CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N°_____DE 2022 ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SANTANA PARA AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SANTANA, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.

Entre los suscritos a saber, JOSE FERNANDO CAMARGO BELTRAN, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 6.765.994 expedida en Tunja, en su calidad de Secretario de Contratación, nombrado mediante Decreto No. 079 del 1° de febrero de 2019, en uso de las facultades y funciones contenidas en Decreto Departamental de Delegación No. 093 del 1° de febrero de 2019, por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y su Decreto Reglamentario 1082 de 2015, actuando en nombre y representación del DEPARTAMENTO DE BOYACÁ, identificado con número de NIT 891.800.498-1, quien para los efectos del presente se denomina el DEPARTAMENTO y RAUL FERNANDO MORENO WALTEROS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 74.327.937, actuando en nombre y representación legal del municipio de SANTANA con NIT 800.020.733-8, debidamente autorizado para la suscripción de contratos y convenios, quien para los efectos del presente se denominará EL MUNICIPIO, hemos acordado suscribir el presente Convenio que se regirá por las cláusulas descritas a continuación, previas las siguientes consideraciones: **1.-** Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como "un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social;(…)", asimismo, establece de manera clara que "Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo". **2.-** Que el artículo 288 de la Constitución Política, establece que "Las competencias atribuidas a los distintos niveles territoriales serán ejercidas conforme a los principios de coordinación, concurrencia y subsidiariedad en los términos que establezca la ley. **3.-** Que el Departamento de Boyacá – Secretaria de Educación, presentó estudios previos en los cuales justifica la necesidad suscribir Convenio Interadministrativo, con el objeto de AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SANTANA, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ. **4.-** Que de acuerdo con el objeto a contratar se encuentra que resulta procedente la celebración del Convenio Interadministrativo**,** haciendo uso de la modalidad de Contratación Directa, conforme a lo establecido en el artículo 2, numeral 4 literal (c) de la ley 1150 de 2007 que enuncia: "4. *Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa, solamente procederá en los siguientes casos: (…) c. contratos interadministrativos",* y el Decreto 1082 de 2015 *(…)* ***Artículo 2.2.1.2.1.4.4. Convenios o contratos interadministrativos.*** *La modalidad de selección para la contratación entre Entidades Estatales es la contratación directa; y en consecuencia, le es aplicable lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del presente decreto.* **5.-** Que lo anterior por cuanto el Municipio de Santana es un entidad Pública, del orden Municipal, y en tal sentido es procedente la celebración de convenio interadministrativo entre el Departamento y Municipio, ya que ambas entidades ostentan el carácter de públicas, por lo que le es aplicable lo normado en el artículo 95 de la Ley 489 de 1998, el cual dispone: *"A**rtículo 95 de la ley 489 de 199**8, "Asociación entre entidades públicas. Las entidades públicas podrán asociarse con el fin de cooperar en el cumplimiento de funciones administrativas o de prestar conjuntamente servicios que se hallen a su cargo, mediante la celebración de convenios interadministrativos o la conformación de personas jurídicas sin ánimo de lucro…"* **6.-** Que el artículo 44 de la Constitución Nacional consagra como derechos fundamentales de los niños y niñas: *La vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada entre otros. Así mismo, en su inciso segundo establece: La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos…"* **7.-** Que la Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y la Adolescencia en su artículo 41 de las obligaciones del Estado, prescribe para el nivel Nacional, Departamental, Distrital y Municipal, entre otras, las obligaciones de reducir la morbilidad y la mortalidad infantil, prevenir y erradicar la desnutrición, especialmente en los menores de cinco años, diseñar y aplicar estrategias para la preservación y el control de la deserción escolar. **8.-** Que el Código de Infancia y Adolescencia en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los

principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población. **9.-** Que en uso de la causal directa de contratación aquí consignada, se hace necesaria la expedición del presente acto administrativo, en concordancia con lo previsto en el artículo.2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015. **10.-** Que el Departamento de Boyacá a través de la Secretaria de Educación Departamental, requiere celebrar mediante la modalidad de Convenios Interadministrativos el Programa De Alimentación Escolar PAE para el segundo semestre de vigencia 2022 siendo una herramienta para garantizar el acceso con permanencia de las niñas, niños y adolescentes matriculados y registrados en el sistema único de matrícula – SIMAT y fortalecimiento de la jornada única, implementada por el Gobierno Nacional; lo anterior, de conformidad a lo establecido en la Resolución N°00335 del 23 de Diciembre del 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" conforme al Artículo 9. De esta norma el cual reza "*Conformación de la bolsa común en las ETC. Es el proceso de coordinación entre las gobernaciones y sus municipios para garantizar la adecuada focalización y atención de los beneficiarios, evitando de esta manera la existencia de dos operadores en una misma sede educativa, generando esquemas para el uso eficiente y coordinado de los recursos asignados por la nación y las entidades territoriales para la operación del PAE. Parágrafo Primero. Para consolidar la bolsa común de recursos, las Entidades Territoriales Certificadas y los municipios deberán utilizar alguno de los siguientes mecanismos: a. Celebración de uno o varios convenios interadministrativos (…) de su jurisdicción, con el consecuente ejercicio contractual de seguimiento a la ejecución hasta su liquidación*". **11.-** Que los convenios interadministrativos son herramientas del derecho público, especialmente de la rama del derecho administrativo, cuya finalidad ulterior consiste en facilitar y convertirse, en un medio idóneo para agilizar y hacer mucho más viable y expedita la contratación entre entidades públicas; los convenios interadministrativos permiten, acorde al espíritu de la Ley 489, que se dé una transferencia de competencias entre entes estatales, para cumplir con los fines de la actividad pública, y por ende con los fines del Estado, que se encuentran en el artículo 2º de la Constitución Política. **12.-** Que el Decreto 1075 de 2015, Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 del mismo año, definen tanto la denominada "Bolsa Común" (Capítulo 2 articulo 2.3.10.2.1), así como las obligaciones a cargo de los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar; La primera entendida como el "esquema de ejecución unificada de recursos mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten de manera coordinada sus recursos de conformidad con lo establecido en la Ley…". Y la segunda norma aportando a los lineamientos técnicos administrativos del PAE, "…con el fin de alcanzar los objetivos comunes del programa, mediante una ejecución articulada y eficiente de los recursos. **13.-** Que le corresponde a los Entes Territoriales, a través de las Secretarías de Educación Departamental y Municipal, así como a los establecimientos educativos oficiales, implementar estrategias para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad y riesgo social. **14.-** Que la participación de actores territoriales, a nivel individual o colectivo, es indispensable para el ejercicio democrático que permita decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado, siendo por lo tanto un principio básico para la toma de decisiones, así como en todo el proceso de planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública, implicando su promoción una instancia necesaria, de manera organizada y objetiva. **15.-** Que dentro de la construcción permanente del PAE, se hace necesario observar y aplicar las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana, definidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en la Resolución 3803 de 2016, haciendo necesario la actualización de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, siguiendo la trazabilidad y antecedentes que vienen establecidos en el desarrollo del Programa. **16.-** Que de acuerdo con la Ley 1955 del año 2019 una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales. **17.-** Que al tener ya vigente un marco legal nacional para el PAE, así como al haberse expedido a la fecha normatividad que atañe al Programa de Alimentación Escolar, como la Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia realicen acompañamiento y cuidado de los recursos del PAE; al igual que la Ley 2046 de 2020, que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada esta última por el decreto reglamentario 248 de 2021, que señala a las diferentes entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales. **18.-** Que a fin de garantizar los derechos de la población escolar, el objetivo de la política departamental, es lograr su atención y protección integral, lo que nos permitirá alcanzar mayores niveles de equidad, teniendo en cuenta los objetivos

establecidos y marcados en la ley 1098 del 2006. Lo anterior, permitirá contribuir a la reducción de la deserción escolar, a la disminución de los niveles de ausentismo y a mejorar el estado nutricional de los escolares, toda vez que acorde con las condiciones regionales, es por ello que la Gobernación de Boyacá, ofrece alimentación escolar al 100% de los estudiantes matriculados en las instituciones educativas oficiales y registrados en el SIMAT. **19.-** Que acorde con Artículo 2. de la Resolución 0335 de 2021 "Alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, así como los anexos determinados, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015. **20.-** Que la Gobernación de Boyacá, mediante el Plan de Desarrollo "PACTO SOCIAL POR BOYACÁ: TIERRA QUE SIGUE AVANZANDO 2020-2023", establece en su artículo 7. COMPONENTE denominado "EDUCACION" lo siguiente: "*Es importante resaltar que el departamento ha fortalecido el programa de alimentación escolar PAE, con el cual se suministra un complemento alimentario al 100% de los niños, niñas adolescentes y jóvenes desde el primer día de clase y durante todo el calendario académico, prestando una atención diferencial a grupos étnicos y fomentando hábitos alimenticios saludables, cabe resaltar que durante el cuatrienio anterior se beneficiaron 632.985 estudiantes*". Así mismo en el Programa 1: Educación Inicial para Avanzar, Subprograma 1.1 Avancemos en Educación Inicial Integral, establece: "*Realizaremos la atención integral a los estudiantes matriculados en preescolar, a través de acciones como: Participación de las familias en los procesos educativos, alimentación escolar según requerimientos nutricionales, docentes capacitados con pertinencia y ambientes pedagógicos adecuados, dotados de material educativo y literatura infantil. Objetivo: Promover acciones que potencialicen el desarrollo integral en los niños y niñas que ingresan al sistema educativo del departamento en el nivel preescolar*". Programa 2 Trayectoria Educativa para Avanzar. Subprograma 2.2 Permanencia educativa para avanzar "*Fortaleceremos acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema educativo, haciendo uso de estrategias tales como: generar adecuados ambientes escolares, alimentación balanceada e implementación de estratégicas de seguimiento individual. Objetivo: Implementar estrategias para mantener la permanencia y continuidad de los estudiantes, en los diferentes niveles de formación en las IEO de los municipios no certificados del departamento de Boyacá*." **21.-** Que para esto, se ha formulado el proyecto denominado "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ." con registro de Banco No. 2022 00005 0010. **22.-** Que el proyecto se encuentra enmarcado en el plan de Desarrollo "PACTO SOCIAL POR BOYACÁ: TIERRA QUE SIGUE AVANZANDO 2020-2023" Así:

Línea Estratégica	HUMANA Y DE CAPACIDADES
Componente	EDUCACIÓN
Programa	Trayectoria Educativa para Avanzar
Subprograma	Permanencia Educativa para Avanzar.
Objetivo subprograma	Implementar estrategias para mantener la permanencia y continuidad de los estudiantes, en los diferentes niveles de formación en las IE de los municipios no certificados del departamento de Boyacá.
Meta	Atender el 100% de los estudiantes focalizados y priorizados de las Instituciones Educativas Oficiales de los Municipios No Certificados con Complemento Alimentario

23.- Que para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar cobertura efectiva a la población estudiantil, se tuvo en cuenta la solicitud de Cupos enviada por el Municipio, lo anterior, de acuerdo a las necesidades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del municipio. **24.-** Que específicamente para el Municipio de Santana se establecieron los siguientes datos: Grupo escolar perteneciente a las IEO: se establecieron los siguientes grados de escolaridad según el Artículo 4 de la Resolución 0335 de 2021: Preescolar: 112. Primaria: Primero, Segundo, Tercero: 326. Primaria: Cuarto y quinto: 211. Secundaria: 470. Media y ciclos complementarios: 303. **25.-** Que en el mismo sentido, el Municipio de Santana, previamente fue inscrito a la convocatoria que realiza la Secretaria de Educación del Departamento para que las instituciones educativas, migren a jornada única, quienes se benefician con un complemento tipo almuerzo y acceden a un complemento tipo AM, para los estudiantes que cumplen con dicha jornada, este ultimo complemento es gestionado por la Gobernación de Boyacá. Para el municipio de Santana se asignaron los siguientes cupos: Preescolar: 112. Primaria: Primero, Segundo, Tercero: 326. Primaria: Cuarto y quinto. 211. Secundaria: 470. Media y ciclos complementarios: 303. **26.-** Que por lo anterior, el presente convenio está

dispuesto para atender a la población estudiantil antes mencionada durante 59 días calendario escolar, tal y como se estableció en el proyecto, atendiendo todas las instituciones educativas oficiales, incluidas aquellas de difícil acceso y ubicadas en el sector rural. **27.-** Que mediante Acuerdo No. 08 del 8 de agosto de 2022, del OCAD, se aprobó el proyecto denominado, "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ". **28.-** Que con fecha 12 de agosto de 2022, a través de correo electrónico de la Secretaría de Contratación, el Subdirector Técnico PAE – CREA y la Secretaria de Educación del Departamento, presenta estudios previos y demás documentos soporte de la presente contratación, los cuales reposan en dicha dependencia. **29.-** Que existe Certificado de Disponibilidad Presupuestal del SGR y del Departamento para llevar a cabo el objeto contractual. **30.-** Que mediante Resolución 582 del 16 de agosto de 2022, se justificó la causal de contratación directa y se ordenó la celebración del convenio interadministrativo. **31.-** Que de acuerdo a las consideraciones expuestas hemos acordado celebrar el presente convenio que se regirá por las siguientes cláusulas: CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SANTANA, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ. CLAUSULA SEGUNDA.- VALOR: Para los efectos fiscales y legales el valor del presente Convenio se fija en la suma de CUATROCIENTOS OCHENTA MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS CON 63/100 ($480.454.450,63,00) M/CTE, los cuales son aportados por el Departamento y se encuentran financiados con recursos provenientes del Sistema General de Regalías en un cien 100%. CLAUSULA TERCERA.- SUJECION A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES: El valor del presente convenio será tomado con cargo a la la vigencia presupuestal 2022, según disponibilidad presupuestal de SGR No. 2422 del 12 de agosto de 2022 y CDP del Departamento No. 4589 del 12 de agosto de 2022 expedido por el Subdirector Técnico de Presupuesto del departamento, para llevar a cabo el objeto de la presente contratación. CLAUSULA CUARTA.- FORMA DE DESEMBOLSO: El Departamento desembolsará el valor de su aporte en el marco del convenio de la siguiente manera: Un primer giro equivalente al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%), una vez legalizado el convenio y suscrita el Acta de Inicio, entrega de la certificación de la cuenta maestra. Un segundo desembolso equivalente al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) del valor del convenio, cuando se haya presentado la fase de alistamiento del Municipio y se encuentre aprobada por el Equipo PAE de la gobernación de Boyacá, un último giro proporcional al TREINTA POR CIENTO (30%), restante, sujeto a las ejecuciones presentadas, formato de compras locales debidamente diligenciado y soporte de cumplimiento de las mismas, acta de liquidación suscrita entre el Municipio y Operador (Contratista) , acta de recibo a satisfacción y el acta de liquidación del convenio suscrita por las partes, para realizar dichos desembolsos es necesario la previa radicación ante el Departamento de la autorización del endoso de la orden de pago a nombre del destinatario final, junto con los soportes legales y técnicos requeridos. CLAUSULA QUINTA.- PLAZO DE EJECUCION. El plazo de ejecución del presente convenio es de CUATRO (04) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO. CLAUSULA SEXTA.- LUGAR DE EJECUCION: MUNICIPIO DE SANTANA - Departamento de Boyacá. CLAUSULA SEPTIMA.- ENTIDAD EJECUTORA: MUNICIPIO DE SANTANA - Departamento de Boyacá. CLAUSULA OCTAVA.- OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Para el cumplimiento del objeto del presente convenio las partes se comprometen a: **1.** Atender las visitas de la supervisión del convenio o sus delegados y suministrar la información solicitada. **2.** Garantizar la ejecución idónea y oportuna del Objeto del Convenio. **3.** Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado. **4.** Facilitar y promover la participación de la comunidad, los padres de familia, los personeros estudiantiles y los organismos de control social en el seguimiento del PAE. **5.** Fomentar el desarrollo y promoción de la economía regional a través de compras locales, priorizando las organizaciones de base comunitaria y/o de asociación juvenil que suministren productos necesarios para la preparación de las raciones alimentarias, de acuerdo a la oferta en la región; particularmente las provenientes de productores apoyados por otras intervenciones públicas, del sector de la inclusión social, o de entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, como alianzas productivas, oportunidades rurales, programas de desarrollo y paz y mini cadenas productivas. **6.** Participar y apoyar al Ministerio de Educación Nacional – MEN y Unidad Administrativa EspecialAlimentos para Aprender UApA en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución del convenio. **7.** Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del presente convenio. **8.** Guardar estricta confidencialidad sobre toda la información identificada como tal por la parte originadora y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente convenio, así como la información que la parte

receptora debe entender y saber que es confidencial por su naturaleza y sensibilidad para la parte dueña de dicha información. **9.** Mantener debidamente archivados, según la tabla de retención documental, las normas y procedimientos establecidos por el Archivo General de la Nación, toda la información relacionada con el desarrollo, ejecución del convenio y sus respectivos soportes, para su consulta por parte del MEN y de las entidades de control. **10.** Mantener la imagen institucional del Ministerio de Educación Nacional, Unidad Administrativa de Alimentación Escolar –Alimentos para Aprender y Departamento de Boyacá en cada documento que se imprima, publique o circule, impreso o digital, así mismo, garantizar el reconocimiento de los derechos de autor y uso institucional de todo material (multimedia, comunicación, documento, informe, actividad, guía de trabajo, etc.) a nombre del Ministerio de Educación Nacional. **11.** Analizar y cumplir a cabalidad los lineamientos técnicos Administrativos vigentes emanados por el Ministerio de Educación Nacional y Unidad Administrativa Especial- Alimentos para Aprender UApA, Resolución 00335 de diciembre 23 de 2021 y Decreto 1852 de 16 septiembre de 2015, y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan. **12.** Cumplir las obligaciones establecidas en la resolución 00335 de 2021 TÍTULO III DE LOS ACTORES DEL PAE Y SUS RESPONSABILIDADES, además de las contenidas en el decreto 1082 de 2015. **13.** Establecer y hacer cumplir las veedurías ciudadanas que garanticen el óptimo desarrollo y ejecución del programa en un marco de derechos fundamentales a los titulares, niños niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios de la estrategia de Alimentación Escolar. **14.** Suscribir acta de inicio conjuntamente con el supervisor previo cumplimiento de los requisitos. **15.** Las demás propias de la naturaleza del objeto del convenio. CLAUSULA NOVENA.- OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ: Serán obligaciones del Departamento, además de las establecidas en los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar (PAE), las siguientes: **1.** Impartir capacitaciones, actualizaciones y orientaciones a los funcionarios del Departamento y actores del Programa de Alimentación Escolar necesarias para la apropiada planeación, coordinación y ejecución del Programa. **2.** Ceñirse a los lineamientos establecidos por la UApA para el programa de alimentación escolar, en la Resolución 0335 de 2021 emitidas por la Unidad Administrativa Especial de alimentación Escolar- Alimentos para aprender. **3.** Efectuar el seguimiento permanente a la ejecución del presente convenio en sus diferentes etapas y vigilar el cumplimiento de las obligaciones de cada parte, en especial, de la calidad del servicio, de acuerdo con las especificaciones pactadas y los lineamientos y estándares del MEN y la UApA. **4.** Realizar oportunamente los trámites correspondientes para que se efectúen los desembolsos de recursos comprometidos a los convenios que suscriba para la operación del Programa de Alimentación Escolar. **5.** A través del supervisor del convenio designado por el DEPARTAMENTO ejercer el efectivo control sobre la inversión y el cumplimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar PAE. **6.** Contar con un equipo para la Planeación, organización y supervisión técnica-financiera del proyecto. **7.** EL DEPARTAMENTO de Boyacá promoverá que los municipios incorporen en la contratación derivada del presente convenio garantías únicas legales (cumplimiento, calidad del servicio, salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, responsabilidad civil extracontractualy buen manejo y correcta inversión del anticipo cuando aplique). **8.** EL DEPARTAMENTO de Boyacá promoverá la creación y realización de las actividades de lossiguientes Comités: a), Comité de alimentación escolar en los establecimientos educativos. b) comité territorial de planeación y seguimiento del programa de alimentación escolar del departamento de Boyacá. c). mesas públicas, y las demás que establece en anexo técnico de participación ciudadana de la resolución 00335 de 2021, denominado Mecanismo de Gestión Social en el PAE. **9.** A través de la Secretaría de Salud, se realizarán las siguientes actividades de apoyo: a.) Realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos en unidades aplicativas de las Instituciones Educativas oficiales, bodegas de almacenamiento de alimentos de los operadores y vehículos del transporte. b.) Trabajar de manera articulada con la Secretaría de Educación promoviendo la inocuidad de alimentos en el Programa de Alimentación Escolar, en conjunto se realizarán capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos a los diferentes actores del programa. c.) En casos de probables Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA, la Secretaría de Salud en el marco de sus competencias, realizará el acompañamiento y el respectivo análisis microbiológico a los alimentos y/o agua relacionados con el evento, acorde al menú establecido. **10.** Verificar el cumplimiento de las obligaciones impuestas a los rectores y funcionarios asignados a las instituciones educativas, las cuales se encuentrancontenidas en la Resolución 00335 de 2021 y Decreto 1852 de 2015. **11.** Realizar los descuentos a que haya lugar en el evento en que, durante la ejecución del convenio, se presenten situaciones que conlleven a realizarlos, por ejemplo, cuando existan faltantes de productos, alimentos y materia prima de acuerdo al ítem de la minuta de costos, y el municipio no haya logrado que el operador del programa realice la reposición. **12.** En el caso de que el Municipio pacte un valor menor de la minuta con su operador, el departamento de Boyacá, realizará los desembolsos de acuerdo a este valor. **13.** Elaborar y/o Aprobar los ciclos de menú e intercambios dentro de las minutas de los diferentes tipos de complemento alimentario. **14.** Las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución. **15.** La Entidad Territorial Certificada en Educación deberá establecer desde la etapa precontractual las situaciones excepcionales de prestación del servicio, ya sea de forma presencial o de manera transitoria, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones

especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo atender de manera transitoria con otra modalidad cuando sea necesario, en aras de garantizar el buen uso de los recursos públicos y con el fin de evitar desperdicios, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso. **16.** Desplegar el debido manejo del Sistema de Presupuesto y Giro del Sistema General de Regalías – SPGR, en función del artículo 27 de la Ley 2056 de 2020, para realizar la gestión de la ejecución de los recursos de esta naturaleza destinados para el desarrollo del presente convenio y ordenar el pago de las obligaciones legalmente adquiridas por los municipios, tras la verificación de los requisitos establecidos y la presentación de la certificación de la autorización del endoso expedida por el Alcalde. **17.** Asumir la transferencia del recurso correspondiente a la orden de cobro endosada por el Representante Legal del Municipio, directamente al destinatario final, en estricta sujeción a las disposiciones normativas aplicables y contenidas en el Código de Comercio, una vez verificada, por parte del Municipio, la plenitud de los documentos que integran la radicación de la cuenta, y se presente la debida autorización del endoso de la orden de pago a nombre del destinatario final. CLAUSULA DECIMA.- OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE SANTANA: **1.** Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en la Ley 80 de 1993 y en el Decreto 1082 de 2015, en especial el principio de Planeación que rige la contratación estatal. **2.** Realizar el proceso de contratación oportunamente para seleccionar el operador que prestará el servicio en el municipio, en el caso de tener inconvenientes con el proceso de selección o con el suministro de alimentación escolar durante la ejecución del mismo, se deberán buscar las alternativas legales viables para poder garantizar el complemento alimentario a los estudiantes. **3.** Conocer íntegramente los manuales del Sistema Integrado de Gestión de calidad de la Gobernación de Boyacá y aplicar los procedimientos con sus respectivos formatos en desarrollo del convenio. **4.** Cumplir las obligaciones establecidas en la Resolución 0335 de 2021 para las Entidades territoriales, TÍTULO III DE LOS ACTORES DEL PAE Y SUS RESPONSABILIDADES, además de las contenidas en el decreto 1082 de 2015. **5.** Cumplir con lo establecido en la LEY 2167 del 22 de diciembre de 2021 “Por medio del cual se garantiza la operación del programa de alimentación escolar - PAE - durante el calendario académico”. **6.** Atender las capacitaciones y orientaciones que imparta el MEN, la UApA y el Departamento de Boyacá y realizar las capacitaciones a los funcionarios del Municipio y a los operadores del PAE que sean necesarias para la apropiada planeación, coordinación y ejecución del PAE. **7.** Disponer de la cuenta maestra establecida en las resoluciones 4835 de 2015 y 2248 de 2018, para el manejo de los recursos provenientes de éste convenio, si dicha cuenta maestra llegase a generar rendimientos financieros, éstos deben ser reintegrados a la Entidad correspondiente de acuerdo a la fuente de financiación, al finalizar el convenio, discriminando los rendimientos generados de manera mensual desde la fecha del primer desembolso por parte del Departamento hasta la fecha de pago del acta de liquidación final del municipio al operador, lo cual deberá demostrarse mediante certificación suscrita por el Secretario de Hacienda o tesorero municipal previa verificación de los extractos bancarios de la cuenta maestra, dicha certificación contendrá la fecha en que fue efectuado cada desembolso realizado por el Departamento, el valor del mismo, adicionalmente, deberá contener la fecha y valor en que el municipio realizó el giro al operador, y el valor de los rendimientos financieros generados. Esta certificación deberá ser allegada junto con el comprobante de la Transferencia electrónica exitosa de la devolución de los rendimientos financieros para así proceder a la correspondiente liquidación del Convenio interadministrativo. **8.** Verificar ante la entidad Bancaria correspondiente que la cuenta bancaria se encuentra exenta de cobros o gravámenes de movimientos financieros, teniendo en cuenta el origen de los recursos. **9.** Allegar a la oficina del PAE copia del contrato o convenio y acta de inicio realizado con el operador para la ejecución del programa dentro de los 5 días siguientes a la celebración del mismo. **10.** Establecer como parte integrante de las contrataciones derivadas del presente convenio los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE, definidos por el MEN, en la Resolución 00335 de 2021, acompañada de sus anexos técnicos y emitida por la Unidad Administrativa Especial de alimentación Escolar- Alimentos para aprender UApA. **11.** Realizar el monitoreo, seguimiento y control de la ejecución del programa, mediante los procesos de supervisión de conformidad con lo establecido en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 y de conformidad con el sistema integrado de calidad de la Gobernación. **12.** Entregar en físico y en archivo original, en las oficinas del PAE, dentro de los diez días hábiles del mes siguiente, al mes ejecutado, al DEPARTAMENTO (PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) el consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos por el MEN para el efecto. Los informes deben contener una constancia sobre el registro de beneficiarios en el SIMAT, los cupos contratados y realmenteatendidos. La Gobernación de Boyacá, solamente tendrá en cuenta para el giro de recursos, los beneficiarios que se encuentren marcados con la estrategia de permanencia de alimentación escolar en el SIMAT, para lo cual el Municipio deberá realizar el seguimiento detallado con la información reportada en cada una de las Instituciones educativas. **13.** Adelantar el control social del Programa de acuerdo en lo establecido en la para las Entidades territoriales, TÍTULO III DE LOS ACTORES DEL PAE Y SUS RESPONSABILIDADES, además de las contenidas en el decreto 1082 de 2015, el Municipio deberá promover y solicitar al personero la conformación de las veedurías ciudadanas que realizará el seguimiento al programa de alimentación escolar. Es de anotar que el PAE tendrá vigilancia comunitaria, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia, lo anterior atendiendo lo establecido en la Ley 2042 de 2020. **14.**

Hacer mención del Departamento de Boyacá, Ministerio de Educación Nacional y UAPA e incorporar sus logotipos de acuerdo con las directrices que emitan sus Oficinas de Comunicaciones, en los documentos, publicidad y comunicados a los medios de comunicación sobre el programa de alimentación escolar departamental. **15.** Hacer seguimiento al registro de las raciones entregadas el cual deberá ser certificado por el rector de la institución educativa en los términos y condiciones establecidos por la Gobernación de Boyacá. **16.** El Municipio debe reportar la información a la plataforma CHIP en los plazos y términos establecidos por la Ley. **17.** En atención a la Ley 2046 de 2020, "por medio de la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar, y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos", los municipios verificarán que su operador (contratista), cumpla con mínimo el 30% decompras locales, por lo que deberá articularse con el Departamento de Boyacá para coordinar compras locales con agremiaciones y sectores vinculados para dar dinamismo a la economía local y se deberá diligenciar el formato diseñado por la Gobernación con CODIGO: M-GECE-F-055, de fecha 04/Nov/2021 o el que la Gobernación determine para tal fin, y enviarlo a las oficinas del PAE de forma bimensual, sin que para tal efecto medio requerimiento alguno, lo anterior para reportar ante los entes de control que lo soliciten. El Convenio se procederá a liquidar una vez se realice la verificación de dicha obligación. **18.** El Municipio debe exigirle a su operador los protocolos de Bioseguridad y la aplicación de los mismos, acorde a las condiciones del Municipio. Así mismo promover estrategias para el cuidado, utilizando adecuadamente los elementos de protección personal requeridos, para salvaguardar la salud de la comunidad. **19.** El MUNICIPIO deberá requerir que los contratistas que presten su servicio en razón a la ejecución del Convenio, constituyan pólizas por cada uno de los siguientes amparos: Cumplimiento, Calidad del Servicio, Salarios y Prestaciones, Responsabilidad Civil Extracontractual y buen manejo y correcta inversión del Anticipo según fuere el caso, de acuerdo con el tiempo y valor pactado, conforme lo establece el Decreto 1082 de 2015. **20.** Solicitar al Equipo PAE, por escrito los intercambios, que se llegasen a requerir con la debida justificación de los mismos, de acuerdo al tiempo establecido en la resolución 0335 de 2021. **21.** Los alimentos que no se contemplen dentro de los componentes de las raciones y no tengan autorización de entrega del equipo PAE de la Gobernación de Boyacá no serán reconocidos para pago, y serán de responsabilidad exclusiva del municipio y su operador. **22.** El municipio deberá contar con una persona idónea para realizar la supervisión del Programa de alimentación escolar. **23.** El municipio debe verificar que su operador (Contratista) se encuentre al día en los pagos de seguridad social y parafiscales (cuando aplique) de sus empleados de acuerdo a lo establecido por la ley. El municipio mes a mes tendrá que hacer seguimiento a sus operadores sobre la buena ejecución de los recursos solicitando las planillas de pago de sus manipuladores de alimentos o personal de entrega de la ración. Adicional a lo anterior deberá verificar que el recurso destinado dentro del valor de la minuta, al pago de personal de entrega o manipulador de alimentos, sea invertido exclusivamente en esta actividad, para lo cual deberá solicitarle a su operador los respectivos soportes. **24.** Realizar descuentos al operador del programa en su municipio, cuando haya lugar a los mismos y debe informar al Departamento de Boyacá. **25.** Entregar la fase de alistamiento ajustada de acuerdo a la modalidad de Ración, en la oficina del PAE del Departamento de Boyacá la cual será tenida en cuenta para el segundo desembolso, revisado y aprobada por el equipo PAE del departamento de Boyacá. **26.** Enviar la información de manera clara y oportuna, que se solicite por parte de Departamento, en virtud del programa de alimentación escolar. **27.** El Municipio deberá garantizar los recursos a su contratista oportunamente, previo cumplimiento de requisitos legales para pago, con el fin de no tener interrupciones en la ejecución del programa. **28.** El Municipio debe verificar que su contratista (operador) se encuentre al día en el pago de proveedores y servicios subcontratados por este para la ejecución del programa. **29.** El Municipio debe verificar que los recursos incluidos dentro del valor de la minuta sean invertidos en el gasto específico para el cual fueron destinados, para lo cual se deberán presentar los soportes correspondientes. **30.** En el caso de considerar necesaria la adición de recursos por parte del Municipio, éste podrá realizarlos, para lo cual dejará evidencia con los debidos soportes, estudios de mercados y justificaciónde los mismos, de esta adición informará a la oficina del PAE por medio escrito. **31.** El Municipio deberá determinar a través del comité de alimentación escolar CAE el procedimiento a realizar con raciones sobrantes en caso de ausencia de titulares de derecho, el cual deberá ser documentado y soportado, en reuniones de seguimiento, monitoreo y control, en acuerdo con los Rectores de las Instituciones Educativas, anexándolo dentro de los soportes de ejecuciones mensuales. **32.** El municipio deberá garantizar que el restaurante escolar cuente con los servicios públicos tales como agua potable, luz y gas. **33.** El municipio deberá propender porque en sus estudios previos se incluyan cláusulas sobre Plan de Saneamiento Básico en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal; acerca de disminución de los residuos orgánicos de los alimentos sobrantes en el plato; sobre Plan de mantenimiento y reposición de equipos, sobre condición de pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del objeto y las obligaciones, tratándose de compras locales, lo referente al registro y reporte de las compras locales mensuales del valor destinado para alimentos, las cuales deben ser mínimo del 30% y de Participación en los espacios de articulación que para tal cree la nación o el departamento (ruedas de negocios); acerca de contratación dentro de su personal manipulador de alimentos, a los padres de familia

usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: Priorización de aquellos padres que sean cabeza de familia, (verificar excepciones); referente a los Análisis Microbiológicos realizados por el PROVEEDOR a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del Complemento Alimentario (con las especificaciones que establece la resolución 0335 de 2021); referente al plan de muestreo; garantías de que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios; referente a la entrega de los resultados microbiológicos de los alimentos y los resultados de las pruebas mensuales en la bodega, acorde con la normativa vigente; frente al cumplimiento al procedimiento de toma y custodia de las muestras y contra muestra en cada institución educativa de forma diaria; entre otras, ello en virtud de la normativa vigente, adicional garantizar existan prohibiciones de vinculación de forma directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento del objeto y las obligaciones contraídas. **34.** Informar al Departamento dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puede afectar directamente en la ejecución del contrato o que ponga en riesgo los intereses legítimos de los niños, niños, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de alimentación escolar. **35.** En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), éstas deberán surtir el proceso de notificación al equipo PAE territorial, a la Entidad Territorial de Salud municipal y a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. Sin embargo, el operador debe realizar los análisis microbiológicos a los alimentos implicados, y estos análisis deberán estar alineados con la naturaleza del producto, así como con la legislación sanitaria vigente, con el fin de identificar posibles patógenos, y el resultado debe compararse con los rangos establecidos para cada parámetro, como el valor de referencia enmarcado en la normatividad para cada una de las pruebas. **36.** Presentar plan de mejora junto con sus respectivas evidencias de subsanación y/o cumplimiento, ello en virtud de las inconformidades evidenciadas por el equipo de apoyo a la supervisión en las diferentes áreas y procesos de operación en un término no menor a 5 días Hábiles. **37.** Cumplir con la planeación, las acciones, responsabilidades, obligaciones descritas en cada eje temático contenida en la resolución 0335 de 2021. **38.** Usar de forma obligatoria y propender por que los establecimientos educativos y sus operadores, cumplan con los sistemas de información que la UApA desarrolle e implemente. Estos sistemas se complementan con otros de carácter obligatorio del nivel nacional como el SIMAT, el Consolidado de Hacienda e Información Pública – CHIP, el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP y el Formulario único Territorial – FUT, que contienen datos relevantes para el funcionamiento y seguimiento del PAE. Los cargues o reportes de información deben ser atendidos con calidad y oportunidad, pues sus datos serán oficiales para la consolidación nacional, la verificación de cumplimientos de las obligaciones y la asignación de recursos del Gobierno Nacional. **39.** Atender de las visitas a territorio realizadas por funcionarios de la UApA y de las auditorías contratadas, las cuales tienen fines de verificación del estado del PAE, del cumplimiento de la normatividad y de la calidad y oportunidad de la información, para determinar necesidades de fortalecimiento territorial y generar planes de mejora. **40.** El municipio deberá verificar que el operador y personal manipulador de alimentos, realice el procedimiento de toma de muestras y contramuestras diariamente en las Instituciones Educativas Principales y así mismo entregar en físico archivo original a la oficina del PAE dentro de los (10) diez días hábiles del siguiente mes, las evidencias y formatos establecidos para su verificación, de acuerdo a lo establecido en la resolución 0335 de 2021. **41.** El Municipio deberá realizar en cada vigencia un diagnóstico situacional de infraestructura, equipos y menaje en el formato establecido por el Ministerio de Educación Nacional –MEN de todas las Instituciones educativas y sus sedes antes de iniciar la operación del Programa de Alimentación Escolar y ser enviado al Departamento. **42.** Incorporar los recursos del Sistema General de Regalías destinados para la ejecución del presente convenio, dentro del presupuesto general de su entidad, sin situación de fondos. **43.** Expedir el certificado de disponibilidad presupuestal y de registro presupuestal, mediante la utilización de su aplicativo contable, que fomenten y habiliten el proceso contractual que adelante para la selección del operador del servicio. **44.** Endosar la respectiva orden de pago que radique el contratista como consecuencia de la prestación del servicio, a nombre de este, tras la verificación del cumplimiento de los requisitos legales y técnicos con ocasión del mismo, en aplicación de las disposiciones legales establecidas en el Código de Comercio. **45.** Emitir por el Representante Legal de la entidad, la autorización del endoso de la orden de pago a nombre del destinatario final, anexando los soportes legales y técnicos pertinentes. **46.** Si el Municipio celebra algún tipo de negocio jurídico para la ejecución del presente convenio, deberá notificar el nombre; nit, número y tipo de cuenta de ese destinatario final adjuntado copia de la certificación bancaria donde obre constancia de la referida cuenta, a la cual se hará el giro correspondiente. **47.** Las demás que se deriven de la naturaleza del convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución CLAUSULA DECIMA PRIMERA.- RESPONSABILIDADES DEL (LOS) EJECUTOR(ES) CONTRATADO(S) POR EL MUNICIPIO: Cumplir estrictamente con los lineamientos técnico- administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN y la Unidad Administrativa Especial- Alimentos para Aprender UApA, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0335 de diciembre de 2021, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o modifiquen. CLAUSULA DECIMA

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La metodología empleada para el análisis de precios de mercado es la siguiente: El análisis de mercado se elaboró en las modalidades de: Modalidad Preparada en Sitio, Complemento Alimentario Almuerzo. Para obtener información sobre los costos de la Minuta del programa PAE, se diseñaron dos instrumentos con el fin de consolidar datos sobre los costos de la minuta del programa PAE teniendo en cuenta toda la información anterior y los aportes teóricos, técnicos y metodológicos del equipo de trabajo. **A)** Costos de materia prima e insumos: En este ítem se consideró la lista general de insumos requeridos para la preparación de la minuta de acuerdo a las especificaciones de menú y raciones. **B)** Costos de Mano de Obra: Para este ítem se pretendió obtener información sobre los costos que asume el contratista con la contratación del personal requerido para el proceso de gestión, producción y servicio, así mismo los costos de ley relacionados de acuerdo al tipo de contrato prestaciones sociales, beneficios laborales, subsidios, entre otros. **C)** Costos de Transporte: Se realizó el cálculo de la variable de transporte teniendo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas por Municipios y Operadores, además se proyectaron 5 zonas teniendo en cuenta la distancia establecida entre las Instituciones Educativas Principales y sus respectivas sedes. Se realizó el análisis de esta variable, mediante la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadas cartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro. De esta manera el Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente a la entidad territorial certificada del departamento de Boyacá. **D)** Costos de Mantenimiento: corresponde a los costos relacionados con el mantenimiento preventivo de la maquinaria o equipos de uso diario en el proceso de producción y prestación del servicio, tipo de servicio y frecuencia del mismo. **E)** Costos de servicios de gas: en este ítem se quiere conocer el costo del consumo promedio de gas propano o gas natural que se requiere para el proceso de preparación de las raciones diarias del alimento escolar. **F)** Otros costos: entre otros costos se quieren identificar los costos adicionales que se generan en el proceso de contratación, producción y servicio. En la Encuesta se incluyeron preguntas abiertas y cerradas con el fin de obtener mayor información posible asegurando un ágil procesamiento codificación e interpretación de resultados. APLICACIÓN DEL CUESTIONARIO: Mediante oficio, la Subdirección del PAE envió el cuestionario a los alcaldes de los 120 municipios de educación pública no certificados y 3 municipios certificados donde se ofrece el programa de alimentación escolar y se solicitó el diligenciamiento de la misma, vía electrónica asegurando con ello agilidad en la obtención de la información y procesamiento de la misma. De la misma manera, mediante oficio de la Subdirección del PAE, fue enviado un cuestionario a proveedores del programa PAE para su diligenciamiento y ágil respuesta vía electrónica. SOLICITUD DE COTIZACIONES A MERCADOS MAYORISTAS: Se seleccionaron los centros y/o almacenes mayoristas de mayor reconocimiento en la zona a quienes mediante oficio de la Subdirección del PAE les fue solicitadas cotizaciones de los víveres, productos y servicios requeridos para el funcionamiento del programa de alimentación escolar, dentro de los almacenes cotizados se encuentran: Makro, Éxito, Olímpica, Chispazo, Jumbo, Tiendas D1, Tiendas Justo y Bueno, Plaza Mayorista del sur, Plaza Mayorista del Norte, Pasadena, La canasta, El Paraíso. Además, empresas de gas, transporte, elementos de aseo, entre otros. TABULACION DE LA INFORMACION: La información obtenida hace parte de la reportada por 24 centros mayoristas, la reportada por 29 alcaldías municipales y 6 operadores, así mismo la obtenida en consultas de entes nacionales a través de medios electrónicos. Una vez organizada y procesada la información de los precios de insumos materias primas, precios de mano de obra, Gas GLP, transporte, se obtuvo como resultado unas tablas resumen que han permitido realizar los diferentes cálculos de precios y costos promedios de los diferentes componentes de la estructura de costos de la Minuta del programa de alimentación escolar PAE. ANALISIS DE LA INFORMACION: Para efectos de análisis y evaluación de la información, se tiene en cuenta los siguientes criterios: Considerar el marco legal que sustenta el programa de alimentación escolar PAE. Considerar la información del SIMAT con corte del 1 de marzo del 2022 que si bien es cierto presenta una disminución con respecto a la matricula del 2021, se considera prudente mantener activos el total de cupos del año anterior por cuanto la matricula a la fecha registra fluctuaciones y se pondría en riesgo la cobertura del programa. Para efectos de análisis y cálculos de costos (Variable costos de Transporte) se realizó la distribución del territorio departamental en cinco zonas geográficas en consideración a la gran dispersión, ruralidad y distancias del territorio del departamento de Boyacá. CALCULO Y ANALISIS DE LOS COSTOS ITEM COSTOS INSUMOS, MATERIA PRIMA: Este ítem se estructura de acuerdo a los ciclos de menú diseñados por las profesionales en Nutrición y Dietética; conforme a la resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Se tienen en cuenta gramajes y necesidades nutricionales para cada uno de los grupos escolares, se realiza cotización por cada uno de los productos incluidos en las minutas empleadas para los componentes: Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración Industrializada y Ración Transportada en caliente. El costeo de materia prima se realiza teniendo en cuenta los siguientes

componentes: **1)** Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA, desarrollado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) con base a la fecha comprendida entre el 12 al 18 de febrero de 2022. **2)** La Corporación de Abastos de Bogotá S.A – Corabastos de fecha 28 de febrero de 2022. **3)** Supermercados y empresas privadas mayoristas (El Chispazo, La placita campesina, la placita, almacenes paraíso, supermercado Pasadena, surtifruver, central de abarrotes, C&S panamericana, delipollo, carlos andres sepulveda delgado, mercatodo) quienes emitieron cotizaciones del 21 de febrero al 01 de marzo del 2022. **4)** El análisis de mercado para cada uno de los componentes de las modalidades ofrecidas, se evidencia en su primera hoja el costeo de los ingredientes que componen las minutas de esta forma: RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO: Ajo, Apio, Arveja verde, Cebolla cabezona, Cebolla junca, Cilantro, Curuba, Feijoa, Fresa, Guanábana, Guayaba, Habichuela, Laurel, Lechuga, Limón, Lulo, Mango, Manzana, Maracuyá, Mora, Papa común, Papa criolla, Pera, Perejil, Pimentón, Piña, Plátano hartón maduro crudo, Remolacha, Repollo, Tomate, Tomate de árbol maduro, Tomillo, Zanahoria, Carne de res magra, Colombina o pierna de pollo, Huevo de gallina por unidades (A), Pechuga de pollo, Pernil de pollo, Aceite, Arroz blanco, Arveja seca, Azúcar, Espagueti, Fideos, Frijol bola roja, Garbanzo, Harina de maíz amarillo, Leche de vaca, entera, en polvo, Lenteja, Macarrones, Margarina, Panela, Sal, Uvas pasas, Vinagre, Harina de trigo. Ración Preparada en Sitio – Complemento am/pm: Ajo, Cebolla cabezona, Cebolla junca, Papa común, Plátano hartón maduro crudo, Tomate, Zanahoria, Carne de res magra, Colombina o pierna de pollo, Huevo de gallina por unidades (A), Pechuga de pollo, Pernil de pollo, Aceite, Arroz blanco, Azúcar, Harina de maíz amarillo, Leche de vaca, entera, en polvo, Margarina, Panela, Sal, harina de trigo, Canela, Chocolate, Harina de plátano, Almidón de maíz , Avena, Pan blanco, Ponqué blanco, Banano, Bocadillo , Durazno, Esencia de arequipe, Galletas, Mandarina, Mantecada, Manzana, Mogolla, Mojicón, Tostada. RACIÓN INDUSTRIALIZADA: Pan dulce, Pan coco, Ciruela, Durazno, Galletas, Hojaldre, Liberal, Banano, Brazo de reina, Mandarina, Mango, Mantecada, Manzana, Mojicón , Naranja, Pera, Ponqué blanco, Roscón , Avena, Leche saborizada UHT, Leche entera UHT, Yogurt , Kumis, Arequipe, Bocadillo, Cocada , Chocolatina , Panelita de leche. Posteriormente, se obtiene el promedio de precios para cada ingrediente mencionado teniendo en cuenta las cotizaciones que apliquen para cada caso. A continuación, se realiza el costeo de los 20 ciclos de menús en los gramajes establecidos en las guías de preparaciones considerando tanto el peso en bruto como peso neto, luego se realiza promedio de los ciclos de menús en peso bruto ya que es el peso total del alimento tal como se compra en el mercado con cascara, tallo, vaina, hueso u otra parte no comestible del alimento. Finalmente, se costea la totalidad de los menús establecidos para cada modalidad, se calcula promedio para cada grupo escolar y de esta forma se define el precio final para el valor de ingredientes. ITEM COSTOS MANO DE OBRA: Para el análisis de este ítem se consideró el valor del salario mínimo legal del año 2022 con las prestaciones y aportes de Ley que permite aplicar la metodología de desagregación e integración de los componentes del salario mínimo legal y el cálculo técnico del valor de la prestación del servicio de acuerdo al tipo de contratación que se establezca para la ejecución del programa. Se tomó como referente para realizar el análisis de costo el histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 donde se definen los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio – RPS, y por tanto se relaciona a continuación: Tabla 1. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas en la modalidad RPS.

Relación de manipuladoras/raciones						
1 - 75 Raciones	76 - 150 Raciones	151 - 300 Raciones	301 - 500 Raciones	501 - 750 Raciones	751 - 1000 Raciones	1001- 1500 Raciones
1	2	3	4	5	6	7

Para realizar el coste del personal manipulador de alimentos en sedes educativas, se efectuó el cálculo sobre los días de trabajo y el número de horas de permanencia diaria en la sede educativa, arrojando, un valor promedio para la ración industrializada y RPS, el cual se detalla en el análisis de mercado. Para el caso de la Ración parar preparar en sitio-RPS, el número de horas de permanencia diaria según el número de titulares de derecho atendidos, se relaciona a continuación: Tabla 2. Rangos titulares de derecho atendidos vs número de horas de permanencia manipuladores.

RELACIÓN RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DEPERMANENCIA DIARIA							
Número de titulares de derecho (Rangos)							
	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1000	1001 a 1500
4 horas (labores de manipula ción)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a 874	1001 a 1209
8 horas (labores de manipula ción)	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

Teniendo en cuenta los rangos de titulares de derecho en las IE se estableció el tiempo de trabajo necesario para las manipuladoras de alimentos. Así mismo, dentro de cada rango se relacionó si las manipuladoras de alimentos (tabla 1) requieren 4 horas u 8 horas de trabajo para realizar sus labores diarias. El cálculo para el pago de todo el personal manipulador de alimentos, se realizó de tal manera que garantizara un valor equivalente al costo por hora de un salario mínimo legal diario vigente (SMLDV), con las prestaciones de ley. Es de gran importancia aclarar, que se determinó el costo por horas, ya que la dinámica del PAE en Boyacá es diversa debido a la ruralidad, la cual representa aproximadamente el 87% del total de sedes, sumado a esto las complejas condiciones geográficas que dificultan el acceso vial, así mismo, en algunas sedes no se encuentra personal que preste servicios en el programa. Aproximadamente en el 63% del total de sedes, se atienden hasta 20 estudiantes, incluso existen sedes rurales con 1 titular de derecho, pero de manera prioritaria es en estas poblaciones a quienes se les debe garantizar el programa con mayor prelación, dadas las condiciones de vulnerabilidad y el riesgo de deserción. Además, es indispensable dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo 4 de la Ley 2042 del 2020, en la que se verificará que "…el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia." Para hacer el cálculo del costo mano de obra personal de manipulación de alimentos con permanencia de 4 horas o de 8 se tienen en cuenta las variables valor hora, numero de raciones, días ejecutados, costo de dotación y exámenes y certificados médicos, esta relación nos determina el costo de manipuladora de alimentos por ración para la modalidad Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo y Ración Transportada en caliente. Además, se realiza calculo para las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada según el tiempo requerido para la preparación de los alimentos. ITEM COSTO GAS GLP: Para el análisis de costos del ítem servicio de gas propano utilizado para la preparación de las raciones diarias del Programa de Alimentación Escolar se utilizó la metodología de análisis y cálculo de la media estadística teniendo en cuenta que los valores presentan un bajo nivel de dispersión. Las cotizaciones que se utilizaron para el análisis fueron presentadas por cinco empresas de gas: CHILCO S.A.S., GAS ZIPA, COMERCIALIZADORA GLP DEL ORIENTE S.A.S. E.S.P., GAS SUPERIOR DE COLOMBIA. Quienes toman como unidad de medida el Cilindro de 40 libras y cilindro de 100 libras, el precio cotizado por las diferentes empresas nos permite establecer un valor promedio por cilindro de gas GLP así: cilindro de 40 Lrs a $ 80.796 y el cilindro de 100 Lbr a $ 180.950. Así mismo, se consideró la información recibida por parte de los operadores del servicio en cuatro municipios del departamento: Moniquirá, Saboya, Otanche y San Pablo de Borbur, se presentan costos del gas GLP e información sobre variables como: Total de raciones preparadas y servidas por año, mes y día, total consumo de cilindros de gas. Esta información nos permite hacer un análisis de costo promedio del Gas Propano, el consumo promedio del mismo por raciones preparadas y servidas logrando el cálculo del Costo Promedio Consumo por Ración en Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo y teniendo en cuenta que la Ración Preparada en Sitio - Complemento AM/PM aporta el 20% del Valor Calórico Total, de igual forma se calcula el porcentaje de gas con base al valor base obtenido. ITEM COSTOS DE IMPLEMENTOS DE ASEO De acuerdo al histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 en lo que concierne a los insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Ración Preparada en el sitio, se determinan los elementos requeridos para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas. Se consideraron tres cotizaciones soportadas formalmente, y fechadas entre el 25 de febrero y el 1 de marzo del año 2022, de las tiendas mayoristas, la Placita, Mercatodo y Variedades Nicol de los municipios de Guacamayas y el Espino, con base en los precios cotizados de los productos se hizo el cálculo promedio de precios por producto, y a su vez el promedio del cálculo total del costo por ración día dando el resultado del costo por ración en el caso de Ración Preparada en Sitio – Tipo almuerzo, las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada se calculan según el requerimiento de los elementos de aseo. ITEM COSTOS TRANSPORTE: Se realizó el cálculo de la variable de transporte teniendo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas por Municipios y Operadores, además se proyectan 5 zonas teniendo en cuenta la distancia establecida entre las Instituciones Educativas Principales y sus respectivas sedes. Se realizó el análisis de esta variable, mediante la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadas cartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro. De esta manera el Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente a la entidad territorial certificada del departamento de Boyacá. ITEM COSTOS MANEJO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS: Para el análisis y cálculo de estos costos se tuvo en cuenta la información suministrada por tres fuentes primarias: Asociación de Padres de Familia Restaurante Escolar San Miguel de Sema (03/03/22), Fundación Dando Pasos de Vida (03/03/22) y Fundación Huella Para el Futuro (03/03/22). Los operadores presentaron cotización soportada formalmente con lo cual se realiza el cálculo

promedio de costo mantenimiento preventivo de equipos para los niveles escolares establecidos. ITEM COSTOS PERSONAL LOGISTICO: Para el cálculo de este costo se tuvo en cuenta la información y/o cotizaciones presentadas por la Asociación de Padres de Familia Restaurante Escolar San Miguel (03/03/22), Fundación dando pasos de vida (03/03/22) y la Fundación Huella Para el Futuro (03/03/22). Los operadores presentaron cotización soportada formalmente con lo cual se realiza el cálculo promedio de personal logístico para los niveles escolares establecidos TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRAS: Teniendo en cuenta la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Según la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. Con el fin de garantizar un óptimo funcionamiento y seguimiento al PAE es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas. Por tanto, se realiza cálculo de 200 gramos de cada uno de los alimentos servidos en caliente para la Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo, además mediante cotizaciones recibidas por parte de los almacenes: la favorita, maxi plásticos, mys distribuidora ubicados en la ciudad de Duitama, se determina promedio del precio de bolsas Ziploc a utilizar (10 cm x 20 cm). Finalmente se realizó sumatoria de los cálculos realizados en cuanto a materia prima y bolsa Ziploc. Se desglosó el valor total por municipio teniendo en cuenta las Instituciones Educativas Principales de cada uno de los 120 municipios no certificados. RESULTADOS: Una vez agotado el procedimiento técnico de cálculo de los costos correspondientes a la estructura de la Minuta del Programa de Alimentación Escolar, se obtuvo el valor actualizado de la Minuta por cada uno de sus componentes, así mismo por cada modalidad a entregar: Ración Preparada en Sitio. Tipo Almuerzo, Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración Industrializada y Ración Transportada en caliente, nivel educativo y zona territorial. Una vez recogida, organizada y procesada la información de los precios, se obtuvo como resultado una tabla resumen con los precios. Atendiendo a que el Municipio de SANTANA se encuentra dentro de la Zona 5 de acuerdo al estudio realizado:

ZONA 5					
COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
DESCRIPCIÓN	**PREESCOLAR**	**PRIMARIA 1**	**PRIMARIA 2**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y CICLO COMPLEMENTA RIO**
Valor promedio ingredientes	$ 1.683,00	$ 1.855,00	$ 2.102,00	$ 2.418,00	$ 2.667,00
Personal Manipulador de alimentos.	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00
Gas - Combustible	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00
TOTAL	**$ 2.937,00**	**$ 3.109,00**	**$ 3.356,00**	**$ 3.672,00**	**$ 3.921,00**

ZONA 5					
COMPLEMENTO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	**PREESCOLAR**	**PRIMARIA 1**	**PRIMARIA 2**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**
Valor promedio ingredientes	$ 1.826,00	$ 1.826,00	$ 2.078,00	$ 2.078,00	$ 2.303,00
Personal Manipulador de alimentos.	$ 202,00	$ 202,00	$ 202,00	$ 202,00	$ 202,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$ 48,00	$ 48,00	$ 48,00	$ 48,00	$ 48,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$ 12,00	$ 12,00	$ 12,00	$ 12,00	$ 12,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00
TOTAL	**$ 2.342,00**	**$ 2.342,00**	**$ 2.594,00**	**$ 2.594,00**	**$ 2.819,00**

ZONA 5					
COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN TRANSPORTADA EN CALIENTE					
DESCRIPCIÓN	**PREESCOLAR**	**PRIMARIA 1**	**PRIMARIA 2**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y CICLO COMPLEMENTA RIO**
Valor promedio ingredientes	$ 1.683,00	$ 1.855,00	$ 2.102,00	$ 2.418,00	$ 2.667,00
Personal Manipulador de alimentos.	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00
Gas - Combustible	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00
TOTAL	**$ 2.999,00**	**$ 3.171,00**	**$ 3.418,00**	**$ 3.734,00**	**$ 3.983,00**

ZONA 5					
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO AM/PM					
DESCRIPCIÓN	**PREESCOLAR**	**PRIMARIA 1**	**PRIMARIA 2**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y CICLO COMPLEMENTA RIO**
Valor promedio ingredientes	$ 1.130,00	$ 1.172,00	$ 1.312,00	$ 1.479,00	$ 1.525,00
Personal Manipulador de alimentos.	$ 481,00	$ 481,00	$ 481,00	$ 481,00	$ 481,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$ 86,00	$ 86,00	$ 86,00	$ 86,00	$ 86,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00
Gas - Combustible	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00	$ 60,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00
TOTAL	**$ 1.996,00**	**$ 2.038,00**	**$ 2.178,00**	**$ 2.345,00**	**$ 2.391,00**

VALOR TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRA: Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor de ($827.965,89), los cuales son aportados por el Departamento de Boyacá, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Ya que se debe contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE, por lo que es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas, para lo cual el Municipio presentará el respectivo informe con evidencia fotográfica.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	44 g	44 g	30 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o	2 veces por semana	60 g 48 g	44 g	30 g - 50 g

	Pechuga		47 g		
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	5 g	5 g	15 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	25 g	25 g	55 g – 60 g
	Pasta		25 g	25 g	55 g – 60 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	71 g	51 g	40 - 62 g
	Papa, Yuca, ETC		51 g	51 g	40 - 62 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		20 g	20 g	20 g
VERDURA FRIAO CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**FRUTAS** [3]				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	40 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS** [4]				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		10 g	10 g	10 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos [5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	419	15,7	13,3	56,5	100	2,5	119
Recomendaciones diarias preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	35 %	31%	31%	14%	45%	10%
Observaciones							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. **3.** Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. **4.** Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. **5.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANALALMUERZO GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
ALIMENTO PROTEICO **1**	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	50 g	50 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	68 g 55 g 54 g	50 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	8 g	8 g	24 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g – 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g – 85 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	83 g	60 g	50 - 70 g
	Papa, Yuca, ETC		60 g	60 g	50 - 70 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**FRUTAS** **3**				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc

AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	50 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc – 200 cc		180 cc – 200 cc
Condimentos 5					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	499	18,3	15,8	68,1	105	2,9	134
Recomendaciones diarias primaria I	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	29%	30%	13%	46%	11%
Observaciones							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. **3.** Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. **4.** Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua – mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. **5.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota**: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANALALMUERZO GRUPO SECUNDARIA				
			Cantidad	

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Peso Bruto	Peso Neto	Porción servida
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	64 g	64 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	87 g 70 g 69 g	64 g	50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo,Arveja	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	58 g	58 g	125 g – 135 g
	Pasta		58 g	58 g	125 g – 135 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	122 g	88 g	65 - 110 g
	Papa, Yuca, ETC		88 g	88 g	65 - 110 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		50 g	50 g	50 g
VERDURA FRIAO CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	75 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		35 g	35 g	35 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodi omg**
TOTAL	750	26,8	22,9	104,8	151	4,1	197
Recomendaciones diarias secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	30%	31%	28%	30%	14%	44%	13%
Observaciones							

NOTAS: 1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. **3.** Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. **4.** Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua – mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. **5.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota**: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
ALIMENTO PROTEICO **1**	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	72 g	72 g	50 – 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	98 g 79 g 77 g	72 g	50 – 60 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz		63 g	63 g	140 g – 145 g

	Pasta	Todos los días	63 g	63 g	140 g – 145 g
TUBERCULOS,PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	153 g	110 g	80 - 140 g
	Papa, Yuca, ETC		110 g	110 g	80 - 140 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
VERDURAFRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	85 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		45 g	45 g	45 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	872	31,3	26,0	123,0	168	5,0	223
Recomendaciones diarias media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	30%	31%	27%	30%	15%	42%	15%
OBSERVACIONES							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. **3.** Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. **4.** Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando

se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. **5.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota**: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA

		Peso Neto				
Componen te	**Frecuencia**	**Preescolar**	**Primaria I**	**Primaria II**	**Secundaria**	**Media y ciclo complementario**
Leche y productos lácteos[1]	Todos los días	180 cc -200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
		15 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	35 g (queso)	45 g (queso)
Cereal acompañan te[2]	Todos los días	40 g	40 g	60 g	60 g	80 g
Frutas[3]	3 veces por semana	100 g (peso neto)	100 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)
Postre[4]	2 veces por semana	15 g	15 g	20 g	20 g	25 g

NOTAS: **1.** Leche y productos lácteos: Dentro de los productos lácteos se puede ofrecer: leche entera, leche saborizada, yogurt, kumis, avena. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. **2.** Cereales acompañantes: Mantecada, pan dulce, galletas, mojicón, torta, ponqué, brazo de reina, hojaldre, liberal, roscón, entre otros. **3.** Frutas: Es necesario entregar a cada beneficiario una fruta entera, en correcto estado de madurez y desinfección que cumpla con el gramaje descrito en peso neto. Se debe considerar el peso bruto de cada una de las frutas. **4.** Postre: Bocadillo, panelita de leche, arequipe, chocolatina, cocada, frutos secos y semillas, entre otros. Cada alimento en la modalidad de Ración Industrializada se debe entregar de forma individual y en empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente y normatividad sanitaria que aplique.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL

COMPLEMENTO AM/PM
GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR

Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	37 g	37 g	15 g - 50 g
	Carnes Blancas:		40 g	37 g	

PROTEICO **1**	Pechuga				
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	25 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de verdura	80 g	80 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	15 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	**Proteínag**	**Grasasg**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	348	13	14	43	159	2	153
Recomendaciones diarias preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Adecuación total	27 %	29%	31%	23%	23%	37%	14%
Observaciones							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota**: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondn a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR PRIMARIA I					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
BEBIDA CONLECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón,arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	49 g	49 g	20 g - 60 g
	Carnes Blancas: Pechuga		53 g	49 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	25 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de verdura	110 g	110 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	20 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	372	14	15	44	162	2	160
Recomendaciones diarias primaria I	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	23%	25%	27%	19%	20%	35%	13%
Observaciones							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado

a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota**: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL

COMPLEMENTO AM/PM
GRUPO ESCOLAR PRIMARIA II

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	60 g	60 g	35 g - 60 g
	Carnes Blancas: Pechuga		65 g	60 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	45 g	45 g	45 g
	Galletas, tostadas		20 g	20 g	20 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	21 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		80 g	80 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de verdura	110 g	110 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	25 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc

Condimentos 2

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg

TOTAL	434	16	17	53	168	3	192
Recomendaciones diarias primaria ll	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	22%	23%	26%	19%	15%	30%	13 %
Observaciones							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota**: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL

COMPLEMENTO AM/PM

GRUPO ESCOLAR SECUNDARIA

Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	70 g	70 g	40 g - 70 g
	Carnes Blancas: Pechuga		75 g	70 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	65 g
	Galletas, tostadas		25 g	25 g	25 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	28 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		80 g	80 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de verdura	130 g	130 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	9 g	9 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite				

	Margarina	Todos los días	35 cc (total semana)				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc			200 cc – 220 cc	
Condimentos 2							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	507	18	21	61	185	3	232
Recomendaciones diarias secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	20%	25%	18%	17%	32%	15%
Observaciones							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota:** La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL

COMPLEMENTO AM/PM
GRUPO ESCOLAR MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitadleche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	80 g	80 g	45 g - 80 g
	Carnes Blancas: Pechuga		86 g	80 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	65 g
	Galletas, tostadas		25 g	25 g	25 g
	Papa, Yuca		105 g	100 g	28 g - 120 g

	Plátano		139 g	100 g	
	Arepa (harina de maíz)		120 g	120 g	
	Arepuela (harina de trigo)		120 g	120 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de verdura	135 g	135 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	45 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 2					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	573	19	23	71	187	3	244
Recomendaciones diarias media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	19%	24%	17%	17%	29%	16%
Observaciones							

NOTAS: **1.** Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. **2.** Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. **Nota**: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente. RESUMEN BENEFICIARIOS: Brindar COMPLEMENTO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO A: Preescolar: 112. Primaria: Primero, Segundo y Tercero: 326. Primaria: Cuarto y Quinto: 211. Secundaria: 470. Media y Ciclo complementario: 303. Por valor de $2.937, $3.109, $3.356, $3.672, $3.921, respectivamente. En el mismo sentido y adicionalmente se brindará complemento AM-PM adicional a los siguientes estudiantes que se encuentran en JORNADA UNICA: Preescolar: 112. Primaria: Primero, Segundo y Tercero: 326. Primaria: Cuarto y Quinto: 211. Secundaria: 470. Media y Ciclo complementario: 303. Por valor de $1.996 $2.038, $2.178, $2.345, $2.391, respectivamente. PARÁGRAFO 1: En el evento que en algún grado de escolaridad establecido dentro del convenio se llegaren a presentar variaciones de cupos, encontrando mayor número de niños dentro del grado de escolaridad teniendo en cuenta el reporte mensual del sistema de matrícula, SIMAT, y en otro de los grado de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos, entregando las raciones faltantes al grado de escolaridad que lo requiera, para lo cual el municipio establecerá en el consolidado de raciones, cuantos cupos fueron realmente entregados por grado de escolaridad, los cuales serán pagados de acuerdo al valor establecido dentro del convenio, para cada grado de escolaridad. Lo anterior sin superar el número total de cupos asignados en el municipio, ni el valor total del Convenio, son pena de no ser reconocidos. PARÁGRAFO 2: El manejo del Sistema de Presupuesto y Giro de las Regalías para realizar la gestión de la ejecución de los recursos y ordenar el pago de las obligaciones legalmente adquiridas por los municipios, será desplegado de manera directa por el Departamento de Boyacá. PARÁGRAFO 3: En virtud de lo contemplado en los artículos 27 de la Ley 2056 de 2020 y 2.1.1.3.17 del Decreto 1821 de 2020 adicionado por el artículo 20 del Decreto 625 de 2022, el pago a concederse en virtud del procedimiento señalado, será realizado por el

Departamento de Boyacá desde la cuenta única del Sistema General de Regalías a las cuentas bancarias del destinatario final, el cual en todo caso, corresponderá a la persona natural o jurídica que sea contratada por el municipio para el suministro de los bienes y servicios contemplados en el Convenio. CLAUSULA DECIMA TERCERA.- SUPERVISIÓN: El control, vigilancia y seguimiento del convenio, estará a cargo de la supervisión, que será ejercida por: Nombre: : FANNY ALICIA MONROY ARIAS. Cedula: 23.924.961 de Pesca. Cargo: Directora de Núcleo o quien haga. Secretaria de Educación. En caso que el titular del cargo sea sustituido, la supervisión será asumida por su reemplazo y debe formalizarse a través del formato "A-AD-GC-F-051 "ACTA DE ENTREGA DE SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA". El municipio deberá designar el supervisor del programa. CLAUSULA DECIMA CUARTA.- GARANTÍAS: De acuerdo en lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.4.5 del decreto 1082 de 2015 la exigencia de garantías no es obligatorio en este caso por tratarse de un convenio interadministrativo, la entidad (Gobernación de Boyacá) no exigirá garantías. En todo caso el municipio deberá promover la constitución de las garantías establecidas previamente en las obligaciones del municipio, a su operador, el cual deberá constituirlas en la manera establecida en el decreto 1082 de 2015. CLAUSULA DECIMA QUINTA.- LIQUIDACIÓN FINAL: Una vez terminado el objeto del presente convenio y previo recibido a satisfacción del DEPARTAMENTO, se procederá a efectuar la liquidación final del convenio, la que se hará entre el SUPERVISOR del Departamento y el Municipio. CLAUSULA DECIMA SEXTA.- TERMINACIÓN. Se podrá dar por terminado el presente convenio cuando: Por razones de fuerza mayor o caso fortuito se haga imposible el cumplimiento de los objetivos propuestos, **b)** Por incumplimiento del objeto contractual, **c)** por cumplimiento del objeto contractual, **d)** por vencimiento de términos, **e)** mutuo acuerdo, **f)** terminación anormal. CLAUSULA DECIMA SEPTIMA.- CADUCIDAD, TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL: Se regirá conforme a lo preceptuado en la ley 80 de 1993, Artículos 15, 16, 17 y 18 y los procedimientos establecidos en la Resolución número 053 del 11 de marzo de 1999. CLAUSULA DECIMA OCTAVA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL MUNICIPIO, manifiesta bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la firma de éste, el no hallarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades, según lo establecido en los artículos 8, 9 y 10 de la Ley 80 de 1993. CLAUSULA DECIMA NOVENA.- COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN: El Municipio se compromete a informar y denunciar ante la entidad contratante y/o a las autoridades correspondientes los hechos constitutivos de corrupción que tuvieren lugar dentro del ejecución del convenio, de conformidad a las reglas previstas en la ley. CLAUSULA VIGESIMA.- CESIÓN: El presente convenio no podrá ser cedido por EL MUNICIPIO, sin el consentimiento previo y por escrito del DEPARTAMENTO, quien para tal efecto realizará un nuevo convenio. CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA.- DOCUMENTOS DEL CONVENIO. Forman parte integral del presente convenio los documentos relacionados, tales como: estudios previos, y los demás que se requieran para la legalización del mismo. CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA.- PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: Se entiende por perfeccionado el presente convenio cuando se logra acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y este se eleve a escrito de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 de la ley 80 de 1993 y para su ejecución se requiere del registro presupuestal. CLAUSULA VIGESIMA TERCERA.- MODIFICACIÓN, ADICIONES Y/O ACLARACIONES: Las partes declaran expresamente que las cláusulas del convenio podrán ser modificadas, adicionadas y aclaradas por escrito, previo acuerdo de las partes y conforme las formalidades legales dispuestas para tal fin. CLÁUSULA VIGESIMA CUARTA.- INDEMNIDAD: Las partes se mantendrán indemnes de todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados directamente, por su personal, subcontratistas, proveedores contratista durante la ejecución del objeto y obligaciones del convenio, salvo que se demuestre mediante actuación judicial la responsabilidad de las partes. CLAUSULA VIGESIMA QUINTA.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Para la solución de las diferentes discrepancias que surjan de la celebración, ejecución y terminación del convenio se acudirá a los procedimientos de transacción amigables composición o conciliación. Sin perjuicio de lo dispuesto, el juez competente para conocer de las controversias derivadas del convenio será el de la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo de Colombia. CLÁUSULA VIGESIMA SEXTA.- Las partes manifiestan expresamente que ninguno de sus empleados, agentes o dependientes adquieren por la celebración del presente convenio relación laboral alguna con la otra parte, extendiéndose esta exclusión a las personas que lleguen a contratar para la ejecución del convenio. CLÁUSULA VIGESIMA SEPTIMA.- DOMICILIO: Para todos los efectos, las partes señalan como domicilio la ciudad de Tunja.

Para constancia se firma en Tunja, a los

JOSE FERNANDO CAMARGO BELTRAN
Secretario de Contratación

RAUL FERNANDO MORENO WALTEROS
Alcalde Municipio de Santana

Vo.Bo. Revisó: SOFIA ESPERANZA BURGOS GUIO
Directora Administrativo de Procesos de Selección

Elaboró: Mireya Bernal S. /Profesional Universitario / secretaria de Contratación
Revisó Edith Yobana Gonzalez bautista /Profesional Universitario / secretaría de Contratación