ESTUDIOS PREVIOS A UN PROCESO CONTRACTUAL

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CORRALES, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 203 DE 2023 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."

En desarrollo de lo señalado en los numerales 7 y 12 del art. 25 de la ley 80 de 1993 y de acuerdo con el Decreto No. 1082 de 2015, el Decreto 092 de 2017, los estudios previos servirán de soporte para la contratación y deberán contener como mínimo la siguiente información:"

1. Datos Generales:

Fecha de emisión del Estudio:	MARZO de 2023
Dependencia que elabora el estudio:	Secretaría de Cultura
Nombre del funcionario que presenta el estudio y de los miembros del equipo técnico que participaron en su elaboración:	MARCO JOSE MERCHAN
Procedimiento de contratación previsto:	CONVENIO ESAL: _ X _ Decreto 092 de 2017.
Objeto de la Contratación:	"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CORRALES, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 203 DE 2023 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."
PRESUPUESTO OFICIAL:	Para los efectos fiscales y legales el valor del presente Convenio se fija en la suma de **NOVENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS NUEVE PESOS CON 98 CTVS. MC ($95.590.609,98)**

2. Contenido mínimo exigido por la ley:

ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CELEBRACIÓN DE UN CONVENIO DE ASOCIACION A QUE REFIERE EL ARTICULO 5 DEL DECRETO 092 DE 2017

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CORRALES, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 203 DE 2023 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."

Que el artículo 96 de la ley 489 de 1998, establece que 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 lacreaciónde personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Los convenios de asociación a que se refiere el artículo citado se celebrará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes

Que el artículo 355 de la constitución política de Colombia de 1991 establece que el Gobierno, el nivel municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, podrá celebrar convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro yde reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas yactividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo "JUNTOS POR CORRALES 2020-2023".

1. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN EL CONVENIO CON UNA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO – ESAL

- ✓ Inciso segundo del Artículo 355 de la constitución política de Colombia de1991
- ✓ Decreto 092 de 2017, art 5

1. INFORMACION GENERAL

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: Régimen Especial - ESAL

DEPENDENCIA: Municipio de Corrales – Boyacá.

2. FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Dentro de los preceptos legales yconstitucionales en especial los establecidos en el artículo 288 de la Constitución Política de Colombia, el cual establece que las competencias atribuidas a los distintos niveles territoriales serán ejercidas conforme a los principios de coordinación, concurrencia ysubsidiariedad en los términos que establezca la ley, así mismo 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.

El artículo 355 de la Constitución Política, sobre "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…"

Los artículos 95 y 96 de la Ley 489 de 1998 establecen, que las entidades públicas podrán asociarse con el fin de cooperar en el cumplimiento de funciones administrativas o de prestar conjuntamente servicios que se hallen a su cargo, mediante la celebración de convenios interinstitucionales o la conformación de personas jurídicas sin ánimo de lucro y en relación, la ley 136 de 1994, en el artículo 141, señaló: "Las organizaciones comunitarias, cívicas, profesionales, juveniles, sindicales, benéficas o de utilidad común no gubernamentales, sin ánimo de lucro y constituidas con arreglo a la ley, podrán vincularse al desarrollo y mejoramiento Municipal mediante su participación en el ejercicio de las funciones, la prestación de servicios o la ejecución de obras públicas a cargo del municipio de Corrales – Boyacá.

Al tenor de lo establecido en el numeral 5 del artículo 3 de la ley 136 de 1994 al Municipio le corresponde entre otras la función de solucionar las necesidades insatisfechas de salud, educación, saneamiento ambiental, agua potable, servicios públicos, domiciliarios, vivienda, recreación y deporte, y que para tal finalidad, es absolutamente necesario que se generen espacios para la integración y el fortalecimiento de los saberes culturales, recreativos y deportivos y conforme al artículo 3º de la ley 1551 de 2012, numerales 5, 6, 11, 12, 16 y su parágrafo 3º, entre las funciones de los Municipios están la participación comunitaria, el fomento de la cultura, la promoción de alianzas público – privadas, el comercio y consumo interno, la promoción del turismo, los convenios solidarios y la complementación de esfuerzos institucionales.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA, JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE LA SOPORTAN.

El régimen jurídico especial aplicable, será el previsto en el artículo 355 de la Constitución Política de Colombia. Los convenios que en desarrollo de lo dispuesto en el segundo inciso del artículo 355 de la Constitución Política celebren la Nación, los Departamentos, Distritos y Municipios con Personas Jurídicas sin Ánimo de Lucro y de reconocida idoneidad, con el propósito de impulsar programas para el desarrollo en conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley, convenios de asociación o cooperación que deberán observar lo señalado en el artículo 355 de la Constitución Política.

La contratación se debe convenir mediante la suscripción de **CONVENIO DE ASOCIACION O COOPERACION**. Que se encuentra regulado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, como la constitución de asociaciones y fundaciones para el cumplimiento de las actividades propias de las entidades públicas con participación de particulares.

Pueden ser celebrados por las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo, con la observación de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, 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.

Su sustrato legal se encuentra contenido en forma genérica, para todas las entidades, en el Artículo 96 de la Ley 489, el cual establece: "Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia 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 lo cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley."

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes."

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 Corrales - Boyacá siguiendo lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Nacional, en el cual se prescribe que el gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y Municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos celebrar convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de desarrollo. Así mismo el Decreto 092 de 2017 en su artículo 2 establece la procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad cuando se reúnan las siguientes condiciones:

1. Que el objeto del convenio corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstas en el plan de Desarrollo Nacional o seccional, de acuerdo con el nivel de la entidad estatal con los cuales esta busque exclusivamente promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana.

2. Que el objeto del convenio corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstas en el plan de Desarrollo Nacional o seccional, de acuerdo con el nivel de la entidad estatal con los cuales esta busque exclusivamente promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana.

3. Que no exista oferta en el mercado de los bienes, obras y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo objeto de la contratación, distinta de la oferta que hacen las entidades privadas sin ánimo de lucro represente 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.

De conformidad con estos lineamientos y de acuerdo a lo revisado en el análisis de conveniencia y oportunidad se ha determinado que el presente proceso contractual cumple con las tres condiciones expresas en el artículo 2 del Decreto 092 de 2017, razón por la cual en virtud de los principios de eficiencia y eficacia se adelantará el presente convenio de conformidad al régimen especial dispuesto en el artículo 355 de la constitución política de Colombia y el Decreto 092 de 2017.

Es preciso mencionar que el presente proceso se trata de un régimen excepcional al sistema de compra publica establecido por la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, toda vez que está sujeto a las criterios establecidos por la constitución nacional y lo reglamentado por el gobierno nacional a través del Decreto 092 de 2017, sin embargo serán tenidos en cuenta lo principios rectores de la contratación estatal y los principios de la función administrativa en lo que no esté expresamente regulado por el mencionado Decreto.

Por otro lado, la Constitución Política de Colombia señala que la función administrativa del sector público, del que forma parte el municipio de Corrales – Boyacá, se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad.

Tomándose la eficiencia y celeridad como principios constitucionales propios de la función administrativa del estado, implica la gestión eficiente de los recursos públicos obteniendo el mayor valor dinero en el desarrollo de cada una de las actividades propias del presente objeto contractual y con ello el cumplimiento de los objetivos y metas trazados en el plan de Desarrollo Territorial.

Que, por lo anterior, en virtud de los principios de celeridad y eficiencia que conciernen a la función administrativa del estado, es procedente adoptar mecanismos, similares a los contenidos en las disposiciones nacionales, respecto de la celebración de convenios y convenios de asociación y cooperación en cumplimiento de los principios para el ejercicio de una acción administrativa honesta y eficiente.

Para la realización del objetivo descrito anteriormente, el municipio, tiene prevista la contratación través del régimen especial, con persona jurídica particular sin ánimo de lucro, mediante un convenio con una entidad sin ánimo de lucro, con fundamento en lo dispuesto en el inciso segundo del art 355 de la CP

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

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

Se deja constancia igualmente que la administración Municipal de Corrales, no cuenta con el personal idóneo, ni suficiente para realizar las actividades propias para **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CORRALES, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 203 DE 2023 "SUMINISTRO DE**

COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ." Razón por la cual es necesario contratar su ejecución con entidades privadas sin ánimo de lucro que estén en capacidad de operar el programa para el buen desarrollo y éxito de todas y cada una de las actividades que exige.

Impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo, "JUNTOS POR CORRALES" – dimensión social.

Que la persona jurídica de derecho privado, corporación o fundación con la que se celebre el convenio de asociación debe contar con experiencia suficiente para el desarrollo y ejecución de actividades, todas bajo una perfecta organización y cumplimiento de sus compromisos frente a la entidad territorial, como con las personas que directa e indirectamente se vinculen con este fin, es así que la Corporación o fundación debe contar con la logística necesaria para atender los requerimientos de acuerdo a su objeto social, el régimen jurídico especial aplicable, será el previsto en el artículo 355 de la Constitución Política, y en virtud de esta cláusula constitucional, fue expedido el Decreto 092 de 2017, a través del cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política y deroga el Decreto 777 de 1992, el Decreto 1403 de 1992 y el Decreto 2459 de 1993.

El artículo 288 de la Constitución Política, según la cual las competencias atribuidas a los distintos niveles territoriales serán ejercidas conforme a los principios de coordinación, concurrencia y subsidiariedad en los términos que establezca la ley. El art. 355 de la Constitución Política de Colombia, establece que el gobierno en los niveles Nacional, Departamental, distrital y Municipal, podrá con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar convenios con Organizaciones 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.

La sentencia C-671 de 1999 de la Honorable Corte Constitucional, con ponencia del Magistrado EDUARDO CIFUENTES MUÑOZ, a propósito de los alcances de los convenios de asociación o cooperación, suscritos entre una entidad pública y una organización sin ánimo de lucro expresó: "…el acatamiento a la disposición mencionada, impone la celebración de convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, pero "con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo", tal cual lo ordena el citado art. 355 de la Carta Política." Atendiendo lo anteriormente determinado, de manera mancomunada, el MUNICIPIO DE CORRALES - BOYACÀ y la persona jurídica de derecho privado deben "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CORRALES, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 203 DE 2023 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."

La Celebración de este convenio de asociación y apoyo con persona jurídica de derecho privado atenderá las necesidades del ente local, por ello se considera conveniente para el logro no solo de los fines constitucionales

relacionados con la efectividad de los derechos, sino con los fines mismos de las política s nacional y Departamental en materia de la fomento de atención al adulto mayor, a la población con discapacidad y la población vulnerable.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACION DEL CONVENIO A CELEBRAR.

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CORRALES, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 203 DE 2023 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La metodología empleada para el análisis de precios de mercado es la siguiente: El análisis de mercado se elaboró en las modalidades de Ración preparada en sitio (complemento almuerzo, complemento AM y Ración Industrializada) y de Ración para preparar en casa. Estas se obtuvieron a través de la recolección de diferentes cotizaciones a todo costo (impuestos municipales, elementos de bioseguridad, materia prima, alimentos, logística, desinfección de vehículos, dotación de personal y dem ás gastos en que se incurra para la entrega del Paquete alimentario) de operadores privados con reconocida experiencia e idoneidad en la región; atendiendo a los requerimientos del MEN Resolución 29452 de 2017, 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). RESULTADOS: Una vez agotado el procedimiento técnico de cálculo de los costos correspondientes a la estructura de la Minuta del Programa de Alimentación Escolar, se obtuvo el valor actualizado de la Minuta por cada uno de sus componentes, así mismo por cada modalidad a entregar: Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración Industrializada y Ración Transportada en caliente, nivel educativo y zona territorial. Una vez recogida, organizada y procesada la información de los precios, se obtuvo como resultado una tabla resumen con los precios. Atendiendo a que el Municipio de Corrales se encuentra dentro de la Zona 5 de acuerdo al estudio realizado:

Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo

ZONA 5 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 carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$212,00	$212,00	$212,00	$212,00	$212,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$167,00	$167,00	$167,00	$167,00	$167,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$52,00	$52,00	$52,00	$52,00	$52,00
Gas - Combustible	$98,00	$98,00	$98,00	$98,00	$98,00
Personal logistico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$69,00	$69,00	$69,00	$69,00	$69,00
TOTAL	**$3.308,00**	**$3.498,00**	**$3.769,00**	**$4.117,00**	**$4.391,00**

Activar Window
Ve a Configuración p

Ración Industrializada

ZONA 5 COMPLEMENTO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	$2.009,00	$2.009,00	$2.286,00	$2.286,00	$2.533,00
Personal Manipulador de alimentos.	$222,00	$222,00	$222,00	$222,00	$222,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$142,00	$142,00	$142,00	$142,00	$142,00
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 logistico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$138,00	$138,00	$138,00	$138,00	$138,00
TOTAL	**$2.577,00**	**$2.577,00**	**$2.854,00**	**$2.854,00**	**$3.101,00**

Preparada en Sitio Complemento AM/PM

ZONA 5 COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO AM/PM					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	$1.243,00	$1.289,00	$1.443,00	$1.627,00	$1.678,00
Personal Manipulador de alimentos.	$529,00	$529,00	$529,00	$529,00	$529,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$142,00	$142,00	$142,00	$142,00	$142,00
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 logistico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$69,00	$69,00	$69,00	$69,00	$69,00
TOTAL	**$2.196,00**	**$2.242,00**	**$2.396,00**	**$2.580,00**	**$2.631,00**

ITEM COSTOS MANO DE OBRA. Para el análisis de este ítem se consideró el valor del salario mínimo legal del año 2022 con las prestaciones y aportes de Ley que permite aplicar la metodología de desagregación e integración de los componentes del salario mínimo legal y el cálculo técnico del valor de la prestación del servicio de acuerdo al tipo de contratación que se establezca para la ejecución del programa. Se tomó como referente para realizar el análisis de costo el histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 donde se definen los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos bajola modalidad de Ración Preparada en Sitio – RPS, y por tanto se relaciona a continuación: Tabla 1.Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas en la modalidad RPS.

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

Para realizar el coste del personal manipulador de alimentos en sedes educativas, se efectuó el cálculo sobre los días de trabajo y el número de horas de permanencia diaria en la sede educativa, arrojando, un valor promedio para la ración industrializada y RPS, el cual se detalla en el análisis de mercado. Para el caso de la Ración parar preparar en sitio-RPS, el número de horas de permanencia

diaria según el número de titulares de derecho atendidos, se relaciona a continuación: Tabla 2. Rangos titulares de derecho atendidos vs número de horas de permanencia manipuladores.

RELACIÓN RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DEPERMANENCIA DIARIA							
Número de titulares de derecho (Rangos)							
	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1000	1001 a 1500
4 horas (labores de manipulación)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a874	1001 a1209
8 horas (labores de manipulación	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

ITEM COSTO GAS GLP. Para el análisis de costos del ítem servicio de gas propano utilizado para la preparación de las raciones diarias del Programa de Alimentación Escolar se utilizó la metodología de análisis y cálculo de la media estadística teniendo en cuenta que los valores presentan un bajo nivel de dispersión. Las cotizaciones que se utilizaron para el análisis fueron presentadas por cinco empresas de gas: CHILCO S.A.S., GAS ZIPA, COMERCIALIZADORA GLP DEL ORIENTE S.A.S. E.S.P., GAS SUPERIOR DE COLOMBIA. Quienes toman como unidad de medida el Cilindro de 40 libras y cilindro de 100 libras, el precio cotizado por las diferentes empresas nos permite establecer un valor promedio por cilindro de gas GLP así: cilindro de 40 Lrs a $ 80.796 y el cilindro de 100 Lbr a $ 180. 950. Así mismo, se consideró la información recibida por parte de los operadores del servicio en cuatro municipios del departamento:Moniquirá, Saboya, Otanche y San Pablo de Borbur, se presentan costos del gas GLP e informaciónsobre variables como: Total de raciones preparadas y servidas por año, mes y día, total consumo decilindros de gas. Esta información nos permite hacer un análisis de costo promedio del Gas Propano,el consumo promedio del mismo por raciones preparadas y servidas logrando el cálculo del Costo Promedio Consumo por Ración en Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo y teniendo en cuentaque la Ración Preparada en Sitio - Complemento AM/PM aporta el 20% del Valor Calórico Total, de igual forma se calcula el porcentaje de gas con base al valor base obtenido.

ITEM COSTOS DE IMPLEMENTOS DE ASEO. De acuerdo al histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 en lo que concierne a los insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Ración Preparada en el sitio, se determinan los elementos requeridos para garantizar condiciones higiénicassanitarias en las unidades aplicativas. Se consideraron tres cotizaciones soportadas formalmente, y fechadas entre el 25 de febrero y el 1 de marzo del año 2022, de las tiendas mayoristas, la Placita, Mercatodo y Variedades Nicolde los municipios de Guacamayas y el Espino, con base en los precios cotizados de los productos se hizo el cálculo promedio de precios por producto, y a su vez el promediodel cálculo total del costo por ración día dando el resultado del costo por ración en el caso de RaciónPreparada en Sitio – Tipo almuerzo, las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada se calculan según el requerimiento de los elementos de aseo.

ITEMCOSTOS TRANSPORTE. Se realizó el cálculo de la variable de transporte teniendo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas por Municipios y Operadores, además se proyectan 5 zonas teniendo en cuenta la distancia establecida entre las Instituciones Educativas Principales y sus respectivas sedes. Se realizó el análisis de esta variable, mediante la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadascartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro. De esta manerael Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente ala entidad territorial certificada del departamento de Boyacá.

ITEM COSTOS MANEJO PREVENTIVOY CORRECTIVO DE EQUIPOS: Para el análisis y cálculo de estos costos se tuvo en cuenta la Información suministrada por tres fuentes primarias. Los operadores presentaron cotización soportada

formalmente con lo cual se realiza el cálculo promedio de costo mantenimiento preventivo de equipos para los niveles escolares establecidos

ITEM COSTOS PERSONAL LOGISTICO: Para el cálculo de este costo se tuvo en cuenta la información y/o cotizaciones presentadas. Los operadores presentaron cotización soportada formalmente con lo cual se realiza el cálculo promedio de personal logístico para los niveles escolares establecidos.

TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRAS: Teniendo en cuenta la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Según la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. Con el fin de garantizar un óptimo funcionamiento y seguimiento al PAE es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas. Por tanto, se realiza cálculo de 200 gramos de cada uno de los alimentos servidos en caliente para la Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo, además mediante cotizaciones recibidas por parte de los almacenes: la favorita, maxi plásticos, mys distribuidora ubicados en la ciudad de Duitama, se determina promedio del precio de bolsas Ziploc a utilizar (10 cm x 20 cm). Finalmente se realizó sumatoria de los cálculos realizados en cuanto a materia prima y bolsa Ziploc. Se desglosó el valor total por municipio teniendo en cuenta las Instituciones Educativas Principales de cada uno de los 120 municipios no certificados.

RESULTADOS. Una vez agotado el procedimiento técnico de cálculo de los costos correspondientes a la estructura de la Minuta del Programa de Alimentación Escolar, se obtuvo el valor actualizado de la Minuta por cada uno de sus componentes , así mismo por cada modalidad a entregar: Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo , Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración lndustrlallzada y Racíón 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 Saivasur se encuentra dentro de la Zona 5 de acuerdo al estudio realizado

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	44 g	44 g	30 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	60 g 48 g 47 g	44 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	5 g	5 g	15 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	25 g	25 g	55 g – 60 g

	Pasta		25 g	25 g	55 g – 60 g	
TUBERCULOS, PLÁTANOS YDERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**					
	Plátano	Todos los días	71 g	51 g	40 - 62 g	
	Papa, Yuca, ETC		51 g	51 g	40 - 62 g	
	Arepa (harina demaíz o de trigo)		20 g	20 g	20 g	
VERDURAFRIA O CALIENTE	**VERDURAS**					
	Verdura Fría oCaliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g	
BEBIDA	**FRUTAS** [3]					
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc	
AZÚCARES	**AZUCARES**					
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g		
GRASAS	**GRASAS**					
	Aceite	Todos los días	) cc (total semana)			
	Margarina					
LÁCTEOS	**LÁCTEOS** [4]					
	Leche entera pasteurizada o	3 vecesla 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 elconsumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc	

Condimentos [5]

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRON

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

Observaciones

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de lascarnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido,en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de

sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientesdel ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza quelos alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	50 g	50 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna oPernil oPechuga	2 veces por semana	68 g 55 g 54 g	50 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	8 g	8 g	24 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g – 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g – 85 g
TUBERCULOS, PLÁTANOSY 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 ode trigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende deltipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**FRUTAS**[3]				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende deltipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
	GRASAS				
	Aceite				

GRASAS	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					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

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

Observaciones

NOTAS:

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.

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 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua

- mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimentos o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO SECUNDARIA					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
	CARNES				

ALIMENTO PROTEICO[1]	Carnes Rojas	2 veces por semana	64 g	64 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil oPechuga	2 veces por semana	87 g 70 g 69 g	64 g	50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos losdías	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 losdías	122 g	88 g	65 - 110 g
	Papa, Yuca, ETC		88 g	88 g	65 - 110 g
	Arepa (harina de maíz ode trigo)		50 g	50 g	50 g
VERDURAFRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos losdías	Depende del tipo dev erdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS**[3]				
	Fruta en Jugo	Todos losdías	Depende del tipo defruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos losdías	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos losdías	75 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS**[4]				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		35 g	35 g	35 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos losdías	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	**Proteínag**	**Grasasg**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	750	26,8	22,9	104,8	151	4,1	197
Recomendaciones diariassecundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	30%	31%	28%	30%	14%	44%	13%
Observaciones							
NOTAS:							

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	72 g	72 g	50 – 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	98 g 79 g 77 g	72 g	50 – 60 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	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, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	153 g	110 g	80 - 140 g
	Papa, Yuca, ETC		110 g	110 g	80 - 140 g

	Arepa (harina demaíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
	VERDURAS				
VERDURAFRIA O CALIENTE	Verdura Fría o Caliente	Todos losdías	Depende del tipo dev erdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS** [3]				
	Fruta en Jugo	Todos losdías	Depende del tipo defruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos losdías	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite Margarina	Todos losdías	85 cc (total semana)		
LÁCTEOS	**LÁCTEOS** [4]				
	Leche entera pasteurizada o	3 v eces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polv o o		15 g	15 g	15 g
	Queso		45 g	45 g	45 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos losdías	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc

Condimentos 5

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	**Prote ínag**	**Grasasg**	**CHO g**	**Calciomg**	**Hierro mg**	**Sodiomg**
TOTAL	872	31,3	26,0	123,0	168	5,0	223
Recomendaciones diarias media y ciclo complementar io	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	30%	31%	27%	30%	15%	42%	15%

Observaciones

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluy e: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluy e el pollo(pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuadoa los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Ev itar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una v ez a la semana por huev o y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluy e 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 v eces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polv o 15 gr, esel necesario para ofrecer una porción serv ida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido eluso de queso siempre y cuando cumpla con la normativ idad sanitaria v igente 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 polv o, realzadores de sabor artificial o condimento osalsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debeutilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientesdel ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON INDUSTRIALIZADA

Componente	Frecuencia	Peso Neto				
		Preescolar	Primaria I	PrimariaII	Secundaria	Media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos[1]	Todos losdías	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 losdías	40 g	40 g	60 g	60 g	80 g
Frutas[3]	3 vecespor semana	100 g (peso neto)	100 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)
Postre[4]	2 vecespor semana	15 g	15 g	20 g	20 g	25 g

NOTAS

1. **Leche y productos lácteos:** Dentro de los productos lácteos se puede ofrecer: leche entera, leche saborizada, yogurt, kumis, avena. Está permitido el uso de queso siempre ycuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
2. **Cereales acompañantes**: Mantecada, pan dulce, galletas, mojicón, torta, ponqué, brazode reina, hojaldre, liberal, roscón, entre otros.
3. **Frutas:** Es necesario entregar a cada beneficiario una fruta entera, en correcto estado demadurez y desinfección que cumpla con el gramaje descrito en peso neto. Se debe considerar el peso bruto de cada una de las frutas.
4. **Postre:** Bocadillo, panelita de leche, arequipe, chocolatina, cocada, frutos secos ysemillas, entre otros.

Cada alimento en la modalidad de Ración Industrializada se debe entregar de forma individual y enempaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón y lasdemás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente y normatividad sanitaria que aplique.

NOTA: Los proponentes deben ajustarse a las condiciones técnicas mínimas descritas en el anterior cuadro.

NOTA 2: Así mismo deberá cumplir con las exigencias señaladas en el Convenio interadministrativo N° 203 del 20/01/2023

2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS CÓDIGOS UNSPSC.

CODIGO UNSPSC	NOMBRE
48101600	EQUIPO PARA PREPARADO DE ALIMENTOS

60103600	RECURSOS Y ACTIVIDADES MULTICULTURALES
85151700	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
93141500	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
93131600	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
90101800	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIO

2.2. OBLIGACIONES DE LA FUNDACIÓN

1. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos y suministrados, para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente conforme al artículo 16 de la Ley 1176 de 2007.
2. 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, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015. Decretos 470 y 533 de 2020, Resoluciones 006, 007 y 008 de 2020.
3. Organizar toda la parte administrativa y logística para la compra, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y suministro de alimentos en la(s) unidad(es) aplicativa(s).
4. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
5. En atención a la Ley 2046 de 2020, "por medio de la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar, y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos ", el operador (contratista), deberá cumplir con mínimo el 30% de compras locales, por lo que deberá articularse con el Departamento de Boyacá para coordinar compras locales con agremiaciones y sectores vinculados para dar dinamismo a la economía local.
6. El operador deberá presentar los protocolos de Bioseguridad y la aplicación de los mismos, acorde a las condiciones del Municipio, con el fin de evitar la propagación contagio del COVID-19. Así mismo promover estrategias para el cuidado, utilizando adecuadamente los elementos de protección personal requeridos, para salvaguardar la salud de la comunidad.
7. Se deben disponer los alimentos en canastillas, recipientes o implementos de material adecuado, de manera que se aísle el producto de toda posibilidad de contaminación.
8. Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar a su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
9. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble, y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
10. Presentar el concepto sanitario del vehículo transportador de alimentos expedido por el funcionario y/o autoridad sanitaria.
11. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento.

12. Realizar la entrega de los alimentos e insumos de acuerdo a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupo de edad y modalidad
13. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas
14. Cumplir la minuta patrón y ciclos de menú dados por el Municipio y cuando sea necesario hacer uso de la lista de intercambio de alimentos previa autorización.
15. Exigir el cumplimiento de requisitos para la adecuada manipulación de alimentos y la higiene en las instalaciones donde se haga el manejo de ellos, previniendo así la transmisión de enfermedades.
16. Cuidar y mantener los equipos, menaje, infraestructura física y sanitaria y utensilios de la (s) unidad(es) aplicativa(s) donde se suministre el servicio.
17. Reportar las novedades que se presenten en desarrollo del programa en la(s) unidad(es) aplicativa(s) a su cargo, con el fin de tomar los correctivos necesarios.
18. Garantizar el personal necesario e idóneo para el suministro de los alimentos preparados en cada unidad aplicativa, presentando copia legible de los documentos que los acrediten según la labor y profesión que corresponda y exámenes de laboratorio (frotis de garganta, koh para uñas, coprológico), con reconocimiento médico (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), dichos documentos deberán entregarse al coordinador de manera previa a la prestación del servicio.
19. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuente con el carnet o certificado de manipulación de alimentos vigente, expedido por la autoridad de salud respectiva del municipio o quien haga sus veces, y el certificado médico no mayor a un año, que indique que es apto para el manejo de alimentos.
20. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento de los programas de Alimentación Escolar, principalmente en lo relacionado a minutas patrón, preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, estandarización de porciones.
21. Responder por los actos u omisiones en que incurra el personal manipulador de alimentos durante la operación de los programas.
22. Reemplazar el personal manipulador de alimentos que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
23. Atender la solicitud por parte del Municipio de realizar cambio del personal encargado de la prestación del servicio, siempre que encuentre razón justificada para dicho cambio.
24. Cumplir con los procedimientos de legalización de cuentas.
25. Entregar durante la ejecución del CONTRATO alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen y sustituyan.
26. Almacenar los productos de acuerdo con las condiciones mínimas establecidas por la Resolución 2674 de 2013.
27. Permitir y facilitar a los organismos de control y a la comunidad el ejercicio del control social sobre el programa de alimentación escolar.
28. Tener por escrito todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a la infraestructura de la unidad de servicio (cocina, áreas de almacenamiento, comedor), al equipo (neveras, estufas, etc.), a la vajilla y al menaje, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como sus cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación y responsable; igualmente, debe incluir procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos, niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

29. Tener por escrito los programas de: control de plagas, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
30. Tener por escrito el plan de saneamiento básico para bodega de almacenamiento y para unidades aplicativas donde se presta el servicio de acuerdo a la Resolución No. 29452 de Diciembre 29 de 2017
31. Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una, de estos formatos se debe dejar copia en las unidades aplicativas y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo
32. Verificar que las manipuladoras de alimentos realicen el lavado y desinfección de los utensilios, así como de los puestos de trabajo, se debe realizar diariamente finalizado el proceso de distribución.
33. Realizar el lavado y desinfección general del servicio de alimentación se debe realizar como mínimo una vez a la semana o cuando así se requiera.
34. Suministrar la cantidad suficiente de elementos de limpieza y desinfección de acuerdo con las características de infraestructura, de las unidades de servicio y la cantidad de equipos, menaje y utensilios existentes en los mismos.
35. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN, así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo al supervisor
36. Participar en los espacios establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación de Boyacá, para el seguimiento a la operación del programa y el control social, así como realizar acciones necesarias para garantizar el mejoramiento continuo del programa de Alimentación.
37. Garantizar los días de ejecución del programa, para la prestación del servicio, estando con toda las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas servicios públicos, proveedores).
38. Presentar periódicamente informes parciales y mensuales en las fechas estipuladas ante el interventor del CONTRATO, el coordinador y el comité técnico operativo municipal.
39. Cumplir con el diligenciamiento de los formatos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional MEN y la Gobernación de Boyacá, con total transparencia y veracidad en la información.
40. Cumplir con las instrucciones que le imparta el supervisor y/o interventor y demás obligaciones que se deriven de la ley, reglamento o lineamientos vigentes o que se expidan con posterioridad y que contemplen aspectos relativos a la ejecución del objeto contratado.
41. Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección de las instalaciones, responder oportunamente las comunicaciones dentro de los cinco días hábiles a su recibo.
42. facilitar las condiciones para el desempeño de las Inspecciones a las Unidades Aplicativas por parte del supervisor del Departamento y coordinador del municipio o sus delegados, y colaborar con ellos para el cabal cumplimiento de las labores de supervisión.
43. Facilitar de manera oportuna e integral, libros de registro, archivos, actas, consolidados y demás información pertinente, sin perjuicio de la demás información que en ejercicio de la función de supervisión y/o coordinación requieran los organismos de control.
44. Mantener canales abiertos y permanentes de comunicación.
45. Atender las visitas a las unidades aplicativas, bodega, plantas y sedes administrativas por representantes de MEN, supervisión y/o interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes Entes de Control
46. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación y/o del MEN.

47. Constituir las pólizas requeridas por el Municipio.
48. Efectuar el pago del gas requerido para cumplir el objeto del CONTRATO
49. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor.
50. Informar de inmediato y por escrito a la Entidad Contratante y/o supervisor las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento de los programas.

2.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: En cumplimiento del presente convenio el MUNICIPIO se compromete a:

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 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.
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.

PARÁGRAFO. OBLIGACIONES ESPECIALES DEL MUNICIPIO: Para el cumplimiento del presente convenio EL MUNICIPIO se compromete a:
a). Designar el Supervisor que vele por la correcta ejecución del Convenio de cooperación. b). Crear el Comité Técnico Municipal y velar por su funcionamiento, el que debe estar conformado por: - El Alcalde o su delegado, quien lo presidirá; - El secretario de educación Municipal o quien haga sus veces; - El secretario de salud Municipal o quien haga sus veces; - El rector delegado de las instituciones educativas; - un representante de la asociación de padres de familia; - El personero estudiantil o un delegado de estos y - el representante legal del operador contratado para la ejecución del convenio.
c). Facilitar la realización del control social, dando a conocer toda la información, documentación y apoyo necesario.
d). Facilitar al Supervisor del departamento, toda la documentación e información para realizar su labor.
e) La coordinación y seguimiento del presente convenio estará a cargo de la persona que sea asignada por el Municipio. Este comité desarrollará entre otras las siguientes funciones: 1) Tomar las decisiones de carácter técnico operativas que permitan la prestación del servicio cumpliendo con la cobertura, los estándares de calidad y lineamientos técnicos al respecto.
2) Servir como instancia para absolver inquietudes y dificultades que surjan en el desarrollo del convenio.
3) Evaluar continuamente el desarrollo del convenio y proponer los ajustes técnicos-operativos que se estimen convenientes.
4) Presentar un informe al finalizar el primer semestre del año escolar, de la ejecución del objeto del presente convenio, donde se señalen los avances alcanzados, las dificultades presentadas, los correctivos adoptados y las recomendaciones consideradas pertinentes para garantizar el normal desarrollo del mismo. Este informe debe reposar en la carpeta del convenio, como parte integral del proceso contractual.

5) Reunirse mensualmente para evaluar el proceso de avance y ejecución del convenio.
6) Llevar el registro de las decisiones tomadas en cada una de las reuniones de comité técnico operativo mediante actas.
7) Las demás que sean necesarias para su funcionamiento y aprobadas en sus sesiones.

2.3- PERFIL DEL CONTRATISTA:

ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD, cuyo objeto se encuentre relacionado con el presente proceso de capaces de ejercer derechos y contraer obligaciones, que no se encuentren incursas en causal de impedimento o inhabilidad para suscribir el acto jurídico y que estén en condiciones de cumplir con los requisitos exigidos.

DOCUMENTOS DE CARÁCTER LEGAL

Los proponentes deberán presentar los documentos que se enuncian a continuación:

a. **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** De acuerdo con el contenido del modelo suministrado **(Anexo No. 1),** suscrita por el representante legal de la Entidad sin Ánimo de Lucro. Para tal efecto la entidad asociada con su oferta acepta íntegramente las condiciones descritas en la presente convocatoria.

b. Fotocopia del documento de identidad del representante legal.

c. Fotocopia del Registro Único Tributario –RUT– expedido por la DIAN, el cual deberá contener las actividades relacionadas con el presente proceso, con el la actividad económica **9499**.

d. 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.

e. 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

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

g. Certificado de Registro de Medidas Correctivas del representante Legal de la ESAL –Ley 1801 de 2016 -

h. Certificado de Existencia y Representación verificado en línea a través del SECOP II o documento legal (ley, decreto o acto administrativo) que acredite su existencia y representación, en el cual se verificara:

El objeto social de la sociedad deberá permitir la ejecución del objeto de la presente convocatoria.
El representante legal debe contar con la autorización para la presentación de la propuesta, si lo requiere.

i. Certificación sobre ausencia de causales de inhabilidad o incompatibilidad, consagradas en la Constitución o la ley, para los representantes legales o personas naturales, no se encuentren incursos en ninguna de las causales (Anexo).

j. Formato Hoja de Vida persona jurídica DAFP y/o SIGEP

k. Certificación de Aportes a Seguridad Social - Planilla de aportes en seguridad social o certificación del revisor fiscal.

l. Propuesta técnica económica la cual debe ceñirse a las siguientes reglas.

2. CONDICIONES QUE DEBERÁ CUMPLIR LA ESAL DETERMINAR LA RECONOCIDA IDONEIDAD DE LA ENTIDAD PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO

1. CORRESPONDENCIA DEL OBJETO DE LA ENTIDAD PRIVADA SIN ÁNIMO DE LUCRO Y EL PROGRAMA O ACTIVIDAD PREVISTA EN EL PLAN DE DESARROLLO.

La entidad verificara en el Certificado de Existencia y Representación Legal en la que conste que la coincidencia entre el objeto social de la ESAL y el programa o actividad del plan de desarrollo es un elemento esencial para que esta sea adecuada para desarrollar tales propósitos.

2. CAPACIDAD DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD PRIVADA SIN ÁNIMO DE LUCRO

La ESAL deberá certificar que cuenta con equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el programa o actividad del plan de desarrollo y de adaptarse rápidamente, vinculando y entrenando nuevas personas. Indicadores relativos a la permanencia de los colaboradores permanentes o eventuales pueden ayudar a medir esta capacidad.

3. EXPERIENCIA

Por la complejidad que se pretende desarrollar con el convenio a suscribir, la ESAL deberá acreditar la siguiente experiencia:

a. Experiencia General:

Las ESAL, que deseen participar deberán acreditar la siguiente experiencia general:

Haber adelantado DOS (02) convenios y/o contratos con entidad pública, con objeto que contemplen asistencia o complementos alimentarios o iguales al que se pretende, deberá acreditar por lo menos el presupuesto oficial de la presente convocatoria. La experiencia deberá

ser acreditada con el contrato y el acta de recibo final a satisfacción o el acta de liquidación o documento que haga sus veces, de los respectivos contratos y deberán estar relacionados en el SECOP II para su verificación.

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS MÍNIMOS DE EFICACIA

Requisitos de Eficiencia de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL)

Se solicitarán los estados financieros firmados por contador público en el cual se evidencie el movimiento de sus transacciones de ingresos y gastos y su utilidad, vigencia 2021 con corte a 31 de diciembre de 2021.

Para lo cual se tendrá en cuenta la siguiente formula:

Gastos de implementación de los proyectos en el año 2021
_____
Total de gastos de funcionamiento de la ESAL en el año 2021.

La entidad deberá diligenciar en formulario en el que se desarrolle la anterior formula, evidenciando los proyectos implementados durante el año vs los gastos de funcionamiento que apropiaron para su desarrollo, la más favorable se considera quien demuestre haber asignado más recursos para satisfacer las necesidades de la comunidad y menos en su propia administración.

2.4- PLAZO DE EJECUCIÓN: El término para la Ejecución del siguiente proyecto será 76 DIAS CALENDARIO ESCOLAR

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

Convenio ESAL por SECOP II.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO PARA EFECTOS FISCALES Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El Municipio de CORRALES Boyacá cuenta con los recursos necesarios, los cuales provienen del Convenio Interadministrativo 203 del 2023, suscrito con el Departamento de Boyacá por valor de Para los efectos fiscales y legales el valor del presente Convenio se fija en la suma de NOVENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS NUEVE PESOS CON 98 CTVS. MC ($95.590.609,98)

4.1- FORMA DE PAGO DEL CONVENIO

FORMA DE DESEMBOLSO: El Departamento desembolsará el valor de su aporte en el marco del convenio de la siguiente manera: Mediante actas parciales hasta un 70% previa entrega del informe, constancia de cumplido a satisfacción por parte del supervisor del contrato y la

aprobación del Equipo PAE de la Gobernación de Boyacá, constancia de pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral en salud, pensiones y riesgos profesionales; si con la cuenta no se acompañan los documentos requeridos para el pago, será responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza, si con la cuenta no se acompañan los documentos requeridos para el pago, será responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza, dando cumplimiento al Artículo 19 de la Ley 1150 de Julio 16 de 2007. DEL DERECHO DE TURNO

UN ULTIMO PAGO: Equivalente 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 Contratista, acta de recibo a satisfacción, y la aprobación del Equipo PAE de la Gobernación de Boyacá.

NOTA: Para realizar dichos pagos es necesario la previa radicación ante el Departamento de la autorización del endoso de la orden de pago a nombre del destinatario final, junto con los soportes legales y técnicos requeridos.

NOTA 2. Se debe anexar el consolidado de raciones entregadas durante el mes, durante los 10 primeros días de cada mes.

4.2 AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

El valor para respaldar el presente proceso contractual será tomado con cargo al presupuesto del municipio, para la vigencia 2023, afectando al certificado de disponibilidad presupuestal No 2023000216 según el documento adjunto.

PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El proponente es independiente de establecer el número de personas a utilizar en la ejecución de del servicio, sin embargo, deberá contar como mínimo con el siguiente personal profesional de lo contrario su propuesta no será admitida:

CARGO O ROL EN EL PROYECTO	TITULO PROFESIONAL	EXPERIENCIA	DEDICACIÓN
DIRECTOR DE PROYECTO	Nutricionista, dietista, Químico de Alimentos o Ingeniero de Alimentos o areas afines	**EXPERIENCIA GENERAL**: Mayor a tres (03) años, contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional y hasta el cierre de la presente licitación, acreditada mediante la presentación de la matrícula profesional. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA**: Certificar el desempeño como director de proyecto, en	100%

		uno o varios contratos cuyo objeto se relacione con el suministro de alimentación escolar dentro del programa PAE. Y Durante un tiempo mínimo de un año	
COORDINADOR ADMINISTRATIVO	Administrador de Empresas, Ingeniero Industrial, administrador industrial, economista o áreas afines	**EXPERIENCIA GENERAL**: Mayor a tres (03) años, contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional y hasta el cierre de la presente selección, acreditada mediante la presentación de la matrícula profesional **EXPERIENCIA ESPECÍFICA**: Certificarel desempeño como coordinador contratos cuyo objeto se relacione con el suministro de alimentación escolar dentro del programa PAE. Y durante el tiempo mínimo de un año	100%

PARÁGRAFO: La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones exigidas para el personal mínimo requerido se sujetará a las siguientes reglas especiales:
El contratista deberá garantizar a la entidad que contará con el talento humano requerido de acuerdo a las siguientes especificaciones, lo cual será verificado en la ejecución del contrato:
Talento Humano: El proponente deberá disponer del personal, manipulador de alimentos y profesionales idóneos, necesarios para la operación del programa desde los procesos de compra, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.

Los riesgos que se pueden presentar dentro del presente proceso de selección y que pueden afectar las etapas de planeación hasta la terminación del plazo de ejecución, la liquidación del contrato y el vencimiento de garantías y que pueden afectar el equilibrio económico del contrato, son:

Riesgos previsibles: Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia. Estos riesgos son los que se distribuyen y manejan desde esta tipificación, estimación y luego se asignan bajo los siguientes criterios:

1. Por la parte que está en mejor disposición de evaluarlos, controlarlos y administrarlos.
2. Por la parte que disponga de mejor acceso a los instrumentos de protección, mitigación y/o diversificación.

Riesgos Imprevisible: Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como hechos de la naturaleza, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público, entre otros.

De conformidad con los riesgos previsibles la entidad identifico, estimo, valoro y asigno los riesgos establecidos en el análisis del sector establecido el cual se publica concomitantemente a este proceso, y tendrá como parte integral de este pliego para interpretación, para lo cual se vinculan a este proceso la siguiente tabla:

ANEXO 1 TABLA 1. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO

OBJETO DEL CONVENIO																							
ITEM	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION	CATEGORIA	¿A QUIEN SE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO?	PERSONA PERESPONSABLE DE IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISION				
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA			COMO SE REALIZA	PERIODICIDAD		
1	GENERAL	EXTERNA	CONTRATACION	RIESGO OPERACIONAL	NO PRESENTAR LAS GARANTÍAS REQUERIDAS EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN O QUE SU PRESENTACIÓN SEA TARDÍA.	INSATISTACCION DE LA ENTIDAD	2	2	4	RIESGO BAJO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	1		
2	GENERAL	INTERNO	CONTRATACION Y EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	NO PRESENTAR LOS DOCUMENTOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR EL PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA EN EL SECOP O QUE SU PRESENTACIÓN SEA TARDÍA.	INSATISTACCION DE LA ENTIDAD Y LA CIUDADANIA	2	3	5	RIESGO MEDIO	ESAL Y ENTIDAD	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	1		

3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	NO SE DE CALIDAD EN LA EJECUCION DE LAS ACTIVIDADES Y SE ACTUE SIN RESPONSABILIDAD EN LA EJECUCION	LEGALES. PENALES, DISCIPLINARIOS, FISCALES	2	3	5	REISGO MEDIO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	INCAPACIDAD PARA EJECUTAR DE MANERA IDONEA LA ACTIVIDAD POR FALTA DE CAPACIDAD DE ORGANIZACION O ESTA SEA TARDIA	LEGALES. PENALES, DISCIPLINARIOS, FISCALES	2	5	7	RIESGO EXTREMO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES DE CONFORMIDAD CON LA NECESIDAD DE LA ENTIDAD	LEGALES. PENALES, DISCIPLINARIOS, FISCALES	2	4	6	RIESGO EXTREMO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL

6	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	RIESGO POR VARIACIÓN DE PRECIOS: DADO POR EL TRANSCURSO DEL TIEMPO, PUEDE SER AFECTADO POR LA INFLACIÓN, DEFLACIÓN, REVALUACIÓN O VARIACIONES EN LA OFERTA O LA DEMANDA.	ECONOMICAS	2	4	6	RIESGO EXTREMO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	RIESGO POR DAÑOS O LESIONES A TERCEROS, FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD Y/O DAÑOS DE LOS BIENES DE DEL MUNICIPIO: HACE REFERENCIA A DAÑOS O PERJUICIOS CAUSADOS POR PERSONAL DE LA ESAL SELECCIONADA O COMO CONSECUENCIA DE LOS TRABAJOS O ACTIVIDADES ADELANTADOS, AFECTANDO BIENES DEL MUNICIPIO, BIENES DE TERCEROS Y/O LA INTEGRIDAD DE FUNCIONARIOS O PERSONAS AJENAS A LA ENTIDAD.	LEGALES: PENALES, DISCIPLINARIOS, FISCALES	2	4	6	RIESGO EXTREMO	ESAL Y ASEGURADORA	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL
8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	RIESGO POR INSUFICIENCIA DE RECURSOS: CUANDO POR DIFICULTADES DE TRANSPORTE, AUSENCIA EN EL MERCADO, O CARENCIA DE CALIDAD DE RECURSOS SE VEA AFECTADO EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.	ECONOMICAS	2	4	6	RIESGO EXTREMO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL

9	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	RIESGO POR DESCONOCIMIENTO DE LA LOCALIZACIÓN Y GEOGRAFÍA DEL SITIO DEL SERVICIO: SE REFIERE A LOS COSTOS ADICIONALES, DAÑOS, DEMORAS, ENFERMEDADES DE TRABAJADORES, Y DEMÁS CONTINGENCIAS QUE SE PUEDAN PRESENTAR Y QUE POR CONOCIMIENTO INSUFICIENTE DE LA ZONA DE TRABAJOS NO SE PUDIERON MITIGAR, LOGRANDO QUE AFECTE DE MANERA IMPORTANTE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO.	LEGALES: PENALES, DISCIPLINARIOS, FISCALES	2	4	6	RIESGO EXTREMO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO		VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL
10	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	RIESGO POR CONDICIONES CLIMÁTICAS: SE REFIERE A LA AFECTACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL PROYECTO POR ADVERSIDADES CLIMATOLÓGICAS Y METEOROLÓGICAS DE LA REGIÓN.	ECONOMICAS	2	4	6	RIESGO EXTREMO	ESAL	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO		VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL
11	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	RIESGO POR CATÁSTROFES: SE REFIERE A LA AFECTACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL PROYECTO POR ADVERSIDADES COMO INCIDENTES AMBIENTALES, ALUDES, DERRUMBES, AVALANCHAS, INUNDACIONES Y TERREMOTOS.	ECONOMICAS	2	4	6	RIESGO EXTREMO	ENTIDAD	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO	2	4	6	RIESGO EXTREMO	SI	VERIFICACION POR PARTE DE LA SUPERVISORA DEL CONTRATO		VERIFICACION DOCUMENTAL	MENSUAL

GARANTÍAS

La ESAL adjudicataria se obliga a constituir a favor del municipio de Sativa sur, una garantía que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, expedida por una Compañía de Seguros establecida legalmente en Colombia, debiendo incluir como riesgos amparados:

1. Seriedad del ofrecimiento. X por el (10%), vigente desde la presentación de la oferta, y hasta la aprobación de la garantía del contrato.
2. Buen manejo y correcta inversión del anticipo. por el (%), vigente por el plazo del contrato y meses más.
3. Pago anticipado. por el (_%), vigente por el plazo del contrato y meses mas
4. Cumplimiento. X por el (_20_%), vigente por el plazo del contrato y 06_meses más.
5. Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales. X por el (5%) vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
6. Estabilidad y calidad de la obra. por el (%) y años más
7. Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados. por el (%) vigente por el plazo de ejecución el contrato y 06 meses más.
8. Calidad del servicio. X por el (10 %) vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
9. Responsabilidad extracontractual. X por 200 SMLMV y por el plazo de ejecución del contrato.

7. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.
(N/A)

INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR.
Estará a cargo de la secretaria Gobierno del municipio de Corrales.

Atentamente,

MARCO JOSE MERCHAN CELY
Secretario de cultura y turismo con funciones en educación