

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 1 de 65

De conformidad con lo establecido en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, numeral 7 y 12, modificada por la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, se realizan los presentes estudios previos así:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

- **Localización:** Municipio de Guatapé
- **Población de referencia:** 9.125
- **Población afectada o carente:** 9.125
- **Población objetivo:** 9.125

1.1 Causa del problema:

Los niños, niñas y jóvenes del Municipio de Guatapé son eje fundamental del desarrollo del Municipio, por lo cual es importante para la Administración ofrecer programas que propendan por el mejoramiento de su calidad de vida. Actualmente, muchos de los procesos educativos en el Municipio se ven afectados por la alimentación de los estudiantes, ya que se presentan muchas deficiencias sustanciales en alimentación o los estudiantes viven retirados de la sede educativa, lo cual hace que consuman sus alimentos a deshoras y fríos, convirtiéndose lo anterior en un factor que aumenta la deserción escolar y el bajo rendimiento o desempeño académico.

En un trabajo articulado municipio y Departamento de Antioquia, se implementa el Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual es esencial para asegurar que los niños puedan acceder a una educación de calidad, ya que atiende una de las necesidades básicas más importantes: la alimentación. Su implementación mejora tanto el bienestar físico de los estudiantes como su rendimiento académico, contribuyendo al desarrollo integral de los niños y a la igualdad de oportunidades en la educación.

El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables. Además, el programa contribuye a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las tasas de asistencias, reducir el ausentismo e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo.

La alimentación escolar es un tema prioritario en las políticas de estado, en concordancia con ellas, y para garantizar su óptimo funcionamiento, el municipio de Guatapé suscribió convenio interadministrativo con el Departamento de Antioquia, a fin de ejecutar el Programa de Alimentación Escolar.

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 2 de 65

Los recursos asignados en el convenio interadministrativo se ejecutarán dentro del esquema de bolsa común, con los recursos que el municipio aporta para la operación del programa, cumpliendo con la normatividad establecida para ello.

El convenio interadministrativo beneficiará los estudiantes de la matrícula oficial del municipio de Guatapé, de la Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar en sus siete sedes educativas:

- Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, sede urbana.
- Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, sede educativa rural El Tronco.
- Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, sede educativa rural La Peña.
- Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, sede educativa rural La Piedra.
- Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, sede educativa rural La sonadora
- Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, sede educativa rural Los Naranjos.
- Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, sede educativa rural Quebrada Arriba.

A los estudiantes beneficiarios del área urbana se les brindará el complemento alimentario jornada a.m., el cual cubre el 20% del requerimiento calórico que se requiere en un día para un escolar. Se aplica el ciclo de menú establecido por la Gobernación de Antioquia.

Así mismo, el municipio de Guatapé, en su compromiso con el bienestar y el desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes del área rural ha destinado los recursos económicos para iniciar el proyecto de mejoramiento del programa de alimentación escolar rural a través de la entrega de almuerzos a los niños, niñas y adolescentes de la Institución Educativa Nuestra Señora del Pilar, en las sedes rurales. Esta iniciativa busca fortalecer el PAE brindando condiciones óptimas para el aprendizaje, contribuyendo a mejorar la nutrición y permanencia de nuestros estudiantes en el sistema educativo y en las zonas rurales.

En este orden de ideas, a los estudiantes de la matrícula oficial del área rural se les entregará un refrigerio en horas de la mañana y al medio día se hará entrega del almuerzo escolar, aplicando el ciclo de menú de minuta estrategia jornada única establecido por el Departamento de Antioquia.

Las actividades a desarrollar están enmarcadas dentro del Plan de Desarrollo 2024-2027 “Juntos Construimos”:

Línea estrategia: **JUNTOS POR EL MOVIMIENTO NIÑO: EQUIDAD SOCIAL, LA EDUCACIÓN, LA CULTURA Y EL DEPORTE.**

Componente: **Juntos por la Educación con vocación para el desarrollo**

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 3 de 65

Programa: 020101. Fortalecimiento del PAE (Programa de Alimentación Escolar) en términos de cobertura y calidad.

Para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, el municipio de Guatapé suscribió con el Departamento de Antioquia-Secretaría de Educación, el convenio 46000019329, cuyo objeto es “Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar –PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Guatapé, para la vigencia 2026-2.”

El convenio con el Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación tiene un valor de \$241.821.244, los cuales serán utilizados dentro del esquema de la bolsa común para la operación del programa.

Los recursos de este convenio se destinarán para la compra de raciones y la formalización del personal manipulador de alimentos.

El convenio estipula la atención de PAE regular para la atención de 1.038 beneficiarios, durante 17 días de calendario escolar, para un total de 17.646 raciones convenio Gobernación.

Se brindará el complemento alimentario jornada am., para los estudiantes beneficiarios de la sede urbana, y para los estudiantes del sector rural se brindará refrigerio en la jornada am y al medio día se entregará el almuerzo escolar. Toda la estrategia de alimentación bajo la modalidad ración preparada en sitio. Para ello el municipio de Guatapé con recursos propios invertirá en la cofinanciación de raciones y reconocimiento económico del personal manipulador de alimentos.

A sí mismo es necesario fortalecer el funcionamiento óptimo de los restaurantes escolares atendiendo los siguientes aspectos:

- Dotación personal manipulador de alimentos
- Examen médico de egreso para el personal manipulador de alimentos.
- Dotación de insumos e implementos de aseo para las unidades de servicio;
- Suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos.
- Imprevistos

De esta manera se puede brindar el servicio de alimentación escolar de manera pertinente, eficiente y eficaz con el propósito de contribuir a los objetivos del programa, para lo cual el municipio aportará el recurso económico.

El valor total del contrato es de \$ 124.481.051,56, con los cuales se brindará atención a 1.038 niños, niñas y adolescentes durante 17 días calendario escolar en la vigencia 2026-2.

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 4 de 65

Con la finalidad de dar cumplimiento al objeto contractual el Municipio de Guatapé contará con un aliado, con experiencia en el Programa de Alimentación Escolar, que cuente con capacidad administrativa y financiera, garantizando su idoneidad y que tenga dentro de su objeto social el suministro de víveres y/o raciones; equipos para la preparación de alimentos, menaje y mobiliario, exámenes médicos, implementos de aseo y bioseguridad, servicio de contratación de personal, así como contar con capacidad para la correcta ejecución del Convenio y dando cumplimiento a lo requerido por el Departamento de Antioquia-Secretaría de Educación.

2. OBJETO A CONTRATAR Y SUS ESPECIFICACIONES

2.1 Objeto: A fin de satisfacer la anterior necesidad, el MUNICIPIO DE GUATAPÉ requiere contratar la ejecución del siguiente objeto:

“CONTRATO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019329 PARA LA VIGENCIA 2026-2, MEDIANTE EL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN RACIONES ESTABLECIDAS A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE GUATAPÉ. RECONOCIMIENTO ECONÓMICO PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SUMINISTRO DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE (GAS), PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA”

2.2 Alcance del objeto: Para dar cumplimiento al Objeto contractual se deberán llevar a cabo las siguientes actividades:

1. Entrega de raciones de acuerdo con las actas de víveres: raciones para complemento alimentario jornada am sede urbana, raciones refrigerio sedes rurales, y raciones almuerzo sedes rurales.
2. Entrega de raciones de manera oportuna, garantizando la calidad de las mismas y cumpliendo con la normatividad de vigente. Las raciones se entregarán semanalmente y directamente en las sedes educativas priorizadas en el municipio.
3. Cumplir con lo pactado y entregar las raciones establecidas en el Estudio Previo, de acuerdo con el calendario escolar.
4. Cumplir con el requisito compra pequeños productores y entrega del registro de compras locales mensualmente.
5. Contratación de personal manipulador de alimentos para las sedes educativas priorizadas, garantizando el pago de nómina y seguridad social mensualmente, capacitación y evaluación.
6. Cubrir exámenes médicos del personal manipulador de alimentos.
7. Entregar según demanda los insumos e implementos de aseo.

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 5 de 65

8. Entregar según demanda el suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos
9. Dar cumplimiento a sus obligaciones de pago de seguridad social y parafiscal.

2.3 Especificaciones esenciales:

Raciones:

- Lineamientos técnicos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender – (resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y resolución 002 del 23 de enero de 2022).
- Ley 2046 del 6 de agosto de 2020 establece mecanismos para promover la compra local. El contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local a través de la compra a los productores de insumos para la ejecución del programa que suministren dichos insumos de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios. El operador se debe registrar en aplicativo <https://compan.antioquia.gov.co> para tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento.
- Entrega de raciones dando cumplimiento a los ciclos de menús establecidos por el Departamento de Antioquia y la uapa: ciclos de menús Programa de Alimentación Escolar PAE vigencia 2026, ración prepara en sitio: complemento alimentario jornada am, y el ciclo de menú de la estrategia jornada única, y el ciclo de menú implementado por el municipio para el refrigerio rural. Estos ciclos de menús hacen parte integral de los estudios previos), cumpliendo a cabalidad con los gramajes.
- Bodega: el oferente debe acreditar que cuenta con una bodega en la subregión del Oriente Antioqueño, específicamente en la zona embalses, con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento de las raciones y su distribución a las sedes educativas o lugares de entrega en el municipio de Guatapé.



Página 6 de 65

[illegible]



Página 8 de 65

[illegible]



Página 9 de 65

[illegible]

CICLO DE MENÚ ALMUERZO – ESTRATGIA JORNADA ÚNICA

BENEFICIARIOS ÁREA RURAL

CICLO DE MENÚ											
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2020											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA											



Página 11 de 65

[illegible]



Página 12 de 65

[illegible]



Página 13 de 65

[illegible]

ESTUDIOS PREVIOS

	ESTUDIOS PREVIOS		Código: ABO-FR-01
			Versión: 09
			Página 15 de 65

SEMANA 3										
COMPONENTES	MENÚ 11		MENÚ 12		MENÚ 13		MENÚ 14		MENÚ 15	
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE	
PROTEICO	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3	Panela	9
			Panela	9			Panela	9		
	Queso blanco o campesino	40	HUEVO REVUELTO		QUESO		QUESO MOZARELA		HUEVO REVUELTO	
	Proteína vegetal de soya	5	Huevo de gallina tipo A	55	Queso blanco o campesino	40	Queso tipo Mozzarella (1 und)	15	Huevo de gallina tipo A	55
			Margarina suave de mesa	3					Margarina suave de mesa	3
			Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3
CEREAL	Arroz	20	ARROZ BLANCO		GALLETAS		PAN TAJADO		CROASSANT DE QUESO	
	Galletas tipo soda (2 und)	16	Arroz	40	Galletas tipo soda (2 und)	16	Pan tajado (2 und)	42	Croissant de queso	70
			Aceite	1						
			Sal	0,1						

SEMANA 4												
COMPONENTES	MENÚ 16		MENÚ 17		MENÚ 18		MENÚ19		MENÚ 20			
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		
LÁCTEO	BEBIDA CHOCOLATADA		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		BEBIDA CHOCOLATADA		ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		AGUA DE PANELA CON LECHE			
	Leche entera en polvo	15		Yogurt		200		Leche entera en polvo		15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azucar	3		Queso blanco rallado		50		Cocoa en polvo sin azucar		3	Panela	9
	Panela	9		Cereal de maíz no azucarado, enriquecido con vitaminas y minerales		30		Panela		9		
PROTEICO	HUEVO REVUELTO		Fruta N° 1	90								
			Banano, murrapo, mango, uchuva		QUESO		Queso blanco o campesino	40	HUEVO REVUELTO			
	Huevo de gallina tipo A	55	Fruta N° 2	90	Queso blanco o campesino	40	Proteína vegetal de soya	5	Huevo de gallina tipo A	55		
	Margarina suave de mesa	3	Papaya, piña oro miel, melón, manzana						Margarina suave de mesa	3		
CEREAL	Sal yodada	0,3	Notas importantes						Sal yodada	0,3		
			El yogur no tiene intercmabio.									
	ARROZ BLANCO		Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		GALLETAS		GALLETAS		PAN TAJADO			
	Arroz	40	No agregar el cereal al yogur		Galletas tipo soda (2 und)	16	Galletas tipo soda (2 und)	16	Pan tajado (2 und)	42		
	Aceite	1										
	Sal	0.1										

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 16 de 65

Características de los productos requeridos (raciones) para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE:

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Aceite vegetal	Se permiten aceites extraídos de semillas vegetales como girasol o soya. No se permite mezcla de aceites vegetales.
Ajo	El ajo o <i>Allium sativum</i> es una planta bulbosa, vivaz y rústica que pertenece a la familia de las Liliaceae, subfam. Allioideae. Su raíz se compone de 6-12 bulbillos, conocidos tradicionalmente como dientes de ajo, unidos por la base formando un cuerpo con forma redondeada llamada 'cabeza de ajos'.
Ahuyama	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Arroz	Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio
Avena en hojuelas	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro.
Avena molida	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro. Polvo suave.
Azúcar refinada	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo.
Banano	Deben presentarse fresco y limpio con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.

 Municipio de Guatapé A la Comunidad le da el sentido	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 17 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Canela en polvo	Color marrón rojizo Característico de la canela, sin malos olores, Canela pura molida de la especie "Cinnamomum zeylanicum" Breyne. Sin aditivos.
Carne de cerdo (Magra)	Se permitirá el suministro de carne de cerdo sin piel, sin hueso, corte magro. Los siguientes cortes serán permitidos: cañón, pierna. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes
Carne de res (Magra)	La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, que haya sido declarada apta para consumo humano antes y después del beneficio. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. Se permite huevo de aldana, solomo extranjero.
Cebolla cabezona	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Cebolla junca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación.

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-21 Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 18 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales.	Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Cilantro	Coriandrum sativum, llamado popularmente cilantro, perejil chino, culantro europeo o dania, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es la única especie del género Coriandrum, que es también el único miembro de la tribu Coriandreae.
Cocoa en polvo sin azúcar	Producto en polvo o granulado, preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión en el medio sea instantánea. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materia objetables
Crema de leche	Producto lácteo con textura y olor agradable. Se obtiene a partir del proceso de centrifugado de leche cruda o recién ordeñada. Al ser natural, contiene grasas y su tonalidad oscila del blanco al amarillo pálido. Se debe entregar en excelente estado apto para el consumo, conservar la cadena de frío.
Espinaca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Regidores	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 19 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Fríjol	Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión
Fruta de cosecha	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. (mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).
Fruta grupo 1	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
Fruta grupo 2	Mango, manzana, sandía, pera, uchuvas, higo. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
Fruta grupo 3	Piña oro miel, papayuela, papaya, melón. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
Galletas tipo soda	Galleta tipo Craker Es un alimento horneado habitualmente hecho con masa de harina cereal sin levadura y elaborado con diversas formas, tamaños y sabores. Se aromatiza o condimenta con sal, hierbas, semillas o queso, tanto en la masa como espolvoreado encima antes de hornear.
Guineo	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
Harina de maíz	La harina de maíz blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el

 Municipio de Guatapé A la fraternidad y al progreso	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 20 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda
Harina de trigo fortificada	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común triticum aestivum L, o trigo ramificado triticum compactum host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado
Huevo de gallina Tipo A	El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.
Laurel seco	El laurel con un color verde pálido o verde oliva. No posee olores ni sabores extraños.
Leche entera en polvo	Leche en polvo entera, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Lentejas	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio.
Margarina suave de mesa	Es un producto alimenticio elaborado a partir de la grasa de la leche, libre de grasa trans, fresca cremosa con un delicioso sabor y aroma.
Orégano seco	Con un aspecto y una textura suaves y un color verdoso. Posee un olor muy aromático
Pan bola	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
Pan hamburguesa	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
Pan tajado	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.

 Municipio de Guatapé Calle del Comercio 11-210000	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 21 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Panela	Producto sólido obtenido por la evaporación de los jugos de caña de azúcar.
Papa capira	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será Papa Capira Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
Papa criolla	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será, papa criolla. Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
Pasta tornillo	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes.
Pasta tipo espagueti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros
Pimentón	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Egresados	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 22 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Plátano hartón maduro	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Proteína vegetal de soya	Gránulos de apariencia café con olor característico, sabor simple, elaborados a partir de harina de soya desgrasada, utilizado como ingrediente farino o producto nutritivo.
Queso blanco o campesino	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.
Queso blanco	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo
Queso tipo mozzarella	Queso semigraso con superficie lisa, fresco, suave y brillante. En óptimas condiciones.
Sal yodada	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimentos y al que se la ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
Tomate chonto	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Tomate de aliño	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas

 Municipio de Guatapé A 100 Km. de Medellín	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 23 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Yogurt	El yogur pertenece a la categoría de los lácteos, y se obtiene mediante la fermentación bacteriana de la leche, normalmente de vaca.
Yuca	Yuca especie Manihot esculenta Crantz Requisitos generales - Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
Zanahoria	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Ahuyama	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Aguacate	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Regidores	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 24 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Habichuela	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Limón	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Plátano hartón verde	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Fideo (cabello de ángel)	El producto se debe empaquetar en recipientes de un material que asegure su buena conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y distribución. Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Repollo blanco	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.

 Municipio de Guatapé Agricultura y Desarrollo Rural	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 25 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	Libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños, exentas de síntomas de deshidratación. Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable. Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo a la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca
Papa nevada	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanss, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
Lechuga	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños, exentas de síntomas de deshidratación. Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable. Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo a la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca
Pepino	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños.

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Egeppy	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 26 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	Libres de impurezas y cuerpos extraños, exentas de síntomas de deshidratación. Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable. Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo a la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca.
Atún en lomitos	Producto constituido por la carne de las especies de atún permitidas en la legislación, envasado con agua o aceite vegetal. Ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. proceso de esterilización para evitar su alteración. Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto). El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de “cliqueo” cuando se hace presión sobre la lata, ni óxido. Color: rosáceo o beige claro. Olor: característico (pescado).
Frijol blanquillo	Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Pimienta	En polvo, debe estar fresca
Paprika	En polvo, de color rojo a naranja, libre de olores atípicos.

 Municipio de Guatapé A 100 años de su fundación	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 27 de 65

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Tomillo	En polvo, con sabor cálido, ligeramente picante y un aroma calido y especiado.
Habichuela	
Albahaca	En hoja, verde, debe estar fresca, con aroma cálida y especiado, libre de olores atípicos.
Achiote (polvo)	Polvo fresco, con aroma especiado y libre de olores atípicos.
Cúrcuma	Colo pardo, olor aromático, polvo fresco.
Romero	Hoja verde, planta sana y limpia. Olor fuertemente aromático, intenso y especiado, exento de olores atípicos.
Perejil	Hoja verde, planta sana y limpia. Aroma intenso, exento de olores atípicos.

Dotación personal manipulador de alimentos; exámenes médicos y de laboratorio para el personal manipulador de alimentos; dotación de insumos e implementos de aseo y control de plagas; dotación de mobiliario, menaje, equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio; suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos y mantenimiento de equipos y mantenimientos menores de los restaurantes escolares.

- El Contratista debe contar con disponibilidad para las entregas inmediatas cuando sea solicitado por la Administración Municipal.
- La Solicitud por parte del Municipio de Guatapé, deberá realizarse por escrito, por parte del Supervisor del contrato, con al menos un (01) día hábil de antelación a la fecha de entrega de los elementos.
- El Contratista dejará constancia de recibo de la respectiva entrega de los productos, mediante la factura, en la cual se registrarán las cantidades, el ítem o nombre del producto, la fecha de surtido especificando, además, el valor unitario y el valor total de la compra.
- El Contratista para el suministro de estos elementos deberá contar con experiencia en suministro de implementos aseo, papelería y menaje, que haya ejecutado contratos con objetos similares, mínimo de un (01) año.
- La administración Municipal se reserva la facultad de cambiar algunos artículos durante la ejecución del contrato, si previo análisis de calidad, eficiencia y rendimiento, no atiende a los requerimientos esperados o si se requiere mayores o menores cantidades de uno o varios artículos, caso en el cual el contratista deberá reemplazar el artículo por otro de mejor calidad y su precio deberá ser acorde a los precios del mercado. No se generará costo adicional al Municipio por el cambio que deba realizarse de un artículo que no se encuentre en óptimas condiciones de funcionamiento

 Municipio de Guatapé A 120 Km de Medellín - 11.231 Regidores	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 28 de 65

- Todos materiales y equipos deben estar correctamente empacados.
- Bodega: El oferente debe acreditar que cuenta con una bodega en la subregión del Oriente Antioqueño, zona embalses, con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento y su distribución a las sedes educativas o lugares de entrega en el municipio de Guatapé.

Características

Concepto	Descripción
Dotación de Insumos e implementos de aseo y control de plagas	Detergente lavalozas en crema x 850 gramos Detergente lava losa liquido Blanqueador 5.5 % 2000 ml Limpia pisos x 2 litros Limpiadores tela tohalla Esponjilla lavalozas Esponjilla en acero inoxidable Escobas cerdas plásticas Bolsa basura jumbo x 8 Trapera cabo liso y microfibra Jabón neutro para piso industrial por 4 litros Detergente para la vajillas galón x 5 kilos Detergente para equipos industriales x 10 litros Jabón azul en barra Tapabocas x caja Jabon manos x litro Detergente en polvo x 1000 Desengrasante x 500 ml Cepillo de mano Cepillo de cabo Escoba para telarañas Guantes de caucho para manos Recogedor de basura Se hará la fumigación y control de plagas de las instalaciones de los restaurantes escolares mediante solicitud escrita.
Dotación de mobiliario, menaje, equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio	Equipos de cocina a demanda durante la ejecución del contrato y de acuerdo con las necesidades de los restaurantes escolares, en concordancia con el presupuesto asignado, para lo cual se

 Municipio de Guatapé Antioquia - Colombia	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 29 de 65

	entregará listado previo con las especificaciones. Mobiliario: a demanda durante la ejecución del contrato y para restaurante de acuerdo con las necesidades de los restaurantes escolares, en concordancia con el presupuesto asignado, para lo cual se entregará listado previo con las especificaciones.
Dotación personal manipulador de alimentos	Uniformes conforme a la norma para manipulación de alimentos, tela antilíquido, bordado, sin botones, ni bolsillos en la camisa, color blanco. ▪ Camisa y pantalón ▪ Zapatos antideslizante ▪ Gorro ▪ Delantal blanco de plástico
Exámenes médicos y de laboratorio	▪ Examen médico órganos y sentidos, y aptitud para manipulación de alimentos. ▪ Exámenes de laboratorio: Coprológico, frotis microscópico de garganta y hongos microscópicos koh
Mantenimiento de equipos y mantenimientos menores restaurantes escolares	Serán mantenimientos o reparaciones a demanda que se presenten durante la ejecución del contrato, para esto la supervisión realizara acta de solicitud al contratista con las especificaciones técnicas de la labor que se solicite.
Suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos	Gas glp de 40 libras para uso doméstico o empresarial.

SERVICIO CONTRATACIÓN DE PERSONAL:

- De acuerdo con el convenio interadministrativo realizado con el Departamento de Antioquia, busca brindar mayor cobertura con reconocimiento económico del personal manipulador de alimentos que prestan los servicios en los restaurantes escolares.
- Para la vigencia 2026-2, de acuerdo con el convenio se hará reconocimiento económico del personal manipuladoras de alimentos de acuerdo con la relación técnica de personal que se solicite al operador.

 Municipio de Guatapé Antioquia - Colombia	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 30 de 65

- Manipulador de alimentos: toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos y contar con experiencia relacionada en temas relacionados con servicios de alimentación y suministro de alimentos
- El operador, debe garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio. Para el cual se sugiere un reconocimiento por horas de acuerdo a la jornada y cantidad de estudiantes de los establecimientos educativos. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar.

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-12, Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 31 de 65

**CONCEPTO PARA RECONOCIMIENTO ECONOMICO PERSONAL MANIPULADOR
DE ALIMENTOS**

4 HORAS		
Horas mes	80	20
Costo Horas mes	\$ 8.337,64	
Horas trabajadas dia	4	mes
total salario	\$ 33.350,57	\$ 667.011,43
Subsidio transporte	\$ 8.303,17	\$ 166.063,33
Descanso remunerado	\$ 5.559,00	\$ 111.180,00
Total ingresos	\$ 47.212,74	\$ 833.074,76
Cesantias Dia (8,33%)	\$ 3.932,82	\$ 69.395,13
Intereses Cesantias (1%)	\$ 39,33	\$ 693,95
Prima Dia (8,33%)	\$ 3.932,82	\$ 69.395,13
Vacaciones (4,17%)	\$ 1.622,53	\$ 27.814,38
	\$ 9.527,50	\$ 167.298,58
Total ingresos + prestaciones	\$ 56.740,24	\$ 1.000.373,35
Fondo de pensiones (12%)	\$ 7.879,07	\$ 157.581,45
ARL (2,436%)	\$ 2.132,60	\$ 42.652,05
Caja de compensacion (4%)	\$ 2.626,36	\$ 52.527,15
	\$ 12.638,03	\$ 252.760,65
Total	\$ 69.378,27	\$ 1.253.133,99
Otros	\$ 11.794,31	\$ 235.886,12
Total mes costo manipulador	\$ 81.172,58	\$ 1.489.020,11
Administración	\$ 3.246,90	
Total	\$ 84.419,48	

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-13, Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 32 de 65

6 HORAS		
Horas mes	120	20
Costo Horas mes	\$ 8.337,64	
Horas trabajadas dia	6	mes
total salario	\$ 50.025,86	\$ 1.000.517,14
Subsidio transporte	\$ 8.303,17	\$ 166.063,33
Descanso remunerado	\$ 8.338,00	\$ 166.760,00
Total ingresos	\$ 66.667,02	\$ 1.166.580,48
Cesantias Dia (8,33%)	\$ 5.553,36	\$ 97.176,15
Intereses Cesantias (1%)	\$ 55,53	\$ 971,76
Prima Dia (8,33%)	\$ 5.553,36	\$ 97.176,15
Vacaciones (4,17%)	\$ 2.433,77	\$ 41.721,56
	\$ 13.596,03	\$ 237.045,63
Total ingresos + prestaciones	\$ 80.263,06	\$ 1.403.626,11
Fondo de pensiones (12%)	\$ 7.879,07	\$ 157.581,45
ARL (2,436%)	\$ 2.132,60	\$ 42.652,05
Caja de compensacion (4%)	\$ 2.626,36	\$ 52.527,15
	\$ 12.638,03	\$ 252.760,65
Total	\$ 92.901,09	\$ 1.656.386,76
Otros	\$ 15.793,19	\$ 315.863,70
Total mes costo manipulador	\$ 108.694,27	\$ 1.972.250,46
Administración	\$ 4.347,77	
Total	\$ 113.042,04	

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-21 Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 33 de 65

8 HORAS		
Horas mes	210	30
Costo Horas mes	\$ 8.337,64	
Horas trabajadas día	\$ 7,000	mes
total salario	\$ 58.363,50	\$ 1.750.905,00
Subsidio transporte	\$ 8.303,17	\$ 249.095,00
Total ingresos	\$ 66.666,67	\$ 2.000.000,00
Cesantias Día (8,33%)	\$ 5.553,33	\$ 166.600,00
Intereses Cesantias (1%)	\$ 55,53	\$ 1.666,00
Prima Día (8,33%)	\$ 5.553,33	\$ 166.600,00
Vacaciones (4,17%)	\$ 2.433,76	\$ 73.012,74
	\$ 13.595,96	\$ 407.878,74
Total ingresos + prestaciones	\$ 80.262,62	\$ 2.407.878,74
Fondo de pensiones (12%)	\$ 7.003,62	\$ 210.108,60
ARL (2,436%)	\$ 1.421,73	\$ 42.652,05
Caja de compensacion (4%)	\$ 2.334,54	\$ 70.036,20
Salud (8,5%)	\$ 4.960,90	\$ 148.826,93
	\$ 15.720,79	\$ 471.623,77
SENA (2%)	\$ 1.167,27	\$ 35.018,10
ICBF (3%)	\$ 1.750,91	\$ 52.527,15
Total	\$ 98.901,59	\$ 2.967.047,76
Otros	\$ 16.813,27	\$ 504.398,12
Total mes costo manipulador	\$ 115.714,86	\$ 3.471.445,88
Administración	\$ 4.628,59	\$ 138.857,84
Total	\$ 120.343,46	\$ 3.610.303,71

Para el servicio del personal manipulador de alimentos se presupuesta lo siguiente:

SEDE	TOTAL MANIPULADORAS	TOTAL HORAS DIA
Sedes rurales El Tronco, La Peña, La Piedra, La Sonadora, Los Naranjos y Quebrada Arriba	7	6
Sede urbana	5	8
Sede urbana	5	4
	17	

 Municipio de Guatapé Antioquia - Colombia	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 34 de 65

- Para las manipuladoras de alimentos que trabajaran 8 horas al día en la sede urbana, se determina contrato obra labor con salario mínimo, auxilio de transporte, y todas las prestaciones sociales. Este personal debe contar con contrato continuo desde que se inicie el contrato, o que la supervisión lo crea necesario, hasta la terminación de los 17 días calendario escolar. Las manipuladoras de alimentos restantes, cuya intensidad laboral es de 4 y 6 horas, se deberán contratar por obra o labor, y pago de seguridad social mediante planilla 51. El contratista deberá garantizar la contratación de todo el personal con base en el salario mínimo legal vigencia 2026.
- La fórmula de cobro del personal va a estar regida a las actas de avance que el operador presente al municipio y el personal se tazara por días laborados o contratados a según corresponda para los diferentes casos antes mencionados (obra labor días laborados calendario escolar, personal contratado termino fijo días corridos, hasta terminar la ejecución de los días calendario escolar contratados).
- El operador deberá aportar el certificado de manipulación de alimentos, los exámenes de laboratorio para manipulación de alimentos, KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico; el certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y el certificado de órganos y sentidos, de todo el personal que interviene en el proceso para la prestación del servicio, capacitar y evaluara el personal manipulador de alimentos.
- Deberá contratar a todo el personal que intervenga en el proceso por cualquier modalidad aceptada por la legislación colombiana y garantizar su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social integral desde el inicio del servicio y durante la vigencia del contrato, así mismo adjuntar los respectivos soportes.
- Todo manipulador de alimentos en concordancia con los lineamientos técnicos y administrativos del programa debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
 - ✓ Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
 - ✓ Preparación y manipulación de alimentos cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad para la prevención y no generación de riesgos biológicos para la población estudiantil.
 - ✓ Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-210000	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 35 de 65

- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- ✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. No se permite el uso de maquillaje
- ✓ Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el complemento alimentario. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud publica en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección de todas las áreas de la cocina y del restaurante escolar, así como de los equipos, utensilios y menaje del restaurante escolar.
- ✓ Organización de la bodega.
- ✓ Preparación de alimentos para los estudiantes cumpliendo con la minuta establecida.
- ✓ Cumplir con lo descrito en el manual de operaciones del programa de alimentación escolar del municipio.
- ✓ El operador deberá incorporar una clausula en el contrato laboral en la cual se especifique que este personal no tiene ninguna relación laboral con el municipio de Guatapé.

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 36 de 65

● **OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE GUATAPÉ:**

1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el certificado de cumplimiento a satisfacción, siempre y cuando se cumplan los requisitos para ello.
2. Cancelarle al contratista los valores pactados y en los términos establecidos, previa verificación de los requisitos para ello.
3. Facilitar al contratista las herramientas necesarias y la información requerida para la ejecución del objeto contractual.

● **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

1. Cumplir con lo dispuesto en los estudios previos y con la entrega oportuna de las raciones para la preparación en sitio. Los víveres deben estar debidamente empacados y rotulados.
2. Acatar las recomendaciones emanadas de los informes de supervisión e implementar inmediatamente los planes de acción y de mejoramiento que se requieran.
3. En ningún momento y por ningún motivo podrá hacer uso de las bases de datos o cualquier otro tipo de información para propósitos diferentes a los establecidos en las actividades a desarrollar.
4. Informar oportunamente al Contratante cuando exista o sobrevenga alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la Constitución Política de Colombia o en la Ley.
5. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales, en los términos de la ley 789 de 2002, el decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del Contrato.
6. Estar disponible para atender los requerimientos que sobre el objeto contractual determine la entidad contratante, dentro del plazo del contrato.
7. Cumplir de manera efectiva la misión y los objetivos de la Secretaría de Bienestar y Desarrollo Social y la ejecución de los procesos en que interviene en razón del cargo.
8. Presentar al Supervisor del contrato un informe mensual de las labores realizadas, inherentes a las obligaciones contractuales, durante la vigencia del contrato.

 Municipio de Guatapé Calle del Comercio 11-21 Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 37 de 65

● **CAUSALES DE TERMINACIÓN:**

El contrato se podrá dar por terminado por las siguientes causas:

1. Por vencimiento del plazo pactado.
2. Por mutuo acuerdo entre las partes.
3. Cuando cualquiera de las partes así lo considere y notifique a la otra parte de tal decisión por escrito, con una antelación no inferior a quince (15) días calendario.
4. Por incumplimiento del contrato por parte de EL CONTRATISTA.
5. Por fuerza mayor o caso fortuito.
6. Por las demás causales estipuladas en la Ley.

2.4 Clasificador de bienes y servicios:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASES	PRODUCTO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
50	13	17	04	Leche entera en polvo	Leche en polvo entera, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
				Crema de leche	Producto lácteo con textura y olor agradable. Se obtiene a partir del proceso de centrifugado de leche cruda o recién ordeñada. Al ser natural, contiene grasas y su tonalidad oscila del blanco al amarillo pálido. Se debe entregar en excelente estado apto para el consumo, conservar la cadena de frío.

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-12-13	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 38 de 65

				Ahuyama	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
				Panela	Producto sólido obtenido por la evaporación de los jugos de caña de azúcar.
50	13	18	01	Queso blanco o campesino	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.
50	13	18	01	Queso blanco	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.
50	18	19	01	Pan tajado	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
50	13	17	02	Margarina suave de mesa	Es un producto alimenticio elaborado a partir de la grasa de la leche, libre de grasa trans,

 Municipio de Cuatipalé Gobierno Municipal - 01 de Julio de 2014	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 39 de 65

					fresca cremosa con un delicioso sabor y aroma.
50	40	25	03	Zanahoria	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	22	13	01	Harina de trigo fortificada	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común triticum aestivum L, o trigo ramificado triticum compactum host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado
50	13	16	12	Huevo de gallina Tipo A	El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.
50	15	15	13	Aceite vegetal	Se permiten aceites extraídos de semillas vegetales como

 Municipio de Guatapé A. C. de Representación y Fomento Municipal	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 40 de 65

					girasol o soya. No se permite la mezcla de aceites vegetales.
50	11	15	13	Carne de res (Magra)	La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, que haya sido declarada apta para consumo humano antes y después del beneficio. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. Se permite hueso de aldana, solomo extranjero.
50	40	65	07	Tomate de aliño	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	40	53	05	Cebolla cabezona	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita

 Municipio de Cuatrecasas Agricultura y Desarrollo Rural	ESTUDIOS PREVIOS				Código: ABO-FR-01
					Versión: 09
					Página 41 de 65

					soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	41	37	01	Ajo	El ajo o <i>Allium sativum</i> es una planta bulbosa, vivaz y rústica que pertenece a la familia de las Liliaceae, subfam. Allioideae. Su raíz se compone de 6-12 bulbillos, conocidos tradicionalmente como dientes de ajo, unidos por la base formando un cuerpo con forma redondeada llamada 'cabeza de ajos'.
50	41	40	06	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> , llamado popularmente cilantro, perejil chino, culantro europeo o dania, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es la única especie del género <i>Coriandrum</i> , que es también el único miembro de la tribu Coriandreae.
				Sal yodada	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimentos y al que se la ha adicionado yodo y flúor en

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Egresados	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 42 de 65

					forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
50	40	70	70	Yuca	Yuca especie Manihot esculenta Crantz Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
				Arroz	Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio
50	40	62	01	Espinaca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-12-13	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 43 de 65

					Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
				Cocoa en polvo sin azúcar	Producto en polvo o granulado, preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión en el medio sea instantánea. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materia objetables
50	18	19	01	Pan	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos
50	22	10	02	Harina de maíz	La harina de maíz blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda

 Municipio de Guatapé A. C. de Guatapé S. de R.L. de C.V.	ESTUDIOS PREVIOS			Código: ABO-FR-01
				Versión: 09
				Página 44 de 65

50	18	19	03	Galletas tipo soda	Galleta tipo Craker Es un alimento horneado habitualmente hecho con masa de harina cereal sin levadura y elaborado con diversas formas, tamaños y sabores. Se aromatiza o condimenta con sal, hierbas, semillas o queso, tanto en la masa como espolvoreado encima antes de hornear.
50	16	15	09	Azúcar refinada	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo.
50	40	45	01	Lentejas	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio.
50	44	64	01	Tomate chonto	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	18	19	01	Pan hamburguesa	Debe presentar un color uniforme y no debe tener

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Egresados	ESTUDIOS PREVIOS				Código: ABO-FR-01
					Versión: 09
					Página 45 de 65

					indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
				Yogurt	El yogur pertenece a la categoría de los lácteos, y se obtiene mediante la fermentación bacteriana de la leche, normalmente de vaca.
50	22	11	01	Cereal de maíz en hojuelas NO azucaradas enriquecidas con vitaminas y minerales	Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
				Fruta grupo 1	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
				Fruta grupo 2	Mango, manzana, sandía, pera, uchuvas, higo. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.211 Egeles	ESTUDIOS PREVIOS				Código: ABO-FR-01
					Versión: 09
					Página 46 de 65

					adecuadas para su consumo inmediato.
				Fruta grupo 3	Piña oro miel, papayuela, papaya, melón. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
				Frutas de cosecha	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. (mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)..
10	15	16	05	Avena molida	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro. Polvo suave.
10	15	16	05	Avena en hojuelas	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Ejepeceros	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 47 de 65

					tonalidades castaño o caoba claro.
50	40	22	01	Cebolla junca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación.
50	41	18	01	Fríjol	Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión
50	30	70	25	Plátano hartón verde	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
50	30	70	25	Plátano hartón maduro	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
				Banano	Deben presentarse fresco y limpio con un grado de

 Municipio de Guatapé A 100 Km. Medellín - 11.231 Esguerra	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 48 de 65

					madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
50	47	17	01	Aguacate	Deber ser fresco y sano, y apto para el consumo en la semana que le corresponde al ciclo de menú. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exento de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	47	61	01	Espinaca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
				Papa criolla	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será, papa criolla. Requisitos

 Municipio de Guatapé Calle del Puente 11-13 Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 49 de 65

					generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
				Carne de cerdo (Magra)	Se permitirá el suministro de carne de cerdo sin piel, sin hueso con el 15 al 20% de grasa máximo. Los siguientes cortes serán permitidos: cañón, pierna. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes
				Papa capira	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será Papa Capira Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les

 Municipio de Guatapé Calle del Peñol 11-12 Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS			Código: ABO-FR-01
				Versión: 09
				Página 50 de 65

					permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
				Maíz tierno	Cereal, grano entero y fresco de aspecto traslucido y lechoso.
50	13	18	02	Queso tipo mozzarella	Queso semigraso con superficie lisa, fresco, suave y brillante. En óptimas condiciones..
10	15	18	03	Canela en polvo	Color marrón rojizo Característico de la canela, sin malos olores, Canela pura molida de la especie "Cinnamomum zeylanicum" Breyne. Sin aditivos.
				Proteína vegetal de soya	Gránulos de apariencia café con olor característico, sabor simple, elaborados a partir de harina de soya desgrasada, utilizado como ingrediente farino o producto nutritivo.
50	40	56	02	Pimentón	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y

 Municipio de Guatapé Código Postal: 050000	ESTUDIOS PREVIOS				Código: ABO-FR-01
					Versión: 09
					Página 51 de 65

					sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	42	41	15	Orégano seco	Con un aspecto y una textura suaves y un color verdoso. Posee un olor muy aromático
50	41	40	02	Laurel seco	El laurel con un color verde pálido o verde oliva. No posee olores ni sabores extraños
50	19	26	01	Pasta tornillo	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes.
				Pasta tipo espagueti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros
50	30	70	25	Guineo	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 52 de 65

					que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
--	--	--	--	--	---

Grupo	Segmento	Familia	Clases	Producto
E (Productos de uso final)	47	13	21	02
	48	10	16	00
	56	12	14	00
	48	10	18	00
F (Servicios)	85	15	15	00
	85	15	16	00
	93	13	16	00

Código UNSPSC47132102 Producto: Kits de limpieza para uso general

Código UNSPSC48101600 Producto: equipos para preparado de alimentos

Código UNSPSC56121400 mobiliario cafetería y comedor.

Código UNSPSC48101800 menaje y utensilios de cocina.

Código UNSPSC85151500 Tecnología de alimentos

Código UNSPSC85151600 Asuntos nutricionales

Código 47121800 productos de consumo, combustibles (gas).

Código UNSPSC93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN JURÍDICA

De conformidad con el principio de selección objetiva reglamentada por el artículo 29 del Régimen de la Contratación Estatal, la Ley 80 de 1993 y la ley 1150 de 2007, corresponde a la entidad escoger el ofrecimiento más favorable para la misma y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés, y en general cualquier clase de motivación subjetiva, para lo cual consagró diferentes modalidades de selección de los contratistas.

Teniendo en cuenta los artículos vigentes de la Ley 80 de 1993 “Estatuto de contratación, sus decretos reglamentarios”, La Ley 1150 del 2007 “Por medio del cual se introducen medidas para la eficiencia y la Transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos”, la modalidad de selección de este contrato es la licitación pública, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 30 de la Ley 80 de 1993, numeral 1º del artículo cual reza:

 Municipio de Cuatipé GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 53 de 65

“ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

Por el valor y/o naturaleza del objeto a contratar, el proceso de selección se realizará mediante la modalidad de **Selección Abreviada por subasta inversa para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas uniformes por Subasta Inversa de conformidad con los artículos 2.2.1.2.1.2.2, 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015.**

4. DURACIÓN DEL CONTRATO: El convenio suscrito con la Gobernación y los recursos designados son para la atención de 17 días calendario escolar; la duración de este contrato es a partir del acta de inicio y a la ejecución de los recursos en los días de calendario escolar, sin superar el 30 de noviembre de 2026, si no se ejecutara la totalidad de los días calendario escolar el contrato se liquidará con el saldo a favor del municipio.

5. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN

El valor estimado del contrato es por la suma de **\$124.418.051,56**, CIENTO VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DIECIOCHO MIL CINCUENTA Y UN PESOS CON CINCUENTA Y SEIS CENTAVOS, respaldados con el CDP número 1465 del 02 de septiembre de 2026.

Discriminación de los aportes para el financiamiento del contrato:

Para el suministro de raciones se proyectan 195 cupos para beneficiarios del área rural y 843 cupos para beneficiarios del área urbana, para un total de 1.038 cupos, si los cupos del área rural por ser la población más vulnerable según los criterios de focalización para la atención del programa el municipio podrá modificar, la cantidad de beneficiarios que se atiendan con la minuta mejorada rural y municipio recalculará la inversión para lograr atender la población rural por su criterio de focalización.

El municipio cofinancia la ración para el complemento alimentario jornada a.m., estudiantes del área urbana, cofinancia la ración para el almuerzo escolar de los estudiantes del área rural, y aporta todo el recurso para el refrigerio a.m. de los estudiantes del sector rural.

Presupuesto para el suministro de raciones

 Municipio de Guatapé	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 54 de 65

TOTAL RACIONES	DESCRIPCION	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL
14.331	Suministro de raciones complemento alimentario a.m., estudiantes área urbana, 17 días calendario escolar para 843 cupos.	3.839	55.016.709
3.315	Suministro de raciones refrigerio am, estudiantes área rural, 17 días calendario escolar para 195 cupos.	2.741	9.086.415
3.315	Suministro de raciones almuerzo escolar, estudiantes área rural, 17 días calendario escolar para 195 cupos.	5.450	18.066.750
TOTAL RECURSOS PARA EL SUMINISTRO DE RACIONES			82.169.874

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 55 de 65

En el siguiente cuadro se detalla los recursos del convenio aportados por el Departamento de Antioquia y por el municipio de Guatapé:

TIPO DE COMPLEMENTO	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE MUNICIPIO
RACION OPERADOR COMPLEMENTO	62.625.654,00	4.155.990,00
RACION OPERADOR MEJORADA		6.301.815,00
RACION OPERADOR REFRIGERIO		9.086.415,00
TOTAL CONTRATO RACIONES		82.169.874,00

Servicio de personal

SEDE	HORAS DIA	TOTAL MANIPULADORAS	TOTAL DIAS	VALOR DIA	TOTAL PRESUPUESTO
Sedes rurales: Tronco, Peña, Sonadora, Piedra, Piedra, Naranjos y Quebrada Arriba.	6 HORAS	7	17	113.042,04	13.452.002,76
Sede Urbana	4 HORAS	5	17	84.419,48	7.175.655,80
Sede urbana	8 HORAS	5	30	120.343,46	18.051.519,00
				TOTAL	38.679.177,56

MANIPULADORAS APORTE GOBERNACIÓN	33.364.353,42
MANIPULADORAS APORTE MUNICIPIO	5.314.824,14
TOTAL MANIPULADORAS	38.679.177,56

Examen médico de egreso 66.000 valor unitario x 17 manipuladoras	1.122.000
Insumos e implementos de aseo según demanda.	500.000
Suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos. Pipeta de 40 libras, valor unitario 135.000 x 6	810.000
Imprevistos	1.200.000

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 56 de 65

RESUMEN

Concepto	Aportes Departamento de Antioquia-Secretaría de Educación.	Aportes Municipio de Guatapé
Raciones	62.625.654	19.544.220
Servicio de personal	33.364.353,42	5.314.824,14
Examen médico de egreso		1.122.000
Insumos e implementos de aseo		500.000
Suministro de combustible (preparación de alimentos)		810.000
Imprevistos		1.200.000
Total	95.990.007,42	28.491.044,14
Total contrato	124.481.051,56	

5.1 Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial: Para determinar el valor del Contrato se tuvieron en cuenta las siguientes variables:

El valor de las raciones se determinó el valor usando como previo base adquisiciones realizadas anteriormente por la entidad en el año 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 y 2025, teniendo en cuenta las variables económicas que dan lugar a variación en los precios, tomando como base cotizaciones de proveedores reflejando el valor de la ración en \$ 3.839 pesos para el complemento alimentario jornada am, \$ 2.741 para la ración del refrigerio estudiantes rurales y 5.450 para la ración del almuerzo escolar.

Para el suministro de personal se tomó como referencia el salario mínimo legal vigencia 2026: 1.750.905, y auxilio de transporte mensual 249.095, 42 horas de trabajo semanales.

Para la contratación de personal se toma como referencia el valor día de acuerdo con las horas laboradas.

Para suministros de insumos e implementos de aseo y control de plagas, suministro de combustible (gas de pipeta), dotación de personal, exámenes médicos y de laboratorio, se tomaron los valores de referencia del mercado.

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 57 de 65

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO

ARTÍCULO	VALOR
DETERGENTE LAVALOZA EN CREMA X 850 GRAMOS	14.600
DETERGENTE LAVA LOSA LIQUIDO	6.000
BLANQUEADOR 5.5 % 2000 ml	7.200
LIMPIA PISOS X 2 LITROS	9.100
LIMPIONES TELA TOHALLA	2.650
ESPONJILLA LAVALOZA	3.700
ESPONJILLA EN ACERO INOXIDABLE	1.100
ESCOBAS CERDAS PLÁSTICAS	10.400
BOLSA BASURA JUMBO X 8	10.400
TRAPERA CABO LISO Y MICROFIBRA	20.400
JABÓN NEUTRO PARA PISO INDUSTRIAL POR 4 LITROS	68.700
DETERGENTE PARA LAVAJILLAS GALON X 5 KILOS	140.500
DETERGENTE PARA EQUIPOS INDUSTRIALES X 10 LITROS	610.500
JABON AZUL EN BARRA	3.400
TAPABOCAS X CAJA	14.700
JABON MANOS X LITRO	10.100
DETERGENTE EN POLVO X 1000	12.200
DESENGRASANTE X 500 ML	2.950
CEPILLO DE MANO	4.450
CEPILLO DE CABO	8.400
ESCOBA PARA TELARAÑAS	14.400
GUANTES DE CAUCHO PARA MANOS	9.350
RECOGEDOR DE BASURA	9.600

5.2 Forma de pago: El valor del contrato se pagará así: se realizará mediante actas de avance, según pedido y entrega a satisfacción.

Además, para que el contratista pueda acceder a los pagos establecidos deberá acreditar:

- Informe del supervisor del contrato donde certifique el cumplimiento de las obligaciones contraídas con el municipio.
- Factura comercial vigente y/o cuenta de cobro, dependiendo del régimen del contratista, de acuerdo a las normas estipuladas por la DIAN.
- El cumplimiento de sus obligaciones parafiscales, relativas al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando corresponda, según lo establece el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 58 de 65

6 JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE:

Teniendo en cuenta que se trata de un proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa y los criterios de selección objetiva establecidas para esta modalidad de selección en el artículo 2 de la ley 1150 de 2007, el municipio de Guatapé adjudicará el contrato al proponente con el precio más bajo.

7 ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLO: De acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el Municipio identificó los siguientes riesgos asociados al presente proceso de contratación:

No.	1	2	3	4	5	6	7
Clase	General	General	General	Específico	Específico	Específico	General
Fuente	externo	externo	Externo	Externo	externo	externo	externo
Etapas	Planeación/Ejecución	Ejecución	Ejecución	Planeación/Ejecución	Planeación/Ejecución	Ejecución	Ejecución
Tipo	Económico	Económico	Sociales o políticos	Operacionales	Operacionales	Financieros	De la naturaleza
Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Incremento de precios	Escasez de materiales, materias primas o insumos	Bloqueo de vías debido a paros o manifestaciones	Presupuesto insuficiente	Plazo insuficiente	Endeudamiento para ejecución	Temporada de lluvias
Consecuencia de ocurrencia del evento	Presupuesto insuficiente	Retraso en la ejecución contractual o cambio en las especificaciones	Retraso en la ejecución contractual	Suspensión de las obras para consecución de recursos adicionales o modificación de	Retraso en las obras para trámites administrativos de modificación del plazo	Insuficiencia de recursos para la ejecución de las actividades en	Retraso en la ejecución de las actividades

	ESTUDIOS PREVIOS						Código: ABO-FR-01
							Versión: 09
							Página 59 de 65

		técnicas		las condiciones o cantidades iniciales		el tiempo estipulado	
Valoración	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor) Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor) Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 3 (Posible). Impacto: 4 (Mayor). Valoración: 7 (Riesgo Alto).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 3 (Posible). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 5 (Riesgo Medio).	Probabilidad: 3 (Posible). Impacto: 3 (Moderado). Valoración: 6 (Riesgo alto).
¿A quién se le asigna?	Contratante	Contratista	Contratante	Contratante	Contratante	Contratista	Contratante
Tratamiento/ Control a ser implementado	Implementar planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato	Intentar conseguir la materia prima o realizar cambios en las especificaciones técnicas sin que se afecte el objeto contractual	Implementar planes de contingencia en los términos y condiciones del contrato	Realizar las gestiones pendientes a la consecución de recursos adicionales o modificaciones de condiciones que permitan la reducción de costos sin afectar la calidad	Realizar modificación al plazo cuando sea viable	Implementar planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato	Implementar planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato



Código: ABO-FR-01

Versión: 09

Página 60 de 65

[illegible]

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 61 de 65

8 GARANTÍAS QUE SE REQUIEREN EN EL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN:

De acuerdo al tipo de proceso y de lo que se requiere para dar cumplimiento al objeto contractual, la entidad considera necesario que el contratista constituya las siguientes garantías constituir póliza que cubra lo siguiente:

DESCRIPCION	PORCENTAJE	DURACION
Cumplimiento	10% del valor del contrato.	Por la duración del contrato y cuatro (04) meses más
Calidad de los bienes	10% del valor del contrato.	Por la duración del contrato y cuatro (04) meses más
Garantía de seriedad de la oferta	10% del valor del presupuesto asignado	Tres (3) meses

9 INDICAR SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL:

Acuerdo		Entidad estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto por el acuerdo comercial
Alianza del Pacífico	Chile	NO	NO	NO	NO
	México	N/A	N/A	N/A	N/A
	Perú	NO	NO	NO	NO
Canadá		N/A	N/A	N/A	N/A
Chile		NO	NO	NO	NO
Corea		NO	NO	NO	NO
Costa Rica		NO	NO	NO	NO
Estados AELC		NO	NO	NO	NO
Estados Unidos		NO	NO	NO	NO
México		NO	NO	NO	NO
Triángulo del Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		NO	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	N/A	N/A	SI

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 62 de 65

10 SUPERVISIÓN: La Supervisión será ejercida por la Secretaria de Bienestar y Desarrollo Social o su designado.

11 MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:

Multas: En caso de que el contratista se constituya en mora o incumpla injustificada y parcialmente alguna de las obligaciones que asume en virtud del presente contrato, el Municipio podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas sucesivas por el 0.5% del valor total del contrato sin exceder el 10% del valor del mismo y sin perjuicio de hacer efectiva la cláusula penal, o de la declaratoria de caducidad del contrato.

Cláusula penal pecuniaria: En caso de incumplimiento injustificado definitivo o parcial del objeto del contrato o definitivo de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato o declaratoria de caducidad, el Contratista conviene en pagar al Municipio de Guatapé una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, suma que el Municipio hará efectiva mediante el cobro de los saldos que adeude al Contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por vía judicial.

La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos. Igualmente, la aplicación de la cláusula penal no exime al contratista del cumplimiento de la obligación principal.

12 LÍNEA DEL PLAN DE DESARROLLO Y COMPONENTE:

Línea estrategia: 02 JUNTOS POR EL MOVIMIENTO NIÑO: EQUIDAD SOCIAL, LA EDUCACION, LA CULTURA Y EL DEPORTE

Componente: 0201 JUNTOS POR LA EDUCACIÓN CON PERTINENCIA, VOCACIÓN PARA EL DESARROLLO Y REDUCCIÓN DE LA DESIGUALDAD

Programa: 020101.FORTALECIMIENTO DEL PAE (PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR) EN TÉRMINOS DE COBERTURA Y CALIDAD.

Código BPIN: 202500000019042

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

1. Aspectos generales:

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 63 de 65

- a. Condiciones del bien o servicio y las ventajas que representa para la Entidad Estatal contratar el bien o servicio con el aspirante correspondiente.

La contratación es importante para el Municipio de Guatapé toda vez que Los niños, niñas y jóvenes son eje fundamental del desarrollo del Municipio, garantizando alimentos preparados frescos y nutritivos para su desarrollo psicomotriz y social. Ya que actualmente, muchos de los procesos educativos en el Municipio se ven afectados por la alimentación de los estudiantes, ya que se presentan muchas deficiencias sustanciales en alimentación o los estudiantes viven retirados de la sede educativa, lo cual hace que consuman sus alimentos a deshoras y fríos, convirtiéndose lo anterior en un factor que aumenta la deserción escolar y el bajo rendimiento o desempeño académico, esta contratación ayuda a bajar esos niveles de deserción en el municipio.

b. La forma como se acuerda la entrega de bienes o servicios

Los bienes deben ser entregados dentro de la vigencia del contrato

c. Los plazos, cantidades contratadas, forma de duracionpago

Los acordados en el presente estudio previo

d. Forma de entrega.

Los insumos deben ser entregados en paquete rotulado que contenga los productos en cantidad, calidad e inocuidad durante la vigencia del contrato.

2. Análisis de la demanda

Las adquisiciones previas del Municipio de Guatapé de bienes o servicios similares han sido:

NÚMERO DE CONTRATO (con año)	VALOR DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO
CONV 010-2017	\$137.886.000	150 DÍAS
CONV 019-2017	\$19.208.490	38 DÍAS
CMC 009-2018	\$21.226.800	19 DÍAS
CMC 026-2018	\$21.226.800	19 DIAS
CMC 040-2018	\$21.226.800	19 DIAS
CMC 041-2018	\$20.187.100	67 DIAS
CMC 087-2018	\$21.226.800	19 DIAS
CMC 101-2018	\$21.226.800	19 DIAS
INTER 003-2019	\$182.677.800	120 DIAS
S.A 001-2020	\$129.249.220	89 DIAS
S.A 002-2020	\$56.742.874	40 DIAS

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 64 de 65

NÚMERO DE CONTRATO (con año)	VALOR DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO
S.A 002-2021	\$181.670.400	120 DÍAS
CMC 030-2021	\$25.438.728	33 DÍAS
CMC 004-2022	\$38.539.600	22 DÍAS
S.A. 001 - 2022	\$73.564.200	45 DÍAS
S.A 002-2022	\$77.672.000	40 DIAS
S.A003SUBASTA-2022	\$245.877.480	103 DÍAS
CMC 032-2022	\$19.540.353	20 DÍAS
S.A001SUBASTA-2023	\$98.526.400	40 DÍAS
SUBASTA INVERSA 003-2023	\$373.333.322	96 DÍAS
S.A001-SUBASTA-2024	\$363.769.400	72 DÍAS
LICITACIÓN PUBLICA 01 2024	\$892.861.573	182 DÍAS

3. Análisis de la oferta

De acuerdo al análisis realizado se puede concluir que la entidad que vende el bien o servicio requerido es una persona natural o jurídica, inscrita en el RUP, en cuyo objeto social se encuentren este tipo de actividades, que cumpla con sus obligaciones de ley.

4. Convocatoria a las veedurías ciudadanas:

Las Veedurías Ciudadanas, establecidas de conformidad con la ley, podrán desarrollar su actividad durante la etapa precontractual, contractual y postcontractual de los procesos de contratación, haciendo recomendaciones escritas y oportunas ante EL MUNICIPIO y ante los organismos de control del Estado, para buscar la eficiencia institucional y la probidad en la actuación de los funcionarios públicos. Así mismo, podrán intervenir en todas las audiencias que se realicen durante el proceso.

De acuerdo con lo anterior esta entidad se permite convocar a las veedurías ciudadanas para efectos del correspondiente control de la gestión contractual que se ha iniciado para la contratación descrita en el presente estudio previos.

Guatapé, Antioquia. 31 de agosto de 2026.

Original firmado

YESICA PAOLA SUAREZ HERNANDEZ

Secretaria de Bienestar y Desarrollo y Social

	ESTUDIOS PREVIOS	Código: ABO-FR-01
		Versión: 09
		Página 65 de 65

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Janeth Londoño Ramírez	Oficina de Contratación	Yesica Paola Suárez Hernández