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) enfrenta un desafío crítico para el inicio del calendario escolar el 26 de enero de 2026. Por primera vez, en cumplimiento de la Resolución 051 de 2025, el programa será operado por un actor étnico, el Consejo Comunitario Caño

Candela, el cual fue el único en cumplir con los requisitos técnicos exigidos para representar a las comunidades afrodescendientes del territorio.

Sin embargo, tras la realización de un diagnóstico técnico en las sedes educativas beneficiarias, se ha identificado una carencia absoluta de infraestructura técnica y operativa en las áreas de preparación de alimentos. Específicamente, Institución Educativa La Guajirita (Sede Principal y 4 anexas) e Institución Educativa Villa Matilde (Sede Principal y 13 anexas), no se cuenta con los elementos de menaje básicos ni con equipos de refrigeración y cocción industrial necesarios para atender a una población de 863 niños, niñas y adolescentes.

La situación actual se resume en los siguientes puntos críticos:

- **Inexistencia de equipos de conservación:** La falta de neveras y congeladores impide el almacenamiento seguro de proteínas y perecederos, lo que imposibilita el cumplimiento de la cadena de frío exigida por las normas sanitarias.
- **Déficit de menaje y utensilios:** No se dispone de ollas industriales, estufas a gas, ni de los elementos de servicio individual (platos, vasos y cubiertos), lo que obliga a preparar los alimentos en condiciones precarias que aumentan el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- **Riesgo de deserción y baja permanencia:** Dado que la alimentación escolar es el principal factor de permanencia para los estudiantes rurales y de comunidades vulnerables, la incapacidad técnica para iniciar el servicio pone en riesgo la estabilidad del sistema educativo municipal en 2026.

Esta insuficiencia no está contemplada dentro del presupuesto asignado para la ración alimentaria, lo que genera una brecha financiera que la administración municipal debe cubrir mediante la dotación de activos, asegurando así que el modelo de "PAE Étnico" sea viable y digno para la niñez becerrilera.

Árbol de problema (Análisis de Causas y Efectos)

EFECTOS INDIRECTOS	Altos Índices de desnutrición en la población escolarizada.	Disminución en la cobertura educativa.	Aumento de casos de obesidad
EFECTOS DIRECTOS	Deficiencia en la prestación del servicio de alimentación escolar.		
PROBLEMA CENTRAL	Deterioro de los menajes, equipos y utensilios de cocina para los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombiana, raizales y palenqueras del		

	municipio de Becerril, Cesar		
CAUSAS DIRECTAS	Insuficiencia de equipos de cocina, menaje y utensilios de cocina de restaurantes escolares del municipio		
CAUSAS INDIRECTOS	Escaso presupuesto en la administración municipal para la reposición de equipos y menaje de las instituciones educativas oficiales del Municipio.		Baja gestión de recursos de inversión por parte del equipo administrativo de las instituciones educativas y entes territoriales para el mejoramiento de cobertura educativa

POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO

a. Población afectada por el problema

Número de personas afectadas: 28.177
Fuente de Información: Proyección DANE 2026

b. Población Objetivo

Número de personas Objetivo: 863
Fuente de Información: Simat corte diciembre 2025

Se beneficiarán los Centros Educativos Villa Matilde y La Guajirita dando en total 19 sedes, donde La Guajirita cuenta con 4 sedes y la principal y Villa Matilde con 13 sedes y la principal, para atender a una población de 863 niños, niñas y adolescentes aproximadamente, que aparecen matriculados en las diferentes sedes y en la base de datos de las Instituciones.

Centros educativos y número de estudiantes según informe del SIMAT a corte de Diciembre de 2025

CENTROS EDUCATIVOS Y SEDES	NÚMERO DE ESTUDIANTES
CENTRO EDUCATIVO LA GUAJIRITA	**397**
1 CENTRO EDUCATIVO LA GUAJIRITA	99
2 SEDE BUENA VISTA	20
3 SEDE CASA BLANCA	22
4 SEDE LA FLORIDA	232
5 SEDE CAPIGUARA	24
CENTRO EDUCATIVO VILLA MATILDE	**466**
1 CENTRO EDUCATIVO VILLA MATILDE	55
2 SEDE BATATAL	18
3 SEDE BETULIA	23
4 SEDE CANAIMA	70
5 SEDE CAÑO RODRIGO	32
6 SEDE EL CAGUAN	9
7 SEDE EL CENTRO	77
8 SEDE EL REMOLINO	11
9 SEDE LA CANDELA	18
10 SEDE LA ESCONDIDA	20
11 SEDE LA ESPERANZA	9
12 SEDE LAS MERCEDES	24
13 SEDE SANTA CECILIA	19
14 SEDE SANTA MERCEDES	57

ARBOL DE OBJETIVOS (FINES Y MEDIOS)

	Bajos Índices de desnutrición en la población escolarizada	Aumento en la cobertura educativa	Disminución de casos de obesidad
FINES	Mejorar la prestación del servicio de alimentación escolar.		
OBJETIVO GENERAL	Proporcionar los menajes, equipos y utensilios de cocina para los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombiana, raizales y palenqueras del municipio de Becerril, Cesar		
MEDIOS	Realizar dotación de equipos de cocina, menaje y utensilios de cocina de restaurantes escolares del municipio		

Apropiar presupuesto para la reposición de equipos y menaje de las instituciones educativas.		Incentivar la gestión de recursos de inversión por parte del equipo administrativo de las instituciones educativas y entes territoriales para el mejoramiento de cobertura educativa

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar los menajes, equipos y utensilios de cocina para los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombiana, raizales y palenqueras del municipio de Becerril, Cesar

Indicadores para medir el objetivo general				
Indicador del objetivo	**Medido a través de**	**Meta**	**Tipo de fuente**	**Fuente de verificación**
Acceso a equipos de cocina, menaje y utensilios de los restaurantes escolares	Número	1	Informe de ejecución y Gestión	Seguimiento Secretaría de Gobierno, Educación y Asuntos Administrativos

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar dotación de equipos de cocina, menaje y utensilios de cocina de restaurantes escolares del municipio
- Apropiar presupuesto para la reposición de equipos y menaje de las instituciones educativas.
- Incentivar la gestión de recursos de inversión por parte del equipo administrativo de las instituciones educativas y entes territoriales para el mejoramiento de cobertura educativa

	Por lo anterior se justifica la necesidad de la **"FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE COCINA Y DOTACIÓN DE MENAJE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y ETNOEDUCATIVAS CON POBLACIÓN AFRODESCENDIENTES DEL MUNICIPIO DE BECERRIL, CESAR"** para garantizar la formulación de proyectos que apunten a la seguridad y el bienestar de la comunidad.
3.2 OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN	
3.2.1. Objeto contractual:	FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE COCINA Y DOTACIÓN DE MENAJE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y ETNOEDUCATIVAS CON POBLACIÓN AFRODESCENDIENTES DEL MUNICIPIO DE BECERRIL, CESAR**.**
3.2.2.Clasificación UNSPSC:	La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes: **Código UNSPSC** | **Descripción** 48 10 18 00 | MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA
3. OBLIGACIONES	
3.3.1. Obligaciones GENERALES del Contratista:	Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las contenidas en las normas técnicas y ambientales pertinentes, de las particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del pliego de condiciones y de las consignadas específicamente en el contenido del contrato, el contratista contrae, entre otras, las siguientes: El CONTRATISTA se obliga para con el MUNICIPIO a lo siguiente: a) Cumplir el objeto del contrato de conformidad con las obligaciones específicas descritas, ofreciendo las mejores condiciones de calidad, ejecutándolo oportuna e idóneamente, con lealtad y buena fe, evitando dilaciones. b) Radicar las cuentas de cobro con los anexos requeridos para su pago. c) Cumplir con los requisitos para el perfeccionamiento y la ejecución del contrato. d) Acatar las instrucciones que le imparta el supervisor del contrato.

3.3.2. Obligaciones ESPECIFICAS del Contratista:

El CONTRATISTA se obliga para con el MUNICIPIO DE LA BECERRIL, CESAR, a cumplir con las siguientes condiciones técnicas:

FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE COCINA Y DOTACIÓN DE MENAJE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y ETNOEDUCATIVAS CON POBLACIÓN AFRODESCENDIENTES DEL MUNICIPIO DE BECERRIL, CESAR

ITEM	DESCRIPCION	UNID	CANT	VR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
1	**BATERÍA DE COCINA, MENAJE DE PREPARACIÓN Y UTENSILIOS**				
1.1	**OLLA TIPO STOCK (Alta):** De 40 Litros para la preparación de coladas, jugos cocidos y sopas.	Unidad	10	$ 145.000,00	$ 1.450.000,00
1.2	**OLLA TIPO STOCK (Alta)**: De 60 Litros para la preparación de coladas, jugos cocidos y sopas.	Unidad	10	$ 185.000,00	$ 1.850.000,00
1.3	**OLLA TIPO STOCK (Alta):** De 80 Litros para la preparación de coladas, jugos cocidos y sopas.	Unidad	5	$ 34.500,00	$ 172.500,00
1.4	**OLLA INDUSTRIAL** en aluminio de alto impacto, calibre 4, capacidad [X] Litros, con asas remachadas de seguridad y tapa de ajuste hermético. Material certificado para contacto con alimentos según Res. 2674 de 2013.	Unidad	2	$ 380.000,00	$ 760.000,00
1.5	**CALDERO (Bajo y ancho): De 20 Litros** para la preparación de arroz y proteínas, facilitando el volteo del alimento sin que se rompa con tapa	Unidad	10	$ 189.000,00	$ 1.890.000,00
1.6	**CALDERO (Bajo y ancho):** De 10 Litros para la preparación de arroz y proteínas, facilitando el volteo del alimento sin que se rompa con tapa	Unidad	10	$ 275.000,00	$ 2.750.000,00
1.7	**CALDERO (Bajo y ancho)**: De 50 Litros para la preparación de arroz y proteínas, facilitando el volteo del alimento sin que se rompa con tapa	Unidad	6	$ 375.000,00	$ 2.250.000,00

1.8	**SARTEN INDUSTRIAL** de 12 pulgadas, aluminio calibre 4 (extra fuerte), con mango de acero inoxidable fijado con 3 remaches de alta resistencia. Sin recubrimientos químicos, apto para uso rudo.	Unidad	10	$ 149.000,00	$ 1.490.000,00
1.9	**ESPUMADERA** (ango de polipropileno (no madera) y hoja de acero inoxidable de una sola pieza.)	Unidad	5	$ 48.000,00	$ 240.000,00
1.10	**CUCHARA** para servir en aluminio fundido con hueco cuchara en aluminio largo:30 Cms	Unidad	10	$ 39.000,00	$ 390.000,00
1.11	**CUCHARON INDUSTRIAL** (en aluminio fundido de alta resistencia, capacidad de [8 / 12] oz, mango extralargo de 40 cm con gancho de sujeción. Diseño sanitario sin uniones porosas, apto para contacto directo con alimentos a altas temperaturas según Res. 2674 de 2013.)	Unidad	10	$ 45.000,00	$ 450.000,00
1.12	**CUCHILLO** para carnes hojas de 8" (20 cm aproximadamente) en acero inoxidable y mango plástico color blanco. cuchillo para carnes con filo recto	Unidad	10	$ 52.000,00	$ 520.000,00
1.13	**CUCHILLO** para cortar verdura cuchillo hojas de 8" (20 cm aproximadamente) en acero inoxidable y mango plástico. Cuchillo para verduras filo liso.	Unidad	10	$ 52.000,00	$ 520.000,00
1.14	**TABLA DE PICAR GRANDE** Juego de tablas de picar en polietileno de alta densidad, codificadas por colores (mínimo 3 colores) para evitar contaminación cruzada. Dimensiones aproximadas 40x 30x 1.9 cms Colores según uso: 1 verde (frutas y verduras) 1 amarilla (aves) 1 blanca (productos cocidos) 1 azul (pescado) 1 roja (carnes)	Unidad	5	$ 390.000,00	$ 1.950.000,00
1.15	**COLADOR** (Malla en Acero Inoxidable AISI 304. Grande: 25 a 30 cm de diámetro (para colar jugos en grandes cantidades directamente sobre las jarras o marmitas).	Unidad	5	$ 69.000,00	$ 345.000,00
1.16	**COLADOR** (Malla en Acero Inoxidable AISI 304. Mediano: 18 a 22 cm de diámetro (para usos auxiliares).	Unidad	5	$ 55.000,00	$ 275.000,00

	1.17	**RAYADOR** en acero inoxidable de 4 caras con mango metálico. Dimensiones aproximadas: Base 9.5 x 12.5 cm altura 22 cm.	Unidad	5	$ 45.000,00	$ 225.000,00
	1.18	**OLLA A PRESIÓN 16,5 LITROS**: Características del Material: La olla a presión fabricada con aluminio, cantidad máxima de plomo (PB) en el aluminio 0.05%. : El dispositivo de regulación de presión 125% de la presión nominal de operación. Seguridad de la tapa de cierre externo y con Presión de estallido mínimo cinco (5) veces la presión.	Unidad	5	$ 450.000,00	$ 2.250.000,00
	1.19	**TAZON O RECIPIENTE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS GRANDE** (Polipropileno de alta densidad (libre de BPA). Debe ser un plástico liso, no poroso, que no suelte color ni olores, de color blanco o transparentes, Deben ser de bordes redondeados (sin ranuras o esquinas difíciles de lavar) para evitar que se acumulen bacterias.) Capacidad Recomendada: 20 a 30 litros. Medidas Aproximadas: Diámetro de 45 a 55 cm y profundidad de 20 a 25 cm.	Unidad	5	$ 59.000,00	$ 295.000,00
	1.20	**TAZON O RECIPIENTE PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS MEDIANA** (Polipropileno de alta densidad (libre de BPA). Debe ser un plástico liso, no poroso, que no suelte color ni olores, de color blanco o transparentes, Deben ser de bordes redondeados (sin ranuras o esquinas difíciles de lavar) para evitar que se acumulen bacterias.) Capacidad Recomendada: 10 a 12 litros. Medidas Aproximadas: Diámetro de 35 a 40 cm y profundidad de 15 a 18 cm.	Unidad	5	$ 29.000,00	$ 145.000,00
	1.21	**EXPRIMIDOR DE LIMONES TIPO INDUSTRIAL**, fabricado en acero inoxidable de alta resistencia, diseño de prensa reforzada con mangos ergonómicos, material resistente a la corrosión ácida, fácil de higienizar y apto para uso rudo continuo	Unidad	5	$ 190.000,00	$ 950.000,00

1.22	**JARRA MEDIDORA INDUSTRIAL**, en policarbonato transparente de alta resistencia, capacidad de [1L / 4L], con escala de medición en altorrelieve, resistente a altas temperaturas y procesos de desinfección química, libre de BPA, con pico vertedor antigoteo y asa reforzada	Unidad	5	$ 35.000,00	$ 175.000,00
1.23	**MOLINO MANUAL** (Dimensiones: 31.6 cm de altura y 15.5 x 13.5 cm. Material del molinillo: aluminio; Material de la base: hierro fundido)	Unidad	3	$ 189.000,00	$ 567.000,00
				SUBTOTAL	**$ 21.909.500,00**
2	**EQUIPOS DE COCCIÓN Y REFRIGERACIÓN**				
2.1	**CONGELADOR HORIZONTAL INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO (200 LTS)**	Unidad	2	$ 1.590.000,00	$ 3.180.000,00
2.2	**LICUADORA** con Control de Perilla, de 3 Velocidades, 1.25 Lt, 1000 W, Cromada, BLST4655	Unidad	2	$ 398.000,00	$ 796.000,00
2.3	**ESTUFA INDUSTRIAL DE GAS LINEAL DE CUATRO QUEMADORES:** Estructura íntegra en acero inoxidable AISI 304, calibres de 1.2mm con refuerzos estructurales en omega. Configurada técnicamente para Gas Propano (GLP). Incluye 4 quemadores concéntricos de alto poder calorífico en aluminio fundido y parrillas de hierro fundido de alta resistencia. Sistema de encendido con piloto y válvulas de seguridad independientes. Incluye kit de instalación para cilindro (regulador de alta presión y manguera reforzada NTC 3561). Dimensiones: 1500mm x 500mm x 860mm. Incluye transporte e instalación en sedes rurales y urbanas.	Unidad	1	$ 1.400.000,00	$ 1.400.000,00
2.4	KIT DE SUMINISTRO GLP: Incluye cilindro de gas propano (40lb), Regulador de alta presión etapa única, y manguera reforzada NTC 3561 con abrazaderas industriales. Incluye instalación técnica en sede	Unidad	15	$ 170.000,00	$ 2.550.000,00

2.5	KIT DE SUMINISTRO GLP: Incluye cilindro de gas propano (100lb), Regulador de alta presión etapa única, y manguera reforzada NTC 3561 con abrazaderas industriales. Incluye instalación técnica en sede	Unidad	5	$ 395.000,00	$ 1.975.000,00
				SUBTOTAL	**$ 9.901.000,00**
3	**MOBILIARIO Y PRESPARACIÓN (ZONA DE TRABAJO)**				
3.1	**MESA DE TRABAJO** en acero inoxidable AISI 304 o material resistente, calibre 18 (aprox. 1.2 mm de espesor)	Unidad	2	$ 390.000,00	$ 780.000,00
3.2	**ESTANTERÍAS** (Estante para despensas de dos metros (Tipo rejilla para permitir la circulación de aire. Deben estar elevadas mínimo 15 cm del suelo para evitar nidos de plagas y permitir el aseo del piso.)	Unidad	2	$ 240.000,00	$ 480.000,00
3.3	**GRAMERA DIGITAL** (capacidad 10kg) para pesaje de proteínas y cumplimiento de la Minuta Patrón.	Unidad	2	$ 89.000,00	$ 178.000,00
				SUBTOTAL	**$ 1.438.000,00**
4	**ALMACENAMIENTO Y GESTIÓN DE RESIDUOS**				
4.1	**TANQUE PLASTICO DE 120 LITROS** (Plástico virgen grado alimentario con tapa hermética para asegurar la reserva de agua potable)	Unidad	5	$ 89.000,00	$ 445.000,00
4.2	**CONTENEDOR CILINDRICO** para almacenamiento de alimentos, **50L**, Polietileno de alta densidad (Grado Alimenticio), con tapa de cierre hermético	Unidad	5	$ 59.000,00	$ 295.000,00
4.3	**CONTENEDOR CILINDRICO** para almacenamiento de alimentos, **20L**, Polietileno de alta densidad (Grado Alimenticio), con tapa de cierre hermético	Unidad	5	$ 39.000,00	$ 195.000,00

4.4	**CONTENEDOR CUADRADO** para almacenamiento de alimentos, **20L,** Polietileno de alta densidad (Grado Alimenticio), con tapa de cierre hermético	Unidad	8	$ 45.000,00	$ 360.000,00
				SUBTOTAL	**$ 1.295.000,00**
5	**MENAJE DE SERVICIO (LÍNEA DE CONSUMO PARA ESTUDIANTES)**				
5.1	**PLATO PANDO** en policarbonato o polipropileno de alta resistencia de 22,5 cm apilables entre sí. Colores vivos y surtidos. Material Melamina resistente al desportillado, acto para el servicio de alimentos, resistencia a la fractura y soporta uso de lavaplatos hasta 90° C	Unidad	1000	$ 3.100,00	$ 3.100.000,00
5.2	**POCILLO DE POLIPROPILENO (PP)** de alta densidad o Policarbonato de grado alimenticio. Debe ser 100% libre de BPA (Bisfenol A). (9CM X 8.5CM.)	Unidad	1000	$ 2.400,00	$ 2.400.000,00
5.3	**CUBIERTOS** (cucharas, tenedores) Acero Inoxidable AISI 304 (18/8 o 18/10) MONOBLOQUE. Este material es obligatorio por su alta resistencia a la corrosión y su capacidad de ser desinfectado constantemente con químicos. Calibre mínimo de 2.0 mm a 2.5 mm para evitar que se doblen con el uso rudo diario	Unidad	1000	$ 2.800,00	$ 2.800.000,00
5.4	**BANDEJA DE SERVIDO CON SUPERFICIE ANTIDESLIZANTE** (Policarbonato o Polipropileno de alta densidad virgen. o Libre de BPA (Bisfenol A) para evitar riesgos de toxicidad por calor. 35 cm de largo x 30 cm de ancho (tolerancia +/- 2 cm).	Unidad	7	$ 29.900,00	$ 209.300,00
5.5	**TERMO** (De 19 Litros Con Dispensador Conserva El Frío)	Unidad	6	$ 269.000,00	$ 1.614.000,00
				SUBTOTAL	**$ 10.123.300,00**
				TOTAL **$ 8.690.700,00**	**$ 44.666.800,00**
				GASTOS DE LEGALIZACIÓN	$ 4.332.679,60

VALOR TOTAL DEL PROYECTO	$ 48.999.479,60

- Solamente se pagarán los servicios y elementos que cumplan con las especificaciones técnicas vigentes.

  El contratista, antes de dar inicio a la ejecución del contrato, debe acordar con el Supervisor los canales de comunicación oficiales (correos electrónicos) a través de los cuales se generarán todas las comunicaciones a que haya lugar, para efectos de las solicitudes de pedidos y demás asuntos determinantes respecto de la ejecución operativa de los elementos adquirir.

- El tiempo máximo para la atención de reclamos, devoluciones y cambios en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la recepción de la solicitud formulada por la Supervisor previos los canales de comunicación oficiales (correos electrónicos) a través de los cuales se generarán todas las comunicaciones a que haya lugar acordados con el contratista.

- El proveedor debe realizar la entrega de acuerdo con las condiciones técnicas presentadas en la propuesta.

- Los costos de transporte, suministro y demás gastos ocasionados con la entrega del objeto del presente proceso contractual, serán asumidos por el oferente y no tendrán costo adicional al valor establecido en las propuestas.

NOTA 1: La propuesta debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ítem e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la entrega de los elementos. El MUNICIPIO no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los elementos que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

NOTA 2: Si se adjudica el proceso por un valor inferior al presupuesto oficial estimado por la entidad, El MUNICIPIO se reserva el derecho de incrementar las cantidades de los bienes requeridos, teniendo en cuenta el valor total del presupuesto oficial, la necesidad inicial y los valores ofertados por el adjudicatario. El contrato que resulte del presente proceso podrá adjudicarse hasta agotar el monto del presupuesto total destinado para el proceso, de conformidad con las necesidades generadas en la entidad.

NOTA 3: El futuro contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ello cause perjuicio al Municipio de Becerril o a terceros.

3.3.3. Obligaciones del municipio	En virtud del contrato son obligaciones del Municipio de Becerril, las siguientes: En virtud del contrato EL MUNICIPIO se obliga a 1. El Municipio tiene la obligación de garantizar las condiciones mínimas a partir de las cuales quien realice el contrato, pueda desarrollar su trabajo de una manera adecuada. 2. Desarrollar los instrumentos de control interno necesario para la adecuada gestión del proceso de selección. 3. Suministrar la información que requiera el supervisor y que tenga relación directa con la ejecución del objeto del contrato. 4. Resolver las peticiones presentadas por el proponente elegido en los términos consagrados por la Ley. 5. Por motivo de contratar el Proyecto, el Municipio debe asignar un supervisor quien deberá realizar la función de control y vigilancia del proyecto. 6. Realizar con el supervisor reuniones periódicas, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a fin de analizar temas y problemas relacionados con el desarrollo de este y acordar soluciones prácticas y oportunas; así mismo, efectuar seguimiento a los compromisos pactados en actas anteriores. De lo tratado dejara constancia en actas. 7. Este supervisor que designe el Municipio debe ser un servidor público designado, para ejercer el control y vigilancia sobre la ejecución del contrato de servicios. 8. Pagar en la forma establecida en la Cláusula FORMA DE PAGO, las facturas presentadas por el proponente elegido. 9. Cumplir y hacer cumplir las condiciones y obligaciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte. 10. Las demás que por Ley o contrato le correspondan.
3.3.4. Obligaciones de carácter ambiental	N/A
3.4 Modalidad de selección, justificación y fundamentos jurídicos.	El presente proceso contractual, se rige por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, Manual de Contratación del Municipio y demás normas que las modifiquen, adicionen o reglamenten. En consideración al presupuesto oficial estimado para la presente contratación; el cual no supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad, el MUNICIPIO DE BECERRIL optará por hacer uso de la modalidad de Mínima Cuantía, establecida en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el cual fue subrogado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentada en los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, cuya adjudicación se llevará a cabo teniendo en cuenta el menor precio, siempre y cuando se cumpla con las condiciones técnicas y jurídicas exigidas en la presente estudio previo.

3.5. Valor Estimado del Contrato y Justificación del Mismo	Como resultado de los cálculos realizados por la administración municipal se estimó el presupuesto oficial de la contratación en la suma de **CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL PESOS CON SESENTA CENTAVOS M/L ($ 48.999.479,60)**, valor que incluirá todos los gastos directos e indirectos, pago de prestaciones sociales y seguridad social integral al personal que ocupe, gravámenes, tributos y demás costos en que incurra EL CONTRATISTA por causa u ocasión de la ejecución del contrato.
3.5.1. Certificado de disponibilidad Presupuestal	El pago del valor total estimado del contrato está respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal número CDP 359, correspondiente a la vigencia fiscal de 2026, expedido por el profesional universitario-presupuesto de la Secretaría de Hacienda cuyo rubro es 03-432111-2.3.2.02.01.002-79 Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Recurso de la Nación - Destinación especifica.
3.5.2. Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial:	El valor se justifica luego de analizar los precios históricos del servicio a adquirir y de realizar el respectivo estudio de mercado que se anexa al presente documento y que arrojó como resultado de los cálculos realizados por la administración municipal por lo cual se estimó el presupuesto oficial. Son en total: **CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL PESOS CON SESENTA CENTAVOS M/L ($ 48.999.479,60)**, Este valor incluye los impuestos que aplican para el caso, entre ellos el IVA.
3.5.3 Forma de Pago del Contrato	**ANTICIPO:** Se otorgará un anticipo correspondiente al 50% del valor total del contrato **FORMA DE PAGO:** El 100% del valor restante del contrato, con la respectiva amortización del anticipo otorgado, será pagado una vez cumplido el total de las actividades contempladas en el contrato, previa presentación de los siguientes documentos: **1.** Presentación de la factura o cuenta de cobro. **2.** Acta de recibo final del contrato. **3.** Acta de liquidación del contrato de suministro. **4.** Certificación de ejecución a satisfacción del contrato expedida por parte del supervisor designado por el Municipio. **5.** Informe del interventor y/o supervisor según el caso correspondiente a verificar que el contrato ejecutado cumple con las especificaciones técnicas exigidas por el Municipio. **6.** El cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista del pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y A.R.L) y Parafiscales cuando a ello haya lugar. **7.** Cumplimiento de todos los demás trámites administrativos a que haya lugar.

	El contrato se pagará con cargo al Presupuesto de la Vigencia fiscal 2026, para lo cual se cuenta con certificado de Disponibilidad presupuestal, que obra como adjunto al expediente contractual. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL MUNICIPIO DE BECERRIL respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El desembolso se efectuará dentro de los términos establecidos por el municipio posterior a la radicación de los documentos para pago. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El municipio no realizará desembolsos cuando no se encuentren debidamente soportados o cuando sobrevengan rubros no ejecutados durante la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO TERCERO:** El pago estará sujeto a la disponibilidad de recursos disponibles de la Tesorería municipal. **Nota 1:** Los impuestos y retenciones que surjan del presente contrato corren por cuenta del CONTRATISTA, para cuyos efectos el MUNICIPIO DE BECERRIL hará las retenciones del caso y cumplirá las obligaciones fiscales que ordene la ley. **Nota 2:** EL MUNICIPIO DE BECERRIL solo adquiere obligaciones con el Contratista en el presente proceso y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros, salvo cesión de derechos económicos expresamente autorizada por el MUNICIPIO DE BECERRIL.
3.6 CRITERIOS PARA SELECCIONAR	
3.6.1 Requisitos.	Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes.

	Documento o requisito	Persona Jurídica	Consorcio o Unión Temporal o Promesa Sociedad Futuro
3.6.1.1 Capacidad Jurídica	***Propuesta debidamente firmada***	X	X
	Certificado de existencia y representación legal. Con no más de 30 días de expedición anteriores al cierre del proceso, por la Cámara de Comercio del domicilio principal de la sociedad, en donde se verifique que el objeto del contrato está comprendido dentro de su objeto social y que su duración no será inferior al plazo de ejecución del contrato y un año más, si el proponente es persona natural deberá presentar matricula mercantil, Con no más de 30 días de expedición anteriores al cierre del proceso, por la Cámara de Comercio del domicilio principal de la sociedad.	X	X (Si sus asociados son personas jurídicas)
	Registró único tributario - RUT- expedido por la DIAN. En el caso de consorcios o uniones temporales se deberá aportar el RUT de cada integrante. El registro único tributario del consorcio o unión temporal se deberá tramitar una vez se adjudique el contrato. La actividad presentada por los oferentes debe estar a fin con las suscritas en el RUT	X	X

	Constancia del ultimo aporte al sistema de seguridad social y del último pago de sus obligaciones parafiscales o manifestación expresa bajo la gravedad de juramento de que no tiene recurso humano vinculado por contrato de trabajo, por lo que se encuentra entre las excepciones del art. 50 de la Ley 789 de 2002, y no está obligado al pago de obligaciones parafiscales.	X	X (si sus asociados son personas naturales)
	Certificación de que la sociedad se encuentra al día en sus aportes al sistema de seguridad social y en el pago de sus obligaciones parafiscales, firmada por el representante legal o por el revisor fiscal en los casos que este exista de acuerdo con los requerimientos legales, expedida dentro del mes anterior a la fecha de cierre del proceso. En caso de que la sociedad tenga menos de 6 meses de creación, deberá acreditar los mencionados pagos a partir de la fecha de su constitución.	X	X (Si sus asociados son personas jurídicas)
	Copia de la Cedula de ciudadanía del proponente si es persona natural, del representante legal si se trata de persona jurídica, y de las personas naturales o de los representantes legales de las sociedades que conformen el consorcio o la unión temporal.	X	X

	Certificado de antecedentes en donde conste que no se registran sanciones ni inhabilidades vigentes en el SIRI expedido por la Procuraduría General de la Republica; del proponente si es persona natural, y del proponente y su representante legal si es una persona jurídica. En el caso de propuestas conjuntas, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes del proponente plural, según corresponda. Vigente a la fecha de cierre del plazo de la presente invitación pública.	X	X
	Fotocopia de la libreta Militar del proponente si es persona natural, del representante legal si se trata de persona jurídica, consorcio o unión temporal. (Solo hombres menores de 50 años)	X	X
	Certificación de que no aparece reportado en el boletín de responsables fiscales vigente a la fecha de cierre del proceso, expedido por la Contraloría General de la Republica; del proponente si es persona natural, y del proponente y en el caso de propuestas conjuntas, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes del proponente plural, según Corresponda	X	X
	Certificación de que no aparece reportado con comparendos en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC *el proponente y/o su representante legal*	X	X

3.6.1.3 Experiencia	**2.4.3. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.** **2. 4.3.1. EXPERIENCIA GENERAL** El oferente deberá acreditar que tiene experiencia de Dos (2) contratos cuyo objeto contenga la ejecución de SUMINISTROS, con entidades públicas, el cual haya sido ejecutado dentro de los últimos Tres (3) años. Para efectos de la acreditación de la experiencia, el proponente deberá aportar copia del contrato y/o acta de liquidación del mismo y/o certificación suscrita por el contratante o su representante. La experiencia general mínima en el caso de consorcios y uniones temporales solo podrá ser acreditada por miembros cuya participación en el consorcio ó unión temporal, sea igual ó superior al setenta (70%) por ciento. Si los contratos presentados para la verificación de experiencia específica cumplen con cada uno de los requisitos exigidos en la presente invitación pública, la propuesta será considerada HABILITADA, en caso contrario será considerada NO HABILITADA. **2.4.3.2. Acreditación de la experiencia** El proponente debe soportar la información, mediante certificaciones expedidas por el contratante; ó copia del contrato acompañado del acta de recibo total; ó acta de liquidación, debidamente legalizadas. Los documentos suministrados deberán contener toda la información necesaria para que EL MUNICIPIO pueda evaluar la experiencia del proponente. Las certificaciones deberán contener: nombre o razón social completa de la entidad contratante, el nombre o razón social completa de la persona certificada, el objeto del respectivo contrato, el valor total del mismo, el plazo de ejecución, las fechas de inicio y terminación del mismo, y de suspensión y reinicio, si es el caso, la fecha de expedición de la certificación y el nombre de la persona que la suscribe por parte de la entidad contratante. No se aceptarán para certificar experiencia, los contratos de concesión, los subcontratos, los contratos en ejecución, los contratos ejecutados por administración delegada ó contratos de asistencia técnica, ni contratos ejecutados por cooperativas. La evaluación de aquellos contratos cuyo objeto tiene previsto adelantar varias etapas, se efectuará considerando únicamente el plazo y los valores correspondientes a la etapa que aplique para el presente proceso. En caso de contratos cuyo objeto contemple el desarrollo de obras y/o actividades en mayor extensión, solo se tendrá en cuenta para la evaluación de la experiencia, únicamente los valores facturados que correspondan a los ítems que se relacionen con dicha experiencia.

	Cuando se certifiquen contratos ejecutados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, EL MUNICIPIO tomará para la evaluación de la experiencia, el porcentaje de participación del miembro, en la ejecución del contrato certificado. Por lo anterior, el proponente deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, con el fin de determinar el porcentaje de participación del miembro en el contrato.
3.7 Análisis de riesgos y forma de mitigarlo.	La Alcaldía Municipal de Becerril - Cesar, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

RIESGO	TIPIFICACION	ASIGNACION	
		Contratista	Municipio
Variación de precios	Son los efectos derivados de las variaciones en los precios de mercado de los materiales, los insumos y demás elementos necesarios para la ejecución del contrato.		X
Financiero	Se deriva de los efectos provenientes de las variaciones de las tasas de interés, de cambio, de evaluación real y otras variables del mercado, frente a las estimaciones iniciales del Contratista, que puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.		X
Cambios normativos o de legislación tributaria	Ocurre por la expedición de normas posteriores a la celebración del contrato, que impliquen un nuevo componente técnico o efectos tributarios que varían las condiciones económicas inicialmente pactadas.		X

	Hurto y vandalismo, infidelidad, y en general perdida de los recursos entregados en administración	Se refiere a los efectos desfavorables o cualquier daño, perjuicio o pérdida de los bienes a cargo del Contratista, causados por terceros diferentes a la Secretaria de Hacienda.	X	
	Retardo o no realización de los pagos previstos en el acuerdo de Reestructuración	Cuando por una falla en la prestación del servicio la fiduciaria no realice los pagos teniendo la disponibilidad de recursos o los realice en forma tardía.	X	
	Daños a bienes ajenos y a terceros	Ocurre en los eventos de que trata el Capítulo I del Titulo VII de la Ley 599 de 2000 (Código Penal).	X	
	Falta de coordinación Interinstitucional	Ocurre cuando hay concurrencia de gestiones ante diferentes entidades oficiales.		X

3.8 Garantías:

De conformidad con lo establecido en la Decreto 1082 de 2015, el contratista se obliga a constituir, a favor del Municipio, una garantía de cumplimiento que cubra:

CUMPLIMIENTO: Por un valor equivalente al diez por diez (10%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y sus adiciones si las hubiere y seis (6) meses más.

BUEN MANEJO DEL ANTICIPO: Por cuantía equivalente al cien por ciento (100%) de lo entregado a título de anticipo y cuatro meses más.

PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES, E INDEMNIZACIONES: por el equivalente al cinco (5%) del valor total del Convenio, con una vigencia igual a su plazo y tres (3) años más.

Cuando haya modificación del plazo y/o los precios del contrato, el contratista deberá ampliar la garantía para conservar el monto porcentual y la vigencia aquí pactada; también lo hará cuando se haga efectiva total o parcialmente la garantía por el riesgo que ampara.

Como requisito previo para suscribir el acta de inicio para la ejecución del contrato, la Administración Municipal deberá aprobar tanto el contenido como la forma de la garantía presentada por el contratista.

3.9. Interventoría o Supervisión:	Nombre del funcionario:	**KEVIN ANDRES OSORIO GONZALEZ**
	Dependencia:	Secretario de Gobierno, Educación Y Asuntos Administrativos
	Cargo:	Secretario de Gobierno, Educación Y Asuntos Administrativos
SUPERVISIÓN	El supervisor del contrato será la SECRETARIA DE GOBIERNO, EDUCACION Y ASUNTOS ADMINISTRATIVOS, quien para el efecto tendrá las siguientes atribuciones: **a)** Vigilar que el contratista cumpla sus obligaciones dentro de la oportunidad pactada, **b)** Comprobar que los suministros entregados por el contratista cumpla con las condiciones de calidad y de cantidad mínimas exigidas, **c)** Certificar el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, **d)** Verificar cualquier incumplimiento de las obligaciones del contratista; para que el Municipio tome las medidas a las que haya lugar ya sea: una amonestación, la imposición de multas, el cobro de la cláusula penal pecuniaria, hacer efectiva las garantías constituidas, declarar la terminación unilateral del contrato, o la caducidad del mismo o aquella que crea conveniente, **e)** Confirmar que el CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de sus obligaciones parafiscales y en sus aportes al sistema de seguridad social para efectos del pago del valor del contrato.	
3.9.1 Necesidad de contar con Interventoría cuando los contratos superen la menor cuantía.	No requiere contratación de interventoría externa.	
3.10 Lugar de ejecución.	El lugar de ejecución será el Municipio de Becerril, Departamento del Cesar.	
3.11 Plazo de Ejecución del Contrato.	El futuro contrato tendrá un plazo de ejecución de será de Un (1) mes, contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato entre las partes, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución	
3.12 Liquidación del Contrato.	Conforme a lo establecidos en el artículo 217 del decreto ley 019 del 2012.	
3.13 Sometimiento a un acuerdo comercial.	N/A	

3.14 Constancia del cumplimiento del deber de análisis de las entidades estatales.	El Municipio cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.
4. ANALISIS DEL SECTOR ECONOMICO	
4.1. Perspectiva Organizacional.	Con base a la información definida en el perfeccionamiento del **FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE COCINA Y DOTACIÓN DE MENAJE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y ETNOEDUCATIVAS CON POBLACIÓN AFRODESCENDIENTES DEL MUNICIPIO DE BECERRIL, CESAR,** el SECRETARIO DE GOBIERNO, EDUCACION Y ASUNTOS ADMINISTRATIVOS desarrollará programas y proyectos orientados al fortalecimiento de todos los sectores de la economía.
4.2. Contribución a la política publica	**5.1 PLAN DE DESARROLLO NACIONAL: (2022-2026) COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA.** **- Pilar:** 02. Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar **- Transformación:** 2. Seguridad humana y justicia social **- Programa:** 2201 - Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media **- Catalizador:** 03. Educación de calidad para reducir la desigualdad **- Componente:** a. Primera infancia feliz y protegida **4.2 PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL: GOBERNANDO EL CESAR IMPARABLE 2024- 2027** **- Eje Estratégico:** Pilar 3. Cesar humano, tejido con bienestar social. **- Programa 7:** educación en marcha por la calidad, la permanencia, la excelencia y la inclusión **- Meta:** Aumentar Infraestructura educativa dotada con menaje y equipos y equipo de cocina **- Indicador de Producto:** 220106909- Sedes dotadas con menaje y equipos de cocina **5.3 Plan de Desarrollo Municipal: CONSTRUYENDO UN FUTURO MEJOR** "2024-2027". **- Apuesta Estratégica 3:** Seguridad humana y justicia social con garantías de acceso a servicios sociales **- Programa 2:** Oportunidades en educación para un mejor futuro **- Meta:** Dotación de infraestructura educativa urbana y rural **- Indicador de Producto:** 220106900- Sedes dotadas

FIRMA:	(ORIGINAL FIRMADO)
NOMBRE:	**KEVIN ANDRES OSORIO GONZALEZ**
CARGO:	Secretario de Gobierno, Educación y Asuntos Administrativos

Proyectó: Fernando Gutierrez Ibañez
Asesor Externo

Revisó: Kevin Andres Osorio Gonzalez
Secretario de Gobierno