

|                                                        |                  |
|--------------------------------------------------------|------------------|
| NOMBRE DOCUMENTO                                       | ESTUDIOS PREVIOS |
| PROCESO / PROCEDIMIENTO / CONSECUTIVO<br>PROCEDIMIENTO | GC-CIA-2023-06   |
| CÓDIGO DOCUMENTO                                       | GC-EP            |
| VERSIÓN                                                | 1                |
| FECHA SUSCRIPCIÓN                                      | 17-02-2023       |

### PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES x BANCO DE PROYECTOS O PLAN INVERSIÓN \_

En cumplimiento a lo establecido en la Subsección 4 del Decreto 1082 de 2015 la SECRETARIA DE GOBIERNO Y DESARROLLO SOCIAL del Municipio de UVITA, procede a elaborar el correspondiente estudio para adelantar el proceso de selección con entidad sin ánimo de lucro (ESAL), en los términos del Decreto 092 de 2017 y el Artículo 355 de la Constitución Política, con el objeto de celebrar un convenio de asociación que permita **AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA EJECUTAR EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NÚMERO 158 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE LA UVITA, QUE TIENE COMO OBJETO 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 AÑO 2023 MUNICIPIO DE LA UVITA- BOYACÁ.**

#### 1. DEFINICION DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

El presente estudio tiene como objeto determinar la Conveniencia y Oportunidad para contratar la ejecución del convenio 158 del año 2023, brindar alimentación escolar a los estudiantes matriculados en las instituciones educativas del Municipio, los estudios y documentos previos estarán conformados por los documentos definitivos que sirvan de soporte para la contratación de manera que el futuro contratista pueda valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad, así como el de la distribución de riesgos que la entidad propone, en los términos que a continuación se describe:

Tal como informa la Constitución Política, el Municipio de La uvita, como entidad territorial, goza de autonomía para la gestión de sus intereses dentro de los límites de la Constitución y la ley y en tal virtud, ostenta el derecho de gobernarse por autoridades propias y ejercer las competencias que le corresponden; al amparo de esa autonomía, al alcalde Municipal, en su calidad de jefe de la administración local y representante legal de la entidad territorial, le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes, dirigir la acción administrativa del municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, entre otras.

En virtud de las funciones que son propias de la administración Municipal tanto desde el punto de vista misional como de gestión, se requiere apoyar y acompañar los diferentes procesos que adelanta la entidad para su normal funcionamiento, siendo indispensable garantizar el ejercicio de la función pública con plena observancia de los principios constitucionales estatuidos en el artículo 209 de la Constitución, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración, lo cual, a su vez, se debe materializar por conducto del plan de desarrollo “**CONSTRUYAMOS FUTURO PARA LA UVITA**” propuesto para el periodo constitucional 2020 – 2023.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

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...”

La Constitución Política en su artículo 67 establece: “La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente. El Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación, que será obligatoria entre los cinco y los quince años de edad y que comprenderá como mínimo, un año de preescolar y nueve de educación básica. La educación será gratuita en las instituciones del Estado, sin perjuicio del cobro de derechos académicos a quienes puedan sufragarlos. 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”.

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.

Que la Ley 1176 de 2007 dispone la obligatoriedad de los alcaldes de asignar los recursos necesarios para la alimentación escolar. De esta forma se hace necesario garantizar la continuidad en la prestación del servicio de Alimentación escolar del Departamento a través del programa de Alimentación Escolar.

El Municipio de La Uvita cuenta con dos Instituciones Educativas de educación formal básica secundaria y media: una ubicada en el casco urbano y la otra en la vereda de Cusagüí. Estas instituciones están integradas por alumnos que pertenecen a áreas rurales alejadas del casco urbano y del Centro Poblado y sus familias pertenecen a estratos 1, 2, por lo que sus ingresos económicos son bajos, imposibilitando el pago de alimentación diaria en un restaurante particular.

En la actualidad los 120 Municipios no certificados del Departamento de Boyacá cuentan con 254 IEO, de las cuales 270 son urbanas y 1790 son Rurales, es decir que el 86.8% de la población estudiantil Boyacense es rural, niveles 1 y 2 del Sisben, población vulnerable y en condición de riesgo, debido a las condiciones de vida familiar y a la estructura económica y social.

El programa de alimentación escolar, surge como una estrategia por parte del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, para mejorar la calidad de vida y alimentación de los niños de escasos recursos que asistían a las instituciones educativas oficiales en el País.

Mediante la ley 1450 de 2011, se traslada al Ministerio de Educación Nacional con el objeto de tener una estrategia de acceso con permanencia a la educación, por lo cual las entidades territoriales certificadas asumen ciertas responsabilidades, para el desarrollo del programa.

En la Gobernación de Boyacá, inicialmente el programa fue desarrollado a través de la secretaría de desarrollo Humano, y en el año 2015, este es asumido por la Secretaria de Educación departamental.

El Sistema educativo en el Departamento de Boyacá, desde los niveles de Preescolar, básica Primaria, básica secundaria y media, atiende al enfoque nacional de protección Integral a los educandos titulares de derecho y por ende a la garantía de los derechos fundamentales dentro del servicio Educativo, entre los cuales se encuentra el

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

derecho a la alimentación de los estudiantes registrados en el Sistema Integral de Matricula Oficial SIMAT, garantizando el acceso con permanencia y a la vez el aporte de nutrientes a través del suministro de un complemento alimentario.

El aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores. La alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistas como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Programa de Alimentación Escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Que al Municipio de La Uvita (Boyacá) de conformidad con el artículo 311 de la Constitución Política como entidad fundamental de la división político administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes.

Que el municipio es una unidad fundamental de la división política - administrativa del estado, cuyas funciones, en este campo están dirigidas a promover la participación comunitaria y el mejoramiento social y cultural de sus habitantes.

Que al tenor de lo establecido en el numeral 5° del artículo 3° de la ley 136 de 1994, modificada por la ley 1551 de 2012, al municipio le corresponde entre otras *“Solucionar las necesidades insatisfechas de salud, educación, saneamiento ambiental, agua potable, servicios públicos domiciliarios, vivienda recreación y deporte, con especial énfasis en la niñez, la mujer, la tercera edad y los sectores discapacitados, directamente y, en concurrencia, complementariedad y coordinación con las demás entidades territoriales y la Nación, en los términos que defina la ley”*.

Que el Decreto 1137 de 1999 en sus artículos 3, 4, 7, 12 y 13 impone que los departamentos, distritos y municipios hacen parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (SNBF) y que corresponde a los distritos y municipios la ejecución de planes y programas de carácter local.

Que la Ley 715 de 2001 en su artículo 76 indica que *“Además, de las establecidas en la constitución y en otras disposiciones, corresponde a los municipios directa o indirectamente, con recursos propios del Sistema General de Participaciones u otros recursos, promover, financiar o cofinanciar proyectos de interés municipal y en especial ejercer las siguientes competencias: (...)”*.

- 17. Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberá adelantar programas de alimentación escolar con los recursos destinados para tal fin, de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 2° de la presente Ley, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. La ejecución de los recursos para restaurantes escolares se programarán con el concurso de los rectores y directores de las instituciones educativas.”

Que de acuerdo con el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 para el desarrollo del programa de alimentación escolar *“...las entidades territoriales seguirán y aplicaran en primer término, los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación de la planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio establecidas por la gobernación.”*

Que el parágrafo del artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece que: *“con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente Ley, las*

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

*entidades territoriales deberán garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal anterior financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación del propósito general y recursos de Calidad Educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones”.*

Que el artículo 19 de la Ley 1176 de 2007, precisa que para la focalización de la prestación del servicio se dará prelación a aquellos establecimientos educativos oficiales que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN.

Que el artículo 19 de la Ley 1176 de 2007 exige que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubra progresivamente el cien por ciento (100%) de los alumnos matriculados por grado conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de la primaria.

Que el artículo 19 de la Ley 1176 de 2007 establece que solo cuando se haya asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se continué el programa con escolares del grado sexto en adelante, priorizando los grados educativos inferiores.

Para dar cumplimiento a este propósito la Secretaria de Educación del Departamento de Boyacá, como responsable del Programa de Alimentación Escolar, presento proyecto denominado “SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS, DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.” con registro de Banco No. 2022000050026, para garantizar el cumplimiento de los objetivos integrales a nivel mundial como son: objetivos educativos, de salud y desarrollo de cadenas productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerios de Educación o sus entidades afines, además de hacer parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, se ha constituido en una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, condiciones de infraestructura, entre otros), también puede contribuir a mejorar los niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores. Igualmente para dar cumplimiento a los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar la asistencia, reducir el ausentismo, mejorar la capacidad de concentración, la convivencia escolar y la asimilación de información por parte de los estudiantes en virtud a la Declaración universal de Derechos Humanos (art25-I), toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar y en especial la alimentación.

Que el Plan de Desarrollo Departamental, 2020-2023 PACTO SOCIAL POR BOYACÁ: TIERRA QUE SIGUE AVANZANDO, propone en su artículo 7: COMPONENTE denominado “EDUCACION” establece: “... 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”

Metas:

1. Instituciones educativas atendidas con complemento alimentario.
2. Instituciones educativas con desarrollo de estrategias pedagógicas sobre prácticas de vida saludable

Que 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

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)



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 estrategias de seguimiento individual. Objetivo: 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.” Una vez identificado el porcentaje de población perteneciente a los niveles 1 y 2 del SISBEN, el Departamento de Boyacá refiere una población en un alto grado de vulnerabilidad y riesgo por las condiciones de vida familiar, económica y social; factores que asociados a patrones culturales y hábitos de consumo no saludables, son causas por las cuales se genera en niños, niñas y adolescentes vinculados a instituciones educativas oficiales, altos índices de desnutrición y malnutrición, originando bajo peso y talla, deserción escolar, rendimiento escolar y enfermedades asociadas.

Una vez identificado el porcentaje de población perteneciente a los niveles 1 y 2 del SISBEN, el Departamento de Boyacá refiere una población en un alto grado de vulnerabilidad y riesgo por las condiciones de vida familiar, económica y social; factores que asociados a patrones culturales y hábitos de consumo no saludables, son causas por las cuales se genera en niños, niñas y adolescentes vinculados a instituciones educativas oficiales, altos índices de desnutrición y malnutrición, originando bajo peso y talla, deserción escolar, rendimiento escolar y enfermedades asociadas.

Este objetivo se plantea bajo las siguientes consideraciones: 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...” de igual forma en el Artículo 95 de la Ley 489 de 1998, establece que 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. 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. La Ley 1176 de 2007 dispone la obligatoriedad de los alcaldes de asignar los recursos necesarios para la alimentación escolar. De esta forma se hace necesario garantizar la continuidad en la prestación del servicio de Alimentación escolar del Departamento a través del programa de Alimentación Escolar.

El Departamento de Boyacá tiene como eje fundamental la educación de calidad en acceso con permanencia y en ella la estrategia de Alimentación Escolar a través de un complemento Alimentario, que garantice un 30 % de valor Nutricional a los educandos oficialmente registrados en SIMAT de las instituciones educativas oficiales de preescolar, básica primaria y básica secundaria y media del departamento de Boyacá, de conformidad con los lineamientos Técnicos, administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de alimentación Escolar PAE. En concordancia con la propuesta Departamental, la Secretaria de Educación tiene como objetivos: Desarrollar programas concertados, permanentes y sistemáticos para fortalecer el sistema de política social, impulsar la gestión interinstitucional para la atención integral de los grupos especiales vulnerables, dentro de los cuales se encuentran los niños, niñas y adolescentes vinculados a las instituciones educativas oficiales, población por la cual se coordinan acciones que favorezcan el pleno ejercicio y goce de sus derechos.

Que la presente necesidad se encuentra articulada con el Plan de Desarrollo Municipal “Construyamos Futuro para La Uvita 2020-2023” Dimensión Social, sector EDUCACIÓN, sub programa “PROGRAMA ALIMENTACIÓN

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

ESCOLAR, objetivo de programa Garantizar que se ejecute adecuadamente el Programa de Alimentación escolar - PAE en el Municipio, con proyecto denominado “Suministro DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DURANTE EL AÑO 2023 DEPARTAMENTO DE Boyacá” con BPIN 2022000050026.

Para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar cobertura efectiva a la población estudiantil, se tuvo en cuenta el SIMAT con corte 1 de abril de 2022, lo anterior, de acuerdo a las necesidades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento. 18.-

Específicamente para el Municipio de LA UVITA 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                          | 34  |
| Primaria: Primero, Segundo, Tercero | 121 |
| Primaria: Cuarto y quinto           | 60  |
| Secundaria                          | 173 |
| Media y ciclos complementarios      | 64  |

Para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar cobertura efectiva a la población estudiantil, se tuvo en cuenta el SIMAT con corte 1 de abril de 2022, lo anterior, de acuerdo a las necesidades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento. 18.-

Que se celebró el convenio interadministrativo No. 158 del año 2023, por valor de CIENTO SETENTA MILLONES DOSCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PESOS CON NOVENTA Y SEIS CENTAVOS (\$170.270.871,96) con una cobertura SIETE (07) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO, CON EJECUCION DE SETENTA Y SEIS (76) DIAS CALENDARIO ESCOLAR.

No obstante, dentro de los presentes estudios previos de costos que se generaron por parte de la Gobernación de Boyacá para llevar a cabo el convenio con objeto: **AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA EJECUTAR EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NÚMERO 158 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE LA UVITA, 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 AÑO 2023 MUNICIPIO DE LA UVITA-BOYACÁ**, no se tuvo contemplado los descuentos de los impuestos y retenciones de orden municipal que para el caso del Municipio de La Uvita corresponden al ocho por ciento (8.0%) de conformidad con el Estatuto de Rentas, donde se adoptan estampillas tales como “Cultura, Deporte, Adulto Mayor e ICA”, descuentos que deben ser sumados al valor de las raciones a efectos de no fracturar el equilibrio económico del futuro convenio.

Con fundamento en lo anterior, surge la necesidad de incrementar al presupuesto oficial dicho incremento, el cual, de acuerdo con el presupuesto oficial a ejecutar derivado del convenio ya mentado en renglones anteriores, corresponde a la suma de **TRECE MILLONES SEISCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS (\$13.621.669,75) M/CTE**, arrojando entonces un nuevo

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

presupuesto oficial de **CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS (\$183.892.541,71) M/CTE.**

**NOTA:** El valor adicional del 8.0% se distribuirá conforme lo demande cada ración que se tiene proyectada en el presente convenio.

#### RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO

|                   | RACIONES | VALOR CONVENIO | VALOR 8%  | TOTAL RACION | TOTAL POR GRUPO ETAREO  |
|-------------------|----------|----------------|-----------|--------------|-------------------------|
| PREESCOLAR        | 34       | \$ 3.348,00    | \$ 267,84 | \$ 3.615,84  | \$ 692.098,56           |
| PRIMARIA 1-2-3    | 121      | \$ 3.538,00    | \$ 283,04 | \$ 3.821,04  | \$ 2.602.835,84         |
| PRIMARIA 4-5      | 60       | \$ 3.809,00    | \$ 304,72 | \$ 4.113,72  | \$ 1.389.523,20         |
| SECUNDARIA        | 173      | \$ 4.157,00    | \$ 332,56 | \$ 4.489,56  | \$ 4.372.498,88         |
| MEDIA Y CICLO COM | 64       | \$ 4.431,00    | \$ 354,48 | \$ 4.785,48  | \$ 1.724.190,72         |
|                   |          |                |           |              | <b>\$ 10.781.147,20</b> |

#### RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO AM/PM

|                   | RACIONES | VALOR CONVENIO | VALOR 8%  | TOTAL RACION | TOTAL POR GRUPO ETAREO |
|-------------------|----------|----------------|-----------|--------------|------------------------|
| PREESCOLAR        | 12       | \$ 2.222,00    | \$ 177,76 | \$ 2.399,76  | \$ 162.117,12          |
| PRIMARIA 1-2-3    | 35       | \$ 2.268,00    | \$ 181,44 | \$ 2.449,44  | \$ 482.630,40          |
| PRIMARIA 4-5      | 22       | \$ 2.422,00    | \$ 193,76 | \$ 2.615,76  | \$ 323.966,72          |
| SECUNDARIA        | 49       | \$ 2.606,00    | \$ 208,48 | \$ 2.814,48  | \$ 776.379,52          |
| MEDIA Y CICLO COM | 64       | \$ 2.657,00    | \$ 212,56 | \$ 2.869,56  | \$ 1.033.891,84        |
|                   |          |                |           |              | <b>\$ 2.778.985,60</b> |

#### VALOR MUESTREO Y CONTRAMUESTREO

|                           | VALOR      | VALOR 8%  |
|---------------------------|------------|-----------|
| MUESTREO Y CONTRAMUESTREO | \$ 769.212 | \$ 61.537 |

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

**TOTAL 8%:**

|                                         | TOTAL 8%               |
|-----------------------------------------|------------------------|
| RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO | \$ 10.781.147,20       |
| RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO AM/PM    | \$ 2.778.985,60        |
| MUESTREO Y CONTRAMUESTREO               | \$ 61.537              |
|                                         | <b>\$13.621.669,75</b> |

|                                            |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APORTE DEPARTAMENTO:                       | CIENTO NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SIETE MIL CIENTO DIECINUEVE PESOS CON NOVENTA Y SEIS CENTAVOS (\$ 109.607.119,96).                            |
| APORTE MUNICIPIO:                          | SESENTA MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS (\$60.663.752                                                 |
| VALOR INICIAL DEL CONVENIO:                | CIENTO SETENTA MILLONES DOSCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PESOS CON NOVENTA Y SEIS CENTAVOS (\$ 170.270.871,96)                   |
| VALOR ADICIONAL 8.0% IMPUESTOS MUNICIPALES | TRECE MILLONES SEISCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS SESENTA NUEVE PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS (\$13.621.669,75) M/CTE                    |
| VALOR TOTAL DEL CONVENIO                   | CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS (\$183.892.541,71) M/CTE. |

Que para el cumplimiento de lo anterior y teniendo en cuenta que el objeto a contratar y el análisis del sector realizado el Municipio de La Uvita, considera pertinente adelantar la presente contratación con Entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, teniendo en cuenta que en los últimos años se ha celebrado convenios de esta clase, con este tipo de entidades siendo de gran éxito y obteniendo muy buenos resultados en la consecución de los fines y objetivos desde el punto de vista social por los que propende la Entidad territorial.

La celebración del convenio de Asociación, busca el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna la ley a las Entidades Estatales y está enfocado a la colaboración entre el Municipio y la entidad sin ánimo de lucro, lo que nos permite este tipo de contratación. Aunado a lo anterior, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro representa optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo, valga decir los descuentos municipales que se realizan a este tipo de Entidades son menores lo que permite poder utilizar más recursos en la atención efectiva de nuestra comunidad.

Adicionalmente el Municipio podría, a través de esta modalidad especial de contratación, aprovechar la exitosa y amplia experiencia que tienen las **ESAL**, en el desarrollo de este tipo de Operación del Programa de Alimentación Escolar. Estas entidades pueden concurrir para aunar esfuerzos y experiencia con el propósito de alcanzar un mismo fin común en beneficio de la población destinataria.

Se deja constancia igualmente que la administración Municipal de La Uvita, no cuenta con el personal idóneo, ni suficiente para realizar las actividades propias para BRINDAR ALIMENTACION ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS. Razón por la cual es necesario contratar su ejecución con entidades privadas sin ánimo de lucro que estén en capacidad de **operar el programa** para el buen desarrollo y éxito de todas y cada una de las actividades que exige.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)



Que de conformidad con el artículo 4° del Decreto 092 de 2017, se requiere adelantar proceso competitivo ya que el desarrollo del programa objeto del presente proceso contractual es ofrecido por más de una de entidad sin ánimo de lucro y corresponde a actividades previstas en el plan de desarrollo, con los cuales se busca promover las tradiciones, costumbres y expresiones culturales del Municipio de La Uvita.

Que mediante Decreto 092 de 2017, se reglamentó la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política.

Que es preciso garantizar los medios técnicos, logísticos, operativos y administrativos necesarios para la operación satisfactoria del programa, en las siguientes sedes educativas, así:

| NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN                                            | UBICACIÓN | ESTADO DE LA VÍA   | ACCESO DE TRANSPORTE | UNIDAD APLICATIVA |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|----------------------|-------------------|
| <b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES</b> |           |                    |                      |                   |
| SEDE UNICA CENTRO LA UVITA                                          | Urbana    | Pavimento Rígido   | Vehículo             | Secundaria        |
| SEDE ESCUELA URBANA                                                 | Urbana    | Pavimento Rígido   | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE SAN IGNACIO                                                    | Rural     | Pavimento Flexible | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE HATICO                                                         | Rural     | Afirmado           | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE CARMEN                                                         | Rural     | Afirmado           | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE VARGAS                                                         | Rural     | Afirmado           | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE SAN BERNARDO ALTO                                              | Rural     | Afirmado           | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE TOTUMO                                                         | Rural     | Destapado          | Vehículo - a pie     | Primaria          |
| <b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA AGROINDUSTRIAL DE CUSAGUI</b>      |           |                    |                      |                   |
| SEDE UNICA VRDA DE CUSAGUI                                          | Rural     | Afirmado           | Vehículo             | Secundaria        |
| SEDE ESCUELA CUSAGUI                                                | Rural     | Afirmado           | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE CAÑITAS                                                        | Rural     | Afirmado           | Vehículo             | Primaria          |
| SEDE CANGREJAL                                                      | Rural     | Destapado          | Vehículo – a pie     | Primaria          |
| SEDE SAN ANTONIO                                                    | Rural     | Destapado          | Vehículo – a pie     | Primaria          |

El presente convenio contempla la 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

De esta manera surge la necesidad de desarrollar la presente contratación que se reglamenta con los siguientes aspectos:

## 2. DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR.

### 2.1 OBJETO

**AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA EJECUTAR EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NÚMERO 158 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE LA UVITA, 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 AÑO 2023 MUNICIPIO DE LA UVITA- BOYACÁ.**

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

Contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

Dando cumplimiento a los siguientes objetivos:

- ❖ Contribuir con la permanencia de los niños, niñas y jóvenes en el sistema escolar
- ❖ Promover la implementación de proyectos pedagógicos transversales en estilos de vida saludable
- ❖ Ofrecer un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, registrados en la matrícula oficial, que aporte los requerimientos de energía, macronutrientes y micronutrientes en los porcentajes que se definan para cada modalidad, durante la jornada escolar

## 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS Y ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- Realizar el suministro en el plazo estipulado, con las especificaciones descritas en los estudios, la invitación, la propuesta y la minuta contractual, el objeto de la presente contratación.
- Mantener vigentes por el término de ejecución del contrato, los elementos constitutivos del suministro.
- Realizar el suministro en el lugar indicado por el supervisor en el municipio de La Uvita (Boyacá).
- Las demás compatibles con el objeto del contrato que demande el Supervisor del Contrato y el Alcalde Municipal

## 2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO

Obedeciendo lo señalado 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.

## MINUTAS PATRÓN

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>ALMUERZO<br>GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR |                                                     |                     |                             |             |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------|-----------------|
| Componente                                                                       | Grupo Alimento                                      | Frecuencia          | Cantidad                    |             | Porción servida |
|                                                                                  |                                                     |                     | Peso Bruto                  | Peso Neto   |                 |
| ALIMENTO PROTEICO¹                                                               | CARNES                                              |                     |                             |             |                 |
|                                                                                  | Carnes Rojas                                        | 2 veces por semana  | 50 g                        | 50 g        | 30 g - 50 g     |
|                                                                                  | Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga           | 2 veces por semana  | 69 g<br>55 g<br>54 g        | 50 g        | 30 g - 50 g     |
|                                                                                  | Huevo                                               | 1 vez por semana    | 55 g                        | 50 g        | 50 g            |
|                                                                                  | LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja | 2 veces por semana  | 10 g                        | 10 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 FRÍA 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<br>Margarina                                 | Todos los días      | 40 cc (total semana)        |             |                 |
| 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

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 pemi). 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. Lácteos:** 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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafirmadores 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.
- Nutrientes críticos:** Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>ALMUERZO<br>GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO) |                                                        |                     |                             |             |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------|-----------------|
| Componente                                                                                            | Grupo Alimento                                         | Frecuencia          | Cantidad                    |             | Porción servida |
|                                                                                                       |                                                        |                     | Peso Bruto                  | Peso Neto   |                 |
| ALIMENTO PROTEICO¹                                                                                    | CARNES                                                 |                     |                             |             |                 |
|                                                                                                       | Carnes Rojas                                           | 2 veces por semana  | 55 g                        | 55 g        | 35 g - 50 g     |
|                                                                                                       | Carnes Blancas: Pierna o Pechuga                       | 2 veces por semana  | 75 g<br>60 g<br>59 g        | 55 g        | 35 g - 50 g     |
|                                                                                                       | Huevo                                                  | 1 vez por semana    | 55 g                        | 50 g        | 50 g            |
|                                                                                                       | LEGUMINOSAS SECAS<br>Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja | 2 veces por semana  | 15 g                        | 15 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 FRÍA 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                                                                                              | AZÚCARES                                               |                     |                             |             |                 |
|                                                                                                       | Azúcar o Panela                                        | Todos los días      | 8 g                         | 8 g         |                 |
| GRASAS                                                                                                | GRASAS                                                 |                     |                             |             |                 |
|                                                                                                       | Aceite<br>Margarina                                    | Todos los días      | 50 cc (total semana)        |             |                 |
| 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                                                                                         |                                                        |                     |                             |             |                 |

**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 perrito). 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. Lácteos:** 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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafirmadores 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.

**Nutrientes críticos:** Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.



| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>ALMUERZO<br>GRUPO PRIMARIA II (CUARTO Y QUINTO) |                                                     |                     |                             |              |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|--------------|-----------------|
| Componente                                                                                  | Grupo Alimento                                      | Frecuencia          | Cantidad                    |              | Porción servida |
|                                                                                             |                                                     |                     | Peso Bruto                  | Peso Neto    |                 |
| ALIMENTO PROTEICO <sup>1</sup>                                                              | CARNES                                              |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | Carnes Rojas                                        | 2 veces por semana  | 63 g                        | 63 g         | 40 g - 50 g     |
|                                                                                             | Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga           | 2 veces por semana  | 86 g<br>69 g<br>68 g        | 63 g         | 40 g - 50 g     |
|                                                                                             | Huevo                                               | 1 vez por semana    | 55 g                        | 50 g         | 50 g            |
|                                                                                             | LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja | 2 veces por semana  | 20 g                        | 20 g         | 50 g            |
| CEREAL                                                                                      | CEREAL                                              |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | Arroz                                               | Todos los días      | 43 g                        | 43 g         | 90 g – 105 g    |
| Pasta                                                                                       | 43 g                                                |                     | 43 g                        | 90 g – 105 g |                 |
| TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS DE CEREAL                                                  | TUBERCULOS, PLATANO, DERIVADOS DEL CEREAL           |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | Plátano                                             | Todos los días      | 101 g                       | 73 g         | 50 - 95 g       |
|                                                                                             | Papa, Yuca, ETC                                     |                     | 73 g                        | 73 g         | 50 - 95 g       |
|                                                                                             | Arepá (harina de maíz o de trigo)                   |                     | 40 g                        | 40 g         | 40 g            |
|                                                                                             |                                                     |                     |                             |              |                 |
| VERDURA FRIA O CALIENTE                                                                     | VERDURAS                                            |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | Verdura Fria o Caliente                             | Todos los días      | Depende del tipo de verdura | 60 g         | 60 g            |
| BEBIDA                                                                                      | FRUTAS <sup>3</sup>                                 |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | Fruta en Jugo                                       | Todos los días      | Depende del tipo de fruta   | 60 g         | 200 cc          |
| AZÚCARES                                                                                    | AZÚCARES                                            |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | Azúcar o Panela                                     | Todos los días      | 8 g                         | 8 g          |                 |
| GRASAS                                                                                      | GRASAS                                              |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | Aceite<br>Margarina                                 | Todos los días      | 60 cc (total semana)        |              |                 |
| LÁCTEOS                                                                                     | LÁCTEOS <sup>4</sup>                                |                     |                             |              |                 |
|                                                                                             | 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                                               |                     | 30 g                        | 30 g         | 30 g            |
| AGUA                                                                                        | Agua apta para el consumo humano                    | Todos los días      | 180 cc – 200 cc             |              | 180 cc – 200 cc |
| Condimentos 5                                                                               |                                                     |                     |                             |              |                 |

Condimentos <sup>5</sup>

#### 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 perril). 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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafirmadores 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.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>ALMUERZO<br>GRUPO SECUNDARIA |                                                     |                     |                             |               |                 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|-----------------|
| Componente                                                               | Grupo Alimento                                      | Frecuencia          | Cantidad                    |               | Porción servida |
|                                                                          |                                                     |                     | Peso Bruto                  | Peso Neto     |                 |
| ALIMENTO PROTEICO <sup>1</sup>                                           | CARNES                                              |                     |                             |               |                 |
|                                                                          | Carnes Rojas                                        | 2 veces por semana  | 70 g                        | 70 g          | 50 g            |
|                                                                          | Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga           | 2 veces por semana  | 96 g<br>77 g<br>75 g        | 70 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 FRÍA O CALIENTE                                                  | VERDURAS                                            |                     |                             |               |                 |
|                                                                          | Verdura Fría o Caliente                             | Todos los días      | Depende del tipo de verdura | 70 g          | 70 g            |
| BEBIDA                                                                   | FRUTAS <sup>3</sup>                                 |                     |                             |               |                 |
|                                                                          | Fruta en Jugo                                       | Todos los días      | Depende del tipo de fruta   | 60 g          | 200 cc          |
| AZÚCARES                                                                 | AZÚCARES                                            |                     |                             |               |                 |
|                                                                          | Azúcar o Panela                                     | Todos los días      | 10 g                        | 10 g          |                 |
| GRASAS                                                                   | GRASAS                                              |                     |                             |               |                 |
|                                                                          | Aceite<br>Margarina                                 | Todos los días      | 75 cc (total semana)        |               |                 |
| LÁCTEOS                                                                  | LÁCTEOS <sup>4</sup>                                |                     |                             |               |                 |
|                                                                          | 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 <sup>5</sup>                                                 |                                                     |                     |                             |               |                 |

**NOTAS:**

- 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 pemi). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 sazónadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafzadores 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.

**Nutrientes críticos:** Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>ALMUERZO<br>NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO |                                                           |                     |                             |           |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|-----------|-----------------|
| Componente                                                                                 | Grupo Alimento                                            | Frecuencia          | Cantidad                    |           | Porción servida |
|                                                                                            |                                                           |                     | Peso Bruto                  | Peso Neto |                 |
| ALIMENTO<br>PROTEICO¹                                                                      | CARNES                                                    |                     |                             |           |                 |
|                                                                                            | Carnes Rojas                                              | 2 veces por semana  | 80 g                        | 80 g      | 50 – 60 g       |
|                                                                                            | Carnes Blancas:<br>Pierna o<br>Pernil o<br>Pechuga        | 2 veces por semana  | 110 g<br>88 g<br>86 g       | 80 g      | 50 – 60 g       |
|                                                                                            | Huevo                                                     | 1 vez por semana    | 55 g                        | 50 g      | 50 g            |
|                                                                                            | LEGUMINOSAS SECAS<br>Frijol, Lenteja, Garbanzo,<br>Arveja | 2 veces por semana  | 40 g                        | 40 g      | 120 g           |
| CEREAL                                                                                     | CEREAL                                                    |                     |                             |           |                 |
|                                                                                            | Arroz                                                     | Todos los días      | 63 g                        | 63 g      | 140 g – 145 g   |
|                                                                                            | Pasta                                                     |                     | 63 g                        | 63 g      | 140 g – 145 g   |
| TUBERCULOS,<br>PLÁTANOS Y<br>DERIVADOS<br>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            |
| VERDURA<br>FRÍA O<br>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                                                                                   | AZÚCARES                                                  |                     |                             |           |                 |
|                                                                                            | Azúcar o Panela                                           | Todos los días      | 10 g                        | 10 g      |                 |
| GRASAS                                                                                     | GRASAS                                                    |                     |                             |           |                 |
|                                                                                            | Aceite<br>Margarina                                       | Todos los días      | 85 cc (total semana)        |           |                 |
| 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                                                                              |                                                           |                     |                             |           |                 |

Condimentos<sup>5</sup>

**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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafirmadores 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.

**Nutrientes críticos:** Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.



**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| Componente                             | Frecuencia         | Peso Neto         |                   |                   |                   |                              |
|----------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
|                                        |                    | Preescolar        | Primaria I        | Primaria II       | Secundaria        | Media y ciclo complementario |
| Leche y productos lácteos <sup>1</sup> | 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 acompañante <sup>2</sup>        | Todos los días     | 40 g              | 40 g              | 60 g              | 60 g              | 80 g                         |
| Frutas <sup>3</sup>                    | 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 <sup>4</sup>                    | 2 veces por semana | 15 g              | 15 g              | 20 g              | 20 g              | 25 g                         |

**NOTAS**

- 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.
- Cereales acompañantes:** Mantecada, pan dulce, galletas, moicón, torta, ponqué, brazo de reina, hojaldre, liberal, roscón, entre otros.
- 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.
- 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.

**Nutrientes críticos:** Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.



| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>COMPLEMENTO AM/PM<br>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 PROTEICO¹                                                                        | CARNES                           |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                           | Carnes Rojas                     | 1 vez por semana   | 37 g                      | 37 g      | 15 g - 37 g                       |
|                                                                                           | Carnes Blancas: Pechuga          |                    | 40 g                      | 37 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 fruta | 80 g      | 80 g                              |
| AZÚCARES                                                                                  | AZÚCARES                         |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                           | 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                                                                             |                                  |                    |                           |           |                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>NOTAS:</b></p> <p>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 pemi). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.</p> <p>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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafortificadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.</p> <p>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.</p> <p>Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.</p> <p>Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>COMPLEMENTO AMPM<br>GRUPO ESCOLAR PRIMARIA I |                                  |                    |                           |           |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|---------------------------|-----------|-----------------------------------|
| 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 PROTEICO¹                                                                       | CARNES                           |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                          | Carnes Rojas                     | 1 vez por semana   | 49 g                      | 49 g      | 20 g - 49 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 fruta | 110 g     | 110 g                             |
| AZÚCARES                                                                                 | AZÚCARES                         |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                          | 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                                                                            |                                  |                    |                           |           |                                   |

**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 pemit). 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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafirmadores 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.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>COMPLEMENTO AMPM<br>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 PROTEICO¹                                                                        | 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 fruta | 110 g     | 110 g                             |
| AZÚCARES                                                                                  | AZÚCARES                         |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                           | Azúcar o Panela                  | Todos los días     | 6 g                       | 6 g       |                                   |
| GRASAS                                                                                    | GRASAS                           |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                           | Aceite<br>Margarina              | Todos los días     | 25 cc (total semana)      |           |                                   |
| AGUA                                                                                      | Agua apta para el consumo humano | Todos los días     | 150 cc – 180 cc           |           | 150 cc – 180 cc                   |
| Condimentos 2                                                                             |                                  |                    |                           |           |                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>NOTAS:</p> <p>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 perrito). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.</p> <p>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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafirmadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.</p> <p>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.</p> <p>Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.</p> <p>Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>COMPLEMENTO AMPM<br>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 PROTEICO¹                                                                       | 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 fruta | 130 g     | 130 g                             |
| AZÚCARES                                                                                 |                                  |                    |                           |           |                                   |
| AZÚCARES                                                                                 | Azúcar o Panela                  | Todos los días     | 9 g                       | 9 g       |                                   |
| GRASAS                                                                                   |                                  |                    |                           |           |                                   |
| GRASAS                                                                                   | Aceite                           | Todos los días     | 35 cc (total semana)      |           |                                   |
|                                                                                          | Margarina                        |                    |                           |           |                                   |
| AGUA                                                                                     | Agua apta para el consumo humano | Todos los días     | 200 cc – 220 cc           |           | 200 cc – 220 cc                   |
| Condimentos 2                                                                            |                                  |                    |                           |           |                                   |

**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 perrito). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espaldas.

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, reafirmadores 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.

**Derivados de cereal:** Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

**Nutrientes críticos:** Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.



| MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL<br>COMPLEMENTO AM/PM<br>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 – mitad leche) |
|                                                                                                             | Leche en polvo o                 |                    | 15 g                      | 15 g      |                                   |
|                                                                                                             | Harinas, Avena, Almidón, arroz.  |                    | 10 g                      | 10 g      |                                   |
|                                                                                                             | Chocolate                        |                    | 18 g                      | 18 g      |                                   |
| ALIMENTO PROTEICO¹                                                                                          | 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 fruta | 135 g     | 135 g                             |
| AZÚCARES                                                                                                    | AZÚCARES                         |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                                             | Azúcar o Panela                  | Todos los días     | 10 g                      | 10 g      |                                   |
| GRASAS                                                                                                      | GRASAS                           |                    |                           |           |                                   |
|                                                                                                             | Aceite<br>Margarina              | Todos los días     | 45 cc (total semana)      |           |                                   |
| AGUA                                                                                                        | Agua apta para el consumo humano | Todos los días     | 200 cc – 220 cc           |           | 200 cc – 220 cc                   |
| Condimentos 2                                                                                               |                                  |                    |                           |           |                                   |

**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 pemi). 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 Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, reafortificadores 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.

**Derivados de cereal:** Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

**Nutrientes críticos:** Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

En el mismo sentido y adicionalmente se brindará complemento AM-PM adicional a los siguientes estudiantes que se encuentren en jornada única, con su valor correspondiente a:

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

|                                     |    |         |
|-------------------------------------|----|---------|
| Preescolar                          | 12 | \$2.222 |
| Primaria: Primero, Segundo, Tercero | 35 | \$2.268 |
| Primaria: Cuarto y quinto           | 22 | \$2.422 |
| Secundaria                          | 49 | \$2.606 |
| Media y ciclos complementarios      | 64 | \$2.657 |

**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.

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 LA UVITA se encuentra dentro de la Zona 1 de acuerdo al estudio realizado:

| <b>ZONA 1</b>                                                                                                                                                                                   |                   |                   |                   |                   |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| <b>COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO</b>                                                                                                                                      |                   |                   |                   |                   |                              |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                     | PREESCOLAR        | PRIMARIA 1        | PRIMARIA 2        | SECUNDARIA        | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO |
| Valor promedio ingredientes                                                                                                                                                                     | \$1.851,00        | \$2.041,00        | \$2.312,00        | \$2.660,00        | \$2.934,00                   |
| Personal Manipulador de alimentos.                                                                                                                                                              | \$859,00          | \$859,00          | \$859,00          | \$859,00          | \$859,00                     |
| Transporte carro con termoquín para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos: resolución 336 de 2021.                                    | \$252,00          | \$252,00          | \$252,00          | \$252,00          | \$252,00                     |
| 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. | \$167,00          | \$167,00          | \$167,00          | \$167,00          | \$167,00                     |
| Manejo preventivo y correctivo de equipos                                                                                                                                                       | \$52,00           | \$52,00           | \$52,00           | \$52,00           | \$52,00                      |
| Gas - Combustible                                                                                                                                                                               | \$98,00           | \$98,00           | \$98,00           | \$98,00           | \$98,00                      |
| Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)                                                                                                                                | \$69,00           | \$69,00           | \$69,00           | \$69,00           | \$69,00                      |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                    | <b>\$3.348,00</b> | <b>\$3.638,00</b> | <b>\$3.809,00</b> | <b>\$4.157,00</b> | <b>\$4.431,00</b>            |

Ración Industrializada



| ZONA 1                                                                                                                                                                                          |                   |                   |                   |                   |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| COMPLEMENTO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA                                                                                                                                                         |                   |                   |                   |                   |                              |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                     | PREESCOLAR        | PRIMARIA 1        | PRIMARIA 2        | SECUNDARIA        | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO |
| Valor promedio ingredientes                                                                                                                                                                     | \$2.009,00        | \$2.009,00        | \$2.266,00        | \$2.266,00        | \$2.533,00                   |
| Personal Manipulador de alimentos                                                                                                                                                               | \$222,00          | \$222,00          | \$222,00          | \$222,00          | \$222,00                     |
| Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.                                     | \$168,00          | \$168,00          | \$168,00          | \$168,00          | \$168,00                     |
| 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. | \$53,00           | \$53,00           | \$53,00           | \$53,00           | \$53,00                      |
| Manejo preventivo y correctivo de equipos                                                                                                                                                       | \$13,00           | \$13,00           | \$13,00           | \$13,00           | \$13,00                      |
| Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)                                                                                                                                | \$138,00          | \$138,00          | \$138,00          | \$138,00          | \$138,00                     |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                    | <b>\$2.603,00</b> | <b>\$2.603,00</b> | <b>\$2.880,00</b> | <b>\$2.880,00</b> | <b>\$3.127,00</b>            |

Preparada en Sitio Complemento AM/PM

| ZONA 1                                                                                                                                                                                          |                   |                   |                   |                   |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO AM/PM                                                                                                                                                |                   |                   |                   |                   |                              |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                     | PREESCOLAR        | PRIMARIA 1        | PRIMARIA 2        | SECUNDARIA        | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO |
| Valor promedio ingredientes                                                                                                                                                                     | \$1.243,00        | \$1.289,00        | \$1.443,00        | \$1.627,00        | \$1.678,00                   |
| Personal Manipulador de alimentos                                                                                                                                                               | \$529,00          | \$529,00          | \$529,00          | \$529,00          | \$529,00                     |
| Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.                                     | \$168,00          | \$168,00          | \$168,00          | \$168,00          | \$168,00                     |
| 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. | \$95,00           | \$95,00           | \$95,00           | \$95,00           | \$95,00                      |
| Manejo preventivo y correctivo de equipos                                                                                                                                                       | \$52,00           | \$52,00           | \$52,00           | \$52,00           | \$52,00                      |
| Gas - Combustible                                                                                                                                                                               | \$66,00           | \$66,00           | \$66,00           | \$66,00           | \$66,00                      |
| Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)                                                                                                                                | \$69,00           | \$69,00           | \$69,00           | \$69,00           | \$69,00                      |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                    | <b>\$2.222,00</b> | <b>\$2.268,00</b> | <b>\$2.422,00</b> | <b>\$2.606,00</b> | <b>\$2.657,00</b>            |

**VALOR TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRA:** Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor de (\$769.211,96), las cuales deben realizarse únicamente por las Instituciones Educativas Principales en la Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, a razón de (\$5.060,605) cada una, lo anterior 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.

## 2.4 CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

La codificación utilizada es: Codificación Estandarizada Internacional de Bienes y Servicios para el comercio Electrónico (UNSPSC de las Naciones Unidas).

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) | Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

La codificación de bienes y servicios con una clasificación estandarizada internacional es necesaria para racionalizar la contratación pública y comercio privado y hacer posibles las operaciones comerciales electrónicas.

La codificación estandarizada internacional facilita la compatibilidad de catálogos, web, órdenes de compra, facturas, inventarios y otras operaciones de la cadena contractual (compradores, vendedores, distribuidores, almacenistas, usuarios, etc.). La codificación UNSPSC para este proyecto:

| CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                                     |
|----------|-----------------------------------------------------------------|
| 93131600 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |
| 50190000 | Alimentos preparados y conservados.                             |
| 85151704 | Política o programas nacionales de intervención alimentaria     |

## CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO A CELEBRAR

**PLAZO ESTIMADO:** El plazo para la ejecución del contrato será de SIETE (07) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO, CON EJECUCION DE SETENTA Y SEIS (76) DIAS CALENDARIO ESCOLAR.

**Valor Total:** CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS (\$183.892.541,71) M/CTE.

**2.5 LUGAR DE EJECUCION:** Departamento de Boyacá, Municipio de La Uvita.

**2.6 FORMA DE PAGO:** El Municipio desembolsará a la entidad sin ánimo de lucro el valor del aporte de acuerdo a las actividades efectivamente ejecutadas y avaladas por el supervisor del convenio, igualmente se tendrá en cuenta el desembolso de los aportes por parte de la gobernación, Los cuáles serán:

El Departamento desembolsará el valor de su aporte en el marco del convenio de la siguiente manera: un PRIMER giro equivalente al CUARENTA POR CIENTO (40%), del valor aporte del Departamento una vez legalizado el convenio y suscrita el Acta de Inicio, entrega de la certificación de la cuenta maestra, además se haya presentado la fase de alistamiento del Municipio y se encuentre aprobada por el equipo PAE de la Gobernación de Boyacá, Un SEGUNDO desembolso equivalente al TREINTA POR CIENTO (30%) del valor del aporte del Departamento, cuando haya transcurrido el 50% de ejecución del convenio, y UN ULTIMO 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.

**2.7 SUPERVISOR DEL CONVENIO:** El municipio de La Uvita determinará el supervisor del convenio el cual tendrá la responsabilidad de ejercer el control y seguimiento de acuerdo con lo establecido dentro del presente proceso.

- ✓ Para efecto del presente convenio se solicita sea la SECRETARIA DE GOBIERNO Y DESARROLLO SOCIAL.

## 2.8 OBLIGACIONES DEL CONVENIO

### 2.8.1 OBLIGACIONES DEL ASOCIADO

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)



|                                                                                                                     |                                                         |                     |                 |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ALCALDÍA DE<br><b>LA UVITA</b> | <b>ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA</b><br>NIT 891.856.257-2 |                     |                 |  |
|                                                                                                                     | MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO                      |                     |                 |                                                                                    |
|                                                                                                                     | GESTIÓN DE CONTRATACIÓN/CONVENIO                        |                     |                 |                                                                                    |
|                                                                                                                     | VERSION: 01                                             | CODIGO: PM-GC-FR-08 | Página 25 de 47 |                                                                                    |

Para efectos del cumplimiento del objeto contractual arriba descrito, el contratista deberá cumplir, entre otras con las siguientes obligaciones:

**Obligaciones Generales:** 1). Cumplir con el objeto contractual de acuerdo con las actividades acordadas con el Municipio. 2). Atender las consultas y requerimientos que se presenten durante la ejecución del proyecto. 3). Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del Convenio. 4). Guardar total reserva de la información que por razón de la ejecución del presente convenio. Esta información es de propiedad del Municipio y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada. 5). Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del Convenio. 6). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y en tramamientos que pudieren presentarse. 7). Realizar los aportes a los Sistemas de Salud y Pensión y parafiscales de conformidad con la normatividad vigente y anexar a los informes de ejecución la copia de los recibos correspondientes para autorización de pago por parte del Supervisor. 8). Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Convenio le imparta el supervisor. 9). Prestar de manera eficiente los servicios que constituyen el objeto del presente Convenio. 10). Consultar permanentemente el correo electrónico institucional que le sea asignado o se concerté y responder oportunamente los requerimientos que se le efectúen por dicho medio. 11). A la finalización del Convenio, devolver al supervisor la totalidad de información y/o documentación en medio físico y magnético, según corresponda, que haya sido producida en ejecución del Convenio. 12). Preparar y presentar los informes de ejecución del objeto convenido para ser revisados y aprobados por el supervisor designado. 13). Mantener informado al supervisor del convenio sobre el desarrollo de las actividades bajo su responsabilidad. 14). **Observar** el régimen de seguridad social e industrial en el trabajo respecto de los trabajadores que requiera para dar cumplimiento al objeto contractual para cada actividad que deba realizarse 15). Las demás que se le asignen de acuerdo al objeto del CONVENIO, por parte del supervisor o el Alcalde Municipal o los delegados de la Gobernación de Boyacá.

**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** Para atender esta necesidad y de acuerdo con las características del requerimiento es preciso ejecutar el programa en los siguientes términos:

1. Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar y cumplir estrictamente con los lineamientos técnico-administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la resolución 29452 de 29 de diciembre de 2017 y decreto 1075 de 2015.
2. Cumplir con la minuta patrón que para tal fin hace entrega la Gobernación de Boyacá en virtud del convenio celebrado.
3. Presentar al inicio de la ejecución del convenio un plan de ejecución de los recursos y la contratación del servicio para el año 2020, que contenga como mínimo la información sobre el objeto que se proyecta contratar, la modalidad de contratación, su cuantía. Modalidades de atención y número de estudiantes a beneficiar.
4. Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para iniciar la ejecución del PAE desde el primer día de inicio del convenio.
5. Destinar los recursos desembolsados por el Departamento teniendo en cuenta los lineamientos técnicos administrativos y estándares de Calidad que entregue el MEN para el PAE, así como las normas legales que para cada parte regulen la destinación de los recursos.
6. El operador deberá fomentar para el desarrollo del Programa la promoción de la economía local, mediante la compra de productos perecederos a organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil que suministren productos necesarios para la preparación de 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 las entidades del SNBF, como alianzas productivas, oportunidades rurales, programas de desarrollo y paz, mini cadenas productivas. Etc.
7. Realizar el monitoreo, seguimiento y control de ejecución del programa, mediante los procesos de supervisión y/o interventoría de conformidad con lo establecido en el artículo 83 de la Ley 1474.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

8. Efectuar el seguimiento permanente a la ejecución del presente convenio en sus diferentes etapas y vigilar el cumplimiento de las obligaciones, en especial la calidad del servicio, de cuidado con las especificaciones pactadas y los lineamientos y estándares del MEN.
9. Entregar informes mensuales sobre la ejecución financiera, técnica, legal y administrativa de este convenio, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos por el MEN para el efecto, 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 realmente atendidos por modalidad.
10. Hacer mención del Departamento de Boyacá y el Ministerio de Educación Nacional 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.
11. El operador deberá participar en los espacios establecidos por el MEN, para el seguimiento a la operación del programa y control social, así como realizar acciones necesarias para garantizar el mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar. En estos espacios se abordarán las siguientes temáticas; a) cumplimiento de ciclos de menú aprobados por el ICBF – MEN b) Planes de compras locales. C) Participación de las Asociaciones de Padres de Familia en la operación del programa de Asistencia al Escolar– PAE. D) calidad en la prestación del servicio.
12. Llevar un registro de las raciones servidas la cual deberá ser aprobada por el rector de la unidad aplicativa y operador.
13. Presentar las cuentas de cobro con los debidos requisitos y soportes exigidos por el Departamento para la eficiente prestación del servicio en los plazos pactados.
14. Prestar el servicio de alimentación escolar para cubrir la totalidad de cupos aprobados para las Instituciones Educativas Oficiales de **LA UVITA**.
15. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos y suministrados para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y conforme al artículo 16 de la Ley 1176 de 2007.
16. Organizar toda la parte administrativa y logística para la compra, administración, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y suministro de alimentos en la unidad aplicativa a su cargo.
17. Exigir el cumplimiento de requisitos para la adecuada manipulación de alimentos y la higiene de las instalaciones donde se haga el manejo de ellos previniendo así la transmisión de enfermedades.
18. Cuidar y mantener los equipos como menaje y estructura física y sanitaria y utensilios de la unidad aplicativa donde suministre el servicio.
19. Atender las sugerencias y observaciones recibidas.
20. Reportar oportunamente las novedades que presenten en desarrollo del programa en la unidad aplicativa a cargo, con el fin de tomar los correctivos necesarios.
21. Mantener canales abiertos y permanentes de comunicación.
22. Garantizar el personal necesario para el suministro de alimentos preparados en cada unidad aplicativa cubriendo para ello todas las prestaciones sociales y encontrándose a paz y salvo por todo concepto (trabajadores, proveedores).
23. Garantizar el total de días de ejecución del programa para la prestación del servicio estando con todas las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas, servicios públicos, proveedores, operador e interventor entre otros).
24. Las demás contenidas en la propuesta y convenio firmado con el Municipio.

#### **OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.**

- 1) Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 4° de la Ley 80 de 1993 y especialmente en los lineamientos técnico- administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la resolución 29452 de 29 de diciembre de 2017.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

- 2) Cancelar a la ESAL, el valor del presente CONVENIO en las condiciones y oportunidades pactadas.
- 3) Suministrar a la ESAL, en forma oportuna la información por el solicitada, así como todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo la actividad encomendada.
- 4) Ejercer la supervisión del CONVENIO para exigir a la ESAL la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual y verificar el cumplimiento del mismo.
- 5) Cumplir y hacer cumplir las obligaciones pactadas en el presente CONVENIO y en los documentos que dé él forman parte.
- 6) Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos contemplados por la Ley.

### 3 FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El Artículo 96° de la Ley 489 de 1998.- Constitución de asociaciones y fundaciones para el cumplimiento de las actividades propias de las entidades públicas con participación de particulares.

Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observación de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección de contratista y al convenio que de él se derive, será el previsto en el régimen especial establecido en el artículo 355 de la Constitución Política de Colombia y el Decreto 092 de 2017. De acuerdo a ello el municipio de La Uvita siguiendo lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Nacional, en el cual se prescribe que el gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y Municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos celebrar convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de desarrollo. Así mismo el Decreto 092 de 2017 en su artículo 2 establece la procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad cuando se reúnan las siguientes condiciones:

1. *Que el objeto del convenio corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstas en el plan de Desarrollo Nacional o seccional, de acuerdo con el nivel de la entidad estatal con los cuales esta busque exclusivamente promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana.*
2. *Que el objeto del convenio corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstas en el plan de Desarrollo Nacional o seccional, de acuerdo con el nivel de la entidad estatal con los cuales esta busque exclusivamente promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana.*
3. *Que no exista oferta en el mercado de los bienes, obras y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo objeto de la contratación, distinta de la oferta que hacen las entidades privadas sin ánimo de lucro representa la optimización de los recursos públicos en los términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del riesgo. En los demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la ley 80 de 1993.*

Teniendo en cuenta el objeto a contratar, su cuantía la modalidad de selección será la establecida en el Decreto 092 de 2017 así:

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

**- DECRETO 092 DEL 23 DE MAYO DE 2017:**

**Artículo 2. Procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.** Las Entidades Estatales del Gobierno nacional, departamental, distrital y **municipal** pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del artículo 355 de la Constitución Política y del presente decreto, siempre que el Proceso de Contratación reúna las siguientes condiciones:

A. Que el objeto del contrato corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstos en el Plan Nacional o seccional de Desarrollo, de acuerdo con el nivel de la Entidad Estatal con los cuales esta busque exclusivamente promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de las minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, de las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana;

B. Que el contrato no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad Estatal ni instrucciones precisas dadas por esta al contratista para cumplir con el objeto del contrato; y

C. Que no exista oferta en el mercado de los bienes, obras y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo objeto de la contratación, distinta de la oferta que hacen las entidades privadas sin ánimo de lucro; o que, si existe, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro **represente la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo**. En los demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la Ley 80 de 1993, sus modificaciones y reglamentos.

La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal que contrate bajo esta modalidad deberá indicar expresamente en los Documentos del Proceso, cómo el Proceso de Contratación cumple con las condiciones establecidas en el presente artículo y justificar la contratación con estas entidades en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo.

Estas Entidades Estatales pueden contratar con Entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del presente decreto, previa autorización expresa de su representante legal para cada contrato en particular que la Entidad Estatal planea suscribir bajo esta modalidad. El representante legal de la Entidad Estatal no podrá delegar la función de otorgar esta autorización.

La Entidad Estatal deberá acreditar en los Documentos del proceso la autorización respectiva.

**Artículo 3. Reconocida idoneidad.** La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal.

La Entidad Estatal debe definir en los Documentos del Proceso las características que debe acreditar la entidad sin ánimo de lucro. Para el efecto, deberá tomar en consideración las pautas y criterios establecidos en la guía que expida la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente la cual deberá tener en cuenta las normas de transparencia y acceso a la información aplicable a las entidades privadas sin ánimo de lucro que contratan con cargo a recursos de origen público y las mejores prácticas en materia de prohibiciones, inhabilidades, incompatibilidades y conflictos de interés.

**Artículo 4. Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad.** La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y **municipal** deberá

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)



adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

Las Entidades Estatales no están obligadas a adelantar el proceso competitivo previsto en este artículo cuando el objeto del Proceso de Contratación corresponde a actividades artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana, que solo pueden desarrollar determinadas personas naturales o jurídicas, condición que debe justificarse en los estudios y documentos previos.

**Artículo 5. Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para cumplir actividades propias de las Entidades Estatales.** Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección.

Estos convenios de asociación son distintos a los contratos a los que hace referencia el artículo 2 y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5,6,7 y 8 del presente decreto.

**Artículo 6. Prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades.** Las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución y en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y 1474 de 2011, y en las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, o en cualquier otra norma especial, son aplicables a la contratación a la que hace referencia el presente decreto.

**Artículo 7. Aplicación de los principios de la contratación estatal.** La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a los principios de la contratación estatal y a las normas presupuestales aplicables. En consecuencia, las normas relativas a la publicidad son de obligatorio cumplimiento, por lo cual, la actividad contractual y los Documentos del Proceso de qué trata el presente decreto deberán ser objeto de publicación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP). Adicionalmente, la entidad privada sin ánimo de lucro contratista deberá entregar a la Entidad Estatal, y ésta publicar en el SECOP, la información relativa a los subcontratos que suscriba para desarrollar el programa o actividad de interés público previsto en el Plan Nacional o seccional de Desarrollo, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de la entidad con quien contrató y la información de pagos.

**Artículo 8. Aplicación de normas generales del sistema de contratación pública.** La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a las normas generales aplicables a la contratación pública excepto en lo reglamentado en el presente decreto.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

**Artículo 9. Registro de entidades privadas sin ánimo de lucro en el SECOP.** Las entidades privadas sin ánimo de lucro que contraten con las Entidades Estatales en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política y el presente decreto deberán estar registradas en el SECOP el cual será el medio para acreditar los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo definidos por las Entidades Estatales.

**Artículo 10- Exclusión del Registro Único de Proponentes (RUP).** Las Entidades Estatales no requerirán la inscripción de las entidades privadas sin ánimo de lucro en el RUP para la contratación a la que hace referencia el presente decreto.

El Honorable Consejo de Estado se ha pronunciado al respecto de los convenios de apoyo con entidades sin ánimo de lucro, frente a lo cual expresó: “...Viabilidad: El artículo 355 de la Carta autoriza la celebración de convenios con recursos, entre otros, de los presupuestos municipales, con personas privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con el fin de adelantar programas y actividades de interés público, sin que pueda decirse que el convenio objeto de análisis, se encuentre dentro de los presupuestos de exclusión a que se refiere el artículo 2º del Decreto 777 de 1992 con las modificaciones introducidas por el Decreto 1403 de 1992; pues por una parte, el municipio no obtiene una contraprestación directa a su favor, ya que la destinataria y beneficiaria directa es la comunidad; y por otra, por cuanto no se acuerdan transferencias de recursos por la entidad territorial a una persona de derecho privado para el cumplimiento de un mandato legal, o a favor de personas naturales para el cumplimiento de obligaciones de asistencia o subsidios previstas expresamente en la constitución, ni de apropiaciones presupuestales destinadas a personas jurídicas públicas creadas por entidades. Concepto 1710 de 23 de 2006.

Igualmente, la Contraloría General de la República se ha pronunciado en concepto jurídico No 80112- EE17228 y ha sostenido que: “...Las fundaciones o corporaciones sin ánimo de lucro son consideradas como personas jurídicas de derecho privado que gozan de protección legal. En observancia del mandato constitucional, podrá celebrarse convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, pero reiteramos, únicamente con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo.../...

Así mismo, la Contraloría General de la República se pronunció en concepto No 80112- **2007EE1841**: “...Conforme al artículo transcrito puede el Gobierno, en sus diferentes niveles, celebrar convenios con las entidades sin ánimo de lucro siempre que se cumplan unos requisitos: - Reconocida idoneidad de la entidad sin ánimo de lucro contratista. Desde luego, está reconocida idoneidad debe atender criterios objetivos y los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad que debe surtir la función administrativa de acuerdo a lo consagrado en el artículo 209 de la Carta Política. - Un segundo requisito tiene que ver con la teleología de este tipo de convenios. La finalidad única es la de impulsar programas y actividades de interés público. - La tercera precisión constitucional demarca los límites y alcances de la finalidad, que establece como requisito la conformidad con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo. Como se desata del aparte final en el segundo inciso de la norma constitucional, corresponde al Gobierno Nacional reglamentar la materia, lo cual significa que el Congreso quedó relevado de esta función...”

Consultadas las bases de datos a NIVEL DEPARTAMENTAL se encuentran matriculadas según organización jurídica:

- ✓ FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO";
- ✓ FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS;
- ✓ ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE MÁRQUEZ "ASOCOMAR";
- ✓ FUNDACIÓN DEDICADA A LA RESPONSABILIDAD SOCIAL FUNDAR;
- ✓ FUNDACIÓN JUVENTUD, VIDA Y BIENESTAR "FUNVIDAB";
- ✓ FUNDACIÓN COLOMBIA EMPRENDE VI;

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

|                                                                                  |                                    |                     |                 |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA        |                     |                 |  |
|                                                                                  | NIT 891.856.257-2                  |                     |                 |                                                                                    |
|                                                                                  | MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO |                     |                 |                                                                                    |
|                                                                                  | GESTIÓN DE CONTRATACIÓN/CONVENIO   |                     |                 |                                                                                    |
|                                                                                  | VERSION: 01                        | CODIGO: PM-GC-FR-08 | Página 31 de 47 |                                                                                    |

- ✓ CORPORACIÓN DE INVESTIGACIONES PARA EL DESARROLLO SOCIAL,
- ✓ COMUNITARIO Y HUMANO PALUWALA;
- ✓ FUNDACIÓN DE DESARROLLO Y BIENESTAR SOCIAL "ESPERANZA DE VIDA"FUNDEVIDA;
- ✓ FUNDACIÓN ALIMENTANDO UNA NUEVA ESPERANZA;
- ✓ ONG FUNDACIÓN SOCIO ECOLÓGICA PLANETA VIVO;
- ✓ FUNDACIÓN PARA UNA VIDA DIGNA RENACER;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DECHIVOR;
- ✓ FUNDACIÓN REGIONAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE "FUNDARED";
- ✓ FUNDACIÓN CONSTRUYENDO DÍAS DIFÍCILES;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR SAN MIGUELDE CUBARA;
- ✓ C&S PANAMERICANA S.A.S.;
- ✓ FUNDACIÓN LA ESPIRAL DE SERVICIO ONG.
- ✓ LA ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DELSECTOR GUAYATA;
- ✓ FUNDACIÓN ONG ALIMENTACIÓN RESPONSABLE PARA LA EDUCACIÓN Y SALUDDE COLOMBIA;
- ✓ FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL SISTEMA GENERAL DESEGURIDAD SOCIAL EN COLOMBIA. "FUNDIGS";
- ✓ CORPORACIÓN RETORNO CORPORETORNO;
- ✓ ASOCIACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROGRAMAS Y PROYECTOS ALIMENTARIOS DE INFANCIA ADOLESCENCIA Y POBLACIÓN VULNERABLE DE QUIPAMA;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL SECTOR CENTRO DE NUTRICIÓN KENNEDY MUNICIPIO DE NOBSA DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.
- ✓ CORPORACIÓN PARA EL FOMENTO DE DESARROLLO INTEGRAL Y DE PROYECTOSCOMUNITARIO "FODIPROC";
- ✓ CORPORACIÓN FUTURO EN PAZ;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE PACHAVITA ASOPROVITA;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DELMUNICIPIO DE PÁEZ;
- ✓ FUNDACIÓN ALIANZA FUTURO ASL;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DEL COLEGIO DE EDUCACIÓN BÁSICA YMEDIA TÉCNICA ANTONIO NARIÑO DE SAN EDUARDO BOYACÁ;
- ✓ FUNDACIÓN PALANTE
- ✓ FUNDACIÓN CONSTRUYENDO UNA NUEVA VIDA "CONSTRUVIDA";
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LA IETJGC DEL MUNICIPIO DE TENZABOYACÁ "ASOPADRESTENZA";
- ✓ CORPORACIÓN ARTE, CULTURA Y DESARROLLO LIBRE "CORPOLIBRE";
- ✓ FUNDACIÓN ESCUELA POPULAR DE ARTES Y OFICIOS – EPAO;
- ✓ FUNDACIÓN A.N.A. APOYO A NIÑOS DISCAPACITADOS Y ADOLESCENTES

entre otros, razón por la cual debe adelantarse proceso competitivo de selección conforme lo establece el Decreto 092 de 2017, si hay más de una entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en capacidad de desarrollar el programa previsto, el Decreto honra el principio de la competencia estableciendo que la Entidad Estatal debe hacer un proceso competitivo para escoger la entidad sin ánimo de lucro que mejor pueda cumplir con el programa del plan de desarrollo.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

Que de conformidad con el artículo 4° del Decreto 092 de 2017, se requiere adelantar proceso competitivo ya que el desarrollo del programa objeto del presente proceso contractual es ofrecido por más de una de entidad sin ánimo de lucro y corresponde a actividades previstas en el plan de desarrollo, contratación obedece a la ejecución de un programa de interés público de personas en situación de debilidad manifiesta e indefensión que busca garantizar la alimentación escolar a los niños y niñas de las diferentes instituciones educativas del municipio de La Uvita, garantizando así el derecho a la educación de los mismos a través de la unión de esfuerzos que permitan aportar al beneficio social de la comunidad estudiantil por parte de la administración municipal y la entidad asociada.

#### 4 ANALISIS ECONOMICO DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

##### 4.1 ANALISIS TÉCNICO

Para el cálculo del presupuesto del convenio, se toma directamente los precios establecidos por la Gobernación de Boyacá y que forman parte integral del **Convenio No. 158 DE 2023**, celebrado entre el Departamento de Boyacá y el Municipio de LA UVITA; Se determina lo siguiente:

##### 4.2 ANÁLISIS ECONÓMICO

El valor del presente contrato se determina teniendo en cuenta el análisis del mercado adelantado por la Gobernación para lo cual 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)



- 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 matrícula del 2021, se considera prudente mantener activos el total de cupos del año anterior por cuanto la matrícula 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: - 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. - La Corporación de Abastos de Bogotá S.A – Corabastos de fecha 28 de febrero de 2022. - 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. 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,

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

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, Chokolatina, 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.

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

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 para 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.

| <b>RELACIÓN RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DE PERMANENCIA DIARIA</b> |
|---------------------------------------------------------------------|
| 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<br>(labores de manipulación) | 1 a 35  | 76 a 110  | 151 a 207 | 301 a 396 | 501 a 624 | 751 a 874  | 1001 a 1209 |
| 8 horas<br>(labores de manipulación) | 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, número 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 cálculo para las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada según el tiempo requerido para la preparación de los alimentos.

### CONCLUSION PARA CALCULO PRESUPUESTAL

De acuerdo a lo anteriormente expuesto, se concluye que el **Municipio de LA UVITA**, realizara Invitación y selección de Operador a través de Régimen Especial, Decreto 092 de 2017 y la guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad. Al considerar que celebrar convenios de Asociación con el sector sin ánimo de lucro tiene ventajas comparativas para atender los beneficiarios del programa.

El valor del convenio es hasta por la suma de CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y UN PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS (\$183.892.541,71) M/CTE.

### 3. JUSTIFICACION DE LOS FACTORES DE SELECCION QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

En la etapa de selección, la Entidad Estatal debe revisar la reputación personal de los administradores y miembros de junta u órgano colegiado. Debe asegurarse que no están en una situación de conflicto de interés con el cumplimiento de sus funciones y del objeto del contrato y que no están inhabilitados para contratar con el Estado.

Por lo anterior se solicitarán los siguientes requisitos para verificación y selección objetiva:

**Carta de presentación:** La carta de presentación de la propuesta deberá ser firmada por el Representante Legal de la entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.

**Cédula de ciudadanía** del representante legal de la Entidad que presente propuesta: Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.

**Certificados de Existencia y Representación Legal.** Se hará verificación en línea. Teniendo en cuenta aspectos como: La duración de la Personería Jurídica deberá ser equivalente, a la del plazo ofrecido para la ejecución del convenio y veinte (20) años más. Así mismo deberá acreditar en el mismo certificado que ha sido autorizado Legalmente por el órgano de Administración competente para presentar la propuesta y suscribir el convenio por el monto del aporte de **EL MUNICIPIO** y propio en calidad de aporte para, suscribir el convenio si a ello hubiese lugar, y en general, garantizar el cumplimiento de todas sus obligaciones, el OBJETO SOCIAL de la Persona Jurídica deberá ser concordante con el objeto del convenio, de conformidad a lo establecido en el Decreto No. 092 de 2017.

**Ausencias de Inhabilidades e incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica para contratar con el Estado.** Se verificará con una declaración de la persona jurídica en la cual certifica que ni la persona jurídica ni el representante legal están incurso en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.

**Certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales persona jurídica.** La entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, deberá expedir un documento por medio del Revisor Fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, que certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de ser el caso. Dicho documento debe certificar que a la fecha de presentación de la propuesta se encuentran al día en los pagos que les correspondan

**Certificado original del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI–** vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación a nombre de la entidad proponente y del Representante legal.

**Certificado de antecedentes fiscales del representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro** y de la persona jurídica expedido por la Contraloría General de la Nación.

**Certificado de antecedentes Judicial para el representante legal de la Entidad sin Ánimo de Lucro** expedido por la Policía Nacional

**Libreta Militar:** Se deberá anexar copia de la Libreta Militar del representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, o de la persona natural, de ser el caso.

**Rut.** Adjuntar copia del certificado expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) donde conste el régimen tributario a que pertenece el oferente.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)



**5629 Actividades de otros servicios de comidas.** Esta clase incluye: • El catering industrial, es decir, la provisión de servicios de comidas con base en acuerdos contractuales con el cliente, para un periodo de tiempo específico. También incluye la operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares. La comida puede ser preparada in situ (en el lugar donde va a consumirse) o en una unidad central de preparación. Esta categoría comprende: - Las actividades de contratistas de servicios de comida (por ejemplo, para empresas de transporte). - La operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares. - Los servicios de alimentación escolar, mediante la preparación y distribución de comidas in situ (en el lugar donde van a consumirse). - La operación de casinos o cafeterías (por ejemplo, para fábricas, oficinas u hospitales), sobre la base de una concesión. - La operación de comedores universitarios al igual que de casinos y comedores para los miembros de las Fuerzas Armadas. • Las actividades de restaurantes a bordo de buques de pasajeros al igual que los servicios de coche comedor, cuando son proporcionados por unidades separadas de las que suministran el servicio de transporte.

**Registro de la entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en el SECOP:** La entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad que esté interesada en participar en el proceso de selección deberá estar inscrita en el SECOP, de conformidad a lo establecido en el Artículo 9 del Decreto 092 de 2017.

**Hoja de Vida de la función Pública para personas jurídicas.** Se deberá anexar el formato de hoja de vida tanto de la persona jurídica como del representante legal, con sus respectivos anexos.

**Certificación de ausencia de multas y sanciones que impidan la contratación con las entidades estatales.**

**Certificación de estar a paz y salvo** con el erario público Municipal por concepto de impuestos Municipales expedido por la Tesorería Municipal.

**Oferta Económica.**

#### DOCUMENTOS DE CARÁCTER FINANCIERO

Los ingresos de las entidades sin ánimo de lucro están destinados a cumplir su función social. Para la verificación de la capacidad financiera, las entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad deberán aportar los estados financieros clasificados, certificados y dictaminados.

Para lo anterior tendrán en cuenta las siguientes condiciones que relacionan en la tabla siguiente

| INDICADOR                       | VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD                 |
|---------------------------------|------------------------------------------------|
| INDICE DE LIQUIDEZ              | Mayor o igual a 39                             |
| ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO         | Menor o igual a 0.65                           |
| RAZON DE COBERTURA DE INTERESES | Uno, superior o indeterminado                  |
| CAPITAL DE TRABAJO              | Mayor o igual al 100% del presupuesto oficial. |

#### CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

| INDICADOR                   | VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD |
|-----------------------------|--------------------------------|
| RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO | Mayor o igual 1,4              |

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

|                                |
|--------------------------------|
| <b>RENTABILIDAD DEL ACTIVO</b> |
|--------------------------------|

|                      |
|----------------------|
| Mayor o igual a 0,40 |
|----------------------|

Estos indicadores se verificarán por parte del comité evaluador a través del Documento RUP si lo allega el proponente y/o del documento de formato de capacidad financiera y organizacional debidamente firmado por el Revisor Fiscal (se debe respaldar con los documentos de legalidad del Revisor Fiscal incluyendo certificado de antecedentes profesionales)

Cuando la entidad no cumpla con alguno de los indicadores de la capacidad financiera, la propuesta será considerada como NO HABILITADA, por lo tanto, no continúa en el proceso de selección.

### EXPERIENCIA DE LA ESAL

Las entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad interesadas deben acreditar experiencia en la ejecución como “**OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**”.

Para acreditar la experiencia el oferente deberá relacionar tres (2) contratos o convenios ejecutados, terminados y liquidados, celebrados dentro de los tres años anteriores al cierre de la presente convocatoria, para lo cual deberá anexar las respectivas certificaciones.

### ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La entidad deberá acreditar que tiene una estructura organizacional, con órganos de administración activos, estados financieros debidamente certificados y dictaminados. Este requisito se verificará con el respectivo certificado de existencia y representación legal expedida por la Cámara de Comercio respectiva y los documentos emanados del contador, revisor fiscal y/o representante legal respecto de estados financieros, así como con los estatutos de la ESAL.

Por tanto, cada oferente deberá aportar copia de los estatutos de la entidad.

### REPUTACIÓN DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL):

Con el fin de verificar reputación de la ESAL, la Entidad revisará:

**Certificado De Antecedentes Fiscales.** De los ADMINISTRADORES de la ESAL y del personal que ejecutará el programa, expedidos por la Contraloría General de la República, de conformidad a lo establecido en la Ley 610 de 2000; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

**Certificado de antecedentes disciplinarios.** De los ADMINISTRADORES de la ESAL y del personal que ejecutará el programa, expedidos por la Procuraduría General de la Nación; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

**Certificado De Antecedentes Judiciales.** De los ADMINISTRADORES de la ESAL y del personal que ejecutará el programa, expedidos por la Policía Nacional; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

A su vez el municipio consultará el SECOP en aras de revisar la trayectoria y el desempeño de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL), en la ejecución de proyectos similares.

### CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR LAS OFERTAS

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

Los aspectos Jurídicos, Financieros, Operacionales o Administrativos de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje.

Se tendrá en cuenta para la ponderación únicamente aquellas propuestas que hayan sido habilitadas, las cuales se calificarán de la siguiente manera:

| CRITERIOS DE EVALUACION                        | PUNTAJE |
|------------------------------------------------|---------|
| A. CORRESPONDENCIA DEL OBJETO                  | 100     |
| B. CAPACIDAD PERSONAL (Evaluación Técnica)     | 400     |
| C. EXPERIENCIA                                 | 200     |
| D. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL                   | 100     |
| E. EFICIENCIA DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO | 100     |
| F. OFRECIMIENTOS ADICIONALES                   | 100     |
| TOTAL PUNTOS POSIBLES                          | 1.000   |

## DESCRIPCION

**A. CORRESPONDENCIA DEL OBJETO.** Las entidades privadas sin ánimo de lucro en sus documentos constitutivos definen el área de interés de su acción, la cual está relacionada con la intención de los fundadores y de los donantes. La coincidencia entre el objeto de la entidad privada sin ánimo de lucro y el programa o actividad del plan de desarrollo, es un elemento esencial para que esta sea adecuada para desarrollar tales propósitos. Esta condición se evaluará de la siguiente forma:

| DESCRIPCION DEL OBJETO SOCIAL        | PUNTAJE |
|--------------------------------------|---------|
| Puntual al objeto de la convocatoria | 100     |
| Similar al objeto de la convocatoria | 50      |

**“CRITERIO DEL OBJETO:** PROPENDER POR LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS QUE GARANTICEN LA ALIMENTACIÓN A LOS ESCOLARES.

## **B. EVALUACION TECNICA. CORRESPONDE A LA CAPACIDAD DE PERSONAL DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL)**

La evaluación de la Capacidad de personal de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL) de cada una de las propuestas se medirá de acuerdo a los factores que propongan y que certifiquen en la propuesta para la ejecución del objeto de la presente Convocatoria, asignándole un puntaje de **400 PUNTOS** de la siguiente manera:

| PERFIL                | CONDICION ACREDITADA                                                                                                                                                                       | PUNTOS |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| DIRECTOR DEL PROGRAMA | Para la ESAL que proponga un director general del Programa, que sea profesional en Ciencias Administrativas (Nutricionista, Ingeniero de Alimentos) con 5 años de experiencia profesional. | 100    |

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                         | Profesional Nutrición y dietética, con por lo menos 10 años de experiencia en el ramo, contados desde la expedición de su acta de grado y/o tarjeta profesional cuando aplique; además de esto deberá demostrar experiencia específica y capacitación en programas de alimentación a población infantil; esta experiencia y capacitación deberá constar con los certificados de experiencia y de cursos; la capacitación se aceptará única y exclusivamente si fue otorgada por entes públicos y/o territoriales. | <b>150</b> |
| COORDINADOR PARA APOYAR | Para la ESAL que proponga un coordinador que acompañe la Operación del Programa con 1 año de experiencia específica como coordinador en el desarrollo de actividades iguales o similares a las del presente proceso.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>50</b>  |
| EL PROGRAMA             | Para la ESAL que proponga un coordinador que acompañe la Operación del Programa con 3 año de experiencia específica como coordinador en el desarrollo de actividades iguales o similares a las del presente proceso.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>150</b> |

Para tal efecto deberá allegar y aportar con su propuesta:

- Hoja de Vida con soportes
- Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía.
- Fotocopia de la Tarjeta o Matricula o Profesional con su respectiva vigencia. (cuando aplique)
- Fotocopia legible de los Diplomas o actas de grado con el fin de verificar formación Académica
- Copias de los contratos, acta de recibo y liquidación o certificaciones contractuales celebrados con entidades públicas o privadas del equipo, con el fin de verificar experiencia. Dicha certificación deberá contener:

-Nombre de la Entidad contratante

-Nombre del Contratista

-Objeto del contrato

-Plazo y vigencia del contrato

-Fecha de iniciación

-Fecha de terminación y liquidación.

- Carta de compromiso para trabajar con el proponente en la ejecución del convenio, manifestando expresamente que acepta el rol, obligaciones, responsabilidades y actividades a desempeñar y la dedicación señalada para el proyecto.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)



**C. EXPERIENCIA.** La experiencia requerida debe estar asociada con el éxito en programas desarrollados por la entidad privada sin ánimo de lucro similares o afines al programa o actividad prevista en el plan de desarrollo y debe ser proporcional al alcance, el valor y la complejidad del proyecto. asignándole un puntaje de **200 PUNTOS**. La cual se evaluará de la siguiente forma:

| SOLICITUD   | CONDICION ACREDITADA                                                                                                                                                                                                                                           | PUNTOS |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| FACTOR      | A la ESAL que acredite la mayor experiencia adicional a la mínima exigida a través de convenios, cuyo objeto corresponda a la <b>Operación del PAE</b> . Se le asignara el máximo Puntaje.                                                                     | 100    |
| EXPERIENCIA | <p>Nota: Si los contratos fueron ejecutados en el periodo 2022, no necesariamente deben estar registrados en el RUP</p> <p>Se otorgarán 100 puntos Adicionales, si la sumatoria de los convenios antes referidos, superan el Presupuesto Oficial Estimado.</p> | 100    |

**D. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.** Muestra la madurez de la organización en sus procedimientos, el manejo de la información y en general su gobierno corporativo. A continuación, se establece la ponderación respectiva:

| SOLICITUD                                | CONDICION ACREDITADA                                                                                                                                                                                                                      | PUNTOS |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SOPORTES</b><br><br><b>DE LA ESAL</b> | Si la ESAL, aporta los soportes necesarios que permitan evidencia el funcionamiento de los órganos de <b>gobierno</b> de la empresa, como son los tres poderes dentro de una sociedad: los Accionistas, Directorio y Alta Administración. | 100    |

#### **E. EFICIENCIA DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO**

Las entidades privadas sin ánimo de lucro no tienen como propósito generar utilidades. Los ingresos de las entidades privadas sin ánimo de lucro están destinados a cumplir su función social. La administración de la entidad privada sin ánimo de lucro debe mostrar eficiencia en el gasto para lo cual el siguiente indicador sobre la eficiencia en la administración de la totalidad de sus proyectos es útil.

La entidad deberá diligenciar un formulario en el que desarrolle la anterior formula, evidenciando los proyectos implementados durante el año vs los gastos de funcionamiento que apropiaron para su desarrollo.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

En consecuencia, se otorgará el máximo puntaje a la ESAL que demuestre haber asignado más recursos para satisfacer las necesidades de la comunidad y menos en su propia administración y los demás en escala – 50 puntos cada uno.

**F. OFRECIMIENTOS ADICIONALES.** Se otorgarán 100 puntos a la ESAL, que presente el mayor número de ofrecimientos adicionales, sin costo adicional para el Municipio y que contribuyan a la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. A las demás en regla de tres simple. Se tendrán en cuenta ofrecimientos como:

- Bodega propia o en arrendamiento.
- Personal adicional sin que genere costos para el Municipio.
- Capacitaciones adicionales a las legalmente exigidas en los lineamientos.

Recursos para mejoramiento de minuta y/o dotación y/o mantenimientos menores de la infraestructura.

## 6. Tipificación, Cuantificación y Asignación de Riesgos Previsibles en la Contratación.

### RIESGOS EN LA ETAPA DE PLANEACION:

| <b>CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE RIESGOS</b><br>(Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4) |                                 |                               |                                  |                        |                                                                  |                                                                                                                                                            |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| RIESGO                                                                                                                                       | CATEGORÍA DEL RIESGO<br>(1 A 5) | IMPACTO DEL RIESGO<br>(1 A 5) | VALORACIÓN DEL RIESGO<br>(1 A 5) | ASIGNACIÓN DEL RIESGO  | MONITOREO DEL RIESGO                                             |                                                                                                                                                            |                                              |
|                                                                                                                                              |                                 |                               |                                  |                        | Quien                                                            | Como                                                                                                                                                       | Periodicidad                                 |
| RIESGO DE NO INCLUSION EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES                                                                                     | 3                               | 3                             | 3                                | La entidad Contratante | Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección al contratista | Verificando que el objeto del contrato se encuentre incluido en el Plan anual de Adquisiciones                                                             | Al momento de elaboración del Estudio Previo |
| RIESGO DE INDEBIDA UTILIZACION DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN                                                                                  | 3                               | 3                             | 3                                | La entidad Contratante | Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección al contratista | Verificando que por la naturaleza, descripción y características del objeto, se ajuste a la Modalidad de Selección del contratista que establece la norma. | Al momento de elaboración del Estudio Previo |
| RIESGO DE NO DESCRIPCION CLARA DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.                                                                                 | 3                               | 3                             | 3                                | La entidad Contratante | Quien Elabora el Estudio Previo y quien                          | Siendo detallista a la hora de la                                                                                                                          | Al momento de                                |

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 – 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

|                                                                                                                                                                                              |   |   |   |                        |                                                                  |                                                                                                                                                 |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                              |   |   |   |                        | selección al contratista                                         | elaboración del Estudio previo – ítem descripción del objeto                                                                                    | elaboración del Estudio Previo               |
| RIESGO DE DISEÑO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN QUE PERMITA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LA ENTIDAD ESTATAL, CUMPLIR SU MISIÓN Y SI ES COHERENTE CON EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBJETIVOS Y METAS. | 3 | 3 | 3 | La entidad Contratante | Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección al contratista | Siendo detallista a la hora de la elaboración del Estudio previo – ítem Justificación de la Necesidad y Descripción del objeto                  | Al momento de elaboración del Estudio Previo |
| FALTA DE COORDINACION INTER INSTITUCIONAL                                                                                                                                                    | 3 | 3 | 3 | La entidad Contratante | La entidad contratante                                           | Con la realización y asistencia a Concejos de Gobierno y atendiendo al cumplimiento del manual específica de funciones y manual de Contratación | Permanente                                   |

### RIESGOS EN LA ETAPA DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

| CUADRO DE TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS<br>(Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)                                                                                                        |                                 |                               |                                  |                        |                                                                  |                                                                                                                                        |                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| RIESGO                                                                                                                                                                                                                                       | CATEGORÍA DEL RIESGO<br>(1 A 5) | IMPACTO DEL RIESGO<br>(1 A 5) | VALORACIÓN DEL RIESGO<br>(1 A 5) | ASIGNACIÓN DEL RIESGO  | MONITOREO DEL RIESGO                                             |                                                                                                                                        |                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |                               |                                  |                        | Quien                                                            | Como                                                                                                                                   | Periodicidad                                    |
| RIESGO DE NO VERIFICACIÓN DE FACTORES DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA CONSAGRADOS POR LA NORMA<br>(En contratación Directa para Servicios son Idoneidad, formación Académica y Experiencia Directamente Relacionada con el Objeto del contrato) | 3                               | 3                             | 3                                | La entidad Contratante | Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección al contratista | Verificando que los factores o criterios de escogencia del contratista que da la norma estén acordes con el Curriculum del contratista | Al momento de la Elaboración del Estudio Previo |

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co)    Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

**RIESGOS EN LA ETAPA DE CONTRATACION:**

| <b>CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE RIESGOS</b><br><b>(Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)</b> |                              |                            |                               |                        |                                                                         |                                                                                                                         |                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| RIESGO                                                                                                                                              | CATEGORÍA DEL RIESGO (1 A 5) | IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5) | VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5) | ASIGNACIÓN DEL RIESGO  | MONITOREO DEL RIESGO                                                    |                                                                                                                         |                                                                                  |
|                                                                                                                                                     |                              |                            |                               |                        | Quien                                                                   | Como                                                                                                                    | Periodicidad                                                                     |
| RIESGO DE QUE NO SE FIRME EL CONTRATO.                                                                                                              | 3                            | 3                          | 3                             | El contratista         | Quien selecciona al contratista                                         | Seleccionando al contratista que reúna el perfil del estudio previo tan pronto se elabore este documento de planeación. | Una vez se elabore el Estudio previo.                                            |
| RIESGO DE QUE NO SE PRESENTEN LAS GARANTIAS                                                                                                         | 3                            | 3                          | 3                             | El contratista         | Quien Selecciona al contratista o el Supervisor si ya se ha constituido | Luego de firmado el contrato Verificar y requerir al contratista para que otorgue las garantías exigidas                | Una vez se firme el Contrato.                                                    |
| RIESGO DE NO PUBLICACION                                                                                                                            | 3                            | 3                          | 3                             | La entidad Contratante | Quien Selecciona al contratista o el Supervisor si ya se ha constituido | Verificar o requerir que la persona encargada del SECOP, publique el contrato y los demás actos del proceso contractual | Permanente y hasta tanto se verifique la terminación del proceso de contratación |
| RIESGO DE NO REALIZAR REGISTRO PRESUPUESTAL                                                                                                         | 3                            | 3                          | 3                             | La entidad Contratante | Quien Selecciona al contratista o el Supervisor si ya se ha constituido | Luego de firmado el contrato Verificar o requerir a funcionarios de la secretaria de hacienda                           | Permanente y hasta tanto se verifique el Registro Presupuestal                   |



|  |  |  |  |  |   |                                                             |  |
|--|--|--|--|--|---|-------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | o | y/o<br>tesorería<br>para el<br>Registro<br>Presupuest<br>al |  |
|--|--|--|--|--|---|-------------------------------------------------------------|--|

**RIESGOS EN LA ETAPA DE EJECUCION:**

| <b>CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE RIESGOS</b><br><b>(Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)</b> |                              |                            |                               |                       |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| RIESGO                                                                                                                                              | CATEGORÍA DEL RIESGO (1 A 5) | IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5) | VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5) | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | MONITOREO DEL RIESGO                                               |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                     |                              |                            |                               |                       | Quien                                                              | Como                                                                                                                                                                                                                   | Periodicidad                                                                        |
| RIESGO DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO CONTRATADO.                                                                                                     | 4                            | 4                          | 4                             | El contratista        | Quien selección al contratista o el Supervisor, en caso de existir | Comparando las obligaciones del contrato con los servicios ejecutados por el contratista                                                                                                                               | Permanente durante el plazo de ejecución del contrato.                              |
| RIESGO DE CALIDAD DEL SERVICIO                                                                                                                      | 4                            | 4                          | 4                             | El contratista        | Quien selección al contratista o el Supervisor, en caso de existir | Comparando las obligaciones del contrato con los servicios ejecutados por el contratista                                                                                                                               | Permanente durante el plazo de ejecución y termino para la liquidación del contrato |
| RIESGO DE DEVOLUCION DE PAGO ANTICIPADO                                                                                                             | 3                            | 3                          | 3                             | El contratista        | Quien selección al contratista o el Supervisor, en caso de existir | Verificando que en cada incumplimiento de las obligaciones del contrato se exija al contratista la devolución de lo pagado en forma anticipada ó Solicitando al ordenado del gato el inicio al trámite de declaratoria | Permanente durante el plazo de ejecución y termino para la liquidación del Contrato |

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 – 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

|                                                |   |   |   |                        |                                                                                   |                                                                                                                       |            |
|------------------------------------------------|---|---|---|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                |   |   |   |                        |                                                                                   | de incumplimiento con declaratoria de siniestro y cobro de garantías (Art. 86 ley 1474 de 2011)                       |            |
| RIESGO FINANCIERO ANTICIPO                     | 3 | 3 | 3 | El Contratista         | El contratista                                                                    | cubrirá el 100% del anticipo                                                                                          | Permanente |
| CAMBIOS NORMATIVOS O DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA | 3 | 3 | 3 | La Entidad Contratante | Quien selección al contratista o el Supervisor, en caso de existir y el contrista | Verificando y actualizándose en cuenta a los cambios normativos tributarios                                           | Permanente |
| RIESGOS LABORALES                              | 3 | 4 | 4 |                        | Quien selección al contratista o el Supervisor, en caso de existir y el contrista | Cumpliendo buenas practicas con respecto a riesgo Laborales del Contratista dependiendo de la naturaleza del servicio | Permanente |

**7. ANALISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE LOS MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO A CELEBRAR.**

Según el Artículo 2.2.1.2.1.5.4. Garantías del decreto 1082 de 2015 la Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición en Grandes Superficies.

Una vez firmado el contrato se considera procedente de conformidad con las normas legales vigentes en materia de contratación estatal que el proponente favorecido con la adjudicación, deberá presentar para la suscripción del contrato los siguientes documentos:

- Documento de identificación personal del Representante Legal y de la persona natural.

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)

- Garantías exigidas: Se deberán otorgar las garantías exigidas en la minuta del contrato a saber: GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO El Proponente favorecido con la adjudicación del contrato constituirá, a favor del Municipio, una garantía única, como mecanismo de cobertura de los riesgos, cualquiera de las siguientes garantías: Póliza de seguros, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores y depósito de dinero en garantía, con los siguientes amparos, cuantías y Vigencias:

| AMPAROS                                                                 | VALOR ASEGURADO | VIGENCIA                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
| CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO                                               | 15%             | Término de duración del convenio y 4 meses más  |
| GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS SUMINISTRADOS                      | 15%             | Término de duración del convenio y 04 meses más |
| PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES DEL PERSONAL | 10%             | Término de duración del convenio y 36 meses más |
| RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL                                 | 200 SMMLV       | Término de duración del convenio                |

## 8. ACUERDOS COMERCIALES

El presente proceso contractual a la fecha no se encuentra cobijado por ningún Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el estado colombiana.

### ORIGINAL FIRMADO

**DARLY GEORGINA SÁNCHEZ TOLOZA**

Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social  
Elaboró.

**CARLOS ALBERTO IBÁÑEZ ARANGO**

Asesor Contratación Estatal  
Revisó y Aprobó

**Construyamos Futuro para La Uvita 2020 - 2023**

Dirección: Cra. 6 No. 6 - 15 \* Código Postal 150860 \* Cel. 3138321658 - 3138321631

E-mail: [alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co](mailto:alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co) Página Web: [www.lauvita-boyaca.gov.co](http://www.lauvita-boyaca.gov.co)