ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

OBJETO: OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UNA RACIÓN ALIMENTICIA A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- CONFORME A LAS DISPOSICIONES DEL CONVENIO N°4600019363 DE 2026, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ Y LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2

DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PARA LA CULTURA.

INTRODUCCIÓN

Por disposición de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 que compendia las normas de la Contratación Estatal, en concordancia con la Ley 1474 del 12 de julio de 2011, el Municipio de Chigorodó - Antioquia, elabora el presente estudio previo de justificación, oportunidad y conveniencia para celebrar un contrato de prestación de servicios profesionales, que se define en su objeto, alcance y especificaciones en lo que se detalla en este documento previo.

De conformidad con lo señalado en los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, las Entidades Estatales están obligadas a llevar a cabo estudios y documentos previos para comprobar la necesidad de contratar el bien o servicio, obra o labor, dejando constancia de su adecuación al Plan de Desarrollo y a los Planes de Acción de la entidad.

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

El Municipio, suscribió Convenio Interadministrativo N° 4600019363 del 22 de agosto de 2026, cuyo objeto es "Integrar Esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar P.A.E. para los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial del Municipio de Chigorodó Antioquia para la vigencia 2026 por 53 del calendario escolar", en el cual, mediante la acción conjunta y concertada del DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, A TRAVÉS DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y EL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ, se contribuirá con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matricula oficial; fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje a través del suministro de un complemento alimenticio y un apoyo económico o bonificación económica a las manipuladoras de alimentos.

En atención a lo establecido en la resolución 003 de enero de 2026 de la Unidad de Alimentos para Aprender -En adelante, UApA- y la Resolución N° 0155 del 8 de abril de 2026 (que reemplazó integralmente la Guía de Implementación y los anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7 y 8 adoptados por la Resolución N° 0003 de 2026) el Municipio de Chigorodó, como entidad territorial no certificada, realizará la entrega del complemento alimentario del Programa de Alimentación Escolar -En adelante, PAE- atendiendo las directrices y recomendaciones manadas tanto de la UApA como de la Gobernación de Antioquia. El artículo sexto de la resolución N° 003 de 2026 define que el complemento alimentario suministrado en el marco del PAE:

> *"Corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar para su consumo durante la jornada escolar del calendario*

académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y tiempo de comida pertinente a la jornada escolar".

Por su parte, el artículo segundo de la mencionada resolución indica que el **objetivo general del PAE** es:

"...Contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación".

Actualmente, los Lineamientos Técnico-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE se encuentran establecidos en la Resolución N° 0003 del 7 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar —Alimentos para Aprender, UApA—. Esta resolución derogó la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, así como las Resoluciones N° 421 de 2023, 374 y 404 de 2024, y unificó en un solo instrumento la regulación general del programa, la atención durante los recesos estudiantiles y el modelo aplicable a las sedes ubicadas en zonas rurales dispersas.

Que el artículo 10 de la Resolución N° 0003 de 2026 establece que las entidades territoriales certificadas tienen la responsabilidad primordial de planear, ejecutar y supervisar el PAE en su jurisdicción; garantizar la prestación continua durante todo el calendario escolar; asegurar las condiciones logísticas e infraestructurales; consolidar y reportar oportunamente la información, y gestionar los recursos y la conformación de la bolsa común en coordinación con los municipios no certificados.

Que el artículo 9 de la Resolución N° 0003 de 2026 reconoce la autonomía de las entidades territoriales para definir la modalidad contractual mediante la cual seleccionarán al operador del PAE, con sujeción al ordenamiento jurídico vigente. La misma disposición exige garantizar la vinculación de personal manipulador de alimentos idóneo y suficiente y el cumplimiento de las condiciones laborales y de seguridad social previstas en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025.

Que de acuerdo con el artículo 12 de la misma resolución, forman parte integral de los lineamientos la Guía de Implementación y los anexos técnicos relativos al diagnóstico; estructuración y contratación; alimentación saludable y sostenible; compras públicas locales; calidad e inocuidad; planeación financiera; participación ciudadana, y evaluación.

Que posteriormente, la Resolución N° 0155 del 8 de abril de 2026 reemplazó integralmente la Guía de Implementación y los anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7 y 8 adoptados por la Resolución 0003 de 2026. En consecuencia, la planeación y ejecución del programa deben sujetarse a las versiones actualizadas de dichos documentos y al Anexo 4 sobre compras públicas locales adoptado originalmente por la Resolución N° 0003 de 2026.

La operación del Programa de Alimentación Escolar —PAE— deberá ejecutarse de conformidad con los lineamientos técnicos, administrativos, financieros, nutricionales, sanitarios, operativos y de calidad establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar —Alimentos para Aprender, UApA—.

Serán aplicables la Resolución N° 0003 del 7 de enero de 2026, mediante la cual se establecieron los Lineamientos Técnico-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE; la Guía de Implementación y los anexos técnicos que forman parte integral de dicha resolución, con los reemplazos y ajustes efectuados mediante la Resolución N° 0155 del 8 de abril de 2026, y los demás instrumentos técnicos y operativos vigentes expedidos por la UApA.

Como más adelante se desarrollará, la población a la que se pretende beneficiar con esta estrategia de permanencia presenta unas condiciones socioeconómicas con alta vulnerabilidad, en su mayoría pertenece a los estratos 1, 2 y 3 y se encuentran caracterizados en su mayoría en el grupo A y B del SISBÉN. De acuerdo con las últimas cifras de desempleo de la región el municipio presenta altos índices de informalidad laboral y desempleo. Estas condiciones que se presentan en una parte significativa de los hogares Chigorodoseños pueden ser la causa de inadecuados hábitos alimentarios, insuficiente consumo de proteínas, vegetales, y otros nutrientes de gran importancia en la alimentación de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes. La provisión del complemento alimentario PAE en las instituciones educativas es una estrategia de permanencia escolar ampliamente documentada, que impacta un amplio grupo de indicadores de bienestar social y garantiza mejoras en las cifras de inseguridad alimentaria.

La administración municipal ha establecido como asunto prioritario la necesidad de ofrecer apoyo permanente a los estudiantes de escasos recursos para contribuir con la mejora del desempeño académico, lograr su asistencia regular y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y los entes territoriales. Según la según la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) realizada por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), los factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta de alimentos en los hogares de la población estudiantil, por ello se focalizan los esfuerzos para reducir la deserción escolar con la estrategia de permanencia del "Programa de Alimentación Escolar", buscando que sea pertinente a las necesidades de cada institución educativa, atendiendo las particularidades sociales, culturales y gastronómicas de los diversos tipos de población y sus estado de vulnerabilidad.

El Programa de Alimentación Escolar está considerado como servicio público de importancia estratégica, una estrategia de permanencia escolar y un programa que es bisagra en la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional -En adelante, PPSAN- que garantiza, entre otras cosas, la permanencia escolar, mejora en el rendimiento académico de los estudiantes beneficiados, impactos en los indicadores de seguridad alimentaria, desnutrición y malnutrición, promoción de hábitos de alimentación saludable, entre otros deseables efectos en la política social del Estado.

El parágrafo 2 del artículo 1 de la Ley 2167 de 2021 indica que "El Programa de Alimentación Escolar, es un servicio del sector educativo público, ***de importancia estratégica*** (énfasis propio); **las asignaciones presupuestales para este servicio, de cada uno de sus aportantes, deberán incrementarse en términos reales en relación con la vigencia inmediatamente anterior**".

Debido a que se constituye en una herramienta fundamental para la asistencia y permanencia escolar, y dado que se ha demostrado que, en especial en zonas rurales, los estudiantes tienden a asistir con mayor seguridad a clases si tienen garantizado el complemento alimentario, es necesario garantizar el comienzo del Programa de Alimentación Escolar desde el inicio del calendario escolar. Es por ello que la Unidad de Alimentos para Aprender -En adelante, UApA- mediante circular 001 del 6 de agosto de 2024 titulada *"Directrices para garantizar el inicio oportuno del Programa de Alimentación Escolar -PAE en la vigencia 2026"* exhortó en su punto 5, incisos 1, 2 y 5 a las ETC y ETNoC para que, a través del mecanismo de vigencias futuras, se aseguren los recursos necesarios para el inicio oportuno del Programa de Alimentación Escolar -PAE para la vigencia 2026:

> *5.1 Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.*
>
> *5.2 Garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna y de calidad, desde el primer día y durante todo el calendario estudiantil, sin afectar las coberturas vigentes y propendiendo por avanzar progresivamente hacia la universalidad.*
>
> *(...)*
>
> *5.5 Las entidades territoriales podrán solicitar y adelantar el trámite de vigencias futuras ordinarias ante las Asambleas Departamentales o los Concejos Municipales, de conformidad con los presupuestos previstos en el artículo 12 de la Ley 819 de 2003 que señala: "(...) Vigencias futuras ordinarias para entidades territoriales. En las entidades territoriales, las autorizaciones para comprometer vigencias futuras serán impartidas por la asamblea o concejo respectivo, a iniciativa del gobierno local, previa aprobación por el CONFIS territorial o el órgano que haga sus veces (...)"*

En consonancia con lo establecido en el artículo 2.3.10.2.2, Capítulo 2, Título 10 del Decreto 1075, adicionado por el artículo 1 del Decreto 864 de 2023 que reza lo siguiente:

> *Las entidades territoriales que ejecuten recursos del Programa de Alimentación Escolar – PAE deberán planear la prestación del servicio de alimentación escolar y los procesos de contratación aplicable,* ***con la suficiente antelación para contratar durante la respectiva vigencia fiscal y atender desde el primer día y sin interrupciones el servicio durante todo el año del calendario escolar.***

A su vez, el Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015 establece la corresponsabilidad de los Departamentos y sus municipios para que garanticen la adecuada y oportuna prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar para los estudiantes beneficiados durante todo el calendario académico. De igual manera, el artículo 2 de la Ley 2167 del 2021 establece que:

> *El Gobierno Nacional, los distritos, los departamentos y los municipios, respetando los principios de planeación presupuestal y los criterios de sostenibilidad fiscal contenidos en el ordenamiento jurídico colombiano,* ***deben asegurar la disponibilidad de recursos por periodos iguales o superiores al calendario académico.*** *Las entidades competentes gestionarán la planeación y administración de los contratos y convenios, a fin de garantizar la operación oportuna del programa...*

Toda esta normatividad lo que busca es garantizar la universalidad de la prestación del servicio de alimentación escolar en términos de inicio oportuno (a la par del calendario escolar) y cobertura total de beneficiarios. Con base en el artículo 3 de la Resolución N° 0003 del 2026, el Programa de Alimentación Escolar es una estrategia de permanencia escolar que busca evitar la deserción, el ausentismo y la inasistencia a clases de los estudiantes debidamente matriculados en el SIMAT, ofreciendo un complemento alimentario durante la jornada escolar.

De esta forma se promoverá la generación y construcción de estrategias en el marco del desarrollo del programa de Alimentación Escolar en los siguientes aspectos:

- Contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales.
- Fomentar estilos de vida saludables y mejorar la capacidad de aprendizaje de los estudiantes a través del suministro de un complemento alimenticio.
- Realizar acciones que contribuyan con una gestión efectiva y con la ejecución transparente de los recursos públicos.
- Cofinanciar la prestación del servicio de Alimentación Escolar en la entidad.

Con el contrato que se derive del presente proceso de selección se pretende contribuir con la disminución de la deserción escolar, el mejoramiento del desempeño académico de las niñas, niños y adolescentes matriculados en las Instituciones Educativas del Municipio de Chigorodó, de esta manera lograr una asistencia regular y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar; el servicio de restaurantes escolares es parte integral del Programa de Atención al Escolar – PAE, con el cual se requiere atender a: 11.665 PAE regular para la vigencia 2026

Además, se da cumplimiento al marco normativo constituido por la Constitución Política de Colombia, sus artículos 44 y 45 propenden por la protección integral de los derechos fundamentales de niños, niñas y adolescentes en búsqueda de su bienestar armónico, los artículos 356 y 357 que regulan el Sistema General de Participaciones, la Ley 1098 de 2006 - Por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia; la Ley 1176 de 2007 – por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 y establecen lineamientos específicos para alimentación escolar; Resolución N° 0003 del 07 de enero de 2026 establece los lineamientos técnicos, administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y la resolución N° 0155 Por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución N° 0003 del 07 de enero de 2026; Decreto 3075 de 1997 – Que establece normas de seguridad e higiene alimentaria y las demás directrices que regulen la alimentación escolar en Colombia apuntan al diseño e implementación integral de un sistema que propenda por el desarrollo de un Programa de Alimentación Escolar enmarcado dentro de una serie de requerimientos y especificaciones tendientes a la protección de los menores de edad y enfocados específicamente es sus requerimientos de alimentación escolar.

De igual manera en el numeral 76.17 del artículo 76 de la Ley 715 de 2001, establece que corresponde a los Municipios garantizar el servicio de restaurante escolar para los estudiantes de su jurisdicción y en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos para tal fin.

Entendiéndose por programa de alimentación escolar, el suministro de víveres para la elaboración de un complemento alimentario durante la jornada escolar, que contribuya a

mantener la asistencia regular y apoyar la función cognitiva de los niños, niñas y adolescentes con matrícula oficial en establecimientos educativos del municipio.

La inseguridad alimentaria y nutricional en Colombia, está asociada con factores relacionados a las diferentes variables que intervienen en el sistema alimentario y nutricional, como lo son:

- Disponibilidad y acceso permanente a los alimentos: situación determinada por los medios económicos y las dotaciones con las cuales cuentan los hogares.
- Consumo de los alimentos y aprovechamiento de los mismos: dimensión que se afecta por asuntos de orden económico, cultural y de salud, que inciden en la calidad de vida de las personas;
- Calidad e inocuidad de los alimentos: condicionada por las prácticas agropecuarias, la cadena de intermediarios hasta llegar al consumidor final, por las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos

Se brinda refrigerio porque: En las Instituciones educativas del Municipio la mayoría de los niños son de muy bajos recursos, los cuales no cuentan en sus hogares con un desayuno que llene los requisitos mínimos de nutrición para el buen desarrollo psicomotriz y de desempeño académico.

El municipio, desde hace varios años, viene desarrollando la modalidad de refrigerio o complemento alimentario, el cual se refiere al suministro de raciones diarias durante el calendario escolar, de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en las Instituciones Educativas oficiales. La ración será entregada preferiblemente al inicio de la jornada escolar, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

Las raciones que se suministrarán deberán cumplir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía, nutriente y calorías definidas, elaboradas por el departamento de Antioquia gerencia MANA, como se presenta a continuación:

REQUERIMIENTO PROMEDIO	KCAL (Kcal)	PROTEÍNAS (gr)	GRASAS (gr)	CARBOHIDRATOS (gr)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
7 años – 12 años y 11 meses	1.958	58.7	65.3	283.9	800	15

La minuta que el Municipio de Chigorodó utilizará para la preparación del complemento alimenticio, será la establecida por la gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA, cumpliendo con todas sus raciones y gramajes con el contenido de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos, calcio y hierro que requiere cada complemento por alumno en la jornada escolar.

En atención a la necesidad de garantizar la continuidad del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante la vigencia 2026, y teniendo en cuenta que el proceso de Licitación Pública LP-04-2026 fue declarado desierto al no cumplir la única oferta presentada con los requisitos exigidos, el Municipio declaró la urgencia manifiesta mediante el Decreto 132 del 6 de octubre de 2026, con el propósito de adoptar las medidas inmediatas necesarias para evitar la interrupción del servicio de alimentación escolar.

En desarrollo de dicha medida, y considerando que la Entidad adelanta actualmente un nuevo proceso de selección bajo la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, resulta necesario contratar de manera directa, con fundamento en la urgencia manifiesta declarada, la

prestación del servicio de alimentación escolar durante el período estrictamente requerido para garantizar la atención de los beneficiarios mientras culmina el procedimiento de selección en curso y se inicia la ejecución del contrato que resulte de este. En consecuencia, la presente contratación tiene carácter temporal y excepcional, y su alcance se limita a atender la necesidad inmediata de continuidad del servicio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.2.1.4.2 del Decreto 1082 de 2015, sin perjuicio de las actuaciones de control previstas en el artículo 43 de la Ley 80 de 1993.

1.1. INCLUSIÓN DE LA NECESIDAD DE CONTRATACIÓN EN EL PAN DE DESARROLLO MUNICIPAL

PLAN DE DESARROLLO	LÍNEA ESTRATÉGICA	PROGRAMA	PRODUCTO	INDICADOR DE PRODUCTO
Desarrollo para todos y todas	Desarrollo Social para Todos y Todas	Educación para todos y todas	2201028	Raciones contratadas

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL.

2.1. Objeto: OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UNA RACIÓN ALIMENTICIA A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- CONFORME A LAS DISPOSICIONES DEL CONVENIO N°4600019363 DE 2026, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ Y LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2.

2.2. Especificaciones y características del bien o servicio:

PRODUCTOS ALIMENTICIOS O FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

CHIGORODO 8 DIAS 2026					
ITEM	PRODUCTO	U/MEDIDA	CANT. PROD.	V/UNIT.	V/TOTAL
1	ACEITE SOYA*	frasco/250cc	2.007	$ 4.200	$ 8.429.400
2	ARROZ*	Bolsa/500gr	6.299	$ 2.600	$ 16.377.400
3	AZUCAR*	Bolsa/500gr	210	$ 2.800	$ 588.000
4	SAL*	Bolsa/500gr	138	$ 1.200	$ 165.600
5	LECHE EN POLVO ENTERA*	bolsa/380gr	3.683	$ 16.000	$ 58.928.000
6	COCOA EN POLVO SIN AZUCAR	bolsa/200gr	875	$ 6.500	$ 5.687.500
7	HUEVO TIPO A	und	34.995	$ 700	$ 24.496.500
8	QUESO CAMPESINO	Pqt/500gr	1.166	$ 17.000	$ 19.822.000
9	PANELA*	Pqt/500gr	1.469	$ 3.000	$ 4.407.000

10	FRIJOL	Bolsa/500gr	466	$ 7.500	$ 3.495.000
11	LENTEJA*	Bolsa/500gr	933	$ 4.800	$ 4.478.400
12	MARGARINA*	Pqt/125gr	933	$ 2.800	$ 2.612.400
13	CARNE DE RES ENTERA	Kilo	1.400	$ 38.000	$ 53.200.000
14	CARNE DE CERDO	Kilo	1.400	$ 26.000	$ 36.400.000
15	PAN TAJADO	und	23.330	$ 400	$ 9.332.000
16	AVENA EN POLVO*	bolsa/180gr	648	$ 2.400	$ 1.555.200
17	HARINA DE MAIZ*	Bolsa/500gr	1.166	$ 2.500	$ 2.915.000
18	HARINA DE TRIGO	Bolsa/500gr	117	$ 2.600	$ 304.200
19	ESPAGUETIS	pqt/250gr	140	$ 2.300	$ 322.000
20	FRUTA ENTERA 1	Kilo	5.402	$ 5.000	$ 27.010.000
21	FRUTA ENTERA 2	Kilo	2.701	$ 5.000	$ 13.505.000
22	CEBOLLA	Kilo	1.283	$ 5.100	$ 6.543.300
23	PLATANO VERDE	Kilo	3.732	$ 4.200	$ 15.674.400
24	TOMATE CHONTO	Kilo	1.982	$ 5.290	$ 10.484.780
25	ZANAHORIA	Kilo	575	$ 4.182	$ 2.404.650
26	PASTA CABELLO DE ANGEL	Bolsa/250gr	24	$ 2.300	$ 55.200
27	GALLETA MANTEQUILLA	und	11.665	$ 550	$ 6.415.750
28	AJO	Kilo	70	$ 15.500	$ 1.085.000
29	GALLETA TIPO LECHE	und	23.330	$ 400	$ 9.332.000
30	PIMENTON	Kilo	35	$ 6.900	$ 241.500
31	ATUN	Lata/170 gr	2.111	$ 5.900	$ 12.454.900
				TOTAL	**$ 358.722.080**

CONSOLIDADO	
DÍAS:	8
CUPOS RACIÓN SERVIDA:	11.665
RACIÓN:	$ 3.549
VALOR DEPARTAMENTO:	**$ 331.192.680**
MANIPULADORAS DEPARTAMENTO (125)	**$ 118.018.369**
LOGÍSTICA Y TRANSPORTE DEPARTAMENTO	**$ 5.929.506**
DÍAS:	8
CUPOS RACIÓN SERVIDA:	11.665
RACIÓN:	$ 295
VALOR MUNICIPIO	**$ 27.529.400**
MANIPULADORAS MUNICIPIO	**$8.571.423**
TOTAL PAE 8 DIAS	**$ 491.241.378**

VALOR DEPARTAMENTO	**$ 455.140.555**
VALOR MUNICIPIO	**$ 36.100.823**

De los 11.665 racione diarias 370 serán entregadas en ración industrializada de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en la sede los cides casa de la institución educativa los andes (estas raciones industrializadas serán entregadas conforme a la minuta para ración industrializada establecida por el departamento de Antioquia secretaria de educación para la cultura).

TRANSPORTE Y LOGÍSTICA POR ENTREGA			
DESCRIPCIÓN DE TRANSPORTE	**RUTA**	**CANTIDAD**	**VALOR**
FURGÓN	RUTA 1: URBANOS	14	1.698.298.
FURGÓN	RUTA 2: RURAL NÚCLEO ZONAL 10	5	1.798.184
FURGÓN	RUTA 3: RURAL NÚCLEO ZONAL 9	8	901.759
FURGÓN	RUTA 4: RURAL NÚCLEO ZONAL 7	6	901.759
FURGÓN	RUTA 5: RURAL NÚCLEO ZONAL 8	7	629.506
		TOTAL	**5.929.506**
TOTAL, ENTREGA	1		

Esto incluye el empaque la entrega y el personal en cargado para la distribución.

PAE REGULAR

N°	CÓDIGO DANE	NOMBRE UNIDAD APLICATIVA (U.A)	CUPOS ASIGNADOS A U. A
1	205172001484	I. E. R. CELESTINO DIAZ	191
2	205172000585	C. E. R. GUAPA CARRETERA	199
3	205172001182	C. E. R. BRISAS DE GUAPA	18
4	205172001174	C. E. R. GUAPA ARRIBA	10
5	205172000241	C. E. R. GUAPACITO ANDALUCIA	10
7	205172000844	C. E. R. EL COCO	28
8	205172000828	C. E. R. LA MAPORITA	10
9	205172000127	C. E. R. SAN BARTOLO	12
10	205172000828	C. E. R. EL BIJAO - SEDE PRINCIPAL	73
11	205172000828	C. E. R. EL VENADO	16
12	205172000828	C. E. R. MANUEL GOMEZ	40
13	205172000828	C. E. R. RIPEA	13
14	205172000828	C.E.R. VERACRUZ DOS	11
15	205172000267	I. E. R. NEL UPEGUI	433
16	205172000771	C. E. R. BOHIOS	13

17	205172000828	C. E. R. CHAMPITAS	35
18	205172000828	C. E. R. CHIRIDO	6
19	205172000259	C. E. R. EL PLATANO	62
20	205172000941	C. E. R. MALAGON	27
21	205172001042	C. E. R. REMIGIO	54
22	205172001344	C. E. R. SADEN GUACAMAYAS	31
23	205172000399	C. E. R. SADEN LA CANDELARIA	24
24	405172001254	C.E.R. QUEBRADA HONDA	52
25	205172007733	C.E.R. VERACRUZ UNO	23
26	405172001491	C. E. R. INDIGENISTA CHIGORODOCITO	49
27	205172007512	C. E. R. INDIGENISTA DOJURA	91
28	205172007563	C. E. R. INDIGENISTA GUAPA ALTO	41
29	205172007555	C. E. R. INDIGENISTA JURADO SAUDO	22
31	205172000062	INSTITUTO AGRICOLA DE URABA	1050
32	205172000062	E U I BRISAS DEL RIO	400
33	205172000062	E U I NUESTRO ESFUERZO	389
34	205172000062	E U I SIMON BOLIVAR	399
35	105172000572	I. E. CHIGORODO	850
36	105172000238	I.E. GONZALO MEJIA	850
37	105172000629	I.E. JUAN EVANGELISTA BERRIO	465
38	105172000629	E U I BRISAS DE LA CASTELLANA	750
39	105172000629	E U I SAGRADO CORAZON DE JESUS	238
40	105172001269	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL CAMPIN	203
41	105172000076	COLEGIO LOS ANDES	1120
42	105172000220	I. E. MARIA AUXILIADORA BLOQUE 1	617
43	105172000220	I. E. MARIA AUXILIADORA BLOQUE 2	450
44	105172001463	I.E. MUNICIPAL JOSE DE LOS SANTOS ZUÑIGA	1550
45	105172001463	E U I DIEZ DE ENERO	393
46	205172000101	I. E. R. BARRANQUILLITA	198
47	205172000127	C.E.R. EL DOS	149
TOTAL			11.665

La entrega se realizará de acuerdo al SIMAT o a la matricula que tengan para cada entrega

VALOR DE RACIONES A SERVIR DIARIAS 11.665
SE PAGARÁ POR DIA ATENDIDO $15.823.724

ALMACENAMIENTO

El contratista deberá cumplir 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.).

La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además, debe solicitar inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con un concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato.

El contratista debe contar con una bodega en el municipio de Chigorodó, con un área mínima y de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de bodega de mayor capacidad, el Contratista procederá a realizar el respectivo cambio, previo aval de la Supervisión del Programa.

1. Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado. Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispondrá de canastillas con rejilla o perforaciones.

2. El contratista, deberá disponer de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o la normatividad vigente que lo modifique. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

3. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, conservando las mismas características de las solicitadas para la bodega.

CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO.

La bodega y los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución N° 2674 de 2013 o la normatividad vigente que lo modifique. Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario Favorable, emitido por Secretaría de Salud y Protección Social del Municipio correspondiente o la entidad que le competa en caso de plantas.

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CONDICIONADO, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, dentro de los 15 días calendarios siguientes a la fecha de la visita en que se cambió el concepto. Si el concepto sanitario cambia a DESFAVORABLE, el contratista tendrá plazo de un día (1) hábil para realizar todas las

adecuaciones que retornen al concepto sanitario FAVORABLE o realizar cambio de planta o bodega que cumpla dicho requisito.

Las condiciones requeridas para la planta o bodega (área y concepto sanitario), los equipos e implementos mínimos para la ejecución del contrato, serán verificadas y avaladas durante visita en la etapa de evaluación de propuestas. El área y equipos, deben estar disponibles al momento de realizar la visita.

PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN.

En cada establecimiento educativo diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por la Gerencia de MANA. Cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas, aplicando los formatos establecidos por el MEN para la operación del programa, así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de educación Nacional y el Municipio de Chigorodó dando cumplimiento al lineamiento.

La alimentación es distribuida y posteriormente preparada en sitio para ser consumida en el área de comedor destinada para tal fin, el cual deberá estar en adecuadas condiciones de aseo y organización antes de cada uno de los horarios establecidos para la distribución de los complementos. El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada establecimiento educativo y acorde con los rangos establecidos a continuación:

- Complemento alimentario jornada de la mañana
- Complemento alimentario jornada de la tarde

El día anterior a la preparación del menú, el personal procesador de alimentos debe verificar con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, debido a que en algunas ocasiones se presenta desescolarización parcial por jornadas culturales o pedagógicas u otras novedades. Si una vez verificada la asistencia de los escolares, el establecimiento educativo no reporta novedades y se prepara la totalidad de cupos, generándose sobras limpias de alimentos preparados, estas serán distribuidas a los menores suplentes y/o otros escolares de la Institución.

Cuando se presenten sobrantes de productos o materia prima en los comedores escolares luego de preparar el menú del día, por diferentes motivos como desescolarización por emergencias, preparación del menú para un número menor de cupos de los asignados o último día antes del período vacacional, entre otros y que no serán utilizados en la misma semana; éstos se podrán utilizar para reforzar las minutas de los días siguientes, esto debe darse a conocer a la coordinación del PAE de tal forma que se cerciore de su entrega total. El procedimiento a seguir cuando se presente el caso anterior es el siguiente:

En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares titulares de derecho principales o suplentes del Programa o las procesadoras de alimentos con la ración destinada para ellas. Por lo tanto, si en el establecimiento educativo se promueve o se realiza el consumo de alimentos por parte de otras personas a las indicadas, se

procederá con el reporte a Secretaría de Educación para que se inicie con el trámite administrativo al que haya lugar por mal manejo de los recursos públicos.

Igualmente, será objeto de reporte a la Secretaría de Educación para la cultura para el inicio del trámite administrativo al que haya lugar, el retiro de materia prima o alimentos procesados por parte del personal docente y/o administrativo del establecimiento educativo, salvo los casos que autoriza el pliego de condiciones.

En ambos casos, si la situación reportada es originada por el personal procesador de alimentos, el contratista deberá dar inicio al procedimiento que tenga establecido internamente para dar solución a ello basados en las directrices establecidas por la secretaría de Educación para la Cultura. Y deberá pasar copia del proceso a dicha secretaria.

Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de operación del Programa (falta de rejas de seguridad, cerraduras violentadas, aberturas en techos y paredes que permitan el ingreso de personas), el establecimiento educativo, será el responsable de la reposición de los mismos o en su defecto el contratista deberá coordinar con la Secretaría Educación y cultura las acciones a implementar con el fin de no afectar la adecuada prestación del servicio. Cuando se detecten factores de riesgo que puedan llevar a la pérdida o hurto de estos elementos, el contratista deberá notificar por escrito a corto plazo a las directivas del establecimiento educativo con copia a la Secretaría de Educación para la cultura con el fin de que la Institución educativa tome las medidas correctivas que evite la ocurrencia del hecho.

CICLOS DE MENÚ.

El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), obedece a los lineamientos técnico - administrativos definidos por la UAPA vigente. Los ciclos de menú a utilizar serán los aprobados por la secretaria de educación del departamento de Antioquia.

El Contratista, además suministrará la alimentación al grupo procesador de alimentos, con base en la ración definida para los escolares teniendo en cuenta el grupo de edad.

El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido para la modalidad (Anexo A – ciclo de menú aprobados por la Secretaria de Educación del Departamento de Antioquia) garantizando la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones definidas para los titulares de derecho, por cada uno de los ciclos de menú. El contratista deberá publicar en cada uno de los espacios destinados para la prestación del servicio, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, incluye la lista de intercambio y guía de preparación de los alimentos estipulados en el ciclo de menú, la cual se debe imprimir y mantener en el área de distribución; no obstante, cualquier cambio de alimentos basado en dicha lista de intercambio debe ser solicitado a la o supervisión. Además, deberá reposar una copia del ciclo de menú en el área de procesamiento.

La impresión del ciclo de menú debe ser clara y legible, para facilitar la lectura y consulta por parte de las distribuidoras y comunidad educativa. Con la primera entrega de la modalidad de atención, el Contratista deberá distribuir dichos ciclos de menú a cada establecimiento educativo en dos copias para cada uno. Adicional al ciclo de menú los contratistas deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en un lugar visible a toda la

comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN. Así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de Educación Nacional y el Municipio de Chigorodó dando cumplimiento al lineamiento.

Los pesos de los alimentos se encuentran calculados en peso neto según los gramajes relacionados en el ciclo de menú a excepción de las frutas las cuales se encuentran en peso bruto.

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con alguno de los alimentos que lo conforman tales como sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificándole en forma inmediata por escrito el cambio a la supervisión o interventoría, explicando los motivos y el reemplazo a realizarse. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo.

Cabe anotar que el cambio del producto se debe realizar asegurando el suministro del mismo a la totalidad de cupos entregados en el establecimiento educativo, con fin de evitar diversidad de productos al interior de este. El contratista podrá realizar dichos cambios notificándole a la supervisión de forma inmediata por escrito relacionando los motivos del mismo y el reemplazo a realizarse. Será la Supervisión quien notificará a la Secretaria de Educación para la cultura, los cambios realizados por el contratista en cada situación.

Cuando se presente rechazo de algún alimento o preparación del ciclo por parte de los titulares de derecho, la Supervisión, determinará el tipo de rechazo y su magnitud, planteando una propuesta de menú o preparación de similar costo y aporte nutricional, que será autorizada y aprobada por la Secretaría de Educación para la cultura y oficializarlo al Contratista.

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, lineamiento técnico administrativo PAE. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución N° 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución N° 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución N° 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica. El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.

El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, los proveedores indicados en la propuesta (Si aplica) y tener disponible las fichas técnicas y listado de marcas aprobado por

la Gerencia de MANA, de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato.

Cuando en la prestación del servicio se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima, el contratista deberá identificarlos como "productos no conformes" e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos.

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el contratista deberá realizar, registrar y reportar compras locales (Municipio de Chigorodó) mensuales de alimentos, bienes o servicios. Los productos o servicios no encontrados en el municipio de Chigorodó se podrán hacer a proveedores de la región o del departamento. La compra local de los bienes a pequeños productores debe ser superior al 30%.

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO.

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios.

Los productos de panadería que conforman el ciclo de menú deberán ser preparados con máximo 48 horas de anticipación a la distribución. A excepción de los panificados como calados y bizcochos que por sus características propias y vida útil no lo ameritan.

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO EN BODEGA O PLANTA Y ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.

Cuando la Supervisión observe en las bodegas o plantas de los contratistas o en los establecimientos educativos, situaciones que pueden poner en riesgo la salud pública, debe realizar inmediatamente el reporte al ente sanitario competente, con copia a la Secretaría de educación para la cultura, para que se realice el procedimiento técnico y administrativo correspondiente. Las situaciones a reportar entre otras son:

- Producto vencido.
- Producto deteriorado o contaminado (animales, insectos o roedores o sustancias químicas), que ponga en riesgo la salud de los escolares.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

El Contratista debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico, que tenga aplicabilidad para la bodega o planta del contratista y áreas destinadas para la prestación del servicio en los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas, cumpliendo con las cuatro funciones básicas.

- Abastecimiento de agua.
- Limpieza y desinfección.

- Control de plagas.
- Residuos sólidos.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

El Contratista cada 10 días hará entrega de los víveres de acuerdo con los pedidos realizados por Secretaría de Educación para la cultura, entregará en cada establecimiento educativo atendido y reportados al inicio de la ejecución del contrato o con el ingreso de un establecimiento nuevo, las materias primas, al personal distribuidor según el ciclo de menú correspondiente y los cupos asignados. Los productos deberán ser entregados en cada una de las instituciones educativas, en un horario que no afecte la distribución de las raciones preparadas a los beneficiarios, con el personal distribuidor de alimentos; quien deberá verificar el menú entregado según la semana que corresponda y las cantidades, teniendo en cuenta el pedido realizado el ciclo de menú. En caso de presentarse algún contratiempo con las entregas, éstas se podrán realizar hasta media hora después de la hora establecida, previa coordinación con la Secretaría de Educación para cultura y el establecimiento educativo.

El contratista deberá suministrar los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según lo relación de cupos establecidos por el Municipio en cada una de las unidades de servicio, 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 TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS PAE .

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los productos conserven hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares o bodega, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a 0°C en el producto congelado.

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución N° 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

Los vehículos utilizados para la realización de esta actividad, deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la Interventoría o Supervisión, quien verificará que cumplan en todos los casos con la misma normatividad.

Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de un mayor número de vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas en el presente pliego de condiciones o si durante la ejecución

del contrato se presenta disminución de cupos, el contratista podrá proponer a la supervisión para que esta evalúe, un menor número de vehículos siempre y cuando se garantice en todo momento la entrega oportuna del servicio en los horarios establecidos. Para tal efecto, la Administración Municipal estimó un número mínimo de vehículos para estos ítems así:

TRANSPORTE Y LOGÍSTICA POR ENTREGA			
DESCRIPCIÓN DE TRANSPORTE	**RUTA**	**CANTIDAD**	**VALOR**
FURGÓN	RUTA 1: URBANOS	14	1.698.298.
FURGÓN	RUTA 2: RURAL NÚCLEO ZONAL 10	5	1.798.184
FURGÓN	RUTA 3: RURAL NÚCLEO ZONAL 9	8	901.759
FURGÓN	RUTA 4: RURAL NÚCLEO ZONAL 7	6	901.759
FURGÓN	RUTA 5: RURAL NÚCLEO ZONAL 8	7	629.506
		TOTAL	**5.929.506**
TOTAL, ENTREGA	1		

Cuadro 4. Vehículos requeridos por ruta

* Esto incluye el empaque la entrega y el personal en cargado para la distribución

El Contratista debe tener una carpeta en cada vehículo con copia en la bodega la siguiente documentación por cada uno de los vehículos:

- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico mecánica
- Registro de inspección
- Registro del vehículo ante la secretaria de Salud y protección Social- Oficina de sanidad.
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes
- Formatos de registro de las actividades higiénico sanitarias realizadas a los vehículos

Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes, así mismo, deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014 y Resolución N° 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los sitios de distribución del complemento alimentario preparado, para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

La entrega de los víveres se realizará al personal procesador de alimentos presente en el comedor escolar de cada establecimiento educativo, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de algún integrante del Comité de Alimentación Escolar (Educador, coordinador del establecimiento, padre de familia, personero o contralor escolar), quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción, constatando cada producto con los respectivos parámetros de

recibido que deben tener las procesadoras a la hora de recibir la materia prima y las cantidades por los días entregados. El Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, dar el tiempo para contar los alimentos entregados y realizar el registro de temperatura de los alimentos recibidos en frío.

Si durante la entrega de los insumos a los comedores escolares quedan faltando alguno(s) alimentos o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la Secretaría de educación para la cultura, la persona que recibe, debe dejar consignada en la planilla o remisión de entrega de víveres, la nota respectiva de faltante o devolución especificando producto, cantidad y motivo. En estos casos, el Contratista deberá hacer la entrega de los faltantes en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo; estos productos deberán relacionarse en formato determinado por el MEN. Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: procesadora de alimentos, docente o coordinador responsable del comedor escolar y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, cuando acompañen la entrega. Adicional a lo anterior el contratista deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar.

El hecho de que el Contratista no realice entrega de los productos faltantes en el tiempo establecido y que por esta causa no se preste el servicio a los escolares o se haga con menú incompleto, la Supervisión realizará el descuento respectivo, notificando por escrito dicho evento, para lo cual el Contratista dispondrá de 24 horas; en caso contrario, la Supervisión procederá con el descuento respectivo con base en el estudio de costos de la licitación vigente según concertación realizada con la Secretaría de Educación y cultura.

En los casos en los cuales el establecimiento educativo por situaciones ajenas al funcionamiento normal del programa como: falta de energía eléctrica, falta de agua potable y corriente, problemas de seguridad entre otros que generen suspensión del servicio un (1) día hábil antes de la entrega efectiva de los víveres, el contratista deberá destinar estos alimentos a los refuerzos que autorice la coordinación del PAE.

Si la cancelación extemporánea se presenta para el último día de entrega de la semana, el contratista deberá coordinar con la Secretaría de Educación para la cultura, la destinación de los víveres. La fecha de nueva entrega deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y la Secretaría, informando a la Supervisión. De igual forma si una vez realizada la entrega de los víveres, se presentan estos mismos problemas, el Contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con la Secretaría de Educación para la cultura para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos, las cuales podrán estar orientadas a la prestación efectiva del servicio o en última instancia la recogida de alimentos para evitar su deterioro. El Contratista en coordinación con el establecimiento educativo, la supervisión y la Secretaría de Educación y cultura, realizará el proceso de transporte y destinación de los víveres, concertando de manera previa, el reinicio de la atención.

Por las situaciones relacionadas en párrafo anterior, el contratista deberá prestar el servicio a los escolares el día siguiente al suceso, máximo hasta por dos (2) días; momento en el cual, en

caso de persistir la emergencia, el contratista deberá garantizar la prestación del servicio a partir del tercer (3) día, hasta tanto se reactive la preparación en sitio, previa coordinación con la Secretaría de Educación y cultura.

El personal procesador de alimentos deberá llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos basados en los alimentos y cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú conforme al anexo especificaciones técnicas y anexo A. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kárdex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato. El contratista deberá enviar copia de los formatos del kárdex debidamente diligenciados y correspondientes al mes anterior por cada una de las instituciones educativas.

Si por razones extraordinarias tales como; incidentes, accidentes, catástrofes naturales, robos entre otras circunstancias los víveres y/o raciones sufren alguna perdida, estos deberán ser repuestos por el contratista a la menor brevedad para no interrumpir el servicio, la flexibilidad de reposición será como mínimo al día siguiente del suceso. Dicha reposición está a cargo de forma económica y logística por el operador.

REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN.

Con el fin de dar respuesta a lo establecido en la Resolución N° 24371 de 2016 del Ministerio de Educación Nacional, el contratista deberá diligenciar la siguiente información:

- Acta de entrega de víveres, mínimo una por institución cada 10 días
- Control de Temperaturas de refrigeración, congelación (diario)
- Control de Temperaturas de refrigeración, congelación (diario)
- Kerdex (diario)
- Plan Saneamiento básico (diario)
- Compras públicas (acumulado mensual)

Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones. Los aspectos a tener en cuenta para la presentación de dicho informe se le señalarán al contratista por parte de la Secretaría de Educación para la Cultura una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.

Es de anotar que una vez finalizada la ejecución del contrato, el contratista no podrá retirar del comedor escolar, ningún tipo de documentación y/o avisos generados entorno al programa y que dan respuesta a lo requerido en el pliego de condiciones.

Estos y todos los formatos que sean implementados por MANA y/o la Secretaria de Educación para la Cultura, deben ser diligenciados en los tiempos estimados deben ser entregados completamente a la supervisión del contrato por parte de secretaria de educación y Cultura, como respaldo indispensable para el pago mensual.

RECURSO HUMANO.

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener

formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo tareas que se le 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.

Si durante la ejecución del contrato, el Contratista realiza cambios en el personal asignado para el desarrollo del Programa, éste deberá cumplir con el mismo perfil exigido para la actividad a desempeñar establecido en el pliego de condiciones, realizando todas las acciones a las que haya lugar para garantizar la adecuada prestación del servicio; situación que se debe informar a la Interventoría o Supervisión del Programa.

Personal para el transporte y la distribución de insumos y alimentos. El conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos y portarlo de manera permanente; con experiencia mínima de seis (6) meses en la manipulación y transporte de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución N° 2674 de 2013.

Personal Operativo para la preparación y distribución de los alimentos en la modalidad de ración preparada en sitio:

El número de procesadoras (es) exigidas(os) al contratista será de ciento veinticinco (125) manipuladoras, las cuales serán distribuidas de acuerdo a la necesidad de cada institución.

Este personal operativo, deberá ser contratado con todas las prestaciones sociales, seguridad social, pensión, ARL Nivel 4 y retención municipal según naturaleza jurídica del operador.

2.3 Codificación del bien, obra o servicio según las Naciones Unidas UNSPSC

Nombre	Clasificación	Segmento	Familia	Clase
Carne y aves de corral	50111500	50	11	15
Huevos y sustitutos	50131600	50	13	16
Grasas y aceites vegetales comestibles	50151500	50	15	15
Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161500	50	16	15
Hierbas y especias y extractos	50171500	50	17	15
Legumbres	50221000	50	22	10
Cereales	50221100	50	22	11
Lentejas	50404500	50	40	45

2.4 Alcance: El presente objeto contractual tiene como finalidad garantizar la operación integral del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante la vigencia 2026 en el municipio de Chigorodó, asegurando la prestación eficiente, continua y de calidad del servicio de suministro de complementos alimentarios a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio. En síntesis, se busca asegurar que los estudiantes del sistema educativo oficial del municipio reciban un servicio alimentario adecuado,

seguro y oportuno, contribuyendo al bienestar, la permanencia escolar y el mejoramiento de las condiciones nutricionales durante el segundo semestre del año lectivo 2026.

2.5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

2.5.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.

1. Cancelar oportunamente los recursos comprometidos para el contrato.
2. Vigilar y controlar la adecuada ejecución de los recursos destinados para el cumplimiento del objeto del contrato.
3. Verificar y presentar actas del cumplimiento por parte del Contratista de las actividades del objeto del contrato.
4. Facilitar al contratista, inmediatamente, los elementos que sean del caso para el normal desarrollo del contrato.
5. Designar un supervisor del contrato
6. El supervisor del contrato deberá verificar que el contratista haya cumplido con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, y la demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Así mismo verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista.
7. Expedir oportunamente los demás documentos que se requieran durante la ejecución y terminación del contrato.

2.5.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

2.5.2.1. OBLIGACIONES GENERALES

1. Cumplir con el objeto del contrato en las condiciones establecidas en el estudio previo, documentos anexos, complementarios y en el contrato, de conformidad con los lineamientos técnicos establecidos en el presente documento.
2. Abstenerse de divulgar la información que pueda llegar a conocer con ocasión de la ejecución de este contrato, a personal no autorizado por el Municipio y a terceros en general.
3. Solicitar al Municipio la Información que considere necesaria para cumplir las finalidades trazadas en el objeto del contrato.
4. Aportar copia de afiliación a un sistema de pensiones, salud y riesgos laborales y presentar las copias de las autoliquidaciones de acuerdo a la Decreto 1273 de 2018, previamente a la cancelación de los servicios prestados.
5. Acreditar la idoneidad necesaria para la ejecución del objeto contractual, mediante la presentación de los documentos que demuestren los conocimientos y experiencia.
6. Asumir todos los gastos inherentes que requiera para el perfeccionamiento y la ejecución del objeto contractual.
7. Atender de manera oportuna y pertinente los requerimientos realizados por la supervisión del contrato.
8. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
9. Reportar número de cuenta para consignación o transferencia de pagos en dinero.

2.5.2.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

Para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, el contratista debe cumplir todas y cada una de las siguientes actividades:

1. Cumplir las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos y en los anexos del contrato.
2. Suministrar los víveres, objeto del presente proceso de selección, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por el Municipio, teniendo en cuenta el ciclo del menú y cumpliendo con los lineamientos técnicos expuestos según la resolución 0003 del 2026.
3. Elaborar actas de víveres con cantidad y calidad de los alimentos suministrados.
4. Hacer parte y Asistir a las capacitaciones de Comité de Alimentación al Escolar, comité municipal de seguimiento compuesto, comité municipal de seguimiento, mesa pública de seguridad alimentaria, comité técnico operativo.
5. Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del contrato le formule el Municipio y la supervisión.
6. Realizar el pago de reconocimiento económico conforme a lo establecido en el convenio N° 4600019363 suscrito con la gobernación de Antioquia. Allegar constancia del pago a cada manipuladora de cuerdo a las horas establecidas.
7. Garantizar que la bodega, los equipos e implementos utilizados en ella, cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas vigentes que lo modifiquen. La bodega debe contar con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por Secretaría de Salud del Municipio.
8. El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido. En el cual se especifica por titular de derecho el peso bruto y el peso de servida de cada alimento, adicional el contratista deberá basarse en las guías de preparación de MANA para la elaboración de las raciones. También deberá publicar en cada uno de los comedores escolares en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, así mismo debe reposar una copia del al interior del área de producción y/o distribución para el manejo de las procesadoras de alimentos.
9. Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto N° 248 de 2021 y al Acuerdo 004 de 2022 "Chigorodó, adquiriendo localmente (Chigorodó en primer momento) alimentos comprados a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos. Entregar anexo dispuesto por la gobernación para compras públicas.
10. Entregar los víveres en los horarios establecidos por las instituciones educativas. En caso que desde la coordinación del PAE se requiera entrega especial de ración industrializada, se le debe informar al contratista con 20 días de anterioridad este requerimiento para que haga el respectivo cambio de modalidad para las sedes requeridas.
11. Transportar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución N° 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen.

12. El contratista debe presentar de forma mensual de forma física y en medio magnética los siguientes formatos diligenciados en bodega.
    - Control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación
    - Control de temperatura de procesos
    - Formatos plan de saneamiento básico
    - Kárdex
    - Los demás formatos que se generen y que sean delegados por la supervisión del contrato.
13. Mantener indemne al Municipio de Chigorodó – Secretaría de educación para la cultura, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015.
14. Reportar de forma escrita a la Secretaría de educación para la cultura las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.
15. Aceptar y recibir las visitas dé Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.

2.6. Lugar de ejecución: El servicio se prestará principalmente en el municipio de Chigorodó, por ello para todos los efectos del contrato resultante el domicilio será el municipio de Chigorodó.

2.7. Verificación en el plan Anual de Adquisiciones: La presente contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad para la vigencia 2026.

2.8. Autorizaciones, permisos, licencias requeridas y documentos técnicos: La facultad del alcalde para la celebración de contratos es inherente a su calidad de representante legal del municipio.

La ley 80 de 1993 en el artículo 20 ordinal a), incluyó a los municipios dentro de las entidades estatales, objeto aplicación de dicho estatuto de contratación y asigno las competencias para la celebración de contratos en este nivel a los alcaldes en calidad de representantes legales de los municipios (artículo 11 ordinal b).

Conforme a lo estipulado en la Ley 1551 de 2012 en el artículo 29, literal d), numeral 5° que modifica el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, establece que los Alcaldes en relación con la Administración Municipal, tiene como función. "...Ordenar los gastos y celebrar los contratos y convenios municipales de acuerdo con el plan de desarrollo económico, social y con el presupuesto, observando las normas jurídicas aplicables...

Que analizado al objeto del presente estudio previo, se evidencia que el mismo no se encuentra tipificado en una de las causales en las cuales el Alcalde Municipal se encuentra obligado a solicitar al Honorable Concejo Municipal autorización para contratar, conforme a lo regulado en el parágrafo 4° del artículo 18 de la Ley 1551 de 2012.

2.9. Interventoría – Supervisión: El Municipio de Chigorodó, verificará la calidad del servicio y el cumplimiento de las obligaciones del mismo, a través de la secretaria Educación para la Cultura.

2.10. Tipo de contrato: Prestación de servicios.

2.11. Plazo: El contrato tendrá un término de ejecución **ocho (8) días calendario escolar,** contados este tiempo desde la suscripción del acta de inicio del contrato.

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

La modalidad de selección aplicable corresponde a la Contratación Directa por la causal de urgencia manifiesta, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.2.1.4.2 del Decreto 1082 de 2015.

La procedencia de esta modalidad se fundamenta en la declaratoria de urgencia manifiesta efectuada por el Municipio mediante el Decreto 132 del 6 de octubre de 2026, ante la necesidad de adoptar medidas inmediatas para garantizar la continuidad del Programa de Alimentación Escolar – PAE, teniendo en cuenta que el proceso de Licitación Pública LP-04-2026 fue declarado desierto y que, mientras culmina el nuevo proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía, se requiere asegurar temporalmente la prestación del servicio.

En consecuencia, la contratación directa se limita a la atención de la necesidad inmediata durante el período estrictamente requerido, sin sustituir ni afectar el proceso de selección que adelanta la Entidad para garantizar la prestación del servicio durante el período restante de la vigencia 2026. Lo anterior, sin perjuicio de las obligaciones de publicidad, remisión del expediente y control fiscal previstas en el artículo 43 de la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones aplicables.

4. El valor estimado del contrato y la justificación del mismo.

4.1. Valor Estimado:

Se estima como presupuesto oficial la suma **CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MIL TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS ($491.241.378)** el cual se estableció con el análisis económico realizado,

4.2. Análisis del Mercado (Combinación de Elementos Económicos, Técnicos y Legales).

En desarrollo de la etapa de planeación del presente proceso de contratación, el Municipio de Chigorodó realiza el análisis del mercado relacionado con la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el propósito de identificar y comprender las condiciones económicas, técnicas, comerciales y legales que caracterizan la prestación del servicio requerido, así como los elementos que inciden en su estructuración y ejecución.

El análisis busca establecer las características del mercado en el cual se desarrolla la prestación del servicio de alimentación escolar, identificar las condiciones de oferta y demanda, reconocer los principales componentes técnicos y económicos asociados a la operación, revisar los antecedentes de contratación de servicios similares y determinar las condiciones que deben ser

consideradas por la Entidad para estructurar adecuadamente el presente proceso de contratación.

Para tal efecto, se tienen en cuenta las características particulares de la necesidad del Municipio de Chigorodó, la naturaleza integral del servicio, el número de beneficiarios, el plazo previsto de ejecución, la participación del personal manipulador de alimentos, los requerimientos de suministro, transporte y logística, así como las condiciones de calidad, inocuidad, alimentación saludable y demás estándares establecidos para la operación del PAE.

El análisis se complementa con la revisión de procesos de contratación similares adelantados por entidades territoriales, especialmente aquellos identificados en la región de Urabá y otros referentes nacionales, los cuales permiten conocer diferentes estructuras de operación, presupuestos, plazos, coberturas y condiciones contractuales.

4.2.1. CARACTERIZACIÓN DEL MERCADO

El Programa de Alimentación Escolar – PAE constituye una estrategia estatal orientada a promover el acceso y la permanencia de niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar. El Decreto 1852 de 2015, incorporado al Decreto 1075 de 2015, establece el marco reglamentario del programa y reconoce como actores, entre otros, a las entidades territoriales, establecimientos educativos, operadores y personal manipulador de alimentos. Función Pública.

La operación del PAE comprende una actividad de carácter integral que involucra diferentes componentes de la cadena de prestación del servicio, entre ellos la adquisición y suministro de alimentos, preparación y/o entrega de complementos alimentarios, personal manipulador, transporte, almacenamiento, distribución, logística, calidad e inocuidad, seguimiento y demás actividades necesarias para garantizar la prestación efectiva del servicio.

De acuerdo con las características identificadas para el presente proceso, la operación tendrá una duración de veinte (20) días del calendario escolar, comprenderá la participación aproximada de 124 manipuladoras de alimentos y tendrá un presupuesto oficial de $1.225.138.692, de acuerdo con la estructuración realizada por la Entidad.

En consecuencia, no se trata de una adquisición aislada de alimentos, sino de una operación integral que requiere la articulación de diferentes recursos humanos, físicos, logísticos y económicos durante un período concentrado de ejecución.

4.2.2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

4.2.2.1. Características generales de la oferta

La oferta relacionada con la operación del PAE está conformada por operadores que cuentan con capacidad para integrar diferentes componentes necesarios para la prestación del servicio, particularmente aquellos relacionados con suministro de alimentos, preparación o entrega de complementos, contratación y administración del personal manipulador, transporte, logística y cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias establecidas para el programa.

La naturaleza integral del servicio determina que el potencial operador deba contar, directamente o mediante los mecanismos permitidos por el ordenamiento jurídico y los

documentos del proceso, con capacidad suficiente para coordinar los diferentes componentes requeridos para la ejecución contractual.

En este sentido, la competencia dentro del mercado no depende exclusivamente de la capacidad para suministrar alimentos, sino también de la posibilidad de organizar y atender oportunamente la operación en las diferentes instituciones educativas objeto del programa.

4.2.2.2. Condiciones de los posibles proveedores

Los potenciales oferentes deberán encontrarse en capacidad de asumir, entre otras, las obligaciones relacionadas con:

- Suministro y manejo de alimentos;
- Cumplimiento de los ciclos de menú y condiciones nutricionales;
- Contratación y administración del personal manipulador;
- Transporte y distribución de alimentos;
- Almacenamiento y conservación;
- Condiciones higiénico-sanitarias;
- Dotación y elementos necesarios para la operación;
- Logística de distribución;
- Implementación de mecanismos de control de calidad e inocuidad;
- Cumplimiento de los lineamientos técnicos y administrativos del PAE;
- Atención de las instituciones educativas durante el período de ejecución;
- Gestión administrativa y financiera de la operación.

El Decreto 1852 de 2015 contempla expresamente dentro de las destinaciones relacionadas con los recursos del PAE la compra de alimentos, contratación del personal manipulador, transporte de alimentos, dotación de menaje, equipos y utensilios, insumos de aseo y contratación para la provisión del servicio de alimentación escolar, entre otros componentes.

Por ello, la oferta existente en el mercado debe analizarse desde una perspectiva integral y no exclusivamente como un mercado de suministro de alimentos.

4.2.3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

4.2.3.1. Necesidad de la Entidad

La demanda del Municipio se origina en la necesidad de garantizar la prestación del Programa de Alimentación Escolar a los beneficiarios de las instituciones educativas oficiales del Municipio de Chigorodó durante el período objeto de contratación.

La Entidad requiere contratar un operador que pueda desarrollar integralmente las actividades necesarias para suministrar las raciones alimentarias a la población beneficiaria, bajo las condiciones técnicas, nutricionales, sanitarias y operativas establecidas por la regulación vigente y por los documentos que integran el proceso.

La necesidad presenta características particulares por el período reducido de ejecución, la cantidad de manipuladoras involucradas, la operación simultánea en diferentes establecimientos educativos y la necesidad de garantizar continuidad y oportunidad en la prestación del servicio.

4.2.3.2. Antecedentes de contratación analizados

Para conocer el comportamiento de la demanda pública y establecer referentes comparables, la Entidad revisó procesos de contratación relacionados con el PAE adelantados en la región de Urabá y en otras entidades territoriales.

Dentro de los referentes regionales analizados se encuentran:

- ASOMURA – Carepa 2024.
- Necoclí – PAE 2026.
- Apartadó – PAE.
- Turbo – PAE.

Asimismo, se analizaron referentes nacionales correspondientes a procesos PAE de:

- Zipaquirá.
- Villavicencio.
- Simití.
- Pasto.
- Florencia.
- Bogotá.

Estos antecedentes ya fueron utilizados en el estudio de capacidad financiera y organizacional, pero en el presente documento se retoman desde la perspectiva del comportamiento del mercado, teniendo en cuenta que presentan diferencias en presupuesto, plazo, número de beneficiarios, número de raciones, cobertura territorial, modalidad de operación, estructura de costos, forma de pago y obligaciones logísticas.

4.2.4. COMPORTAMIENTO DE LOS PROCESOS SIMILARES

La revisión de los procesos identificados evidencia que la contratación del PAE presenta diferentes estructuras de operación y magnitudes contractuales.

Como referencia, en los procesos analizados se identificaron los siguientes valores aproximados:

Proceso	Presupuesto aproximado	Plazo
ASOMURA – Carepa 2024	$2.083 millones	50 días
Necoclí – PAE 2026	$7.872 millones	111 días
Apartadó – PAE	$33.068 millones	Plurianual
Turbo – PAE	$89.819 millones	Plurianual
Zipaquirá – PAE 2026	≈ $9.293 millones	108 días
Chigorodó – PAE 2026-2	**$1.225 millones**	**20 días**

Los valores anteriores ya fueron recopilados en el análisis financiero y permiten observar que existe una importante dispersión entre los procesos, razón por la cual no resulta técnicamente adecuado trasladar automáticamente condiciones económicas, financieras o contractuales de un proceso a otro.

Para el caso de Chigorodó, las condiciones de presupuesto y plazo son significativamente menores que las de varios de los referentes nacionales y regionales, pero ello no elimina la complejidad operativa derivada de la concentración de actividades en un período corto.

4.2.5. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL MERCADO

4.2.5.1. Estructura general de costos

La operación del PAE involucra una estructura de costos compuesta por diferentes elementos que deben ser considerados integralmente para determinar el valor de la contratación.

Entre los principales componentes económicos asociados con la prestación del servicio se encuentran:

- Costo de los alimentos e insumos alimentarios.
- Costos del personal manipulador.
- Transporte y distribución.
- Almacenamiento y conservación.
- Elementos de aseo y desinfección.
- Menaje, equipos y utensilios requeridos para la operación.
- Costos logísticos y administrativos.
- Costos asociados al cumplimiento de las condiciones sanitarias y de inocuidad.
- Costos de coordinación y supervisión interna de la operación.
- Tributos, contribuciones, tasas, costos financieros y demás cargas que legalmente correspondan.
- Costos indirectos y margen del operador.

La existencia de esta estructura de costos explica por qué el valor del servicio no puede determinarse exclusivamente a partir del precio unitario de los alimentos, sino que debe considerar el conjunto de actividades necesarias para garantizar la prestación integral.

El Decreto 1852 de 2015 reconoce precisamente varios de estos componentes dentro de las destinaciones asociadas a los recursos del PAE.

4.2.5.2. Condiciones de pago y efecto sobre el mercado

De acuerdo con las condiciones previstas para el proceso, los pagos se relacionan con la ejecución efectiva de las obligaciones, incluyendo los suministros efectivamente realizados y las horas efectivamente causadas por el personal, previa acreditación de los requisitos correspondientes.

Esta circunstancia tiene incidencia directa en la estructura financiera de los potenciales operadores, toda vez que durante la ejecución deben atender previamente diferentes obligaciones asociadas con alimentos, personal, transporte, proveedores y logística.

Por lo tanto, las condiciones económicas del proceso deben guardar correspondencia con la necesidad de que el operador pueda financiar temporalmente los costos propios de la ejecución hasta el momento en que se produzca el reconocimiento y pago de los valores efectivamente ejecutados.

Este aspecto también fue identificado en el análisis de capacidad financiera, particularmente frente al riesgo de insuficiencia de liquidez.

4.2.6. ANÁLISIS TÉCNICO DEL MERCADO

4.2.6.1. Naturaleza integral de la operación

Desde el punto de vista técnico, el mercado de operación del PAE se caracteriza por requerir la articulación de diferentes actividades que deben desarrollarse de manera coordinada y conforme a estándares previamente definidos.

Para el presente proceso, la operación comprende, entre otros:

- suministro de alimentos;
- preparación y/o entrega de las raciones;
- manipulación de alimentos;
- transporte;
- distribución;
- almacenamiento;
- control de calidad;
- cumplimiento de condiciones de inocuidad;
- manejo de residuos y condiciones de higiene;
- coordinación logística;
- atención de las instituciones educativas;
- seguimiento de la entrega de las raciones.

La operación, por tanto, exige una capacidad logística suficiente para atender las necesidades de los establecimientos educativos durante el período de ejecución

4.2.6.2. Personal manipulador

El componente humano constituye uno de los elementos relevantes de la operación.

Para el presente proceso se contempla la participación aproximada de 124 manipuladoras, circunstancia que implica para el operador la necesidad de organizar oportunamente la vinculación, asignación, capacitación, dotación, seguimiento y coordinación del personal requerido para la prestación del servicio.

En consecuencia, el mercado potencial no está conformado únicamente por empresas dedicadas al suministro de alimentos, sino por operadores con capacidad de administrar integralmente los diferentes componentes necesarios para la ejecución del PAE.

4.2.6.3. Calidad e Inocuidad

La prestación del servicio debe observar las condiciones de calidad e inocuidad establecidas para el Programa de Alimentación Escolar.

Para la vigencia 2026, la UApA adoptó mediante Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 los nuevos Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, junto con sus anexos técnicos; posteriormente, mediante Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, ajustó determinados contenidos de dichos documentos técnicos y operativos

Por tanto, las condiciones técnicas de la contratación deben estructurarse atendiendo a dichos instrumentos y a las especificaciones técnicas particulares que se incorporen al proceso.

4.2.7. ANÁLISIS LEGAL Y REGULATORIO DEL MERCADO

El mercado objeto de análisis se encuentra sujeto a una regulación especial derivada de la naturaleza del Programa de Alimentación Escolar y de su finalidad de garantizar el acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema educativo.

Dentro del marco regulatorio aplicable se destacan:

- Constitución Política, especialmente las disposiciones relacionadas con los derechos de los niños, la educación y la alimentación.
- Ley 715 de 2001, en lo relacionado con competencias y financiación del servicio de alimentación escolar.
- Ley 1176 de 2007, en materia de distribución y destinación de recursos.
- Ley 1450 de 2011, respecto de la política de alimentación escolar.
- Ley 1955 de 2019, particularmente en lo relacionado con la creación y fortalecimiento de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- Ley 2167 de 2021, relacionada con la garantía de la operación del PAE durante el calendario académico.
- Decreto 1075 de 2015, en las disposiciones correspondientes al Programa de Alimentación Escolar.
- Decreto 1852 de 2015, que adicionó al Decreto 1075 de 2015 la reglamentación específica del PAE.
- Resolución N° 0003 del 7 de enero de 2026 de la UApA.
- Resolución N° 0155 del 8 de abril de 2026 de la UApA y los documentos técnicos que hacen parte integral de la regulación vigente.
- Demás normas sanitarias, laborales, tributarias y de seguridad social que resulten aplicables a la ejecución del objeto contractual.

La regulación señalada determina que el operador no dispone de libertad absoluta para definir las condiciones de prestación del servicio, puesto que debe atender estándares mínimos y lineamientos técnicos establecidos por la autoridad competente.

En particular, el Decreto 1852 de 2015 establece que los estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y ejecución del PAE son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, actores y operadores del programa.

4.2.8. FACTORES QUE INCIDEN EN EL VALOR DEL SERVICIO

Del análisis económico y técnico realizado se identifican como principales factores que inciden en el valor de la operación:

a. Número de beneficiarios y raciones

La cantidad de beneficiarios y raciones determina directamente los volúmenes de alimentos, personal, transporte, almacenamiento y demás recursos requeridos.

b. Número de manipuladoras

La cantidad de personal requerido tiene incidencia directa en los costos laborales y de operación.

c. Duración del contrato

El presente proceso contempla una ejecución concentrada en 28 días de calendario escolar, lo cual genera una intensidad operacional elevada en un período reducido.

d. Condiciones territoriales y logísticas

La distribución territorial de las instituciones educativas, las distancias, condiciones de acceso y necesidades de transporte pueden incidir en los costos de operación.

e. Precios de los alimentos e insumos
Las variaciones en los precios de los alimentos, insumos y demás elementos necesarios para la preparación y entrega de las raciones inciden directamente en el costo final.

f. Personal y obligaciones laborales
La contratación, remuneración, seguridad social, dotación y demás obligaciones relacionadas con el personal requerido constituyen un componente significativo de la estructura de costos.

g. Calidad e inocuidad
El cumplimiento de las condiciones sanitarias y de calidad genera costos asociados con almacenamiento, manipulación, transporte, limpieza, desinfección, dotación y demás medidas necesarias.

h. Transporte y logística
El traslado de alimentos, insumos, personal y demás elementos necesarios para la operación constituye otro componente relevante de la estructura económica.

4.2.9. ANÁLISIS DE COMPETENCIA Y PARTICIPACIÓN

La revisión de procesos PAE regionales y nacionales demuestra la existencia de diferentes operadores y estructuras de prestación del servicio, así como una importante dispersión en las condiciones económicas y financieras exigidas.

En los antecedentes revisados se encontraron diferencias importantes en presupuesto, plazo, cobertura, número de beneficiarios, modalidad de operación y estructura de costos.

En consecuencia, la Entidad considera necesario establecer condiciones de participación que permitan verificar la capacidad real de los potenciales oferentes para ejecutar el contrato, pero evitando exigencias que no guarden relación con las características particulares de la contratación.

Esta consideración resulta especialmente importante teniendo en cuenta que el estudio de capacidad financiera y organizacional ya determinó indicadores específicos a partir de un análisis de proporcionalidad y de referentes de mercado, y no mediante la adopción automática de los requisitos utilizados en otros procesos.

4.2.10. CONSIDERACIONES SOBRE EL MERCADO PARA EL PRESENTE PROCESO

Del análisis efectuado se concluye que el mercado de operación del PAE corresponde a un sector especializado, caracterizado por la necesidad de integrar diferentes componentes alimentarios, humanos, logísticos, sanitarios, administrativos y financieros.

La estructura del servicio exige que el operador tenga capacidad suficiente para atender simultáneamente las obligaciones relacionadas con el suministro de alimentos, personal manipulador, transporte, logística, calidad e inocuidad y demás actividades necesarias para garantizar la prestación efectiva del programa.

Los antecedentes analizados muestran que las condiciones de cada proceso PAE varían considerablemente de acuerdo con el territorio, presupuesto, número de beneficiarios, plazo, cobertura, modalidad de operación y estructura de costos. Por esta razón, la Entidad considera que los antecedentes deben ser utilizados como referentes de mercado y no como parámetros que deban trasladarse automáticamente al presente proceso. Esta misma metodología fue adoptada en el análisis financiero y organizacional previamente elaborado.

Para el caso particular de Chigorodó, la ejecución concentrada en 20 días y la participación de aproximadamente 124 manipuladoras hacen necesario que el operador disponga de una estructura operativa y financiera suficiente para asumir las obligaciones propias de la prestación del servicio.

4.2.11. ANÁLISIS DE PRECIOS Y ESTRUCTURA ECONÓMICA DEL SERVICIO

Para determinar los valores unitarios de los productos alimenticios se obtuvo tres (3) cotizaciones de proveedores de la región de donde se obtuvo el menor valor de cada producto, el cual sirvió de base para estructurar el presupuesto oficial. **Se anexan cotizaciones.**

4.3. Forma de pago:

El Municipio de Chigorodó pagará el valor del contrato en un único desembolso, una vez finalizado el plazo de ejecución, previa verificación y recibo a satisfacción del servicio prestado por parte del supervisor del contrato, de acuerdo con las raciones efectivamente entregadas y las horas efectivamente causadas por el personal manipulador de alimentos durante el período contratado. **Parágrafo primero:** Para cada pago, EL CONTRATISTA deberá, crear cada uno de los pagos en la plataforma Secop II y anexar la documentación donde conste el cumplimiento de todas y cada una de sus obligaciones derivadas de este contrato, la factura o cuenta de cobro, informe de ejecución de actividades con sus respectivos soportes, acreditación de haber realizado el pago de la seguridad social en salud, pensión y riesgos profesionales del contratista y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 con el fin de darle cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y acreditarse de conformidad con la Ley y los conceptos emitidos por el Ministerio de Protección Social al respecto. Para el pago final se debe presentar el acta de liquidación. **Parágrafo segundo:** Si el contratista no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de CHIGORODÓ, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto. **Parágrafo tercero:** Con el fin de dar cumplimiento al Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, los contratistas deberán acreditar el pago al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales de conformidad con la normatividad vigente.

4.4. Rubro presupuestal, certificado de disponibilidad presupuestal y nombre y número de radicado del proyecto en el banco de proyectos.

El Proceso de contratación se ejecuta con Gastos de:	Funcionamiento:
	De Inversión:
	Otros: SGP Alimentación escolar y transferencia departamental
Si es con Gastos de Inversión indicar:	Código BPIN: 202500000041973
	Año de vigencia: 2026
Origen de recursos: (si los recursos provienen de varias fuentes, señalar la fuente de recursos con mayor peso)	Recursos propios:
	Presupuesto Nacional/Territorial: x
	Regalías: N/A
	Recursos de Crédito: N/A
	SGP: X
	No aplica: N/A
Tipo	CDP:
	Vigencia futura ordinaria:

	Vigencia futura extraordinaria: ____
Rubro Presupuestal	2.3.2.02.02.006
Nombre del rubro	Comercio y distribución, alojamiento, servició de suministro de comidas y bebidas, servicio de trasporte. Y servicio de distribución de electricidad gas y agua
Saldo a comprometer:	$491.241.378

4.5. ASPECTOS TRIBUTARIOS Y OTROS GASTOS

	TARIFA	OBSERVACIÓN
RETENCIÓN EN LA FUENTE	2.5%	De acuerdo al Artículo 383 del Estatuto Tributario de Colombia.
RETEICA	1%	De conformidad al Artículo 93 del Acuerdo Municipal 008 de 2021

5. LA JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Teniendo en cuenta que la presente contratación se adelanta bajo la modalidad de contratación directa por urgencia manifiesta, la selección del contratista se fundamentará en la verificación de su capacidad jurídica, idoneidad, experiencia relacionada y capacidad operativa para garantizar la prestación inmediata y oportuna del servicio de alimentación escolar, de conformidad con las condiciones técnicas requeridas por el Municipio y las disposiciones previstas en el Manual de Contratación de la Entidad.

En consecuencia, se verificará que el contratista cuente con las condiciones necesarias para ejecutar el objeto contractual durante el período requerido, así como con los documentos y soportes que permitan acreditar su capacidad para asumir las obligaciones contractuales. La selección deberá encontrarse debidamente sustentada en el expediente, atendiendo los principios de transparencia, economía, responsabilidad, celeridad y selección objetiva, sin establecer etapas o exigencias propias de un procedimiento competitivo que resulten incompatibles con la causal excepcional invocada. El Contratista deberá adjuntar:

CAPACIDAD JURÍDICA

- **Documentos de identificación y capacidad jurídica**: copia de la cédula de ciudadanía, si es persona natural; o certificado de existencia y representación legal, si es persona jurídica, cuando corresponda.
- Registro Único Tributario (RUT) actualizado.
- Certificación de **experiencia** relacionada con la prestación del servicio de alimentación escolar o servicios de alimentación similares, acompañada de los soportes pertinentes.
- **Propuesta económica**, discriminando las raciones, los valores unitarios y los demás componentes requeridos para los ocho (8) días de ejecución.
- Certificado de la Contraloría de la persona jurídica y representante legal
- Certificado de la Procuraduría del representante legal
- Certificado de antecedentes penales (Policía) del representante legal
- Certificado de medidas correctivas RNMC del representante legal
- Certificado REDAM del representante legal

- Certificado de inhabilidades Ley 1918 de 2018 del representante legal ✓
- Libreta militar (solo si es hombre) del representante legal ✓
- Constancia de pago de seguridad social integral y aportes parafiscales. ✓
- Declaración de no encontrarse incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado. ✓

CAPACIDAD TÉCNICA:

- **MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:** El contratista deberá presentar una certificación donde relacione el personal manipulador de alimentos con el que prestará el servicio. ✓
- **VEHÍCULOS Y PERSONAL PARA EL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN DE INSUMOS.** El contratista deberá contar con mínimo dos (2) vehículos que cumplan con las normas para el transporte de alimentos. Los conductores y ayudantes de los vehículos deberán tener certificado vigente como manipuladores de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones requeridas para la dotación contempladas en el capítulo II artículo 15 del Decreto 3075/97.
- Para lo cual se deberá presentar: Copia de matrícula, Soat, tecnicomecánica, de los vehículos y para el personal, copia de cédula, copia de licencia de conducción, certificado de manipulación de alimentos. Los vehículos deberán ser de propiedad del oferente, y/o contratados por arrendamiento o por leasing o contrato de transporte de alimentos, en tal caso, deberá aportar el correspondiente contrato vigente a la fecha de cierre del proceso. Cada vehículo deberá contar con las autorizaciones respectivas (Certificado sanitario con concepto favorable expedida por la autoridad competente).
- **BODEGA.** El contratista deberá acreditar una bodega de almacenamiento, en el Municipio de Chigorodó, con concepto sanitario favorable sin condicionamientos, permiso de cargue y descargue y certificado de inspección de bomberos este concepto debe ser previo. En todo caso la bodega deberá contar con un área mínima de 50 metros cuadrados en almacenamiento y con todos los equipos, accesorios y muebles necesarios, los cuales serán constatados por el comité evaluador.
- **COMPRAS LOCALES:** En virtud de la ley 2046 de 2020 y su decreto reglamentario, el contratista deberá presentar carta de compromiso en la que defina que comprará mínimo el 30% de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

6. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.

Se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993. **Se anexa la correspondiente matriz de riesgos.**

7. GARANTÍAS

Se exigirá que el contrato sea amparado con una Garantía Única de Cumplimiento, que deberá en todo caso estar conforme a los parámetros de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás decretos que la reglamenten, así:

CUMPLIMIENTO: Por el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, por el término de éste y seis (06) meses más.

CALIDAD DEL SERVICIO: En cuantía del diez por ciento (10%) del valor total del contrato con vigencia igual al término de duración de éste y seis (06) meses más.

PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES DEL PERSONAL: En cuantía del diez por ciento (10%) del valor total del contrato con vigencia igual al término de duración de éste y tres (03) años más.

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Por Doscientos (200) SMMLV, por tratarse de un contrato cuyo valor es inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.

La póliza otorgada, se entenderá vigente desde la fecha de suscripción de la misma hasta cuando cese la responsabilidad de la aseguradora. Las Cauciones deberán constituirse a favor del municipio de Chigorodó. El contratista tendrá un plazo máximo de Tres (3) días hábiles después de la firma del contrato, para suscribir y allegar al municipio las pólizas señaladas anteriormente, a riesgo de hacer exigible la garantía.

8. INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL - Articulo 2.2.1.2.4.1.1 AL 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Una vez analizada la normatividad vigente, y la información que se encuentra publicada en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en coordinación con la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente, relativa a los Tratados vigentes en materia de contratación pública, y en especial el numeral C del Manual para el manejo de acuerdos comerciales en procesos de contratación expedido por Colombia Compra Eficiente donde se evidencia que el presente proceso contractual se encuentra excluido de la aplicación de lo contenido en los artículos 2.2.1.2.4.1.1, 2.2.1.2.4.1.2 y 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, pues no son objeto de esta norma los contratos realizados mediante la modalidad de la contratación directa estipulada en la Ley 1150 de 2007 y es precisamente esa modalidad la que se va a aplicar en la presente contratación, en virtud del artículo 2°, numeral 4°, literal h), de la misma norma.

9. ANEXOS:

a) Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
b) Matriz de riesgos

MARÍA ISABEL MESA GÓMEZ
Secretaria de educación para la cultura