

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

ANALISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

El artículo 2.2.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 el cual establece como obligación de las entidades estatales de realizar, durante la etapa de planeación del proceso contractual, el análisis necesario para conocer el sector relativo al proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo; análisis que debe constar en los documentos del proceso.

De conformidad con la “Guía para la Elaboración de Estudios de Sector”, elaborada por Colombia Compra Eficiente, el presente análisis se desarrolla en los siguientes términos:

1. INFORMACIÓN GENERAL

OBJETO: CONTRATAR LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE VIGENCIA 2026-2 (OCTUBRE Y NOVIEMBRE) EN EL MUNICIPIO DE SONSON, ANTIOQUIA.

PLAZO: El plazo del contrato se fijará desde la suscripción del acta de inicio hasta el 30 de diciembre de 2026 o hasta agotar los recursos de la reserva presupuestal.

VALOR TOTAL: MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS ONCE PESOS M.L (\$1.030.819.911).

MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA

A. ANÁLISIS DEL SECTOR DESDE LA PERSPECTIVA LEGAL

La contratación que es impulsada a partir del presente proceso de selección está regida por el régimen de contratación estatal determinado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 el cual compiló la normatividad correspondiente al sector administrativo de planeación nacional, en especial, el Decreto 1510 de 2013.

De esta manera, es claro que para el Municipio de Sonsón el régimen legal aplicable corresponde al contenido en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, situación jurídica que se extiende a los interesados, proponentes y a la persona natural o jurídica a quien le sea adjudicado el presente proceso de selección.

En ese orden de ideas, las personas interesadas en ser contratistas del Municipio de Sonsón deberán acreditar las condiciones jurídicas de capacidad para contratar a que hace referencia el artículo 6° de la Ley 80 de 1993; no estar incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para participar en procesos de selección de contratistas, así como para celebrar contratos estatales; dar cabal cumplimiento a las condiciones habilitantes establecidas en la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y desarrolladas en el pliego de condiciones definitivos y lograr la máxima calificación durante la etapa de evaluación de los factores establecidos para determinar cuál de las ofertas es la más favorable para esta entidad pública.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Si el proponente tiene la condición de comerciante a que hace referencia el artículo 10 del Código de Comercio, para poder participar del presente proceso de selección y suscribir el contrato derivado del mismo deberá acreditar que no se encuentra inhabilitado para ejercer la actividad de comercio según lo determina el artículo 14 ídem.

Si el proponente debe acreditar condiciones particulares académicas especiales, tales como ser ingeniero, arquitecto, contador, abogado entre otras, o debe acreditar que dentro de su equipo de trabajo o estructura organizacional cuenta con este tipo de profesionales, deberá demostrar que se encuentra en ejercicio de la respectiva actividad o profesión a través del certificado que expida el órgano, entidad, consejo o institución correspondiente.

B. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO Y DESDE LA PERSPECTIVA ECONOMICA Y COMERCIAL

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Antioquia juega un papel fundamental en la lucha contra la desnutrición infantil y en la mejora de la calidad educativa, vinculando directamente los desafíos de la canasta básica de alimentación en el departamento con las necesidades de los estudiantes en edad escolar. El PAE en Antioquia tiene como objetivo proporcionar a los estudiantes, especialmente en zonas rurales, una alimentación adecuada que contribuya a su crecimiento físico y desarrollo cognitivo. Al estar alineado con los productos que componen la canasta básica, el programa prioriza alimentos que forman parte de la dieta tradicional de la región, como arroz, frijoles, plátano, maíz, tubérculos, y productos lácteos, que son de fácil acceso y producción local. Esto no solo apoya la seguridad alimentaria de los niños, sino que también fomenta la economía local, ya que gran parte de estos productos provienen de agricultores de Antioquia, particularmente en zona rurales como el Oriente y el Suroeste Antioqueño, además en la subregión de Urabá se produce una gran variedad de alimentos, entre ellos banano, plátano, arroz, maíz, yuca, palma de aceite, cacao, piña, aguacate, leche bovina, papaya, entre otros, lo anterior dando cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 "Ley de compras públicas.

Partiendo del derecho a la alimentación como un derecho humano básico y fundamental, éste debe ser garantizado por diferentes actores, inicialmente es el individuo, su familia y su comunidad quienes deben definir las estrategias necesarias para garantizar su alimentación, en cantidad y calidad desde la sostenibilidad de la misma y del medio ambiente; de igual manera las altas esferas económicas y políticas deben implementar las acciones necesarias para contribuir al goce de este derecho en sus contextos políticos y sociales, proceso que debe ser complementado por un Estado que implemente las políticas sociales, comerciales, medioambientales e institucionales adecuadas para que la alimentación no sólo no escasee, sino que pueda traer consigo procesos socialmente aceptados y adecuados, amigables con el medio ambiente y políticamente definidos desde una mirada de la alimentación con soberanía, y posibilidades de acceso acordes a la oferta y demanda de la población.

El Municipio de Sonsón suscribió con el Departamento de Antioquia el **Convenio Interadministrativo Nro. 4600019390**, el cual tiene por objeto *"Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de SONSÓN - Antioquia, no certificado en educación - Antioquia, para la vigencia 2026-2"*, donde se estipula mediante la acción conjunta y concertada entre el Departamento de Antioquia, por medio de la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANÁ, perteneciente a la Secretaría de Inclusión Social y Familia, y el Municipio de Sonsón, se articularán acciones para contribuir al acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial del Departamento de Antioquia, a través del suministro de complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar,

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Alimentos para Aprender – UApA, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los beneficiarios, disminuir la deserción escolar y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados formalmente en un establecimiento educativo oficial, los cuales deben ser caracterizados en la estrategia del PAE en el SIMAT, cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender – UApA en las Resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022 y 18858 del 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan, emanadas de las autoridades competentes.

La población beneficiaria en Sonsón continúa conformada por niños, niñas y adolescentes de preescolar, básica primaria y secundaria, en su mayoría pertenecientes a zonas rurales, con altos índices de vulnerabilidad, desplazamiento y bajos recursos económicos. Esta situación exige el fortalecimiento del componente alimentario como apoyo complementario para su asistencia escolar y bienestar.

El presente proceso contractual se fundamenta en que el municipio de Sonsón suscribió con la Gobernación de Antioquia el **Convenio Interadministrativo N.º 4600019390**, con el propósito de garantizar la continuidad en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Sonsón hasta finalizar la etapa escolar sin exceder el 30 de noviembre de 2026 y dado que el contrato actual que se tiene para la operación del PAE se encuentra adicionado y prorrogado hasta el tope permitido legalmente, es decir, 50% del valor del contrato inicial y aún continua la necesidad de cubrir los meses de octubre y noviembre, mes en que termina el periodo escolar, se hace necesario adelantar el presente proceso.

En el municipio de Sonsón la población beneficiada de este programa son niños, niñas y adolescentes de básica primaria y secundaria de población desplazada en un alto porcentaje de origen rural y de muy bajos recursos económicos, lo que hace que además requieran de un apoyo adicional por parte de la Administración Municipal en temas como la financiación del pago de manipuladoras para las sedes urbanas y de los corregimientos del Magdalena Medio, LA LINDA, JERUSALÉN, LA DANTA Y SAN MIGUEL y el transporte de alimentos a las sedes rurales y corregimientos del Magdalena Medio.

PERSPECTIVA ECONÓMICA Y COMERCIAL

Las proyecciones macroeconómicas para 2026 en Colombia sugieren un entorno de recuperación, aunque con presiones inflacionarias, especialmente en alimentos, lo que impacta directamente la estructura de costos del PAE.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

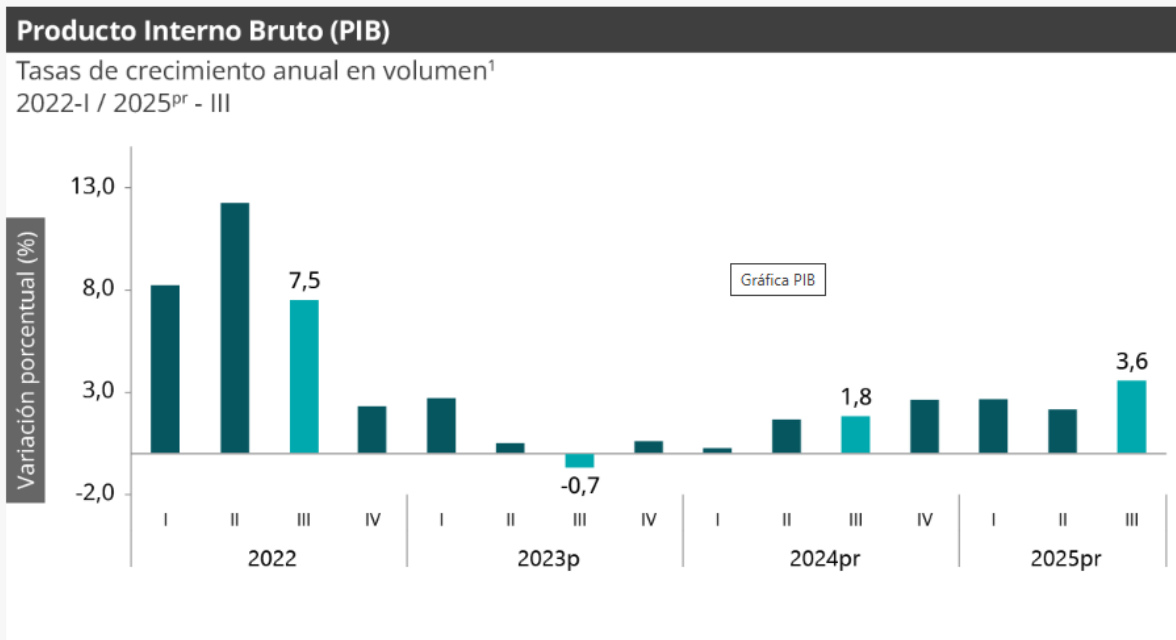
Proyecciones Macroeconómicas Clave para 2026:

Indicador	Proyección (Estimado Rango)	Impacto en el PAE
Crecimiento del PIB	2.8% a 3.0%	Aceleración económica que puede fortalecer la demanda interna y la capacidad de cofinanciación territorial.
Inflación Total (IPC)	3.2% (Gobierno) a 4.3% (Analistas)	Se espera que la inflación converja hacia el rango meta, pero aún con cifras superiores a las deseadas.
Inflación de Alimentos	Proyectada en 6.2%	Alto impacto en costos: La inflación de alimentos proyectada es significativamente superior a la inflación total, aumentando la presión sobre el costo por ración y la necesidad de mayores recursos para mantener la calidad y cobertura.
Salario Mínimo Legal Vigente (SMLLV)	Proyección entre 7% y 11%	Alto impacto en costos laborales: El incremento aún no está decretado, pero las propuestas de aumento oscilan entre el 7% (Fedesarrollo, a \$1.523.145) y el 11% (Gobierno, a \$1.580.085). Este incremento, sumado a la formalización laboral, elevará sustancialmente el costo del personal manipulador de alimentos.
Tasa de Cambio (Dólar TRM)	Proyectada entre \$4.103 y \$4.150	Impacto moderado en insumos importados, pero relevante para equipos y ciertos alimentos procesados.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Información tercer trimestre 2025^{pr}

En el tercer trimestre de 2025^{pr}, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,6% respecto al mismo periodo de 2024^{pr}.



Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 8,0% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,6% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 4,1% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

En lo corrido del año 2025^{pr}, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 2,8%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,1% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 4,1% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,2%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,4%; actividades financieras y de seguros crece 2,3% e industrias manufactureras crece 1,5%.

INDUSTRIAS MANUFACTURERAS

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE, presentó los resultados de la Encuesta Mensual Manufacturera con Enfoque Territorial (Emmet) para enero de 2025. Según los datos revelados, la producción real de la industria manufacturera registró una variación anual del 1,9% frente a enero de 2024, mientras que las ventas reales crecieron 1,4% y el personal ocupado disminuyó 0,2%.

De las 39 actividades industriales representadas por la encuesta, un total de 21 registraron variaciones positivas en su producción real, sumando 4,4 puntos porcentuales a la variación total anual y 18 subsectores con variaciones negativas restaron en conjunto 2,4 puntos porcentuales a la variación total.

Entre las actividades con crecimiento se encuentran:

- Fabricación de otro tipo de equipo de transporte (34,3%)
- Trilla de café (32,9%)
- Elaboración de azúcar y panela (19,2%)
- Fabricación de aparatos de equipo eléctrico (15,7%)
- Elaboración de alimentos preparados para animales (11,5%).

Durante los últimos doce meses hasta enero de 2025, la producción real de la industria manufacturera presentó una variación de -1,6%, las ventas reales de -1,6% y el personal ocupado -0,8%.

Por su parte, de los 14 dominios de departamentos representados por la encuesta 9 registraron variaciones positivas en su producción real, sumando 2,6 puntos porcentuales de la variación total nacional.

Los departamentos que se destacaron fueron: Caldas (10,9%), Boyacá (6,2%) , Risaralda (4,5%), Antioquia (4,4%) y Cundinamarca (3,9%).

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

En enero de 2025 frente a enero de 2024, el área metropolitana que más contribuye de manera positiva a la variación anual de la producción real es la de Valle de Aburrá con una variación de 4,1%, sumando 0,6 puntos porcentuales a la variación total nacional (1,9%).

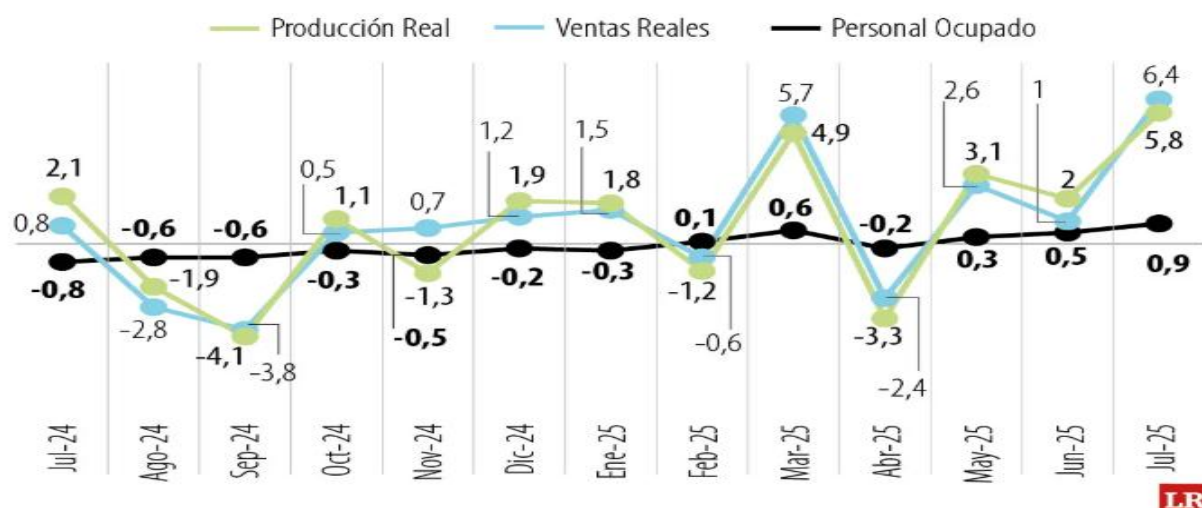
En enero de 2025 frente a enero de 2024 de los 10 dominios de ciudades representados por la encuesta 6 registraron variaciones positivas en su producción real, sumando 2,6 puntos porcentuales de la variación total nacional.

Las ciudades que se destacaron fueron: Manizales, con un crecimiento de 7,3%, Medellín (4,2%), y Barranquilla (3,0%).

RESULTADOS DE LA ENCUESTA MENSUAL MANUFACTURERA DE JULIO

2025

Variación anual %



Entre enero y julio de 2025, frente al mismo periodo de 2024, la producción real de la industria manufacturera mostró un aumento de 1,9%, las ventas reales crecieron 2% y el personal ocupado avanzó 0,3%. En este lapso, nuevamente la trilla de café y la fabricación de equipos de transporte fueron los principales impulsores del crecimiento.

Por departamentos, en julio de 2025 frente a julio de 2024, 11 de las 14 regiones analizadas en la muestra registraron variaciones positivas en producción real, sumando 6,2 puntos porcentuales a la variación total nacional.

Los mayores aumentos se reportaron en Caldas, Risaralda, Córdoba, Antioquia y Cauca en producción, mientras que en ventas destacaron Caldas, Córdoba y Cauca. Córdoba, además, tuvo la mayor contribución en personal ocupado.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

"Comportamiento heterogéneo"

El presidente de la Andi, Bruce Mac Master, señaló que al analizar los resultados se muestra que de 21 de las 39 actividades registraron tasas positivas por el lado de la producción y 23 por el lado de las ventas por lo que aseguró que esto muestra un comportamiento heterogéneo en la industria.

"El desempeño del sector manufacturero en lo corrido del año es positivo, aunque leve. Este resultado obedece a una serie de factores como es el aumento de los precios internacionales del café, los cuales han alcanzado máximos históricos en 2025. También se destaca el incremento de flujos de remesas, registrando US\$7.566 millones a julio del presente año, un repunte de 15% frente al mismo lapso del año anterior",

C. ANÁLISIS DEL MERCADO DESDE LA PERSPECTIVA FINANCIERA

Al Consultar en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP) los procesos de selección para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE y suministros nutricionales, se observa la siguiente tendencia en la determinación de la capacidad financiera:

REQUISITOS FINANCIEROS HABILITANTES				
Entidad Pública	Constancia SECOP	Índice de Liquidez Mayor o Igual	Índice de Endeudamiento Menor o Igual	Razón de Cobertura Mayor o Igual
Alcaldía Municipio de Guarne	18-1-185830	3	0,60	15
Alcaldía Municipio de Segovia	18-1-185431	1,9	0,70	0
Alcaldía Municipio de Sonsón	18-1-185918	2,33	0,42	9,48
Alcaldía Municipio de Caldas	17-1-185230	1,5	0,50	4
Alcaldía Municipio de Urrao	17-1-184692	4,5	0,20	4
Alcaldía Municipio de Santa Rosa de Osos	17-1-184252	2	0,60	2
Alcaldía Municipio de La Ceja	17-1-178510	3	0,21	51
Alcaldía Municipio de Santa Fe de Antioquia	17-1-176338	5	0,05	10
Alcaldía Municipio de Andes	17-9-428150	3	0,55	3
Alcaldía Municipio de Rionegro	17-9-427424	1,83	0,66	1,3
PROMEDIO		2,9	0,44	9,9

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

D. ANÁLISIS DEL MERCADO DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL

Al Consultar en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP) los procesos de selección para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE y suministros nutricionales, se advierte la siguiente tendencia en la determinación de la capacidad organizacional:

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL HABILITANTE			
Entidad Pública	Constancia SECOP	Rentabilidad del Patrimonio Mayor o Igual	Rentabilidad del Activo Mayor o Igual
Alcaldía Municipio de Guarne	18-1-185830	0,10	0,15
Alcaldia Municipio de Segovia	18-1-185431	0,10	0,06
Alcaldia Municipio de Sonson	18-1-185918	0,12	0,08
Alcaldía Municipio de Caldas	17-9-431277	0,04	0,02
Alcaldía Municipio de Urrao	17-9-430006	0,40	0,30
Alcaldía Municipio de Santa Rosa de Osos	17-9-429944	0,01	0,01
Alcaldía Municipio de La Ceja	17-9-429383	0,12	0,09
Alcaldía Municipio de Santa Fe de Antioquia	17-9-427666	0,02	0,02
Alcaldia Municipio de Andes	17-9-428150	0,3	0,15
Alcaldia Municipio de Rionegro	17-9-427424	0,02	0,03
PROMEDIO		0,12	0,09

RESUMÉN INDICADORES REQUERIDOS

Indicadores	Indicador Requerido
Patrimonio	100% del presupuesto oficial
Capital de trabajo	100% del presupuesto oficial
Liquidez	Igual o mayor a 2,9
Endeudamiento	Igual o menor a 44% (0,44)
Cobertura de intereses	Igual o mayor a 9,9 ó Indeterminado
Rentabilidad del patrimonio	Igual o mayor a 0,12
Rentabilidad activo	Igual o mayor 0,09

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

E. ASPECTOS TÉCNICOS

1. INSTALACIONES, EQUIPOS Y MENAJE (BODEGA).

El Contratista deberá contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: Equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato. El concepto favorable condicionado se permite siempre y cuando las observaciones presentadas por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal sean subsanadas dentro de los plazos establecidos, lo cual será verificado por la supervisión y/o interventoría.

2. RECURSO HUMANO

Estado de salud del personal de entrega y distribución de los alimentos. El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de los víveres debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con una certificación medica vigente en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Prácticas higiénicas y medidas de protección para el personal de distribución y almacenamiento de los víveres.

Todo manipulador de alimentos 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.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con 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.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, 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 y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. 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.

OBSERVACIÓN: El convenio interadministrativo Nro. **4600019390** suscrito entre la Gobernación de Antioquia y el Municipio de Sonsón reza en sus cláusulas lo siguiente:

CLÁUSULA CUARTA. AUTONOMÍA ADMINISTRATIVA Y CONTRACTUAL Y AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL. *El Municipio es exclusivamente responsable por la correcta ejecución de los convenios o contratos que se suscriban con terceros para ejecutar el presente Convenio, por lo tanto, el departamento de Antioquia y la dependencia que tenga la coordinación del programa, no adquiere ninguna obligación ni vinculación laboral, administrativa o de cualquier otra índole con dichos terceros ni tiene injerencia alguna en la selección de sus contratistas o asociados, pues solo actúa como cofinanciador del programa. Si para la ejecución del objeto del*

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

convenio, fuera necesario celebrar algún tipo de vinculación laboral de personal por parte de EL MUNICIPIO, no se entenderán vinculados laboralmente a EL DEPARTAMENTO. El personal que requiera EL MUNICIPIO para el cumplimiento del convenio será de su exclusiva responsabilidad y EL DEPARTAMENTO declara que no asume responsabilidad laboral alguna con ellos.

CLÁUSULA SEXTA. VALOR DEL CONVENIO Y APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

Componente proyección personal manipulador de alimentos

Componente proyectado en atención a indicador del Plan de Desarrollo 2024-2027.

Para efectos de la vinculación del personal manipulador de alimentos durante la ejecución del presente convenio, y mientras las autoridades competentes, particularmente la Gobernación de Antioquia, establecen y comunican los lineamientos y directrices definitivas relacionados con su proceso de formalización, el Municipio de Sonsón mantendrá durante la vigencia 2026, dentro del marco jurídico aplicable y atendiendo a sus condiciones presupuestales, financieras y operativas, la modalidad de prestación de servicios para la vinculación del personal requerido para garantizar la adecuada operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. No obstante, para la vigencia 2027, el Municipio tiene previsto adelantar las actuaciones administrativas, presupuestales y contractuales que resulten necesarias para implementar los mecanismos de formalización que correspondan, de conformidad con los lineamientos que sean impartidos por las autoridades competentes y con las disposiciones del ordenamiento jurídico vigentes para dicha vigencia.

Siendo, así las cosas, una vez analizada la economía local y financiera del municipio de Sonsón, se requiere al oferente ganador que dicha contratación se realice bajo la modalidad de prestación de servicios y se garantice a las manipuladoras de alimentos las siguientes condiciones contractuales:

1. Suscripción de contrato de prestación de servicios por un periodo comprendido entre el 13 de Octubre hasta el 20 de Noviembre de 2026, periodo en el cual se cumplen 27 días de calendario escolar así:
 - **Mes de Octubre:** 14 días laborales y 18 días de pago de seguridad social
 - **Mes de Noviembre:** 13 días laborales y 20 días de pago de seguridad social

Cabe precisar que las raciones correspondientes al Programa de Alimentación Escolar (PAE) Regular y Jornada Única se encuentran proyectadas para atender los treinta y dos (32) días del calendario escolar pendientes para la culminación de la vigencia académica 2026. No obstante, teniendo en cuenta que, a la fecha, el Municipio de Sonsón no dispone de la totalidad de los recursos requeridos para garantizar la vinculación y el pago del personal manipulador de alimentos hasta el día 27 de noviembre de 2026, se ha previsto que los contratos correspondientes a dicho personal tengan vigencia hasta el 20 de noviembre de 2026. Lo

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

anterior, mientras se adelantan las gestiones administrativas, presupuestales y financieras necesarias para obtener los recursos que permitan garantizar la continuidad de este servicio durante los días restantes del calendario escolar, en concordancia con los compromisos y obligaciones establecidos en el convenio marco suscrito con la Gobernación de Antioquia.

2. Para los honorarios se tomará un valor base de \$1.890.000, los cuales serán pagaderos por días de ejecución de procesamiento acorde con el calendario escolar, es decir dicho valor se divide por 30 días del mes y se multiplican por los días de procesamiento de alimento de cada mes; además éstos pagos se distribuirán en tres grupos así:
 - a. Para las manipuladoras que en sus sedes educativas tienen entre 1 a 15 estudiantes se pagarán los días de procesamiento de alimentos sobre un 65% del valor base
 - b. Para las manipuladoras que en sus sedes educativas tienen entre 16 a 43 estudiantes se pagarán los días de procesamiento de alimentos sobre un 95% del valor base
 - c. Para las manipuladoras que en sus sedes educativas tienen 44 estudiantes o más, se pagarán los días de procesamiento de alimentos sobre un 130% del valor base.
 - d. Para la ejecución de las actividades objeto del contrato, se continúa tomando como referencia la base de datos del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) correspondiente al corte reportado en noviembre de 2025, la cual fue establecida como línea base para la estructuración y ejecución del contrato inicial. Lo anterior obedece a las restricciones de disponibilidad de recursos actualmente existentes, que impiden efectuar, durante la presente vigencia contractual, el traslado o actualización de la asignación de personal manipulador de alimentos desde un rango de atención inferior hacia uno superior, en aquellos casos en que dicha modificación implique mayores costos para la Entidad Contratante. En consecuencia, se mantiene la base de referencia inicialmente definida, garantizando la continuidad de la operación dentro de las condiciones técnicas, administrativas y presupuestales disponibles para el Municipio.
3. Estos contratos deberán tener sumado a su valor total el costo de salud, pensión y riesgos profesionales nivel 3, sobre un IBC del salario mínimo legal vigente, el cual se encuentra decretado por el Gobierno Nacional en la suma de \$1.750.905.
4. Será deber de la entidad contratista la afiliación al régimen de seguridad social, pensión y riesgo laboral nivel 3 a todas las procesadoras de alimentos, igualmente el pago de la planilla mes a mes (descontable del valor del contrato de prestación de servicios de cada una), así como del pago quincenal o mensual de sus honorarios, de los cuales deberá dar respectivo soporte a la Secretaria de Educación Municipal.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Con base en lo anterior el municipio realizó un análisis financiero para la contratación de este personal y el cual se solicita que se respete las condiciones antes mencionadas:

Discriminación de Rangos:

Rango	Salario Base	Honorarios X Día
RANGO 1 – 65% Salario Base	\$1.890.000	\$40.950
RANGO 2 – 95% Salario Base		\$59.850
RANGO 3 – 130% Salario Base		\$81.900

Cantidad de Procesadoras de Alimentos:

Rango	Cantidad
RANGO 1	22
RANGO 2	35
RANGO 3	42
Total Procesadoras	99

Proyección Mes de Octubre:

Días Laborales	Días de Seguridad	Rango	Cantidad Procesadoras	Valor Honorarios Día de 1 Procesadora	Valor Total Honorarios de 1 Procesadora	Valor Total Honorarios Procesadoras X Rango	Valor Seguridad de 1 Procesadora	Valor Total Seguridad Procesadoras X Rango
14	18	1	22	\$40.950	\$573.300	\$12.612.600	\$325.020	\$7.150.440
		2	35	\$59.850	\$837.900	\$29.326.500	\$325.020	\$11.375.700
		3	42	\$81.900	\$1.146.600	\$48.157.200	\$325.020	\$13.650.840
					Valor Total Honorarios	\$90.096.300	Valor Total Seguridad	\$32.176.980
					Valor Total Inversión Mes de Octubre			\$122.273.280

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Proyección Mes de Noviembre:

Días Laborales	Días de Seguridad	Rango	Cantidad Procesadoras	Valor Honorarios Día de 1 Procesadora	Valor Total Honorarios de 1 Procesadora	Valor Total Honorarios Procesadoras X Rango	Valor Seguridad de 1 Procesadora	Valor Total Seguridad Procesadoras X Rango
13	20	1	22	\$40.950	\$532.350	\$11.711.700	\$361.133	\$7.944.933
		2	35	\$59.850	\$778.050	\$27.231.750	\$361.133	\$12.639.667
		3	42	\$81.900	\$1.064.700	\$44.717.400	\$361.133	\$15.167.600
					Valor Total Honorarios	\$83.660.850	Valor Total Seguridad	\$35.752.200

Valor Total Inversión Mes de Noviembre	\$119.413.050
---	----------------------

Valor Contratos para las Procesadoras de Alimentos:

Rango	Fecha de Inicio Projectada	Fecha de Terminación Projectada	Valor Total del contrato de 1 Procesadora x Rango Incluye Seguridad Social
1	13 de Octubre de 2026	20 de Noviembre de 2026	\$1.791.803
2			\$2.302.103
3			\$2.897.453

Valor Total Inversión Procesadoras de Alimentos:

Descripción	Valor
Honorarios	\$173.757.150
Seguridad Social	\$67.929.180
Sub Total	\$241.686.330
AIU (26,1%)	\$63.080.132
Total	\$304.766.463

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

3. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.
- Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos deben contar con SOAT, revisión técnico mecánica vigente durante toda la ejecución del contrato.
- Los conductores deberán tener licencia de conducción vigente.

4. SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Generalidades.

- Suministrar los insumos necesarios para preparar los alimentos a los niños, niñas y jóvenes matriculados en el SIMAT pertenecientes a las escuelas públicas de área urbana, zona fría y

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

rural del Municipio, según la relación de cupos establecidos por el Municipio, los cuales serán entregados por la empresa contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE de Julio de 2014 establecidos por el Ministerio de Educación Nacional - MEN.

- Para el empaque y transporte de frutas, verduras y tubérculos deberá utilizarse bolsa perforada garantizando la aireación del producto, así como la durabilidad y/o preservación del mismo
- Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.
- Destinar los recursos a la adquisición de los elementos, respetando los ítems, las cantidades y los valores establecidos en las especificaciones técnicas.
- Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato.
- Disponer de los medios a su alcance para garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
- Velar por el cuidado y la conservación de los bienes adquiridos con los recursos provenientes del Contrato.
- Atender los llamados y observaciones del Municipio de Sonsón.
- Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, verificando conjuntamente con la Secretaría de Educación y el Almacén General del Municipio.
- Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- Utilizar los recursos del Contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.
- Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del Contrato, se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
- Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.
- Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos, dicha bodega deberá cumplir con todas y cada una de las exigencias contempladas en capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997.
- Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:

- Los alimentos a suministrar deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.
- El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.
- Acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
- En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar en esta modalidad (para preparar en sitio) según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El Contratista no podrá re empacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. **En ningún caso se permitirá entregar alimentos re empacados**, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.
- El Contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para preparar las raciones del Programa de Alimentación Escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El Contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.
- El Contratista deberá garantizar que los productos cumplan con las resoluciones y normatividad vigente en inocuidad en alimentos.
- La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique.

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máximo 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% m/m Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b. Lecitina máximo 0.5% m/m – Vida Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006. Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Quesitos	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res y de cerdo para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente resolución 2905/2007.
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución No. 0148 del 2007.
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	- Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997 . Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.
Frijol	Debe corresponder a frijol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997 . *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 . Norma que debe cumplir: NTC. 871 . Frijol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización). Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 3594 Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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



MUNICIPIO DE SONSON
SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y
DEPORTE

CODIGO: 170.01.10

FECHA ACTUALIZACION:

Resolución 032 de Marzo 15 de 2016

VERSIÓN: 03

**Fruta Entera y
Pulpa de Fruta**

Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.

Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.

-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación

Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.

Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas.

Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.

FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.
Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.
Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.

Pulpa de fruta:

Se debe cumplir con la **Resolución No. 7992 de 1991** del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la **NTC 5468**.

Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.

El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido.

El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.

La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).

Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.

100% natural.

No diluido.

No fermentado.

Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.

No contener preservativos.

Carrera 6 N° 6-58 Palacio Municipal, Parque Principal "Ruiz y Zapata"

Teléfono: +57(4)869 4444

Correo electrónico: alcaldia@sonson-antioquia.gov.co | Contactenos@sonson-antioquia.gov.co

Código postal: 054820

www.sonsón-antioquia.gov.co

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Verduras	Deberán presentarse frescas y limpias. 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 Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación Norma que debe cumplir: NTC. 1291 . Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984 . Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:		
	VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
	Tomate	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días
	Cebolla cabezona blanca	4 °C aplicando técnicas de prelistamiento	5 días
Plátano Verde	Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco.		
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.		

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa común	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
Bocadillo de Guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, olor característico y textura suave, empackado en 20 gramos.

Nota: El ciclo de Menú PAE, complementos 2026, PAE regular y Jornada se anexará y será parte integral de los documentos previos del presente proceso de selección.

Nota: El proponente deberá contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos, además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El Contratista debe garantizar la entrega de los víveres en las 91 unidades Aplicativas del municipio, garantizando condiciones higiénico sanitarias. Estos deberán transportarse desde la bodega de almacenamiento de El Contratista a las Unidades Aplicativas de la zona urbana, en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y la Resolución 00485 de febrero 25 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, y al Decreto 3075, en los apartes que le aplique, así como las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan.

Cada uno de los vehículos utilizados por El Contratista, (o sus proveedores), deben contar con la certificación sanitaria, expedida por la autoridad competente y con fecha de actualización menor a un año, dicha evaluación debe tener concepto FAVORABLE.

El personal conductor y ayudante de cada vehículo, debe estar certificado como manipulador de alimentos y contar con la indumentaria completa, limpia y en buen estado cumpliendo con las normas vigentes (Decreto 3075 de 1997 y demás que la complementen), quienes se encargaran del descargue de los alimentos en las Unidades Aplicativas y/o en los lugares establecidos por el Municipio. Este personal igual debe cumplir con la imagen institucional del Municipio.

De manera especial deberá cumplir con la guía técnica para el transporte de alimentos para el Programa de Alimentación al Escolar -PAE-, expedida por la Gobernación de Antioquia.

EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

Por antecedentes de la entidad, es decir, con base en precios del ámbito local, el valor aportado por la Gobernación de Antioquia, el valor preestablecido para la ración y de contratos anteriores, y teniendo en cuenta la experiencia de los supervisores de esos contratos se proyectaron unas características técnicas generales de acuerdo a los diferentes programas y políticas públicas municipales que operan para el programa PAE actualmente, igualmente se tuvo en cuenta la proyección actual para el incremento del IPC para la vigencia 2026, el cual se establece actualmente en 5,51% y los valores de cada producto y/o servicio establecidos en el contrato inmediatamente anterior, es decir, el contrato que viene operando desde enero de este año.

De acuerdo a lo anterior, se asigna como presupuesto de este proceso la suma de **MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS ONCE PESOS M.L (\$1.030.819.911)**, Con una relación de la siguiente manera.

Aporte Gobernación de Antioquia	OCHOCIENTOS SETENTA MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS M.L (\$870.358.141)
Aporte Municipio de Sonsón - Antioquia	CIENTO SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS M.L (\$160.461.770)
TOTAL	MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS ONCE PESOS M.L (\$1.030.819.911)

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

PRESUPUESTO OFICIAL:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Minuta para 4.614 alumnos durante 32 días calendario escolar, ración jornada regular	147.648	\$3.826	\$564.901.248
Minuta para 849 alumnos durante 32 días calendario escolar, ración jornada única	27.168	\$5.214	\$141.653.952
Pago de honorarios, salud, riesgos nivel 3 y pensión para 99 procesadoras de alimentos del 13 de octubre al 20 de noviembre de 2026 (de conformidad con el numeral 2 "Recurso Humano" de las condiciones técnicas estipuladas en el presente estudio previo)	Global		\$304.766.463
Transporte de alimentos	6	\$3.249.708	\$19.498.248
VALOR TOTAL			\$1.030.819.911

IMPUESTOS Y DEDUCCIONES:

Nombre Estampilla - impuesto	Tarifa Gobernación	Tarifa Municipio
Impuesto de timbre	1%	1%
Servicios	4%	4%
Estampilla Pro-Cultura	1,5%	1,5%
RETEICA	1%	1%
Estampilla Pro-Adulto Mayor	4%	4%
Estampilla Pro-Hospital	1%	1%
Estampilla Pro-Deporte	2,5%	1,2%
Estampilla para la justicia familiar	2,0%	2,0%
Total	17,00%	15,70%

La tesorería municipal realizará las deducciones de conformidad con la aplicabilidad del rubro correspondiente, es decir, el 17% se descontará al monto aportado por la Gobernación de Antioquia y el 15,7% se descontará del aporte que realiza el municipio de Sonsón.

F. ASPECTO REGULATORIO

Los bienes a que hacen referencia los estudios previos respecto de los cuales se realiza el presente análisis del sector, están regulados por autoridad del orden Nacional.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

G. CONDICIONES DE IDONEIDAD Y EXPERIENCIA

EXPERIENCIA

Los proponentes deberán acreditar a través de la información contenida en el Registro Único de Proponentes, mediante cinco (5) contratos celebrados, terminados y liquidados con entidades públicas o particulares¹ con anterioridad al cierre del presente proceso de selección y que correspondan con las siguientes características:

1. El valor de los contratos deberá sumar una cuantía igual o superior al 100% del Presupuesto Oficial del presente proceso de selección expresado en SMMLV
2. El plazo de los contratos deberá sumar un periodo de ejecución igual o superior al plazo de ejecución del contrato derivado de la presente licitación.
3. El objeto prestacional de los contratos aportados deberá corresponder al servicio de alimentación a diferentes grupos poblacionales.
4. Los contratos aportados deberán dar estricto cumplimiento a la Resolución 16432 de 2015 expedida por el Ministerio de Educación Nacional.
5. Los contratos aportados por un Consorcio o Unión Temporal serán tenidos en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación en la unión temporal o consorcio, en la cual fue adquirida.
6. Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características disímiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa, para lo cual el proponente deberá indicar con anterioridad a la presentación de la propuesta, el valor correspondiente a los bienes que guarden y no guarden relación con el objeto del programa

Los contratos que sean aportados para acreditar la experiencia en contratos de consultoría, deberán estar clasificados en al menos cuatro (04) de los códigos identificados en el Tercer Nivel del Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) que son señalados a continuación:

Segmento	Nombre Segmento	Familia	Nombre Familia	Clase	Nombre Clase
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5010	Frutos secos	501017	Frutos secos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011	Productos de carne y aves de corral	501115	Carne y aves de corral
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011	Productos de carne y aves de corral	501120	Carnes procesadas y preparadas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012	Pescados y mariscos	501219	Pescados y mariscos preservados en sal

¹ El artículo 5° de la Ley 1882 de 2015 determinó que “En los procesos de contratación, las entidades deberán aceptar la experiencia adquirida por los proponentes a través de la ejecución de contratos con particulares.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013	Productos lácteos y huevos	501316	Huevos y sustitutos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013	Productos lácteos y huevos	501317	Productos de leche y mantequilla
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013	Productos lácteos y huevos	501318	Queso
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5015	Aceites y grasas comestibles	501516	Grasas y aceites animales comestibles
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501615	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017	Condimentos y conservantes	501715	Hierbas y especias y extractos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017	Condimentos y conservantes	501717	Vinagres y vinos de cocinar
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017	Condimentos y conservantes	501720	Productos de frijol de soya fermentados
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018	Productos de panadería	501817	Suministros y mezclas para hornear
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018	Productos de panadería	501817	Suministros y mezclas para hornear
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018	Productos de panadería	501820	Tartas y empanadas y pastas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019	Alimentos preparados y conservados	501915	Sopas y estofados
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019	Alimentos preparados y conservados	501921	Pasabocas y snacks
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019	Alimentos preparados y conservados	501924	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019	Alimentos preparados y conservados	501929	Pasta o tallarines natural
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019	Alimentos preparados y conservados	501930	Bebidas y Comidas Infantiles
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019	Alimentos preparados y conservados	501930	Bebidas y Comidas Infantiles
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020	Bebidas	502017	Café y té
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020	Bebidas	502023	Bebidas no alcohólicas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020	Bebidas	502024	Jugos o concentrados de cítricos frescos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022	Productos de cereales y legumbres	502210	Legumbres

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022	Productos de cereales y legumbres	502211	Cereales
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022	Productos de cereales y legumbres	502211	Cereales
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022	Productos de cereales y legumbres	502212	Cereales procesados
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022	Productos de cereales y legumbres	502212	Cereales procesados
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022	Productos de cereales y legumbres	502213	Harina y productos de molinos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503015	Manzanas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503016	Albaricoques
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503017	Bananos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503018	Barberries
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503019	Gayubas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503021	Arándanos de mirto
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503022	Agrás
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503023	Fruta del pan
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503024	Chirimoyas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503025	Cerezas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503026	Citrones
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503029	Dátiles
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503030	Pitahayas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503031	Brevas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503041	Limonos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503042	Limas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503043	Nísperos

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503044	Mandarinas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503045	Mangos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503046	Melones
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503050	Naranjas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503051	Papayas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503052	Maracuyás
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503053	Duraznos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503054	Peras
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030	Fruta fresca	503056	Piñas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504017	Aguacates
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504018	Frijoles
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504019	Remolachas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504020	Brócolis
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504022	Cebollas de ensalada
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504023	Repollos
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504025	Zanahorias
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504026	Coliflores
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504032	Maíces
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504065	Tomates
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504067	Auyamas
50	Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040	Vegetales frescos	504068	Ñames

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

H. EVALUACIÓN DEL RIESGO

RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO, LA FORMA DE MITIGARLOS Y LA ASIGNACIÓN DE RIESGOS ENTRE LAS PARTES CONTRATANTES.

De conformidad con los artículos 4 y 7 de la ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.6.3. del Decreto 1082 de 2015 y el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1) elaborado por Colombia Compra Eficiente, el análisis de los riesgos que representa para el cumplimiento del objeto del contrato contenido en estos estudios previos, son los siguientes:

N°	1	2	3	4	5
Clase	General	General	General	General	General
Fuente	Interno	Interno	Interno	Interno	Interno
Etapas	Selección	Contratación	Ejecución	Ejecución	Contratación
Tipo	Operacional	Operacional	Operacional	Operacional	Operacional
Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	1. Presentación de propuestas por oferentes incursos en causales de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar. 2. Presentación de propuestas por oferentes que no cumplen con los requisitos habilitantes	1. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato. 2. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. 3. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea	(a) Retraso en la entrega de insumos; (b) Ejecución de procedimientos inadecuados	No pago de salarios, prestaciones sociales laborales e indemnizaciones derivadas de la relación laboral que tenga el contratista con sus dependiente	Incumplimiento total o parcial del contrato

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

		inferior a tres (3) meses.			
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Atraso en el desarrollo del proceso de selección	Sacrificar el tiempo, dinero público y personal dedicado a la elaboración y gestión de un proceso de selección el cual no obtuvo los resultados esperados.	Incumplimiento de las metas trazadas desde la Entidad Estatal.	Retraso en la entrega de los insumos	Incumplimiento del interés general que se quiere satisfacer con la contratación
Probabilidad	Improbable 2	Posible 3	Posible 3	Posible 3	Posible 3
Impacto	1	Moderado 3	Moderado 3	Moderado 3	Moderado 3
Valoración del riesgo	3	6	6	6	6
Categoría	Bajo	Probable	Probable	Probable	Probable

A quién se le asigna?		Al oferente	Al adjudicatario	Al contratista	Al contratista	Al contratista
Tratamiento / Controles a ser implementados		Ser rigurosos en la revisión de los documentos mediante los cuales sean acreditados los requisitos habilitantes	Constituir garantía de seriedad de la oferta	Constituir garantía de cumplimiento del contrato	Constituir garantía pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Constituir garantías
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	Improbable 2	Posible 3	Posible 3	Posible 3	Posible 3
	Impacto	1	Moderado 3	Moderado 3	Moderado 3	Moderado 3
	Valoración del riesgo	3	6	6	6	6
	Categoría	Bajo	Probable	Probable	Probable	Probable
¿Afecta la ejecución del contrato?		No	Sí	Sí		Sí
Persona responsable por implementar el tratamiento		Comité evaluador	Persona con la facultad para haber dado apertura al proceso de selección	Supervisor del contrato y contratante	Supervisor del contrato y contratante	Supervisor del contrato y contratante

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Fecha estimada en que se inicia el tratamiento		Una vez iniciada la revisión de las propuestas	Una vez ocurrido el evento	Una vez ocurrido el evento	Una vez ocurrido el evento	Una vez ocurrido el evento
Monitoreo y revisión	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Verificando la veracidad de la información que pueda ser verificada a través de consultas directas	Revisando a cabalidad las garantías otorgadas por el proponente adjudicatario	Verificando el cumplimiento de las obligaciones del contrato.	Verificando el cumplimiento de las obligaciones del contrato.	Verificando el cumplimiento de las obligaciones del contrato.
	Periodicidad ¿Cuándo?	Cada vez que se requiera	Cada vez que se requiera	Cada vez que se requiera	Cada vez que se requiera	Cada vez que se requiera

I. GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE SELECCIÓN Y EN LA CONTRATACIÓN

De conformidad con el análisis realizado en el acápite inmediatamente anterior, las garantías que deben presentar los proponentes en general y el proponente seleccionado, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 son las siguientes:

GARANTÍA	COBERTURA		GARANTE	BENEFICIARIO
	En valor	En tiempo		
Seriedad de la oferta	10% del valor de la oferta	Noventa (90) días, debe estar vigente desde la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.	Oferente	Entidad contratante
Cumplimiento del contrato	10% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más	Contratista	Entidad contratante
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5% del valor del contrato	Plazo de ejecución del contrato y tres (03) años mas	Contratista	Entidad contratante
Calidad del servicio	20% del valor del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y SEIS (6) meses más a partir del recibo a Satisfacción	Contratista	Entidad contratante

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE	CODIGO: 170.01.10
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de Marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

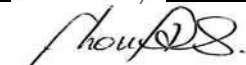
Responsabilidad civil extracontractual	200 SMLMV	Durante el plazo de ejecución del contrato	Contratista	Entidad contratante y/o terceros afectados
---	-----------	---	-------------	---



MARY LUZ BETANCUR DÁVILA
 Secretaria de Educación, Cultura y Deporte
 Ordenadora del Gasto



JHON JAIRO MARÍN OSORIO
 Almacenista General
 Supervisión Municipio

Elaboró	Jaime Grisales – Administrador Municipal SIMAT		09/09/2026
Revisó y Aprobó	Jhon Jairo Marín Osorio – Almacenista General		09/09/2026
Revisó y Aprobó	Mary Luz Betancur Dávila - Secretaria de Educación		09/09/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma			