

INVITACIÓN PÚBLICA A OFERTAR

NOMBRE DOCUMENTO	AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA
PROCESO / PROCEDIMIENTO / CONSECUTIVO PROCEDIMIENTO	GC-CIA-2023-06
CÓDIGO DOCUMENTO	GC-ACP-MC
VERSIÓN	1
FECHA SUSCRIPCIÓN	17-02-2023

La alcaldía Municipal de La Uvita, invita a todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia en Consorcio o Unión Temporal existentes en el mercado Nacional, con capacidad de presentar la oferta para **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.**

el oferente deberá tener en cuenta en su oferta la descripción de las condiciones Jurídicas, Técnicas, Económicas, y contractuales exigida en la presente invitación

La presente contratación, estará sometida a la ley colombiana y en especial al decreto 092 de 2017 y el artículo 335 de la Constitución Nacional y demás normas que la reglamenten aclaren o modifiquen.

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”.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 2 de 41	

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.

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*

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 3 de 41	

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.

EL OBJETO.- El objeto de la invitación es seleccionar la persona natural o jurídica, el consorcio o la unión temporal para ejecutar el siguiente objeto contractual con las condiciones técnicas que se señalan: **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.**

Objetivo General

- 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.
- 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

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. 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTAS PATRÓN

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO 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 55 g 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
	Arepá (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	AZÚCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite 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:

- 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 pemití). 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 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.
 - 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, 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.
- 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	55 g	55 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	75 g 60 g 59 g	55 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	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 FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS ³				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite 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 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. 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, 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 inventorial, 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					
ALMUERZO					
GRUPO PRIMARIA II (CUARTO Y QUINTO)					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO ¹	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 69 g 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, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	101 g	73 g	50 - 95 g
	Papa, Yuca, ETC		73 g	73 g	50 - 95 g
	Arepa (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 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 Margarina	Todos los días	60 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		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					

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 7 de 41	

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. 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 sazónadores 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. 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.
--

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO SECUNDARIA					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO¹	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	70 g	70 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pencil o Pechuga	2 veces por semana	96 g 77 g 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 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 Margarina	Todos los días	75 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		35 g	35 g	35 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					

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 penci). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. 2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. 3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. 4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. 5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, 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 ALMUERZO NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	80 g	80 g	50 – 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	110 g 88 g 86 g	80 g	50 – 60 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	63 g	63 g	140 g – 145 g
	Pasta		63 g	63 g	140 g – 145 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLATANO, 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 FRIA O CALIENTE	Verdura Fria 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 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					

NOTAS:

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

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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

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

NOTAS

- 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, mojicón, 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:** Bocado, 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AMPPM 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					

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 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AMIPM 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 entera		2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g
AZÚCARES	AZÚCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite Margarina	Todos los días	20 cc (total semana)		
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 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, 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AMPM 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 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					

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

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AMPM 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 Margarina	Todos los días	35 cc (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 2					

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. **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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	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	Todos los días	45 cc (total semana)		
Margarina					
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 2					

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, 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.
--

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

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:

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:

ZONA 1					
COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
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 diario con termopump 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 operativas, 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
TOTAL	\$3.348,00	\$3.538,00	\$3.809,00	\$4.157,00	\$4.431,00

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

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 termiquin 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
TOTAL	\$2.603,00	\$2.603,00	\$2.880,00	\$2.880,00	\$3.127,00

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 termiquin 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
TOTAL	\$2.222,00	\$2.268,00	\$2.422,00	\$2.606,00	\$2.657,00

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.

2.1 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 18 de 41	

2.2 VALOR INICIAL: CIENTO SETENTA MILLONES DOSCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PEOSOS CON NOVENTA Y SEIS CENTAVOS (\$ 170.270.871,96).

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

2.4 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.

2.5 PRESUPUESTO OFICIAL:

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 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.**

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 *Página Web:* www.lauvita-boyaca.gov.co

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
					\$ 10.781.147,20

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
					\$ 2.778.985,60

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 Página Web: 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
	\$13.621.669,75

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.

- **Certificado de Disponibilidad Presupuestal.** - La disponibilidad respectiva será otorgada de la siguiente manera:

APORTE	CUENTA	NOMBRE	VALOR	TOTAL
MUNICIPIO	2.3.2.02.02.008 1.2.4.3.03 22 2201 2201028 001	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción / SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO / EDUCACION / Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media / EDUCACION Calidad, cobertura y fortalecimiento de la / SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO	\$15.500.000	\$60.663.752
	2.3.2.02.02.008 1.2.4.4.01 22 2201 2201028 001	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción / SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMA / EDUCACION / Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media / EDUCACION Calidad, cobertura y	\$45.163.752	

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

		fortalecimiento de la / SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMA		
GOBERNACIÓN	2.3.2.02.02.009 1.2.3.3.04 22 2201 2201073	Servicios para la comunidad, sociales y personales / OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES / EDUCACION / Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media / EDUCACION Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación / MUNICIPIO LA UVITA / OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES	\$109.607.119,96	\$109.607.119,96
MUNICIPIO 8.0% IMPUESTOS	2.3.2.02.02.008 1.2.4.3.03 22 2201 2201028 001	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción / SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO / EDUCACION / Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media / EDUCACION Calidad, cobertura y fortalecimiento de la / SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO	\$14.000.000	\$14.000.000
TOTAL				\$ 184.270.871,96

Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2023010001 del 02 de enero del 2023, aporte del Municipio de La Uvita, Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 2023010043 del 26 de enero del 2023, aporte de la Gobernación de Boyacá, y Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°2023010052 por parte del Municipio 8.0% impuestos municipales, expedidos por parte de la Tesorería Municipal.

3. OBLIGACIONES

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

3.1 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 trabamientos 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

- 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.

3.2 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 2022, 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.
- 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 23 de 41	

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.

3.3 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.

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.

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 **Página Web:** www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 24 de 41	

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.

4. LAS CAUSALES QUE GENERARÍAN EL RECHAZO DE LAS OFERTAS

- a) Cuando el valor (ítems y total) de la propuesta presentada, exceda el presupuesto oficial asignado para la contratación en (ítems y total)
- b) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución y/o liquidación de sociedades
- c) Se rechazarán las ofertas que no cumplan con los requisitos en los documentos no subsanables.
- d) Cuando no se cumpla con los códigos establecidos para registro mercantil o certificado de existencia y representación legal y/o Rut.
- e) Los documentos y requisitos que constituyan factores de escogencia, incluidos la falta de capacidad para presentar la oferta y circunstancias ocurridas tras el cierre del proceso.
- f) Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
- g) Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.
- h) Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidades fijadas por la Constitución y la Ley.
- i) Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo.
- j) Cuando la actividad económica de la firma, incluido en el Certificado de Existencia y Representación Legal o certificado mercantil expedido por la cámara de comercio no faculte a la sociedad para desarrollar la actividad materia de la futura contratación.
- k) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución, a las que se refieren los artículos 342, 351, 370 y 457 del Código de Comercio.
- l) Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto en invitación pública o la solicitud por la entidad, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla, artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.
- m) Cuando se presente más de una oferta por un mismo oferente o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.
- n) Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.
- o) El que no cumple con las condiciones de la invitación
- p) Entrega extemporánea de la oferta ó cuando no se radique en el lugar indicado en la invitación pública.
- q) Cuando el objeto social de la firma, incluido en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la cámara de comercio no faculte a la sociedad para desarrollar el objeto de la futura contratación.
- r) Si el representante legal de la persona jurídica proponente ó parte de un consorcio o unión temporal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntarse a la propuesta el documento de autorización expresa del órgano competente.
- s) La falta de autorización por parte del representante legal (en caso de que no lo presente el mismo) a la persona que haga entrega de la propuesta.
- t) La presentación de la propuesta por correo electrónico o correo certificado. La no subsanación oportuna

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 **Página Web:** www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 25 de 41	

de requisitos habilitantes.

- u) La presentación de la oferta en dependencia distinta o sitio diferente al indicado en el cronograma de la presente invitación.

- 1. Declaratoria Desierta Del Proceso.** - La Alcaldía Municipal de La Uvita declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.

La alcaldía Municipal de La Uvita declarará desierto el presente proceso si al vencimiento del plazo para la presentación de ofertas no se recibe ofrecimiento alguno o las ofertas hayan sido determinadas como no hábiles.

La declaratoria de desierto del proceso se hará mediante comunicación motivada, la cual se publicará en el SECOP.

- 2. Documentos Subsanables.** - De conformidad con lo señalado en el parágrafo 1, artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 dice "La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por las entidades en cualquier momento, hasta la adjudicación."

Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto en la solicitud por parte de la entidad, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla.

- 3. Participación Ciudadana.** - Se pondrá en conocimiento mediante comunicado oficial de (invitación de acompañamiento para el ejercicio de control social): De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66° de la Ley 80 de 1993 "DE LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA. Todo contrato que celebren las entidades estatales, estará sujeto a la vigilancia y control ciudadano".

- 4. Evaluación de Orden Económico y Verificación de Documentos.**- De conformidad a la subsección 5, art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015 la Alcaldía Municipal de La Uvita revisara las ofertas económicas y verificara que la oferta que ofrezca el menor precio y cumpla con las condiciones de la invitación, se tendrá en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el parágrafo 1, artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 dice "La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por las entidades en cualquier momento, hasta la adjudicación.", Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la Alcaldía Municipal de La Uvita verificara el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo lugar, y así sucesivamente.

Si una vez verificadas todas las ofertas presentadas, no se logra la habilitación, el proceso se declarará desierto en los términos contemplados en el decreto 1082 del 26 de mayo del 2015.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 26 de 41	

Para garantizar igualdad de condiciones entre los proponentes las propuestas económicas se evaluarán antes del impuesto al valor agregado IVA.

- 5. Revisión y Corrección Aritmética.** - Se revisarán las operaciones elaboradas por el proponente en el formulario económico de cantidades y precios (precio total de los bienes o servicios solicitados dentro de la invitación pública).

Las ofertas económicas serán analizadas para determinar si en los cálculos se han cometido errores en las operaciones aritméticas, en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección la alcaldía Municipal de La Uvita realizará las correcciones necesarias.

Siempre y cuando la oferta se ajuste sustancialmente a los Documentos, el Comprador corregirá errores aritméticos de la siguiente manera:

Si existiese discrepancia entre un precio unitario y el precio total que se obtenga multiplicando ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario. El precio total será corregido a menos que, a criterio del comprador, existe un error obvio en la colocación del punto decimal del precio unitario, en cuyo caso prevalecerá el precio total ofertado y se corregirá el precio unitario; si existiese un error en un precio total como consecuencia de la suma o resta de subtotaes, prevalecerán los subtotaes y el precio total será corregido; y si existiese discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras, salvo que la cantidad expresada en palabras tenga relación con un error aritmético, en cuyo caso prevalecerá el monto en cifras con sujeción a los párrafos (a) y (b) antes mencionados.

Los precios no deben sobrepase el valor techo ya sea total o precio unitario de acuerdo a la oferta presentada

- 6. Procedimiento en Caso de Empate a Menor Precio-** De conformidad a la subsección 5, art. 2.2.1.2.1.5.2, numeral 7 del decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.
- 7. Precios Artificialmente Bajos.** - La Alcaldía Municipal de La Uvita siguiendo los parámetros legales de la ley 80 de 1993 y Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 en su artículo 2.2.1.1.2.2.4. dice *"Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas."*

Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si éste es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas"

- 8. Validez de la Oferta.** - La validez de la oferta será de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de presentación.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

9. Información de Aceptación de la Oferta. - Con la comunicación de aceptación de la oferta publicada en el SECOP, el proponente seleccionado quedará notificado de la aceptación de su oferta.

Los costos que se generen de la legalización de la oferta, tales como garantía única cuando se requiera, impuestos y gravámenes, registros y demás obligaciones que se causen, serán a cargo del contratista

La oferta aceptada, además de sus especificaciones técnicas se regirán por las normas contenidas en la ley 80 de 1993, ley 1150 del 2007, decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 y demás normas que le adicione o modifiquen, así como normas civiles y comerciales concordantes.

10. Requisitos Habilitantes. - 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

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 28 de 41	

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.

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 secretaria de Hacienda.

Oferta económica

DOCUMENTOS DE CARÁCTER FINANCIERO

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

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 1
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	Menor o igual a 0.20
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 a 0.19
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mayor o igual a 0.19

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 (3) 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.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

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

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

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

D. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	100
E. EFICIENCIA DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO	100
F. OFRECIMIENTOS ADICIONALES	100
TOTAL PUNTOS POSIBLES	1.000

DESCRIPCION

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: OPERACIÓN Y/O COORDINACION DE PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR Y/O COMEDORES ESCOLARES Y/O RESTAURANTES ESTUDIANTILES”.

A. 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 **200 PUNTOS** de la siguiente manera:

PERFIL	CONDICION ACREDITADA	PUNTOS
COORDINADOR PARA APOYAR EL PROGRAMA	Para la ESAL que proponga un coordinador que acompañe la Operación del Programa con 3 años de experiencia especifica como coordinador PAE	50
	Para la ESAL que proponga un coordinador que acompañe la Operación del Programa con 6 años de experiencia especifica como coordinador PAE	150

Para tal efecto deberá allegar y aportar con su propuesta:

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA			
	NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 32 de 41	

- 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.

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 EXPERIENCIA	A la ESAL que acredite la mayor experiencia adicional a la mínima exigida a través de convenios, cuyo objeto corresponda a la Operación del PAE . Se le asignara el máximo Puntaje. Se verificará por número de convenios reportados en el Documento RUP.	100
	Se otorgarán 100 puntos Adicionales, si la sumatoria de los convenios antes referidos, superan el Presupuesto Oficial Estimado. Al proponente que supere el mayor número de veces el presupuesto oficial se le otorgara el máximo Puntaje, los demás por regla de tres simple.	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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 33 de 41	

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 con concepto técnico sanitario **FAVORABLE** expedido por la autoridad sanitaria competente.
- 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.

11. Cronograma

Actividad	Fecha y hora	Lugar
Publicación de la invitación pública	febrero 17 de 2023 hora 06:50 pm	En la página WEB www.colombiacompra.gov.co
Presentación de observaciones	Desde 06:50 pm del 17 de febrero de 2023 hasta 06:50 pm del 20 de febrero de 2023	Secretaría de Planeación e Infraestructura Carrera 6 No. 6 – 15 piso 2. Edificio municipal planeacion@lauvita-boyaca.gov.co
Respuesta Observaciones	Hasta las 09:00 am del 21 febrero de 2022	En la página WEB www.colombiacompra.gov.co
Cierre de la Invitación y plazo máximo para la recepción de propuestas.	21 febrero de 2023 hora 11:00 am	Secretaría de Planeación e Infraestructura Carrera 6 No. 6 – 15 piso 2. Edificio municipal
Apertura de Sobres	21 febrero de 2023 hora 11:05 am	Secretaría de Planeación e Infraestructura Carrera 6 No. 6 – 15 piso 2. Edificio municipal
Evaluación de las propuestas y verificación de los requisitos habilitantes	21 febrero de 2023 hora 04 pm	Comité evaluador
Traslado del informe de evaluación	21 febrero de 2023 hora 04:00 pm	En la página WEB www.colombiacompra.gov.co Secretaría de Planeación e Infraestructura Carrera 6 No. 6 – 15 piso 2. Edificio municipal; fax 7895355 o al correo electrónico www.colombiacompra.gov.co
Recepción de Observaciones al informe de evaluación	Desde el 21 febrero de 2023 hora 04:00 pm Hasta el 22 febrero de 2023 hora 04:00 pm	E-mail alcaldia@lauvita-boyaca.gov.co

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

Actividad	Fecha y hora	Lugar
Respuesta a observaciones y publicación del informe de evaluación definitivo	El 22 febrero de 2023 hora 06:00 pm	En la página WEB www.colombiacompra.gov.co
Comunicación de aceptación de oferta	El 22 febrero de 2023	En la página WEB www.colombiacompra.gov.co

12. Publicación de Adendas.- La Alcaldía Municipal de La Uvita publicara, las adendas que hayan lugar al proceso en la página web www.contratos.gov.co. La expedición de adendas se sujetará a las siguientes reglas:

La modificación de la invitación pública se realizará a través de adendas. No se expedirán adendas dentro de un plazo menor a las veinticuatro horas previas al cierre, excepto en los casos en que se trate de adendas para prorrogar el plazo de cierre del proceso. En el evento en el que se modifiquen los plazos y términos del proceso de selección, la adenda incluirá el nuevo cronograma.

13. Recepción de ofertas.- Se recibirán las ofertas en la Oficina de la Secretaría de Planeación e Infraestructura de la Alcaldía, Dirección: Carrera 6 No. 6 – 15 piso 2.

14. Condiciones para Entrega de las Propuestas: la oferta se deberá presentar **en original (no se aceptan propuestas presentadas por correo electrónico)** anexando todos los documentos relacionados en la presente invitación pública, en la Secretaría de Planeación E Infraestructura, segundo piso Ubicada en la Carrera 6 No. 6 – 15 del Municipio de La Uvita (Boyacá)

La Oferta deberá presentarse por escrito, la oferta original, en sobre sellado, idioma castellano, foliado, firmado y sellado (cerradas) en la cual deberá contener los documentos de orden jurídico, técnico, económico y demás documentos que la invitación publica solicite

Todas las hojas y anexos de la oferta, incluyendo la documentación anexa, deberán estar firmadas por el representante legal del oferente o la persona autorizada para presentarla (donde corresponda) y foliadas numéricamente en la parte inferior derecha en orden consecutivo ascendente, con su respectivo índice relacionando los documentos de la oferta y el folio o folios a que correspondan.

Los tachones, borrones, correcciones, enmendaduras, o cualquier otro cambio que se haga en la oferta y que se encuentren en la información objeto de evaluación, deben subsanarse en la oferta mediante notas aclaratorias y estar confirmadas con la rúbrica del representante legal o de quien esté habilitado legalmente para presentar la oferta.

Serán de cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta y la Alcaldía Municipal de La Uvita, en ningún caso, será responsable de los mismos.

15. Normas Aplicables, Responsabilidad y Ausencia de Relación Laboral.- El contrato que se celebre como fruto del procedimiento de selección, se regirá por las disposiciones del Estatuto general de contratación de la Administración Pública (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2.007, y su decreto Reglamentario 1082 de 2.013. Los Contratantes están sujetos al régimen de responsabilidades civiles, disciplinarias, fiscales, sociales y penales señaladas por la Ley. Ni la celebración, ni la ejecución de este contrato generan relación laboral ni derecho a prestaciones sociales.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

16. Incorporación de Cláusulas Excepcionales al Derecho Común. - Dentro del contrato se entenderán pactadas por las partes las cláusulas de caducidad, terminación, modificación e interpretación unilaterales previstas en los artículos 15 al 18 de la Ley 80 de 1993, con las consecuencias legales y económicas que de ellas se derivan.

17. Juramento y Cesión. - Por el sólo hecho de presentar propuesta, el oferente declara bajo la gravedad del juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades o incompatibilidades establecidas en el derecho vigente, especialmente en los artículos 8, 9 y 10 de la Ley 80 de 1.993. El contrato que se celebre en virtud del presente proceso de selección no podrá ser cedido a título alguno mientras no medie autorización expresa y escrita por parte de la Entidad Estatal.

18. Multas y Cláusula penal. - En el contrato a celebrar con quien sea escogido, se entenderán pactadas las siguientes cláusulas sancionatorias, de conformidad con lo establecido por los artículos 17 de la Ley 1150 de 2.007 y 86 de la Ley 1474 de 2.011:

18.1 Multas: En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones que en virtud de este contrato contrae el CONTRATISTA, el CONTRATANTE, podrá imponerle mediante resolución motivada, en calidad de multas, sanciones pecuniarias equivalentes al *uno por ciento (1%)* del valor del contrato, las cuales sumadas entre sí, no podrán exceder del diez por ciento (10%) de dicho valor, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito.

18.2 Cláusula penal pecuniaria: En caso de incumplimiento total, culpable y definitivo por parte del Contratista, este pagará al CONTRATANTE a título de pena una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato o sea el *valor* que se imputará al de indemnización de los perjuicios que reciba el CONTRATANTE por el incumplimiento. PARÁGRAFO: Las multas impuestas o la Cláusula penal serán descontadas de las sumas que LA CONTRATANTE adeude a LA CONTRATISTA, a título de compensación conforme a la regla del Art. 17 de la ley 1150 de 2.007.

19. Perfeccionamiento y requisitos de ejecución del contrato. -El contrato se entenderá celebrado y perfeccionado desde el momento de la publicación de la carta de aceptación en SECOP.
Para que pueda ser ejecutado, se requiere: **1)** Que si se han exigido garantías, estas sean constituidas con Compañía de Seguros y presentadas y aprobadas por el de la Entidad; **2)** Que exista el Registro Presupuestal.

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.

Garantías exigidas: Se deberán otorgar las garantías exigidas en la minuta del contrato a saber:

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

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

AMPAROS	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES DEL PERSONAL	10%	Término de duración del convenio y 36 meses más
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	200 SMMLV	Término de duración del convenio

20. Inicio de ejecución del contrato. -La Tesorería Municipal es responsable de tramitar el registro presupuestal correspondiente.

El contratista debe proceder a suscribir el acta de inicio del contrato con el supervisor designado dentro del primer (01) día siguiente a la comunicación de aceptación de la propuesta que será publicada en el SECOP. Si se hubieren presentado garantías contractuales, la Administración Municipal procederá a aprobarlas de conformidad con las normas vigentes sobre la materia.

21. Incumplimiento de requisitos de ejecución. -El incumplimiento de las obligaciones que corresponden al contratista referente a los requisitos de ejecución será causal de incumplimiento del contrato, el cual será declarado por medio de acto administrativo que se expedirá dentro de las reglas del debido proceso.

22. Indemnidad. -Quien sea seleccionado como contratista, mantendrá indemne a la Entidad Estatal de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

23. Correspondencia. -Para todos los efectos se recibe correspondencia en la siguiente dirección: Carrera 6 # 6-15 piso 2 Correo Electrónico planeacion@lauvita-boyaca.gov.co.

ORIGINAL FIRMADO

DARLY GEORGINA SÁNCHEZ TOLOZA
Secretaria de Gobierno y desarrollo Social
Elaboró.

CARLOS ALBERTO IBAÑEZ 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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA			
	NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 37 de 41	

ANEXO 1.
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

La Uvita,.....

Señores
MUNICIPIO DE LA UVITA
RONALD GERARDO CORDERO JAIME
Ciudad

REF. XXXXXXXXXX
OBJETO "XXXXXXXXXX"

El suscrito _____, me dirijo a ustedes con el fin de presentar propuesta, de acuerdo con lo estipulado, en caso de resultar favorecido con la adjudicación, total o parcialmente, me comprometo a firmar el contrato y a cumplir con todas las obligaciones establecidas tanto en los Estudios Previos e Invitación Pública como en la propuesta que presente Declaro:

1. Que la empresa que represento y cuyo nombre es _____, que el representante legal es el señor: _____, identificado con documento _____, con el domicilio social es _____, en la ciudad de _____; con número telefónico _____, correo electrónico _____ y fax _____. (Esta misma información se debe suministrar de cada una de las personas que va a participar y de las personas jurídicas que conforme el Consorcio o la Unión Temporal.)
2. Que ninguna otra persona o entidad, diferentes de las nombradas aquí, tiene participación en esta propuesta o en el contrato que será el resultado de esta Contratación y que, por lo tanto, solamente los firmantes están vinculados a dicha oferta.
3. Que la propuesta que presento es irrevocable, incondicional y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
4. Que nos hemos familiarizado y hemos estudiado la invitación pública y demás documentos, así como las demás condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la propuesta y aceptamos todos los requerimientos establecidos en dichos documentos.
5. Que nos comprometemos con la Alcaldía Municipal de La Uvita en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, a entregar los bienes y/o servicios de acuerdo a la presente propuesta; que corresponden a aquellos solicitados en la invitación pública para la presente contratación, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en la invitación pública.
6. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
7. Reconocemos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los bienes y/o servicios a entregar, y asumimos la responsabilidad que

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2			
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO			
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO			
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 38 de 41	

se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del contrato. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que el bien o servicio a entregar con destino a la Alcaldía Municipal de La Uvita, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumplen con todas y cada una de las exigencias de la invitación pública, anexos y adendas que llegaren a suscribirse.

8. Que entendemos que el valor del Contrato, conforme está definido en los documentos de la contratación, incluye el IVA y demás impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas que sean aplicables, así como todos los costos directos e indirectos que se causen por labores de consultoría y las utilidades del Contratista.
9. Que hemos revisado con suma diligencia la totalidad de la información presentada en nuestra propuesta, y obrando de conformidad, aseguramos que la misma corresponde a la realidad.
10. Que el abajo firmante, obrando en nombre y representación del Proponente, manifiesto que me obligo incondicionalmente a firmar y ejecutar el Contrato, en los términos y condiciones previstos en la invitación pública.
11. Que de acuerdo con lo establecido en la invitación pública, adjunto se anexa la documentación solicitada en el mismo.
12. Que, a solicitud de la Alcaldía Municipal de La Uvita me obligo a suministrar cualquier información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.
13. Que me comprometo a ejecutar totalmente el contrato en el plazo establecido en la presente invitación pública y a entregar los bienes y servicios de conformidad con las condiciones previstas en los presentes Pliegos de invitación pública. Así mismo acepto las condiciones particulares establecidas en la presente invitación pública para la ejecución del contrato resultante.
14. Reconozco que ni la Alcaldía Municipal de La Uvita ni el personal interno o externo del mismo, que ha intervenido en el presente proceso de selección y contratación, ha manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de la audiencia informativa preliminar, ya sea por escrito o en forma verbal y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso, ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto a la adjudicación.
15. Reconozco que ni en la invitación pública del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.
16. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos de la invitación pública y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir la Alcaldía Municipal de La Uvita, por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de los adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección y contratación de la Alcaldía Municipal de La Uvita, las que de antemano aceptamos.
17. Manifiesto y declaro que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que la Alcaldía Municipal de La Uvita, se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes ó participantes en el proceso de selección y

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 **Página Web:** www.lauvita-boyaca.gov.co

	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA		
	NIT 891.856.257-2		
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO		
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO		
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	Página 39 de 41



contratación impulsado, y al público en general (ésta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).

18. El presente documento constituye prueba de que conocemos todos los procedimientos y legislación pertinente para obtener los permisos y gestiones necesarias para fabricar o comercializar y/o distribuir, los bienes y/o servicios ofertados y adjudicados en Colombia en el plazo solicitado en la invitación pública. En caso de no conseguir los permisos y adelantar las gestiones para cumplir el objeto contractual por negligencia, descuido o acciones imputables al contratista, este hecho no constituirá un eximente de nuestra responsabilidad, ya que era un hecho previsible y conocido por nosotros.
19. Que declaro bajo la gravedad de Juramento que en mi condición de Persona Natural he venido realizando los pagos de seguridad social a las respectivas entidades recaudadoras, en cumplimiento del **Artículo 50 de la ley 789 de 2002**. Por lo tanto manifiesto que a la fecha (_____), me encuentro a PAZ Y SALVO con los sistemas de Seguridad Social en Salud, y Pensiones,
20. Aceptamos, conocemos y aplicamos en la presentación de la oferta las condiciones especiales de comercio exterior previstas en la invitación pública.
21. Que la presente propuesta consta de _____ folios.
22. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones) o en el correo electrónico :
23. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000)
24. Entiendo que la presente carta de presentación no subsana o reemplaza aspectos específicamente solicitados dentro de la presente invitación pública.
25. Que nos comprometemos a sostener los precios ofertados para la presente contratación durante el plazo de la ejecución del contrato.
26. Bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado al firmar esta carta, manifiesto que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente, ni sus integrantes y directores nos encontramos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las normas legales.
27. Que acepto (amos) que por el hecho de incurrir en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las normas legales o en otra de similar importancia, moral o legal a juicio de la Alcaldía Municipal de La Uvita sea suficiente para que éste disponga la inmediata descalificación de la propuesta que (hayamos) presentado.
28. Que el valor de la propuesta es de \$ _____

IGUALMENTE DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE TODA LA INFORMACIÓN APORTADA Y CONTENIDA EN MI PROPUESTA ES VERAZ Y SUSCEPTIBLE DE COMPROBACIÓN.

QUE MI PROPUESTA SE RESUME ASÍ:

NOMBRE COMPLETO DEL
PROPONENTE:
Cédula de ciudadanía o NIT:
REPRESENTANTE LEGAL:

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

 ALCALDÍA DE LA UVITA	ALCALDIA MUNICIPAL LA UVITA NIT 891.856.257-2		
	MODELO ESTANDAR DE CONTROL INTERNO		
	AVISO DE CONVOCATORIA /CONVENIO		
	VERSION: 01	CODIGO: PM-GC-FR-11	

PAÍS DE ORIGEN DEL PROPONENTE: COLOMBIA (En caso de Consorcio o Unión Temporal, se debe indicar el nombre y país de origen de cada una de las partes que lo conforman)

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA:

VALIDEZ DE LA PROPUESTA: Para todos los efectos, se entenderá que es por una vigencia igual a 25 días

RÉGIMEN TRIBUTARIO: COMÚN: SIMPLIFICADO:

Atentamente,

Firma: _____
Nombre: _____
C.C.: _____

NOTA: Esta carta debe venir firmada por el proponente o por el representante legal debidamente facultado, en caso de personas jurídicas, Consorcios o Uniones Temporales, so pena de ser evaluada como NO CUMPLE JURÍDICAMENTE.

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 Página Web: www.lauvita-boyaca.gov.co

ANEXO 2.
PROPUESTA ECONÓMICA
OBJETO “XXX”

Fecha de presentación:

ITEM	DESCRIPCION	CANT RACIONES	V/UNITARIO RACIN	V/TOTAL
1	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.			

Son:

Firma: _____

Nombre del Oferente o Representante Legal: _____

C.C. _____