

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARÍA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

LICITACION PÚBLICA No. LP-003-2026

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

FUNDAMENTOS NORMATIVOS DE LA COMPETENCIA PARA LA ELABORACIÓN DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO.

Decreto Municipal Nro. 041 del 17 de febrero de 2024 *“Por medio del cual se delega la facultad para contratar y demás actividades relacionadas, así como la ordenación del gasto en el Municipio De Sonsón, por la vigencia fiscal 2024-2027”*, en su artículo primero decreta *“Delegar en las Secretarías de Despacho, los cuales, son cargos del nivel directivo, la competencia y funciones para ordenar el gasto y pagos, celebrar contratos y convenios (...). Por consiguiente, estos estudios previos serán firmados por la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE como la delegada en la ordenación del gasto para el sector que nos ocupa.*

No está demás, indicar que los estudios previos también serán firmados por el **ALMACEN GENERAL** del municipio de Sonsón Antioquia, quien ejerce acompañamiento y apoyo técnico, operativo y financiero en la ejecución del contrato a celebrar.

En resumen, el Municipio de Sonsón – Antioquia, presenta los estudios previos que se rigen de forma general por los siguientes sustentos normativos y facticos:

1. Que los numerales 7° y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en desarrollo del principio de economía, establecen la obligación de los representantes legales y los jefes de los organismos con competencia para celebrar contratos y adelantar procesos de selección de contratistas, de determinar la conveniencia o inconveniencia del objeto a contratar, contar con las autorizaciones y aprobaciones para ello, además de la obligación de elaborar los estudios, diseños y proyectos requeridos.
2. Que el numeral 1° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, establece como regla general la licitación pública como modalidad de selección de contratista.
3. Que, en desarrollo de la anterior disposición jurídica, el Decreto 1082 de 2015 reglamentó el CAPÍTULO 2 - DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA, SECCIÓN 1 - MODALIDADES DE SELECCIÓN, SUBSECCIÓN 1 - LICITACIÓN PÚBLICA.
4. Que el Municipio de Sonsón Antioquia requiere seleccionar a un contratista que ejecute el contrato cuyo objeto consiste en: **CONTRATAR LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE VIGENCIA 2026-2 (OCTUBRE Y NOVIEMBRE) EN EL MUNICIPIO DE SONSÓN, ANTIOQUIA.**
5. Que el presupuesto oficial destinado para la presente contratación es de **MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS ONCE PESOS M.L (\$1.030.819.911)**, discriminados de la siguiente manera:

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

ENTIDAD QUE APORTA	DESCRIPCIÓN	VALOR APOORTE X ACTIVIDAD	VALOR TOTAL APOORTE X ENTIDAD
Gobernación de Antioquia	Raciones PAE	\$706.555.200	\$870.358.141
	Pago a Procesadoras de Alimentos	\$163.802.941	
Municipio de Sonsón-Antioquia	Pago a Procesadoras de Alimentos	\$140.963.522	\$160.461.770
	Transporte de Implementos	\$19.498.248	
VALOR PRESUPUESTO OFICIAL			\$1.030.819.911

- Que el Municipio de Sonsón cuenta con los recursos económicos para el pago de las obligaciones que se deriven de la ejecución del contrato a que hace referencia el presente estudio previo, recursos que están respaldados por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal –CDP- Nro. 2969 del 09 de Septiembre de 2026.
- De conformidad con lo anterior, la Secretaría de Educación, Cultura y Deporte y la Secretaria de salud del Municipio de Sonsón, Antioquia, elaboran los estudios previos del presente proceso de selección de contratista, los cuales se desarrollan de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes:

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El PAE es una de las estrategias diseñadas para fortalecer la política de permanencia escolar del Ministerio de Educación Nacional, a través de la cual se brinda un complemento alimentario que facilita el acceso de los niños, niñas y adolescentes de las áreas rurales y urbanas y de los diferentes grupos étnicos, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, y financiados con recursos del Sistema General de Participaciones. La suma de esfuerzos en la atención integral de los beneficiarios del sistema educativo público se garantiza bajo los criterios de priorización y focalización para ser beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar PAE según resolución 00335 de 2021, 002 de 2022.

Los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar –PAE para Colombia los establece el Ministerio de Educación nacional MEN, bajo la política pública que busca contribuir y motivar con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas jóvenes y adolescentes en edad escolar registrados en la matrícula oficial; mejorando su capacidad de aprendizaje a través del suministro de un complemento alimentario, el aumento de los conceptos básicos, las aptitudes, habilidades y destrezas, hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables que sólo se adquieren en las aulas de clase.

El Municipio de Sonsón tiene a través de la Secretaría de Educación, Cultura y Deporte y la secretaria de Salud, en cumplimiento al Plan de Desarrollo Juntos Superando Retos 2024-2027, “Línea estratégica 2. Sonsón, humano y social desde la inclusión y la equidad, Sector. Educación, Programa 2201. Calidad, cobertura y

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARÍA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media, BPIM. 2024057560031. Proyecto. Fortalecimiento de la cobertura, la calidad y la educación inclusiva en el municipio de Sonsón Antioquia.

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, 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.

Dado lo anterior es de imperiosa necesidad de la contratación de un operador que garantice y demuestre amplia experiencia y capacidad de suministrar los elementos requeridos por el Ente Territorial y de acuerdo a la recomendación de la minuta que suministra el MEN, con el fin de atender las diferentes Instituciones Educativas sedes rurales del municipio de Sonsón Antioquia por el tiempo que resta.

Por lo anterior, se hace necesario adelantar un proceso de Licitación Pública, con el fin de seleccionar un operador idóneo que cuente con la capacidad técnica, administrativa, logística y financiera para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Sonsón durante la temporada escolar que falta de la vigencia 2026, garantizando el cumplimiento de los lineamientos nacionales, departamentales y municipales, y asegurando la prestación eficiente, oportuna y de calidad del servicio a todos los estudiantes beneficiarios.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

EL OBJETO A CONTRATAR

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

1. Clasificación UNSPSC

El contrato a celebrar está identificado en la “Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas, (UNSPSC por sus siglas en inglés) de la siguiente manera:

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
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

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 SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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
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

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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
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	Fríjoles

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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
47	equipos y suministros para limpieza	4713	suministros de aseo y limpieza	471316	escobas traperos cepillos y accesorios
47	equipos y suministros para limpieza	4713	suministros de aseo y limpieza	471316	Recogedor de basura
47	equipos y suministros para limpieza	4713	suministros de aseo y limpieza	471318	Soluciones de limpieza y desinfección
53	ropa maletas y productos de aseo personal	5313	artículos de tocador y cuidado personal	531316	baño y cuerpo
47	equipos y suministros para limpieza	4713	suministros de aseo y limpieza	471316	escobas traperos cepillos y accesorios
24	maquinaria, accesorios y suministros para manejo acondicionamiento y almacenamiento de materiales	2411	recipientes almacenamiento y	241115	bolsas
14	materiales y productos de papel	1411	productos de papel	141117	productos de papel para uso personal

2. Obligaciones Generales

A. Por parte de la entidad contratante.

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4º y 5º de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, EL MUNICIPIO se obliga especialmente a:

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

1. Suministrar al CONTRATISTA la información, documentación y demás elementos necesarios para el cabal cumplimiento del contrato, así como facilitarle las condiciones que le permitan cumplirlo en la forma y oportunidad convenidas y coordinar al interior de sus dependencias y funcionarios lo necesario con la misma finalidad;
2. Controlar la calidad de la ejecución, administrativa y financiera que sea seleccionada para estos efectos
3. Recibir los servicios contratados en la oportunidad estipulada y expedir, en el menor tiempo posible, los documentos y certificaciones correspondientes.
4. Designar un supervisor del contrato.
5. Resolver las peticiones que le sean presentadas por el contratista en los términos consagrados en la Ley.
6. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
7. Realizar el pago de los bienes y/o servicios prestados por el contratista y recibidos a entera satisfacción del interventor y/o Supervisor del contrato.
8. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
9. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista.
10. Solicitar por escrito al Contratista el reemplazo de los bienes objeto de suministro, cuando estos presenten defectos de calidad o funcionamiento, o cuando no cumplan con las especificaciones y/o condiciones técnicas exigidas en los Documentos del Proceso.
11. Permitir la visita del Contratista a sus instalaciones cuando el objeto del contrato de suministro así lo requiera.
12. Designar la supervisión y ejercer función de supervisión en el cumplimiento cabal del objeto contratado.
13. Suscribir todos los documentos y actas necesarias para el cabal cumplimiento de las obligaciones y agilidad en el proceso de ejecución.
14. Evaluar periódicamente la evolución del contrato.
15. Suministrar la información de manera oportuna al contratista para la debida ejecución del contrato.
16. Efectuar las recomendaciones que estime convenientes para la debida ejecución del contrato.
17. Las demás obligaciones emanadas de la esencia, naturaleza y alcance del objeto contractual.
18. El municipio deberá verificar que el operador se encuentre al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, las respectivas planillas de seguridad social de acuerdo con su tipo de contratación, garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago.

B. Por parte del Contratista.

1. Cumplir con el objeto del proceso conforme a lo establecido en los estudios previos, especificaciones técnicas, ficha técnica del proceso, disposiciones contractuales y su propuesta presentada.
2. Ejecutar el objeto del presente contrato según las condiciones señaladas en la propuesta presentada, la cual hará parte del Contrato.
3. Elaborar y desarrollar cumplidamente un cronograma de las actividades para la ejecución del contrato.
4. Reemplazar los bienes suministrados inmediatamente cuando presenten defectos de calidad o cuando no cumplan con las especificaciones técnicas.
5. Suministrar los bienes contratados con calidad, conforme a las normas que regulan la materia.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

6. Elaborar todos los informes relacionados con la ejecución del contrato, presentar dichos informes por escrito, garantizando que la redacción sea clara y precisa.
7. Realizar reuniones con el interventor y/o supervisor del contrato tanto al inicio como durante la ejecución del mismo. La periodicidad de las reuniones será acordada, con el fin de verificar el desarrollo del contrato y elaborar las actas que documenten el estado del mismo.
8. Informar de inmediato y por escrito, a la supervisión del Contrato la ocurrencia de situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que puedan afectar la ejecución del Contrato, incluyendo las recomendaciones que procedan según el caso.
9. El contratista se obliga a entregar al Municipio todos los informes, anexos y documentos que se realicen durante la ejecución del Contrato.
10. El operador, garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio durante los días de atención del calendario escolar, así mismo, Será deber del 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.
11. Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del Contrato.
12. Dar cumplimiento al alcance del objeto del presente contrato.
13. Realizar el suministro propendiendo por el óptimo uso de los recursos.
14. El contratista se obliga a responder por todos y cada uno de los insumos, materiales, herramientas, inventario y/o dotación que se haya puesto a su disposición por parte de la Entidad para la ejecución del contrato; en consecuencia, el contratista autoriza al Municipio a descontar automáticamente de los saldos o cuentas por pagar a su favor, el valor de los mismos en caso de pérdida o extravío injustificado, de acuerdo con el deber de cuidado y diligencia inmerso en el contrato.
15. Realizar las actualizaciones y ajustes de cronogramas y demás relacionados con el suministro contratado, de acuerdo con el avance del proceso.
16. Aportar las garantías solicitadas en los estudios previos y demás documentos del proceso, para el cubrimiento de los riesgos del Contrato, y ampliarlas o adicionarlas si es del caso.
17. Cumplir con las obligaciones impuestas en la normatividad vigente, especialmente el pago de impuestos, tasas y contribuciones.
18. Dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Constitución Colombiana respecto de la prohibición consagrada en el artículo 355 respecto de donaciones y auxilios a particulares. Así como a las normas y disposiciones legales y reglamentarias respecto del uso, manejo, administración y disposición de recursos públicos.
19. Las demás que fueran necesarias para el normal desarrollo del Contrato

Obligaciones de carácter específico

Con la finalidad de determinar el alcance del objeto del contrato, el contratista seleccionado ejecutará el contrato, de acuerdo a las siguientes obligaciones jurídicas de carácter específico:

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

1. Entregar los víveres necesarios de acuerdo a los ciclos de menú, de acuerdo a la modalidad, establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional - MANÁ para los restaurantes escolares de las Instituciones Educativas oficiales, garantizando calidad, cantidad e inocuidad y cumplimiento del gramaje de los alimentos establecido en las minutas cumpliendo con la normatividad vigente, teniendo en cuenta cumplir con el 30% de compra local exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ

- El Contratista debe garantizar la entrega de los víveres para 4.614 cupos, para jornada regular durante 32 días calendario escolar con 147.648 raciones calendario escolar para PAE REGULAR, en las Unidades Aplicativas (Instituciones Educativas urbanas y Sedes Educativas Rurales) del municipio, garantizando condiciones higiénico sanitarias para que la preparación del alimento se realice in sitio, esto de acuerdo a la distribución de entregas por Institución Educativa, cumpliendo con los lineamientos del PAE en cuanto al aporte calórico, nutricional y calidad de los alimentos.
- El Contratista debe garantizar la entrega de los víveres, para 849 cupos para jornada única durante 32 días calendario escolar con 27.168 raciones calendario escolar para PAE JORNADA ÚNICA, en las Unidades Aplicativas (I.E.R La Danta y C.E.R Jerusalén) que tienen implementada esta estrategia, garantizando condiciones higiénico sanitarias para que la preparación del alimento se realice in sitio, esto de acuerdo a la distribución de entregas por Institución Educativa, cumpliendo con los lineamientos del PAE en cuanto al aporte calórico nutricional y calidad de los alimentos.
- El contratista deberá entregar las raciones in sitio tanto en la zona urbana y rural incluyendo los cuatro (4) corregimientos del Magdalena Medio (Jerusalén, La Danta, la Linda y San Miguel), esta se hará quincenalmente y se deberá garantizar la entrega de estos antes del inicio de las actividades académicas de la semana.
- El contratista deberá garantizar el transporte de los víveres hasta las Instituciones Educativas de la zona urbana y los corregimientos del Magdalena Medio Jerusalén, La Linda, La Danta y San Miguel, los víveres de la zona rural se almacenarán en una bodega que deberá garantizar el contratista de acuerdo a las exigencias del pliego de condiciones, para que los mismos sean distribuidos desde allí a cada sede rural.

Las instituciones y centros educativos con que cuenta actualmente el Municipio de Sonsón son los siguientes, las cuales se discrimina por tipo de servicio, preparado in sitio e industrializado, igualmente el tipo de Rango de 1 a 3 de conformidad con la cantidad de estudiantes que atiende con el fin de definir los honorarios, los cuales se discriminan más adelante; para las sedes Industrializadas no aplica pago de procesadoras de alimentos.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

SEDES EDUCATIVAS CON PROCESADORAS RANGO 1	
Sede Educativa	Cantidad de Procesadoras
C. E. R. BOQUERON	1
C. E. R. SIRGUA ABAJO	1
C. E. R. LA MESA	1
C. E. R. MULATO ALTO	1
C. E. R. SANTA ROSA LA DANTA	1
C. E. R. SANTO DOMINGO	1
C. E. R. LOS POTREROS	1
C. E. R. MAGALLO	1
C. E. R. EL TIGRE EL CAUNZAL	1
C. E. R. MARTHA PANESSO DE TORO	1
C. E. R. NARANJAL ABAJO	1
C. E. R. SAN JERONIMO	1
C. E. R. LLANADAS ABAJO	1
C. E. R. GUAYAQUIL	1
C. E. R. MURRINGO	1
C. E. R. RIO VERDE	1
C. E. R. ROBLALITO B	1
C. E. R. EL CHIRIMOYO	1
C. E. R. LAS BRISAS	1
C. E. R. AGUADITA	1
C. E. R. LA PALMITA	1
C. E. R. EL RODEO	1
Total Procesadoras Rango 1	22

SEDES EDUCATIVAS CON PROCESADORAS RANGO 2	
Sede Educativa	Cantidad Procesadoras
C. E. R. LA HONDA	1
C. E. R. ROBLAL ARRIBA	1
C. E. R. EL SALADO	1
C. E. R. MARIANO OSPINA PEREZ	1
C. E. R. GREGORIO GUTIERREZ GONZALEZ	1
C. E. R. LA FRANCIA	1
C. E. R. LA HONDITA	1
C. E. R. ROBLALITO A	1
C. E. R. SIRGUA ARRIBA	1
C. E. R. SIRGUITA	1
C. E. R. ZURRUMBAL	1

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

C. E. R. EL PORVENIR	1
C. E. R. LA HERMOSA	1
C. E. R. SAN RAFAEL	1
C. E. R. LOS LIMONES	1
C. E. R. CHAVERRAS	1
C. E. R. LA CAPILLA	1
C. E. R. LA MONTANITA	1
C. E. R. ARENILLAL	1
C. E. R. AURES SONSON	1
C. E. R. TASAJO	1
C. E. R. VENTIADEROS	1
I. E. R. LA SOLEDAD	1
C. E. R. LA LOMA	1
C. E. R. TOMAS CARRASQUILLA	1
C. E. R. YARUMAL	1
C. E. R. EL BRASIL	1
C. E. R. EL SALTO	1
C. E. R. GUAMAL	1
C. E. R. LA ARGENTINA	1
C. E. R. RIO ARRIBA	1
C. E. R. CAUNZAL	1
C. E. R. LOS PLANES	1
C. E. R. CAÑAVERAL	1
C. E. R. NARANJAL ARRIBA	1
Total Procesadoras Rango 2	35

SEDES EDUCATIVAS CON PROCESADORAS RANGO 3	
Sede Educativa	Cantidad Procesadoras
C. E. R. LA LINDA	1
I. E. BRAULIO MEJIA	4
I. E. R. JERUSALEN	5
I. E. R. LA DANTA	6
C. E. R. PIEDRAS BLANCAS	1
I. E. R. SAN MIGUEL	2
C. E. R. ALTO DE SABANA	1
C. E. R. LAUREANO GOMEZ	1
C. E. R. MANZANARES	1
C. E. R. MANZANARES CENTRO	1
I. E. INTEGRAL PARA JOVENES Y ADULTOS CELIA RAMOS TORO	2

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

I. E. ROSA MARIA HENAO PAVAS	2
C. E. R. LA HABANA	1
I. E. TECNICO AGROPECUARIO Y EN SALUD DE SONSÓN	3
I. E. TECNICO INDUSTRIAL ANTONIO ALVAREZ RESTREPO	4
C. E. R. BEATO FRAY MELQUIADES RAMIREZ	1
C. E. R. LLANADAS SANTA CLARA	1
ESCUELA HOGAR SAN ELIAS	2
I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR PRESBITERO JOSE GOMEZ ISAZA	2
SUPERNUMERARIA URBANA	1
Total Procesadoras Rango 3	42

Sedes educativas oficiales con minuta Industrializada:

- C. E. R. ALTO DEL RAYO
- C. E. R. EL BOSQUE
- C. E. R. EL CEDRO
- C. E. R. LA FALDA
- C. E. R. MEDIA CUESTA
- C. E. R. SAN JOSE DE LAS CRUCES
- C. E. R. SANTA MARTA
- C. E. R. LA PAZ SAN FRANCISCO
- C. E. R. SAN ANTONIO
- C. E. R. BRASILAL
- C. E. R. LA CIENAGA
- C. E. R. NORI
- C. E. R. LA TORRE
- C. E. R. EL TIGRE LA HABANA

ACLARACIÓN: La sede I.E.R Mulato Abajo corresponde a COREDI, quien desarrolla sus actividades en las instalaciones de las siguientes sedes educativas oficiales en las cuales se recibirá los víveres y demás elementos conforme al tipo de minuta:

Sede Educativa	Tipo de Minuta
C. E. R. CAUNZAL	INDUSTRIALIZADA
C. E. R. EL BRASIL	Preparada en Sitio
C. E. R. ROBLAL ARRIBA	Preparada en Sitio
C. E. R. EL SALADO	Preparada en Sitio
C. E. R. EL SALTO	Preparada en Sitio
C. E. R. GUAMAL	Preparada en Sitio
C. E. R. GUAYAQUIL	Preparada en Sitio

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

C. E. R. LA CAPILLA	Preparada en Sitio
C. E. R. LA HONDITA	Preparada en Sitio
C. E. R. AURES SONSON	Preparada en Sitio
C. E. R. SAN JOSE DE LAS CRUCES	Preparada en Sitio
C. E. R. MURRINGO	Preparada en Sitio
C. E. R. SAN JERONIMO	Preparada en Sitio
C.E.R. BRASILAL	INDUSTRIALIZADA

NOTA: 1. El contratista deberá garantizar el transporte de víveres hasta las Instituciones Educativas de la zona urbana, zona fría y centros poblados de los Corregimientos La Danta, San Miguel, Jerusalén y La Linda; los víveres de la zona rural se almacenarán en una bodega que deberá garantizar el contratista de acuerdo a las exigencias del pliego de condiciones, para que los mismos sean distribuidos desde allí a cada sede rural.

2. Elaborar e implementar Programa de proveedores, materia prima e insumos desde el inicio del contrato detallando los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación aplicando el sistema PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir), requisitos de rotulado (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y seguimiento con los registros de control.
3. En coordinación con el municipio se realizarán capacitaciones al personal manipulador de alimentos en diferentes temáticas como: manejo de Kárdex (registro de entradas y salidas de víveres), control de temperaturas de almacenamiento (refrigeración y congelación), manejo de minutas, ETC.
4. Realizar acompañamiento al personal manipulador de alimentos idóneo y capacitado necesario para la preparación y distribución de las raciones diarias en los restaurantes escolares, que presta sus servicios en las Instituciones Educativas en diferentes temáticas en seguridad social, riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo etc.
5. Garantizar conforme a las directrices del municipio el personal idóneo para la prestación del servicio en las unidades aplicativas, realizando el pago de los honorarios de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
6. Prestar el servicio de bodega para los víveres que se entregan semana a semana, cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013 y la demás normatividad vigente.
7. Garantizar un transporte adecuado y de acuerdo a la normatividad vigente para el transporte de alimentos a las unidades aplicativas conforme al presupuesto asignado por el municipio, garantizando siempre la cadena de frío de los alimentos que lo requieran.
8. De conformidad con lo establecido por la Ley 2046 de 2020, el proveedor está en la obligación de comprar alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinado a la compra de alimentos. A

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

efectos de determinar la Zona geográfica para la compra pública local de alimentos, teniendo en cuenta que la ejecución del contrato será el Municipio de Sonsón, generando las estrategias necesarias para priorizar la compra local en el municipio. La anterior información debe estar reportada con una frecuencia mensual en el formato de Compras Locales establecido por la Gobernación de Antioquia y se deberá dar constancia al municipio de Sonsón de su cumplimiento en cada avance.

9. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el literal a del artículo 7 de la Ley 2046, se deberá informar dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante.
10. El contratista deberá participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y deberá participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

CONDICIONES TÉCNICAS

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:

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

- 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 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

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARÍA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACIÓN: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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 pública 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 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

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:

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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 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

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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.

- 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.
- 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.

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

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 SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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
---	----------------------

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

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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

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

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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 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

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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.

Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:

5. Los alimentos a suministrar deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

10. El Contratista deberá garantizar que los productos cumplan con las resoluciones y normatividad vigente en inocuidad en alimentos.
11. 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 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.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	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. 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 lomos 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: - Cascaron: 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.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días. - 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.
Fríjol	Debe corresponder a fríjol 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 fríjol 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. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	- 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 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

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	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.
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:

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	- 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. - 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.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

	No fermentado. Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.		
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.		

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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. 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, empacado 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

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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.

5. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El Contratista debe garantizar la entrega de los víveres en las Unidades Aplicativas del municipio, garantizando condiciones higiénico sanitarias, estos deberán transportarse desde la bodega de almacenamiento del Contratista a las Unidades Aplicativas del municipio 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.

Plazo de ejecución del contrato.

El plazo del contrato se fijará a partir de la suscripción del Inicio hasta el 30 de diciembre de 2026 o hasta agotar el valor total de la reserva presupuestal. El Municipio de Sonsón, Antioquia, no reconocerá suma de dinero alguna por los días en los cuales no sea prestado el servicio, como tampoco reconocerá suma de dinero alguna si en las Instituciones Educativas o Centros de Educación Rural no es prestado el servicio.

Forma de pago

La Entidad pagará el contrato que se derive del presente proceso de selección mediante actas de avance, teniendo en cuenta el plan de desembolsos de EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE EDUCACION al Municipio de Sonsón, el cual está estipulado en la cláusula SEPTIMA del Convenio **4600019390**.

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

a. Lugar de ejecución del contrato.

El objeto contractual será ejecutado en el municipio de Sonsón zona urbana y rural incluyendo los corregimientos del Magdalena Medio (Jerusalén, La Danta, la linda y San Miguel)

LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

La cuantía a contratar y el objeto del contrato determinado en estos estudios previos impiden que el negocio jurídico a celebrar sea adjudicado con sustento en una modalidad de selección diferente a la Licitación Pública, toda vez que el presupuesto oficial determinado para esta contratación supera la menor cuantía para contratar y el objeto a contratar no puede calificarse de servicio de condiciones técnicas uniformes.

Sobre la licitación pública ha dicho el Consejo de Estado:

16. En conclusión, la licitación es un procedimiento reglado, sujeto a los principios y reglas jurídicas (artículos 24 numeral 5, 25 numeral 18, 29 y 30, numerales 1 a 12, Ley 80 de 1993), a través del cual se hace una invitación pública por parte de la administración para que los interesados en contratar con ella presenten sus propuestas, de las cuales, previo el cumplimiento de las etapas que lo conforman¹, se elige la más favorable para los fines de la contratación, con sujeción a unas bases y condiciones establecidas por la entidad pública licitante y contenidas en un pliego de condiciones preparado por ella que ha de cumplirse con rigor. ²

De conformidad con lo anterior, el presente proceso de selección se realiza con fundamento en las reglas jurídicas que gobiernan la Licitación Pública, las cuales están contenidas en el numeral 1° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y en el capítulo 2°, Sección 1°, Subsección 1° y demás normas concordantes del Decreto 1082 de 2015.

11. 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

¹ Estudios técnicos, jurídicos y financieros, planos, anteproyectos y proyectos, estudio de oportunidad y conveniencia, elaboración de los pliegos de condiciones, disponibilidad presupuestal, información a la cámara de comercio, resolución de apertura; publicidad -avisos-, apertura, audiencia de aclaración, cierre del plazo; evaluación de propuestas, traslado de los informes de evaluación, adjudicación y firma del contrato.

² CONSEJO DE ESTADO, Sección tercera, Subsección B. Sentencia de 30 de enero de 2013. C.P. Danilo Rojas Betancurth. Radicación número: 15001-23-31-000-1996-06610-01(21492)

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

2026, el cual se establece actualmente en 5,51% y los valores contratados 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 **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)

DISCRIMINACIÓN DE ACTIVIDADES Y 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 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%

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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.

LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

De conformidad con el numeral 2° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.2.2.2. del Decreto 1082 de 2015, en los procesos de selección bajo la modalidad de Licitación Pública, la oferta más favorable para la entidad será aquella que resulte de aplicar la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas.

La selección de la oferta más favorable en el presente proceso de selección se hará a partir de la determinación clara, detallada e inequívoca de los requisitos habilitantes y factores de ponderación o de evaluación de las propuestas según el artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015 el cual determina lo siguiente:

Artículo 2.2.1.1.1.6.2. Determinación de los Requisitos Habilitantes. La Entidad Estatal debe establecer los requisitos habilitantes en los pliegos de condiciones o en la invitación, teniendo en cuenta: (a) el Riesgo del Proceso de Contratación; (b) el valor del contrato objeto del Proceso de Contratación; (c) el análisis del sector económico respectivo; y (d) el conocimiento de fondo de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial. La Entidad Estatal no debe limitarse a la aplicación mecánica de fórmulas financieras para verificar los requisitos habilitantes.

De esta manera y dando cumplimiento a los factores de Selección Objetiva, de conformidad con el numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, previamente serán verificados los REQUISITOS HABILITANTES que son las condiciones de CAPACIDAD JURÍDICA, CONDICIONES DE EXPERIENCIA, CAPACIDAD FINANCIERA, CAPACIDAD RESIDUAL y de ORGANIZACIÓN de los proponentes que se les exige para la participación en el presente proceso de selección y que le permite a la Entidad establecer que cuentan con la organización e infraestructura necesarias para el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.

Por lo tanto, la oferta más ventajosa para el Municipio de Sonsón, será la que resulte de aplicar los siguientes criterios:

	MUNICIPIO DE SONSON SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

- i) Precio.
- ii) Calidad.
- iii) Estímulo a la Industria Nacional.

EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

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 inferior a tres (3) meses.	(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 dependientes en el nivel de riesgo previsto.	Incumplimiento total o parcial del contrato

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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 de espúes de 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

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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
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

LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

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

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

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

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

LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

Una vez verificada la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el presente proceso de selección se encuentra en los siguientes Tratados Internacionales vigentes³:

Acuerdo Comercial		Vigente?	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 Pacífico	Chile	Sí	Sí	Sí	No	Sí
	México	Sí	Sí	Sí	No	Sí
	Perú	Sí	Sí	Sí	No	Sí
Canadá		Sí	Sí	Sí	No	Sí
Chile		Sí	Sí	Sí	No	Sí
Corea		Sí	Sí	Sí	No	Sí
Costa Rica		Sí	Sí	Sí	No	Sí
Estados AELC		Sí	Sí	Sí	No	Sí
Estados Unidos		Sí	Sí	Sí	No	Sí
México		Sí	Sí	Sí	No	Sí

³ https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2024/10/umbral_de_mipymes_2025_oali.pdf

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

Acuerdo Comercial		Vigente?	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
Triángulo Norte	El Salvador	Sí	Sí	Sí	No	Sí
	Guatemala	Sí	Sí	Sí	No	Sí
	Honduras	Sí	No	N/a	N/a	N/a
Unión Europea		Sí	Sí	Si	No	Si
Israel		Sí	No	Si	No	No
Reino Unido e Irlanda del Norte		Sí	Sí	Si	No	Si
Comunidad Andina ⁴		Sí	Sí	Sí	No	Sí

Lo anterior teniendo en cuenta las reglas previstas en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de contratación, publicado en la página web de Colombia Compra Eficiente.

Nota 1: Los Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar el tiempo suficiente a los interesados para preparar sus propuestas, por lo cual, los Documentos del Proceso deben establecer, en su Cronograma, el espacio suficiente para cumplir con esta obligación.

Así las cosas, para el presente proceso, los Acuerdos Comerciales establecen plazos generales para presentar las ofertas, correspondientes a 30 o 40 días calendario contados a partir de la fecha de la publicación del aviso de convocatoria y hasta el día en que vence el término para presentar ofertas, de igual forma establecen la reducción de estos plazos, cuando la Entidad Estatal: (i) Publica en el SECOP los Documentos del Proceso, (ii) Adquiere Bienes o Servicios de Características Técnicas Uniformes, o (iii) Cuando la información del Proceso de Contratación haya sido publicada oportunamente en el Plan Anual de Adquisiciones entre 40 días y 12 meses antes de la expedición del aviso de convocatoria.

Nota 2: De conformidad al artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015 se debe conceder trato nacional a:

*“[...] (a) os oferentes, bienes y servicios provenientes de Estados con los cuales Colombia tenga Acuerdos Comerciales, en los términos establecidos en tales Acuerdos Comerciales;
 (b) a los bienes y servicios provenientes de Estados con los cuales no exista un Acuerdo Comercial pero respecto de los cuales el Gobierno Nacional haya certificado que los oferentes de Bienes y Servicios Nacionales gozan de trato nacional, con base en la revisión y comparación de la normativa en materia de compras y contratación pública de dicho Estado; y*

⁴ “La Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel nacional, independientemente del valor del Proceso de Contratación”. Fuente. Manual manejo de acuerdos comerciales. Pág. 19 y 25.

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

(c) a los servicios prestados por oferentes miembros la Comunidad Andina de Naciones teniendo en cuenta la regulación andina aplicable a la materia.

El Ministerio de Relaciones Exteriores debe expedir el certificado por medio del cual se acredite la situación mencionada en el literal (b) anterior en relación con un Estado en particular, lo cual no es requerido para acreditar las situaciones a las que se refieren los literales (a) y (c) anteriores. Para constatar que los oferentes de Bienes y Servicios Nacionales gozan de trato nacional en un Estado, el Ministerio de Relaciones Exteriores debe revisar y comparar la normativa en materia de compras y contratación pública del respectivo Estado para lo cual puede solicitar el apoyo técnico del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y de Colombia Compra Eficiente, dentro de sus competencias legales.

Los certificados para acreditar la condición a la que se refiere el literal (b) anterior deben ser publicados en la forma y oportunidad que para el efecto disponga Colombia Compra Eficiente. La vigencia de los certificados será de dos años contados a partir de la fecha de su expedición, sin perjuicio de que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo o Colombia Compra Eficiente soliciten al Ministerio de Relaciones Exteriores su revisión con ocasión de la expedición de nueva normativa en el Estado sobre el cual se expide el certificado. Colombia Compra Eficiente puede determinar vía circular la forma como el Ministerio de Relaciones Exteriores debe constatar que los oferentes de Bienes y Servicios Nacionales gozan de trato nacional y de revisar y comparar la normativa en materia de compras y contratación pública para la expedición del certificado [...].”

PROGRAMA Y PROYECTO DEL PLAN MUNICIPAL DE DESARROLLO QUE SE VERÁ IMPACTADO CON LA PRESENTE CONTRATACIÓN.

La presente contratación fortalece el Plan Municipal de Desarrollo en los siguientes programas y proyectos:

Código Línea Estratégica	2
Línea Estratégica	Sonsón, humano y social desde la inclusión y la equidad.
Código del Sector	22
Sector	Educación
Código del Programa	2201
Programa	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media
Código del producto	2201033
producto	Servicio de fomento para la permanencia en programas de educación formal
Elemento constitutivo	2201-1
INFORMACIÓN PROYECTOS	
N° del proyecto BPIN	2024057560031
Nombre del proyecto	Fortalecimiento de la cobertura, la calidad y la educación inclusiva en el municipio de Sonsón Antioquia
Fecha de radicación	13 de Junio de 2024

	MUNICIPIO DE SONSÓN SECRETARIA DE EDUCACIÓN CULTURA Y DEPORTES	CODIGO: 170.09.06
		FECHA ACTUALIZACION: Resolución 032 de marzo 15 de 2016
		VERSIÓN: 03

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El artículo 25, numeral 6° de la Ley 80 de 1993 determina la obligación de las entidades territoriales de abrir licitaciones públicas o iniciar procesos de suscripción de contratos, cuando existan las respectivas partidas o disponibilidades presupuestales.

En cumplimiento de la aludida obligación legal, la Secretaría de Hacienda Municipal expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal –CDP- Nro. 2969 del 09 de septiembre de 2026, bajo la clasificación de la siguiente imputación presupuestal:

RUBRO	FONDO	DESCRIPCIÓN/FUENTE	VALOR
2.2.3.2.02.02.006.03.01	1.2.3.3.04.011	CI-4600019390 DPTO PAE RACIONES	\$706.555.200
2.2.3.2.02.02.006.03.02	1.2.3.3.04.011	CI-4600019390 DPTO PAE MANIPULADORAS	\$163.802.941
2.2.3.2.02.02.006.03.05	1.2.3.3.04.011	APORTE DEL MUNICIPIO MANIPULADORAS PAE	\$115.728.134
2.2.3.2.02.02.006.03.07	1.2.3.3.04.011	APORTE DEL MUNICIPIO TRANSPORTE PAE	\$19.498.248
2.2.3.2.02.02.006.03.08	1.2.1.0.00.001	APORTE DEL MUNICIPIO MANIPULADORAS PAE	\$25.235.388
VALOR TOTAL			\$1.030.819.911

El presente estudio previo es elaborado en el Municipio de Sonsón, Antioquia, a los Nueve (09) días del mes de septiembre de 2026.



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