ESTUDIOS PREVIOS PROCESO COMPETITIVO PARA SELECCIONAR LA ENTIDAD ÁNIMO DE LUCRO CONTRATISTA (DECRETO 092 DE 2017, ART 355 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA Y ART 96 LEY 489 DE 1998)

ENTIDAD	**MUNICIPIO DE SAN MATEO – BOYACÁ**
DEPENDENCIA QUE PROYECTA	**SECRETARIA DE PLANEACIÓN DEL MUNICIPIO DE SAN MATEO**
FECHA	**JULIO DE 2023**

El Decreto 092 de 2017 por el 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, se desarrollan los siguientes estudios previos, para adelantar un proceso de Selección y celebrar el Convenio de Asociación con ESAL cuyo objeto será: **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS EDUCANDOS DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SAN MATEO BOYACÁ- EN LAS ÁREAS URBANA Y RURAL DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 2821 de 2023 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SAN MATEO DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TERMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2023 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."**

Según características técnicas uniformes que constan en la ficha técnica del presente proceso.

ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN CON ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD

La contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad de que trata el artículo 355 de la Constitución Política reglamentada por el Decreto 092 de 2017 es una contratación especial que procede exclusivamente en los casos previstos en tales normas.

El origen de esta contratación está en la reflexión del Constituyente de 1991 sobre la necesidad de abolir los auxilios parlamentarios, pero dejar a salvo el apoyo estatal a las actividades beneméritas en el campo de la solidaridad humana siempre que tales actividades hayan sido previstas en los planes de desarrollo, quienes desarrollen tales actividades sean idóneos y haya mecanismos de verificación del destino de los recursos entregados para el Estado para el efecto.

La doctrina sobre el artículo 355 de la Constitución Política afirma: "El propósito es permitir que ciertos sujetos de derecho privado que desarrollan actividades beneméritas en el campo científico, cultural, educativo o de solidaridad social y humana, puedan recibir apoyo estatal, pero sometidos a mecanismos de verificación del destino dado a los recursos y a las modalidades de su ejecución, inherentes a la contratación pública, evitando así que desvirtúe su función hasta convertirse en una herramienta de proselitismo político, de beneficio individual o de despilfarro de dineros públicos como aconteció en años anteriores[1]"

[1] Lleras de la Fuente, Carlos; Arenas Campos, Carlos Adolfo; Hernández Becerra, Augusto; Charry Urueña, Juan Manuel (1992) Interpretación y Génesis de la Constitución de Colombia. Páginas 586 y 587. Obra citada en la Sentencia C-324 de 2009 de 13 de mayo de 2009 de la Corte Constitucional, Magistrado Ponente Juan Carlos Henao Pérez

Sobre el particular el Constituyente Alfonso Palacio Rudas afirmó: "… la asamblea se empeñó en prohibir a las ramas y a los órganos del poder público decretar auxilios y donaciones a favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado. No obstante, y luego de un continuo forcejeo, a manera de excepción se aprobó un artículo de mi cosecha, el 355, para que, ayudadas por el fisco instituciones de reconocida idoneidad puedan seguir desarrollando sus tareas humanitarias en beneficio de los sectores más desprotegidos de la sociedad. Para acceder a tales recursos oficiales las instituciones deben pasar los controles y filtros que la norma impone, con el fin de evitar eventuales abusos y corruptelas. De allí que se exige la celebración de un contrato previo de las entidades privadas con el Gobierno en cualquiera de los niveles nacional, departamental, distrital o municipal. Además, deberán acreditar que se trata de entidades sin ánimo de lucro, probar su idoneidad y que realizan programas y actividades de interés público en consonancia con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo. A la luz de esos términos de referencia, la norma citada autoriza al Gobierno para reglamentar la materia, en el entendimiento de que, a esas solicitudes, cuando procedan, se les dará satisfacción con los recursos de los presupuestos nacional, departamental, distrital o municipal, según el caso[2]."

El Artículo 2 del Decreto 092 de 2017 establece la procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad al establecer que las Entidades Estatales del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del artículo 355 de la Constitución Política y del presente decreto, siempre que el Proceso de Contratación cumplan con unas condiciones específicas.

Es importante mencionar que el Concejo de Estado suspendió de manera provisional el inciso segundo del artículo 1; los literales a y c y el inciso quinto del artículo 2, el inciso segundo del artículo 3 y el inciso final del artículo 4 del Decreto 092 de 2017. Sin embargo, lo anterior no impide que se celebren contratos con entidades sin ánimo de lucro como lo establece el mismo Decreto 092 de 2017; derivado del artículo 355 de la Constitución Política de Colombia. Para el mencionado caso, el presente proceso se ajusta a lo estipulado por el Magistrado Ponente Carlos Alberto Zambrano Barrera con número de radicado 11001-03-26-000-2018-00113-00 (62003)

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

Que Consagra el Articulo 2 de la Constitución Política de Colombia, que son fines Esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución..... Las autoridades de la Republica están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como "un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social;(…)", asimismo, establece de manera clara que "Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.", el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

Que, con la promulgación de la Constitución Política de Colombia, se concreta el programa de suministro de alimentación escolar, en la que se aseguró el derecho constitucional a la nutrición y alimentación adecuadas, como un derecho básico de la población en general, aunque con prioridad de la infantil. Al respecto se menciona "son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y alimentación adecuadas" (Título II Capitulo II Articulo 44).

[2] Palacio Rudas, Alfonso (1992) El Congreso en la Constitución de 1991. Tomas Greg & Sons de Colombia –Tercer Mundo Editores. 143.l'. Obra citada en la Sentencia C-324 de 2009 de 13 de mayo de 2009 de la Corte Constitucional, Magistrado Ponente Juan Carlos Henao Pérez.

Que la Ley 7 de 1979 en su artículo 6 de, dispone que "Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar social. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales".

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…"

Que conforme lo establece el Artículo 96 de la ley 489 de 1998, el Municipio en desarrollo de lo establecido en el Artículo 355 de la Constitución Política de Colombia, puede asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población.

Que la ley 715 de 2001 en su artículo 76 establece que: "Además, de las establecidas en la Constitución y en otras disposiciones, corresponde a los municipios, directa o indirectamente, con recursos propios del Sistema General de Participaciones u otros recursos, promover, financiar o cofinanciar proyectos de interés municipal y en especial ejercer las siguientes competencias: (…) 76.17. corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con lo establecido en el artículo 2° de la presente ley, sin detrimento de los que destina el ICBF a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas.

Que la ley 1176 de 2007 en sus artículos 16, 17, 18 y 19, prevé las asignaciones especiales para la alimentación escolar dentro del sistema general de participaciones, establece criterios de distribución y destinación de recursos y focalización de la prestación del servicio. Así mismo, el inciso segundo del parágrafo del artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece: "(...) El Gobierno Nacional reglamentará a partir de la vigencia fiscal del año 2009, la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a los programas de alimentación escolar, priorizando para la ampliación de la cobertura el logro de coberturas universales en los municipios con mayor índice de pobreza, medida con el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE. (...)"

El Artículo 19 de la Ley 1176 de 2007 precisa que para la focalización de la prestación del servicio se dará prelación a aquellos establecimientos educativos oficiales que atienden población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN. Así mismo, el mencionado Artículo exige que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubra progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado conforme a la disponibilidad de recursos iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria, así mismo y de acuerdo con la disponibilidad de recursos se ampliará el programa a estudiantes de básica media y secundaria.

Que la ley 1551 de 2012 en su artículo 3°, numeral 20, asigna a los municipios la competencia de ejecutar el Programa de Alimentación Escolar.

Que el CONPES 113 (política nacional de alimentación y nutrición), establece en sus metas políticas lograr que, en los establecimientos educativos oficiales, se atiendan mayoritariamente a la población pobre y vulnerable y según lo defina el SISBEN, se alcance la cobertura universal con programas de alimentación escolar para el 2022.

Que de acuerdo con la Ley 1955 del año 2019 una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales. Que al tener ya vigente un marco legal nacional para el PAE, así como al haberse expedido a la fecha normatividad que atañe al Programa de Alimentación Escolar, como la Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia realicen acompañamiento y cuidado de los recursos del PAE; al igual que la Ley 2046 de 2020, que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada esta última por el decreto reglamentario 248 de 2021, que señala a las diferentes entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales.

Que acorde con Artículo 2. De la resolución 0335 de 2021 "Alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, así como los anexos determinados, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

Que el Departamento de Boyacá tiene como eje fundamental la educación de calidad en acceso con permanencia y en ella la estrategia de un complemento alimentario, que garantice un 30% de valor nutricional a los educandos oficialmente registrados en el SIMAT de las instituciones educativas oficiales de preescolar, básica primaria, básica secundaria y media, de conformidad con los lineamientos Técnicos, administrativos, los estándares, y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar PAE y Resolución 00335 del 23 de Diciembre del 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE". En concordancia con la propuesta Departamental, la Secretaria de Educación tiene como objetivos: Desarrollar programas concertados, permanentes y sistemáticos para fortalecer el sistema de política social, impulsar la gestión interinstitucional para la atención integral de los grupos especiales vulnerables, dentro de los cuales se encuentran los niños, niñas y adolescentes vinculados a las instituciones educativas oficiales, población por la cual se coordinan acciones que favorezcan el pleno ejercicio y goce de sus derechos.

Para dar cumplimiento a este propósito se formuló un proyecto denominado SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DURANTE EL AÑO 2023, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ con registro de Banco No. 2022000050026.

Con el programa dentro de sus objetivos integrales a nivel mundial contempla los objetivos educativos, de salud y desarrollo de cadenas productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerios de Educación o sus entidades afines, además de hacer parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, se ha

constituido en una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, condiciones de infraestructura, entre otros), también puede contribuir a mejorar los niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores. Igualmente para dar cumplimiento a los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar la asistencia, reducir el ausentismo, mejorar la capacidad de concentración, la convivencia escolar y la asimilación de información por parte de los estudiantes en virtud a la Declaración universal de Derechos Humanos (art25-l), toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar y en especial la alimentación.

Que el objetivo del presente proyecto es atender a estudiantes de las instituciones educativas oficiales de las áreas rural y urbana que adelantan estudios en educación preescolar, básica primaria, básica secundaria y media en el municipio de SAN MATEO, pertenecientes a familias con vulnerabilidad social y económica, con enfoque diferencial, dada la problemática evidenciada en al bajo nivel de nutrición de los niños, niñas y adolescentes en las instituciones oficiales de básica secundaria y media en el departamento de Boyacá.

Que el municipio de SAN MATEO suscribió convenio interadministrativo 2821 de 2023 con el departamento de Boyacá, cuyo objeto es "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SAN MATEO, 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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DURANTE EL AÑO 2023 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."

Que este programa se desarrolla y articula con el Plan de Desarrollo "PACTO SOCIAL POR BOYACÁ: TIERRA QUE SIGUE AVANZANDO", propone en su COMPENENTE denominado "EDUCACION el siguientes programa, subprograma y objetivos: En su programa INSTITUCION EDUCATIVA, CURRÍCULO Y COMPONENTE PEDAGÓGICO es propone el siguiente subprograma: "ALIMENTACION ESCOLAR Y SALUD".

Es necesario celebrar un contrato para el desarrollo del convenio interadministrativo 2821 de 2023, el cual se encuentra ajustada al reciente pronunciamiento de la Corte Constitucional mediante sentencia T- 273 de 2014, ha dicho:

ACCESO MATERIAL AL SISTEMA GENERAL DE EDUCACION - Incorpora la accesibilidad como núcleo esencial del derecho a la educación

En el marco del derecho fundamental a la educación de las niñas y los niños, el Estado tiene la obligación de garantizarles establecimientos apropiados y el acceso digno al sistema de educación, así como la permanencia en el mismo. La accesibilidad implica la obligación del Estado de asegurar el acceso de todas las personas a la educación en condiciones de igualdad y libres de toda forma de discriminación, así como facilidades en términos geográficos y económicos para acceder al servicio. En este orden, como lo señala la Observación No. 13 antes mencionada, la accesibilidad consta de tres (3) dimensiones: (i) la no discriminación, (ii) la accesibilidad material, y (iii) la accesibilidad económica.

ACCESO MATERIAL AL SISTEMA GENERAL DE EDUCACION - Servicios de restaurante escolar, transporte escolar y administrativos generales

Los servicios de restaurante escolar, transporte escolar y administrativos generales son necesarios y constituyen condiciones concretas para permitir y garantizar el acceso material del derecho fundamental a la educación de los niños y niñas, y su ausencia representa una barrera para poder recibir educación. De un lado, el transporte escolar es una garantía de acceso y permanencia especialmente cuando existen circunstancias geográficas que dificultan la movilidad, cuando los estudiantes viven en áreas rurales apartadas de los centros educativos, o cuando existen otros factores que les impiden acudir a las aulas por carecer de facilidades de transporte. En cuanto al restaurante escolar, la garantía de alimentos adecuados y congruos es un presupuesto indispensable no solo para evitar la deserción escolar sino para asegurar que el proceso de educación de los niños y niñas sea brindado en condiciones dignas. Por último, los servicios administrativos constituyen factores operativos que habilitan la prestación del servicio.

Así las cosas y siendo Colombia un Estado Social de Derecho, democrático y participativo, en el que todas las personas pueden participar en el cumplimiento de los fines Sociales del Estado y uno de ellos, es facilitar la participación en todas las decisiones que afecten la vida cultural de la Nación y en consecuencia, es pertinente, que a través de las entidades territoriales, se generen espacios de participación de todos los grupos poblacionales en especial en aquellos que por su condición deben ser protegidos y amparados, es el caso de los niños, niñas y adolescentes, por ello el Estado debe contribuir en la organización de entidades de utilidad común no Gubernamentales, con el objeto de constituirse en mecanismos de participación y concentración de la gestión pública y en tal sentido, la suscripción de un convenio con persona jurídica de derecho privado sin ánimo de lucro hace factible la realización de este deber estatal.

Que la persona jurídica de derecho privado, corporación o fundación con la que se celebre el convenio de asociación y/ cooperación debe contar con experiencia suficiente para el desarrollo y ejecución de actividades, todas bajo una perfecta organización y cumplimiento de sus compromisos frente al Municipio de SAN MATEO, como con las personas que directa e indirectamente se vinculen con este fin, es así que la Corporación, Asociación y/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.

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 SAN MATEO y la persona jurídica de derecho privado deben aunar esfuerzos mediante la implementación y ejecución de estrategias para la ejecución de los convenios interadministrativos que adelante el Municipio con el Departamento de Boyacá, con los recursos provenientes del Ministerio de Educación, Departamento y Municipio.

Que la Celebración de este convenio de asociación y apoyo con persona jurídica de derecho privado atenderá las necesidades del Municipio de SAN MATEO y las obligaciones establecidas en el Convenio Interadministrativo No 2821 de 2023 suscrito con el Departamento de Boyacá, 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 políticas nacional y Departamental en materia de alimentación escolar y la nutrición. Así mismo se evidencia la necesidad de suscribir el presente convenio, teniendo en cuenta que el calendario escolar del año 2023 debe iniciar en lo correspondiente al segundo semestre y de manera urgente se requiere contar con la disposición y servicio de alimentación para los niños, niñas y adolescentes del Municipio de SAN MATEO.

Que el Convenio Interadministrativo No. 2821 de 2023, celebrado entre el Departamento de Boyacá, y el municipio de SAN MATEO, en virtud al cual se busca ejecutar el PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, brindando complementación alimentaria durante la jornada escolar a los niños y niñas de las instituciones educativas de los niveles de básica primaria, secundaria y media de las áreas rural y urbana del municipio de SAN MATEO, y de acuerdo a la programación del número de estudiantes registrados en el SIMAT se fijó un plazo de ejecución de CUATRO (4) meses a partir de la firma del acta de inicio

Que para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar cobertura efectiva a la población estudiantil, se tuvo en cuenta el SIMAT con corte a primero de abril de 2022, lo anterior, de acuerdo con las necesidades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Municipio de SAN MATEO.

Que específicamente para el Municipio de SAN MATEO se establecieron los siguientes datos: Teniendo en cuenta el SIMAT anteriormente mencionado se encuentra que cada uno de los grupos etarios establecidos en la Resolución 0335 de 2021, en el municipio de SAN MATEO, están conformados de la siguiente manera:

GRADO ESCOLARIDAD	CANTIDAD DE ESTUDIANTES
Preescolar	48
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	139
Primaria: Cuarto y quinto	96
Secundaria	251
Media y ciclos complementarios	117

En el mismo sentido, el Municipio de SAN MATEO, previamente fue inscrito a la convocatoria que realiza la Secretaria de Educación del Departamento para que las instituciones educativas, migren a jornada única, quienes se benefician con un complemento tipo almuerzo y acceden a un complemento tipo AM, para los estudiantes que cumplen con dicha jornada, este último complemento es gestionado por la Gobernación de Boyacá. Para el municipio de SAN MATEO se asignaron los siguientes cupos:

GRADO ESCOLARIDAD	CANTIDAD DE ESTUDIANTES
Preescolar	30
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	81
Primaria: Cuarto y quinto	52
Secundaria	172
Media y ciclos complementarios	117

Que si bien es cierto que existen otras modalidades mediante las cuales se pueden ofertar estos servicios como la subasta inversa o la licitación pública, para el municipio de SAN MATEO al contratar con una ESAL representa optimización de recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo en cuanto a lo siguiente:

-Que, bajo modalidades como la SUBASTA A LA INVERSA, se lograría un menor precio para la prestación del servicio, sin embargo, existe el riesgo que ante un MENOR PRECIO se afecte la calidad final del servicio de alimentación escolar.

- Que acorde con los parámetros a establecer en el presente proceso competitivo de selección ya que existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad podrán ofrecer compromiso recursos en dinero para desarrollo del programa de alimentación escolar garantizando así una mejor calidad y prestación del servicio.

Que, en suma, de lo anterior, se hace necesario que, para el desarrollo de las funciones, y el cumplimiento de los fines Esenciales del Estado, entre el municipio de SAN MATEO, entidad territorial de naturaleza pública y la ESAL persona jurídica, se suscriba un convenio de Asociación PARA CON ELLO DAR CABAL CUMPLIMIENTO a las obligaciones del Municipio derivadas del Convenio Interadministrativo No 2821 de 2023 suscrito entre el DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SAN MATEO BOYACÁ cuyo objeto será requerida para adelantar un proceso de Selección y celebrar el Convenio de Asociación con ESAL cuyo objeto será: "**AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS EDUCANDOS DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SAN MATEO BOYACÁ- EN LAS ÁREAS URBANA Y RURAL DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 2821 de 2023 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SAN MATEO DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TERMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2023 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.**" el cual tiene como sustento legal lo consagrado en el Artículo 209 de la Carta Política, Articulo 96 de la ley 489 de 1998 y Decreto 092 de 2017, cuyo fin no es otro que el cumplimiento de los fines Esenciales del Estado, el Plan de Desarrollo Municipal y el cumplimiento de las funciones administrativas propias de la Administración.

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

NATURALEZA JURÍDICA	CONVENIO DE ASOCIACIÓN
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	RÉGIMEN ESPECIAL- Artículo 355 de la Constitución Política de Colombia PROCESO COMPETITIVO PARA SELECCIONAR LA ENTIDAD ÁNIMO DE LUCRO (SOCIAL)
OBJETO	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS EDUCANDOS DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SAN MATEO BOYACÁ- EN LAS ÁREAS URBANA Y RURAL DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 2821 de 2023 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SAN MATEO DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TERMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2023 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."

PLAZO Y VIGENCIA	CUATRO (4) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO, CON EJECUCIÓN DE 62 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
LUGAR DE EJECUCIÓN	Municipio de SAN MATEO
VALOR	DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON 53/100 ($231.295.886,53) M/CTE
APORTES DE LA GOBERNACIÓN DE BOYACÁ	DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON 53/100 ($231.295.886,53) M/CTE
CDP	20230705001 del 5 de julio de 2023
FORMA DE PAGO SUGERIDA	EL MUNICIPIO cancelara el valor del contrato en pagos parciales de la siguiente forma: A) un primer giro equivalente al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) una vez legalizado el convenio y suscrita el Acta de Inicio. Un segundo desembolso hasta el SETENTA POR COIENTO (70%) cuando haya transcurrido el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del tiempo establecido en el convenio, un último giro proporcional al TREINTA POR CIENTO (30%), restante, sujeto a las ejecuciones presentadas, formato de compras locales debidamente diligenciado y soporte de cumplimiento de las mismas, acta de liquidación suscrita entre el Municipio y Operador (Contratista) , acta de recibo a satisfacción y el acta de liquidación del convenio suscrita por las partes

NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

Entidad sin ánimo de lucro que demuestre idoneidad en la ejecución de Programas de Alimentación Escolar y Programas de atención a población vulnerable y corresponda a la siguiente descripción de acuerdo al Clasificador de bienes y servicios.

	CÓDIGO	**DESCRIPCIÓN**
SEGMENTO	93000000	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	93130000	Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE	931328210	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	93131611	Servicios de Seguridad Alimentaria

	CÓDIGO	**DESCRIPCIÓN**
SEGMENTO	90000000	Servicios de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento
FAMILIA	90100000	Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y bebidas)
CLASE	90101500	Establecimientos para comer y beber
PRODUCTO	90101501	Restaurantes

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
SEGMENTO	90000000	Servicios de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento
FAMILIA	90100000	Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y bebidas)
CLASE	90101500	Establecimientos para comer y beber
PRODUCTO	90101501	Restaurantes

2.1. ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL:

En el desarrollo del objeto contractual el contratista se obliga con plena autonomía e independencia a realizar las siguientes

actividades:

1. 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 con la resolución 00335 de 2021 y decreto 1075 de 2015, adicionado por el decreto 1852 de 2015. Y de acuerdo con las **especificaciones técnicas de la minuta patrón que se encuentran descritas en el anexo – Minuta patrón**, que hace parte integral de la presente convocatoria.
2. El operador deberá tener la capacidad de dar cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar a través de Raciones Preparadas en Sitio (RPS).
3. Cumplir con los alimentos estipulados en la Ración preparada en sitio.
4. Destinar los recursos desembolsados por el Departamento de Boyacá teniendo en cuenta los lineamientos técnicos administrativos y estándares de Calidad e inocuidad que entregue el MEN para el PAE, así como las normas legales que para cada parte regulen la destinación de los recursos y especialmente para: a) Compra de alimentos. b) Transporte de alimentos. c) Personal encargado del alistamiento, empaque y entrega en sitio. d) Preparación de alimentos en sitio.
5. 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.
6. Coordinar con los rectores de las diferentes instituciones educativas, la certificación de entrega de las Raciones Preparadas en Sitio (RPS).
7. 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.
8. Hacer mención del Departamento de Boyacá, el Ministerio de Educación Nacional y el Municipio de SAN MATEO 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.
9. El operador deberá participar en el Comité de Seguimiento Operativo Municipal de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Departamento de Boyacá y/o el Municipio de SAN MATEO
10. El operador debe de entregar fichas técnicas, marca de los productos, permisos, notificación o registro sanitario, y fechas de vencimiento las cuales deben estar acorde a lo estipulado por la normatividad sanitaria vigente, y acorde a las fichas técnicas establecidas en el anexo de este estudio previo.
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 y Programa de Asistencias al Escolar – PAE. D) calidad en la prestación del servicio.
12. Llevar un registro de las raciones para preparar en sitio la cual deberá ser aprobada por el rector de la unidad aplicativa y operador.

13. El operador luego de suscribir el respectivo contrato deberá presentar la documentación descrita a continuación con el fin de garantizar el cumplimiento de la fase de alistamiento de acuerdo con la modalidad de la ración como requisito para el giro del anticipo.

    - CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio de contrato.
    - LISTADO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE DISPONE EN BODEGA. Para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE que aplique según la modalidad.
    - PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE BODEGA según los lineamientos MEN, de los cuales debe haber copia donde se implementará dicho plan. (Aplica para la Ración Preparada en Sitio)
    - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. (con los programas de: Limpieza y desinfección, Control de desechos sólidos, control de plagas y programa de abastecimiento o suministro de agua).
    - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PARA APLICAR EN RESTAURANTES ESCOLARES DONDE SE OPERE. (con los programas de: Limpieza y desinfección, Control de desechos sólidos, control de plagas y programa de abastecimiento o suministro de agua). Cuando aplique la modalidad preparada en sitio.
    - PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE LOS EQUIPOS EXISTENTES EN CADA RESTAURANTE ESCOLAR según los lineamientos MEN y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa. Cuando aplique la modalidad preparada en sitio.
    - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO CUANDO APLIQUE Y PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS. (Registro de limpieza y desinfección) Aplica solo para modalidad Ración para preparar en Casa.
    - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SITIOS DE ENTREGA. (Incluir procedimientos de limpieza y desinfección de los vehículos de transporte, anexando fichas técnicas de los productos utilizados) Aplica solo para modalidad Ración para preparar en Casa.
    - PLAN DE CAPACITACIONES A MANIPULADORES DE ALIMENTOS. (restaurante escolar, transporte y bodega) Según Resolución 2674 de 2013 que contenga: Metodología, duración, profesional encargado de dictar la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir acordes al contexto (Ración preparada en sitio y/o Ración para preparar en casa). Anexar la hoja de vida de profesionales que diseñan el Plan de Saneamiento y realizarán capacitaciones a manipuladoras de alimentos.
    - HOJA(s) DE VIDA DE COORDINADOR(ES) OPERATIVO(S) designados por el operador del PAE. Aplica para la modalidad preparada en sitio.
    - PLAN DE RUTAS acorde a los cronogramas generados en la modalidad preparado en sitio.
    - RELACION DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ENTREGA SEGÚN APLIQUE (restaurante escolar, transporte, bodega y sitios de entrega) donde se mencione las fechas de expedición de certificados médicos de aptitud para manipular alimentos y fecha de último certificado de capacitación en alimentos, de acuerdo a las obligaciones establecidas por la Resolución 2674 de 2013.
    - LISTADO DE PROVEEDORES SEGÚN LA MODALIDAD IMPLEMENTADADIMPLEMENTADA.

14. 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.
15. Prestar el servicio de alimentación escolar para cubrir la totalidad de cupos aprobados para las Instituciones Educativas Oficiales del municipio

16. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución;
17. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente;
18. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes;
19. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los beneficiarios, 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;
20. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
21. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas.
22. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente;
23. 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 o sustituyan;
24. Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el PAE-MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos 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. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el PAE- MEN;
25. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria;
26. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al PAE-MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo. administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido;
27. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio;
28. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
29. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del -MEN, supervisión o la interventoría del Programa de Alimentación Escolar, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control;

30. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar a las que sea convocado;
31. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa;
32. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del PAE-MEN;
33. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, PAE-MEN, y demás actores que participan en el Programa de Alimentación Escolar.
34. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos y suministrados, para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y conforme al artículo 16 de la Ley 1176 de 2007.
35. Organizar toda la parte administrativa y logística para la compra, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y suministro de alimentos en la(s) unidades) aplicativa(s) a su cargo.
36. Exigir el cumplimiento de los 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 o posibles ETAS.
37. Cuidar y mantener los equipos, menaje, infraestructura física y sanitaria y utensilios de la(s) unidad (es) aplicativa(s) donde se suministre el servicio,
38. Atender las sugerencias y observaciones recibidas. Presentar Planes de Mejora cuando sean solicitados.
39. Reportar oportunamente las novedades que se presentan en desarrollo del programa en la(s) unidad(es) aplicativa(s) a su cargo, con el fin de tomar los correctivos necesarios.
40. Mantener canales abiertos y permanentes de comunicación.
41. Garantizar el personal necesario para el suministro de los alimentos preparados en cada unidad aplicativa y encontrándose a paz y salvo por todo concepto (trabajadores, proveedores).
42. Garantizar los CUATRO (4) MESES 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, interventor, entre otros).
43. Constituir pólizas necesarias para la ejecución del contrato.
44. Las demás contenidas en la propuesta y el convenio firmado Municipio Operador

2.2 OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL:

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 convenio
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.
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.

2.3 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE SAN MATEO:

1. Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, decreto 1082 de 2015 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 con la resolución 00335 de 2021.
2. El MUNICIPIO deberá exigir que los contratistas que presten su servicio en razón a la ejecución del Convenio, constituyan pólizas por cada uno de los siguientes amparos: Cumplimiento, Calidad en el Servicio, Salarios y Prestaciones, Responsabilidad Civil Extracontractual y buen manejo y correcta inversión del Anticipo según fuere el caso, de acuerdo con el tiempo y valor pactado, conforme lo establece el decreto 1082 de 2015.
3. Promover la creación y realización del comité técnico operativo de acuerdo con lo establecido en la resolución 00335 de 2021.
4. Cancelar a la ESAL, el valor del presente CONVENIO en las condiciones y oportunidades pactadas.
5. Ejercer la supervisión del CONVENIO para exigir a la ESAL la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual y verificar el cumplimiento de este.
6. Coordinar con la ESAL a través del Supervisor del Convenio todas las actividades relacionadas con la Ejecución de este.
7. Desembolsar y/o trasladar los recursos estipulados en las oportunidades y forma convenidas.
8. Aprobar o improbar las actividades y procesos que no hayan sido previstos en los términos del presente convenio, así como abstenerse de legalizar recursos que no atiendan la destinación de gasto establecida en el objeto convenido.
9. Suministrar toda la información que requiera ESAL y que sea necesaria para el logro del objetivo del Convenio.
10. Establecer los mecanismos idóneos para garantizar la preservación de los recursos y la adecuada ejecución del convenio según lo establecido en el Estatuto Anticorrupción.
11. Las demás que se deriven de la naturaleza del convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS SOPORTE DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por la naturaleza y alcance del objeto contractual la modalidad de selección a la cual se acoge el Municipio para la celebración de convenio será con Entidad sin ánimo de lucro, de conformidad con el Decreto 092 de 2017, Por el 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.

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 con ello el municipio de SAN MATEO 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:

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

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

Es importante aclarar que los numerales a) y b) del artículo 2 del Decreto 092 de 2017 se encuentran suspendidos por parte del Consejo de Estado.

La Entidad Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal que contrate bajo modalidad deberá indicar expresamente en los Documentos del Proceso, cómo el Proceso de Contratación cumple con las condiciones establecidas en el presente artículo y Justificar la contratación con estas entidades en términos eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. Entidades Estatales pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del presente decreto, previa autorización expresa de su representante legal para cada contrato en particular que la Estatal planee suscribir bajo modalidad. El representante legal de la Entidad Estatal no podrá delegar la función otorgar autorización. La Entidad Estatal deberá acreditar en los Documentos de la autorización respectiva.

De conformidad con estos lineamientos y de acuerdo con 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 los 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.

El desarrollo del presente proyecto se plantea bajo las siguientes consideraciones: Que el artículo 44 de la Constitución Nacional consagra como derechos fundamentales de los niños y niñas: La vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada entre otros. Así mismo, en su inciso segundo establece: La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos…" de igual forma en el Artículo 96 de la ley 489 de 1998, el Municipio en desarrollo de lo establecido en el Artículo 355 de la Constitución Política de Colombia, puede asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley. Además, 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. Y por último 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 prestación del servicio de Alimentación escolar en el municipio para lo cual suscribió Convenio Interadministrativo No 2468 de 2020 con el Departamento de Boyacá para ejecutar el programa de Alimentación Escolar.

El literal "b" del mismo artículo consagra que para la procedencia de la contratación no debe existir "conmutatividad", es decir no debe existir una contraprestación directa a favor del Estado; toda vez que el propósito de la presente contratación obedece a la ejecución de un programa de interés público que busca garantizar la alimentación escolar a los niños y niñas de las diferentes instituciones educativas del municipio de SAN MATEO, garantizando así el derecho a la educación de los mismos a través de la unión de esfuerzos que permitan aportar al beneficio social de la comunidad estudiantil por parte de la administración municipal y la entidad asociada.

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.

Que si bien es cierto que existen otras modalidades mediante las cuales se pueden ofertar estos servicios como la subasta inversa o la licitación pública, para el municipio de SAN MATEO al contratar con una ESAL representa optimización de recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo en cuanto a lo siguiente:

- Que, bajo modalidades como la SUBASTA A LA INVERSA, se lograría un menor precio para la prestación del servicio, sin embargo, existe el riesgo que ante un MENOR PRECIO se afecte la calidad final del servicio de alimentación escolar.
- Que acorde con los parámetros a establecer en el presente proceso competitivo de selección ya que existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad podrán ofrecer compromiso recursos en dinero para desarrollo del programa de alimentación escolar garantizando así una mejor calidad y prestación del servicio.

Por otro lado, la Constitución Política de Colombia señala que la función administrativa del sector público, del que forma parte la Alcaldía SAN MATEO, 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 beneficio 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 convenios de asociación y cooperación en cumplimiento de los principios para el ejercicio de una acción administrativa honesta y eficiente.

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.

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

Se deja constancia igualmente que la administración Municipal de SAN MATEO, no cuenta con el personal idóneo, ni suficiente para realizar las actividades propias para brindar alimentación escolar a los estudiantes matriculados en instituciones educativas oficiales, de acuerdo con los lineamientos técnico - administrativos vigentes según resolución 00335 de 2021, en el municipio de SAN MATEO, 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.

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

- FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO";
- FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS;
- ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE MÁRQUEZ "ASOCOMAR";
- FUNDACIÓN DEDICADA A LA RESPONSABILIDAD SOCIAL FUNDAR;
- FUNDACIÓN JUVENTUD, VIDA Y BIENESTAR "FUNVIDAB";
- FUNDACIÓN COLOMBIA EMPRENDE VI;
- CORPORACIÓN DE INVESTIGACIONES PARA EL DESARROLLO SOCIAL,
- COMUNITARIO Y HUMANO PALUWALA;
- FUNDACIÓN DE DESARROLLO Y BIENESTAR SOCIAL "ESPERANZA DE VIDA" FUNDEVIDA;
- FUNDACIÓN ALIMENTANDO UNA NUEVA ESPERANZA;
- ONG FUNDACIÓN SOCIO ECOLÓGICA PLANETA VIVO;
- FUNDACIÓN PARA UNA VIDA DIGNA RENACER;
- ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE CHIVOR;
- FUNDACIÓN REGIONAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE "FUNDARED";
- FUNDACIÓN CONSTRUYENDO DÍAS DIFÍCILES;
- ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR SAN MIGUEL DE CUBARA;
- C&S PANAMERICANA S.A.S.;
- FUNDACIÓN LA ESPIRAL DE SERVICIO ONG.
- LA ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL SECTOR GUAYATA;
- FUNDACIÓN ONG ALIMENTACIÓN RESPONSABLE PARA LA EDUCACIÓN Y SALUD DE COLOMBIA;
- FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN COLOMBIA. "FUNDIGS";
- CORPORACIÓN RETORNO CORPORETORNO;
- ASOCIACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROGRAMAS Y PROYECTOS ALIMENTARIOS DE INFANCIA ADOLESCENCIA Y POBLACIÓN VULNERABLE DE QUIPAMA;
- ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL SECTOR CENTRO DE NUTRICIÓN KENNEDY MUNICIPIO DE NOBSA DEPARTAMENTO DE BOYACÁ;

- FUNDACIÓN HUELLA PARA EL FUTURO "FUNDEHUELLA";
- LA CORPORACIÓN PARA EL FOMENTO DE DESARROLLO INTEGRAL Y DE PROYECTOS COMUNITARIO "FODIPROC"; CORPORACIÓN FUTURO EN PAZ;
- ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE PACHAVITA ASOPROVITA;
- ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE PÁEZ;
- JUNTA DE ACCIÓN COMUNAL CENTRAL DEL MUNICIPIO DE PANQUEVA;
- FUNDACIÓN ALIANZA FUTURO ASL;
- ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DEL COLEGIO DE EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA TÉCNICA ANTONIO NARIÑO DE SAN EDUARDO BOYACÁ;
- FUNDACIÓN PALANTE
- FUNDACIÓN CONSTRUYENDO UNA NUEVA VIDA "CONSTRUVIDA";
- ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LA IETJGC DEL MUNICIPIO DE TENZA BOYACÁ "ASOPADRESTENZA"; CORPORACIÓN ARTE,
- CULTURA Y DESARROLLO LIBRE "CORPOLIBRE";
- FUNDACIÓN ESCUELA POPULAR DE ARTES Y OFICIOS – EPAO;
- FUNDACIÓN A.N.A. APOYO A NIÑOS DISCAPACITADOS Y ADOLESCENTES

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

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

4. CONDICIONES DEL CONVENIO

4.1 OBJETO:

AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS EDUCANDOS DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SAN MATEO BOYACÁ- EN LAS ÁREAS URBANA Y RURAL DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 2821 de 2023 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SAN MATEO DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TERMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2023 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.

4.2 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de duración del presente Convenio de Asociación será de CUTRO (4) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO, CON EJECUCIÓN DE 62 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR

4.3 LUGAR DE EJECUCIÓN:
El Objeto del convenio deberá ser ejecutado en el Municipio de SAN MATEO y en especial en todas las sedes educativas oficiales rurales y urbanas y según las indicaciones del supervisor del convenio.

4.4 FORMA DE PAGO:
EL MUNICIPIO cancelara el valor del contrato en pagos parciales de la siguiente forma: A) un primer giro equivalente al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) una vez legalizado el convenio y suscrita el Acta de Inicio. Un segundo desembolso hasta el SETENTA POR COIENTO (70%) cuando haya transcurrido el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del tiempo establecido en el convenio, un último giro proporcional al TREINTA POR CIENTO (30%), restante, sujeto a las ejecuciones presentadas, formato de compras locales debidamente diligenciado y soporte de cumplimiento de las mismas, acta de liquidación suscrita entre el Municipio y Operador (Contratista) , acta de recibo a satisfacción y el acta de liquidación del convenio suscrita por las partes.

4.5 VALOR DEL CONVENIO Y APORTES:
La cuantía del convenio a suscribirse se entiende por la suma de DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON 53/100 ($231.295.886,53) M/CTE discriminado así:

APORTES DE LA GOBERNACIÓN DE BOYACÁ	DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON 53/100 ($231.295.886,53) M/CTE

Los recursos del convenio deberán ser usados en su totalidad para la ejecución y obtención de las obligaciones propias del proyecto, representados en complemento alimentario así

	CONCEPTO	CANTIDAD NIÑOS	DÍAS SUMINISTRADOS	RACIONES SUMINISTRADAS	VALOR POR RACIÓN	VALOR TOTAL
1	**RACIÓN TIPO ALMUERZO**					**$159.959.008,00**
1,1	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO ALMUERZO PARA LOS ESTUDIANTES DE PREESCOLAR; DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	48	62	2.976	$3.348	$9.963.648,00
1,2	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO ALMUERZO PARA LOS ESTUDIANTES DE PRIMARIA (primero, segundo, tercero); DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	139	62	8.618	$3.538	$30.490.484,00
1,3	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO ALMUERZO PARA LOS ESTUDIANTES DE PRIMARIA (cuarto y quinto); DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	96	62	5.952	$3.809	$22.671.168,00
1,4	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO ALMUERZO PARA LOS ESTUDIANTES DE SECUNDARIA; DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	251	62	15.562	$4.157	$64.691.234,00
1,5	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO ALMUERZO PARA LOS ESTUDIANTES DE MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS; DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	117	62	7.254	$4.431	$32.142.474,00
2	**RACIÓN AM**					**$70.395.606,00**
2,1	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO AM PARA LOS ESTUDIANTES DE PREESCOLAR; DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	30	62	1.860	$2.222	$4.132.920,00
2,2	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO AM PARA LOS ESTUDIANTES DE PRIMARIA (primero, segundo, tercero); DE	81	62	5.022	$2.268	$11.389.896,00

	ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN					
2,3	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO AM PARA LOS ESTUDIANTES DE PRIMARIA (cuarto y quinto); DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	52	62	3.224	$2.422	$7.808.528,00
2,4	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO AM PARA LOS ESTUDIANTES DE SECUNDARIA; DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	172	62	10.664	$2.606	$27.790.384,00
2,5	RACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD TIPO AM PARA LOS ESTUDIANTES DE MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS; DE ACUERDO A LOS MENUS ESTIPULADOS EN LA MINUTA PATRÓN	117	62	7.254	$2.657	$19.273.878,00
3	**RESOLUCION 0335**					
3,1	Aporte para el cumplimiento de la Resolución 0335 de 2021	1	1	1	$941.273	$941.272,53
TOTAL CONVENIO						**$231.295.886,53**

RACIÓN SERVIDA EN SITIO:

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 frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$252,00	$252,00	$252,00	$252,00	$252,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$167,00	$167,00	$167,00	$167,00	$167,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$52,00	$52,00	$52,00	$52,00	$52,00
Gas - Combustible	$98,00	$98,00	$98,00	$98,00	$98,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$69,00	$69,00	$69,00	$69,00	$69,00
TOTAL	**$3.348,00**	**$3.538,00**	**$3.809,00**	**$4.157,00**	**$4.431,00**

RACIÓN TIPO AM-PM SERVIDA EN SITIO:

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.	$ 168,00	$ 168,00	$ 168,00	$ 168,00	$ 168,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las	$ 95,00	$ 95,00	$ 95,00	$ 95,00	$ 95,00

unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.					
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**

RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

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.	$ 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**

MINUTA PATRÓN ALMUERZO

A continuación se muestra la minuta patrón para ración servida en sitio tipo almuerzo.

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
	LEGUMINOS AS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	5 g	5 g	15 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	25 g	25 g	55 g – 60 g
	Pasta		25 g	25 g	55 g – 60 g

TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	71 g	51 g	40 - 62 g
	Papa, Yuca, ETC		51 g	51 g	40 - 62 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		20 g	20 g	20 g
VERDURA 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	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					

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

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 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, 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
GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	50 g	50 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	68 g 55 g 54 g	50 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	8 g	8 g	24 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g – 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g – 85 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	83 g	60 g	50 - 70 g
	Papa, Yuca, ETC		60 g	60 g	50 - 70 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS[3]				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite Margarina	Todos los días	50 cc (total semana)		
	LÁCTEOS[4]				
LÁCTEOS	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 preescolar	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	29%	30%	13%	46%	11%

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.
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
GRUPO SECUNDARIA

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad Peso Bruto	Cantidad Peso Neto	Porción servida
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	64 g	64 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	87 g 70 g 69 g	64 g	50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	58 g	58 g	125 g – 135 g
	Pasta		58 g	58 g	125 g – 135 g
TUBERCULO S, 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 FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	FRUTAS[3]				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite 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					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg

TOTAL	750	26,8	22,9	104,8	151	4,1	197
Recomendaciones diarias preescolar	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	30%	31%	28%	30%	14%	44%	13%

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 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de 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*
TUBERCULO S, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	*TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL*				
	Plátano	*Todos los días*	*153 g*	*110 g*	*80 - 140 g*
	Papa, Yuca, ETC		*110 g*	*110 g*	*80 - 140 g*
	Arepa (harina de maiz o de trigo)		*80 g*	*80 g*	*80 g*
VERDURA FRIA O CALIENTE	*VERDURAS*				
	Verdura Fría o Caliente	*Todos los días*	*Depende del tipo de verdura*	*70 g*	*70 g*
BEBIDA	*FRUTAS[3]*				
	Fruta en Jugo	*Todos los días*	*Depende del tipo de fruta*	*60 g*	*200 cc*

AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite / 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					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	872	31,3	26,0	123,0	168	5,0	223
Recomendaciones diarias preescolar	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	30%	31%	27%	30%	15%	42%	15%

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 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

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

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

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

4.6 PLAZO PARA LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO:

La liquidación del convenio a suscribirse se realizará de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del Plazo de Ejecución y en todo caso se podrá liquidar en forma unilateral o multilateral dentro de los últimos 30 meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución del convenio.

4.7 ESTUDIO DEL SECTOR:

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario durante el calendario escolar, donde se debe suministrar por lo menos una ración de alimentos, a los alumnos registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones, focalizados por el Programa.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

El siguiente análisis busca definir y estimar las condiciones de la oferta en el sector de alimentación institucional. Información de proveedores del sector hecha a través de bases de datos del SIREM, requerimientos de información –RFI– a proveedores del mercado y consultó organizaciones de referencia del sector como la Cámara Colombia de Alimentos de la ANDI.

CADENA DE SUMINISTRO

El PAE puede ser atendido a través de diferentes modalidades de suministro de acuerdo con las condiciones de infraestructura que

tienen los Establecimientos Educativos Oficiales y el presupuesto disponible para financiar el programa. Entre las modalidades de suministro que ofrecen los proveedores de alimentación institucional se destacan: (i) ensamble y distribución de refrigerios, paquetes de alimentos en frío o a temperatura ambiente, (ii) preparación de alimentos en planta o bodega y distribución de estos alimentos calientes, y (iii) preparación de alimentos calientes en el sitio en el que serán consumidos (preparación en sitio).

IDENTIFICACIÓN DE PROVEEDORES

Actualmente los Proveedores que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar en el país difieren sustancialmente entre sí, los Proveedores van desde organizaciones sin ánimo de lucro hasta empresas nacionales pequeñas y medianas y cooperativas; hay distintas bolsas de recursos; en ocasiones las gobernaciones y alcaldías aúnan esfuerzos y recursos y en otras no.

Finalmente, la información de proveedores reportada en el SECOP y en el SIIF permite identificar que, a nivel nacional, el PAE es atendido en la mayoría de casos por **organizaciones sin ánimo de lucro**. Es importante resaltar que los procesos adjudicados a organizaciones sin ánimo de lucro son generalmente asignados mediante contratación directa y régimen especial.

ANÁLISIS DE COSTOS Y PRECIOS

El análisis de mercado se elaboró por parte del **Programa de Alimentación Escolar,** a través de la recolección de diferentes precios de mercado de las minutas incluidas en el proyecto, que fueron construidos atendiendo a los requerimientos nutricionales, calóricos, proteicos y de grasas de los estudiantes que forman parte de la población objetivo del plan alimentario escolar. Conforme lo señalaron en el estudio previo que origino el convenio "Se solicitaron cotizaciones por parte de diferentes prestadores del servicio en el departamento de Boyacá y así mismo el equipo técnico del programa de alimentación escolar realizó un estudio de mercados analizando los precios del mercado de cada componente de las minutas". Una vez revisados los precios, se obtuvo como resultado una tabla resumen con los precios de las raciones por edad, así como también se realizó el cálculo del precio promedio de dicha cantidad de cada producto para la muestra representativa.

Consolidando estos resultados, se tiene como salida una tabla con el costo de cada una de las minutas, proveniente del procesamiento de los precios unitarios promedio de los productos seleccionados e incluidos, con la cual se establece el valor total promedio del menú o ración en cualquier institución educativa, siendo este resultado el expresado en el anexo 1 del presente documento.

Consolidando estos resultados, se tiene como salida una tabla con el costo de cada una de las minutas, proveniente del procesamiento de los precios unitarios promedio de los productos seleccionados e incluidos, con la cual se establece el valor total promedio del menú o ración en cualquier institución educativa, y que forman parte del Convenio suscrito con la Gobernación de Boyacá.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Con el fin de contar con información sobre las modalidades de selección utilizada para la contratación de objetos contractuales relacionados con la Alimentación Escolar, se realizó una verificación en la plataforma de Contracción Publica, relacionando entidades certificadas durante las vigencias 2018 y 2019:

A. NIVEL NACIONAL

REFERENCIA	VIGENCIA	ENTIDAD	VALOR	MODALIDAD
PS-ESAL -006-2019	2019	ALCALDÍA DE SUSA	$ 35.947.418	CONTRATACIÓN RÉGIMEN ESPECIAL
LP-SED-030-2019	2019	GOBERNACIÓN DE CALDAS	$ 3.485.363.780	LICITACIÓN PUBLICA
CAS-OAJ-CDCI-003-2019	2019	GOBERNACIÓN DEL CASANARE	2.292.794.032	CONTRATACIÓN DIRECTA CON OFERTAS
CONV-ESAL-002-2019	2019	ALCALDÍA MUNICIPAL DE ZARAGOZA ANTIOQUIA	$ 1.173.552.000	CONTRATACIÓN RÉGIMEN ESPECIAL CON OFERTAS
002/2018	2018	GOBERNACIÓN DEL AMAZONAS	$1,059,000,000	SUBASTA
SU-06-06-2018	2018	GOBERNACIÓN DE ARAUCA	$3,361,603,400	SUBASTA

B. NIVEL DEPARTAMENTAL

NÚMERO DE CONTRATO	OBJETO	MUNICIPIO	VALOR
CONVENIO 006-2016	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS , ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES RESOLUCIÓN 16432 DE OCTUBRE DEL 2015 Y CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE DEL PROYECTO: SUMINISTRO PARA BRINDAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS , ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DURANTE EL AÑO 2016 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ DENTRO DEL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NO 590 DEL 12 DE ABRIL DEL 2016.	DEPARTAMENTO DE BOYACÁ – MUNICIPIO DE SAN MATEO	81,308,128
CONVENIOS DE COOPERACIÓN 01-2016	AUNAR ESFUERZOS PARA GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL EN CONDICIONES DE VULNERABILIDAD DE LAS SEDES RURALES Y URBANAS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA NACIONALIZADA PABLO VI DEL MUNICIPIO DE CUBARA EN CUMPLIMIENTO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.º 153 DE 2016 PAE Y EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.º 31 DE 2016 BOYACÁ SE ATREVE POR LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y LA NUTRICIÓN CELEBRADOS ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE CUBARA	DEPARTAMENTO DE BOYACÁ – MUNICIPIO DE CUBARÁ	164,240,087
CONVENIO DE INTERÉS PUBLICO 001 DE 2017	ANUDAR ESFUERZOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE PUERTO BOYACÁ Y LA FUNDACIÓN SEMBRANDO AMOR Y ESPERANZA – FUNDAMORES- PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES NIVELES DE BÁSICA PRIMARIA, EN EL MUNICIPIO DE PUERTO BOYACÁ DURANTE LA VIGENCIA 2017, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCIÓN 16432 DE 02 OCTUBRE DE 2015, Y CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS ENEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 322 DE 2017 SUSCRITO ENTRE LA GOBERNACIÓN DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE PUERTO BOYACÁ	DEPARTAMENTO DE BOYACÁ – MUNICIPIO DEL PUERTO BOYACÁ	$1,016,342,780.2

ANÁLISIS DE MERCADO

La oferta nacional, incluyendo los aspectos que permiten caracterizar el mercado, tales como cuantificación de la oferta, principales oferentes en el mercado nacional, canales de distribución, disponibilidad bien sea nacional o importado.

La producción de alimentos en Colombia es, dentro de la industria nacional, uno de los rubros más dinámicos, representando entre el 22% y el 24%del PIB industrial del país, desde el año 2000. Como lo muestra el gráfico 2, el sector ha estado en constante crecimiento durante los últimos 16 años teniendo solo un año en que la producción no creció, en 2010. En 2017, la producción alimenticia a nivel nacional tuvo un valor de $23.7 billones de pesos.

Del lado del subsector de Servicios de Suministro de Alimentos procesados y preparados, para las entidades que manejan grupos de personas, pequeños o grandes, la información está desagregada en la matriz de insumo - producto del DANE (2016).

El valor de la oferta de estos servicios en 2016 fue de $49 billones de pesos y como lo muestra el gráfico 3, el crecimiento real ha sido continuo desde el año 2006 hasta 2016, nunca inferior al 3% anual, lo que muestra que es un muy buen sector de inversión.

El sector de producción de alimentos y actividades conexas está representado gremialmente por la Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI (ANDI, 2017). Sin embargo, dentro de sus agremiados, solo están representantes de la industria alimenticia y no hay representación de las empresas de servicios de suministro de alimentos. Por otro lado, en las seccionales de la Federación Nacional de Comerciantes FENALCO (2017), existen grupos de trabajo para lo que se denomina Sector de Víveres y Abarrotes, que agremia a los distribuidores de licores, de consumo masivo, de productos lácteos, dulcerías, cárnicos, autoservicios, supermercados, panaderías y pastelerías y plazas de mercado, que son un eslabón intermedio entre la producción de alimentos y el suministro de alimentos al consumidor final. Esto implica que los proveedores de las entidades que adquieren los servicios de suministro alimentario tienen una débil y escasa fuerza gremial.

A nivel de importaciones, el país registra en sus cuentas externas un valor exiguo para los servicios de suministro de alimentos, teniendo en cuenta que, por su carácter de servicio directo al público, resulta ser un “No transable”.

En cambio, se encuentra información de importación de alimentos procesados y bebidas, que entre 2000 y 2017 han sido en promedio el 5.9% del valor de las importaciones de Colombia, pero esta participación ha aumentado en los últimos años hasta el 8%.

Gráfico 2
Subsector de alimentos en Colombia 2001-2017
Gráfico 2_A
Participación del subsector de alimentos en el sector industrial

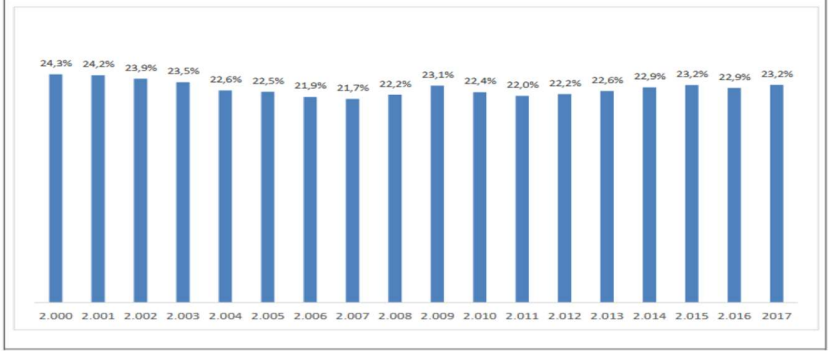
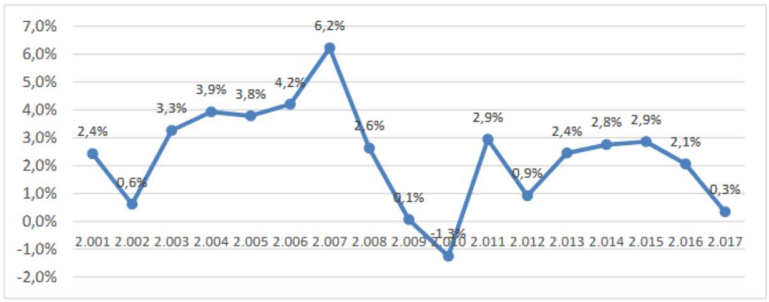
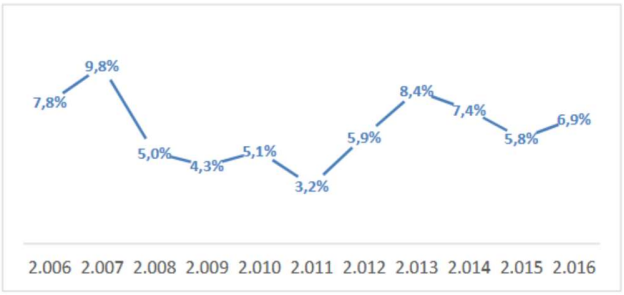


Gráfico 2_B
Variación porcentual del PIB real del subsector de alimentos



* Proyectado con información disponible hasta el tercer trimestre
Fuente: Cálculos propios con información del DANE

Gráfico 3
Variación porcentual de la oferta real del sector 450201 de servicio de suministro de alimentos y bebidas y alojamiento en Colombia 2001-2016



Fuente: Cálculos propios con información del DANE (2016)

4.8 PERSPECTIVA LEGAL

Se trata de un convenio de asociación para el cumplimiento de planes y programas de interés general el cual se suscribirá con una persona jurídica privada sin ánimo de lucro ESAL, teniendo en cuenta la idoneidad y experiencia directamente relacionada con el objeto del convenio, en los términos consagrados en el Articulo 355, Inc. 2º de la Constitución Política de Colombia, Artículo 96 de la ley 489 de 1998 y Decreto 092 de 2017.

El proceso contractual debe estar ajustado dentro del marco legal aplicable, en sus etapas de planeación, precontractual, contractual y post contractual. Al igual que el marco legal, debe contener los mínimos requisitos que los posibles oferentes han de cumplir para hacer parte de la selección del oferente adjudicatario y futuro contratista que ha de ser objetiva y en general en cumplimiento de los principios de la contratación. El proceso de selección, se efectuara cumpliendo los principios de la función pública y de la contratación

estatal (Art. 7 y 8 Decreto 092 de 2017); se deben i) establecer y publicar los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, economía y de manejo del riesgo y los criterios de ponderación para comparar las propuestas; ii) los plazos deben ser proporcionales al objeto y valor del proyecto; y iii) dentro del trámite se debe dar derecho a la contradicción; los documentos desde el inicio del proceso se deben publicar en el SECOP en los términos exigidos por las normas del sistema de contratación pública.

El Convenio de Asociación para suscribirse con la persona jurídica privada sin ánimo de lucro se elaborará teniendo en cuenta el apoyo y la cooperación para con la entidad territorial para el cumplimiento de los planes y programas de interés general consagrados en el plan de Desarrollo Nacional y CONPES 113.

4.9 PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL- EQUIPO DE MÍNIMO DE TRABAJO

La entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad deberá acreditar que cuenta con el equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el objeto del proyecto. El equipo mínimo Personal logística (embalaje, carga y descarga de materia prima)

4.10 PERSPECTIVA TÉCNICA

Sobre las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

La metodología empleada para el análisis de precios de mercado es la siguiente: El análisis de mercado se elaboró en las modalidades de: Modalidad Preparada en Sitio, Complemento Alimentario Almuerzo. Para obtener información sobre los costos de la Minuta del programa PAE, se diseñaron dos instrumentos con el fin de consolidar datos sobre los costos de la minuta del programa PAE teniendo en cuenta toda la información anterior y los aportes teóricos, técnicos y metodológicos del equipo de trabajo. - Costos de materia prima e insumos: En este ítem se consideró la lista general de insumos requeridos para la preparación de la minuta de acuerdo a las especificaciones de menú y raciones. - Costos de Mano de Obra: Para este ítem se pretendió obtener información sobre los costos que asume el contratista con la contratación del personal requerido para el proceso de gestión, producción y servicio, así mismo los costos de ley relacionados de acuerdo al tipo de contrato prestaciones sociales, beneficios laborales, subsidios, entre otros.

- Costos de Transporte: Se realizó el cálculo de la variable de transporte teniendo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas por Municipios y Operadores, además se proyectaron 5 zonas teniendo en cuenta la distancia establecida entre las Instituciones Educativas Principales y sus respectivas sedes. Se realizó el análisis de esta variable, mediante la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadas cartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro. De esta manera el Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente a la entidad territorial certificada del departamento de Boyacá. - Costos de Mantenimiento: corresponde a los costos relacionados con el mantenimiento preventivo de la maquinaria o equipos de uso diario en el proceso de producción y prestación del servicio, tipo de servicio y frecuencia del mismo. - Costos de servicios de gas: en este ítem se quiere conocer el costo del consumo promedio de gas propano o gas natural que se requiere para el proceso de preparación de las raciones diarias del alimento escolar.

-Otros costos: entre otros costos se quieren identificar los costos adicionales que se generan en el proceso de contratación, producción y servicio. En la Encuesta se incluyeron preguntas abiertas y cerradas con el fin de obtener mayor información posible asegurando un ágil procesamiento codificación e interpretación de resultados. Aplicación del cuestionario. Mediante oficio, la

Subdirección del PAE envió el cuestionario a los alcaldes de los 120 municipios de educación pública no certificados y 3 municipios certificados donde se ofrece el programa de alimentación escolar y se solicitó el diligenciamiento de la misma, vía electrónica asegurando con ello agilidad en la obtención de la información y procesamiento de la misma. De la misma manera, mediante oficio de la Subdirección del PAE, fue enviado un cuestionario a proveedores del programa PAE para su diligenciamiento y ágil respuesta vía electrónica. SOLICITUD DE COTIZACIONES A MERCADOS MAYORISTAS. Se seleccionaron los centros y/o almacenes mayoristas de mayor reconocimiento en la zona a quienes mediante oficio de la Subdirección del PAE les fue solicitadas cotizaciones de los víveres, productos y servicios requeridos para el funcionamiento del programa de alimentación escolar, dentro de los almacenes cotizados se encuentran: Makro, Éxito, Olímpica, Chispazo, Jumbo, Tiendas D1, Tiendas Justo y Bueno, Plaza Mayorista del sur, Plaza Mayorista del Norte, Pasadena, La canasta, El Paraíso. Además, empresas de gas, transporte, elementos de aseo, entre otros. TABULACION DE LA INFORMACION. La información obtenida hace parte de la reportada por 24 centros mayoristas, la reportada por 29 alcaldías municipales y 6 operadores, así mismo la obtenida en consultas de entes nacionales a través de medios electrónicos. Una vez organizada y procesada la información de los precios de insumos materias primas, precios de mano de obra, Gas GLP, transporte, se obtuvo como resultado unas tablas resumen que han permitido realizar los diferentes cálculos de precios y costos promedios de los diferentes componentes de la estructura de costos de la Minuta del programa de alimentación escolar PAE. ANALISIS DE LA INFORMACION Para efectos de análisis y evaluación de la información, se tiene en cuenta los siguientes criterios: Considerar el marco legal que sustenta el programa de alimentación escolar PAE. Considerar la información del SIMAT con corte del 1 de marzo del 2022 que si bien es cierto presenta una disminución con respecto a la matricula del 2021, se considera prudente mantener activos el total de cupos del año anterior por cuanto la matricula a la fecha registra fluctuaciones y se pondría en riesgo la cobertura del programa. Para efectos de análisis y cálculos de costos (Variable costos de Transporte) se realizó la distribución del territorio departamental en cinco zonas geográficas en consideración a la gran dispersión, ruralidad y distancias del territorio del departamento de Boyacá. CALCULO Y ANALISIS DE LOS COSTOS ITEM COSTOS INSUMOS, MATERIA PRIMA: Este ítem se estructura de acuerdo a los ciclos de menú diseñados por las profesionales en Nutrición y Dietética; conforme a la resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Se tienen en cuenta gramajes y necesidades nutricionales para cada uno de los grupos escolares, se realiza cotización por cada uno de los productos incluidos en las minutas empleadas para los componentes: Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración Industrializada y Ración Transportada en caliente. El costeo de materia prima se realiza teniendo en cuenta los siguientes componentes: - Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA, desarrollado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) con base a la fecha comprendida entre el 12 al 18 de febrero de 2022. - La Corporación de Abastos de Bogotá S.A – Corabastos de fecha 28 de febrero de 2022. - Supermercados y empresas privadas mayoristas (El Chispazo, La placita campesina, la placita, almacenes paraíso, supermercado Pasadena, surtifruver, central de abarrotes, C&S panamericana, delipollo, carlos andres sepulveda delgado, mercatodo) quienes emitieron cotizaciones del 21 de febrero al 01 de marzo del 2022. El análisis de mercado para cada uno de los componentes de las modalidades ofrecidas, se evidencia en su primera hoja el costeo de los ingredientes que componen las minutas de esta forma: Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo: Ajo, Apio, Arveja verde, Cebolla cabezona, Cebolla junca, Cilantro, Curuba, Feijoa, Fresa, Guanábana, Guayaba, Habichuela, Laurel, Lechuga, Limón, Lulo, Mango, Manzana, Maracuyá, Mora, Papa común, Papa criolla, Pera, Perejil, Pimentón, Piña, Plátano hartón maduro crudo, Remolacha, Repollo, Tomate, Tomate de árbol maduro, Tomillo, Zanahoria, Carne de res magra, Colombina o pierna de pollo, Huevo de gallina por unidades (A), Pechuga de pollo, Pernil de pollo, Aceite, Arroz blanco, Arveja seca, Azúcar, Espagueti, Fideos, Frijol bola roja, Garbanzo, Harina de maíz amarillo, Leche de vaca, entera, en polvo, Lenteja, Macarrones, Margarina, Panela, Sal, Uvas pasas, Vinagre, Harina de trigo. Ración Preparada en Sitio – Complemento am/pm: Ajo, Cebolla cabezona, Cebolla junca, Papa común, Plátano hartón maduro crudo, Tomate, Zanahoria, Carne de res magra, Colombina o pierna de pollo, Huevo de gallina por unidades (A), Pechuga de pollo, Pernil de pollo, Aceite, Arroz blanco, Azúcar, Harina de maíz amarillo, Leche de vaca, entera, en polvo,

Margarina, Panela, Sal, harina de trigo, Canela, Chocolate, Harina de plátano, Almidón de maíz , Avena, Pan blanco, Ponqué blanco , Banano, Bocadillo , Durazno, Esencia de arequipe, Galletas, Mandarina, Mantecada, Manzana, Mogolla, Mojicón, Tostada. Ración Industrializada: Pan dulce, Pan coco, Ciruela, Durazno, Galletas, Hojaldre, Liberal, Banano, Brazo de reina, Mandarina, Mango, Mantecada, Manzana, Mojicón, Naranja, Pera, Ponqué blanco, Roscón , Avena, Leche saborizada UHT, Leche entera UHT, Yogurt , Kumis, Arequipe, Bocadillo, Cocada , Chocolatina , Panelita de leche. Posteriormente, se obtiene el promedio de precios para cada ingrediente mencionado teniendo en cuenta las cotizaciones que apliquen para cada caso. A continuación, se realiza el costeo de los 20 ciclos de menús en los gramajes establecidos en las guías de preparaciones considerando tanto el peso en bruto como peso neto, luego se realiza promedio de los ciclos de menús en peso bruto ya que es el peso total del alimento tal como se compra en el mercado con cascara, tallo, vaina, hueso u otra parte no comestible del alimento. Finalmente, se costea la totalidad de los menús establecidos para cada modalidad, se calcula promedio para cada grupo escolar y de esta forma se define el precio final para el valor de ingredientes. ITEM COSTOS MANO DE OBRA Para el análisis de este ítem se consideró el valor del salario mínimo legal del año 2022 con las prestaciones y aportes de Ley que permite aplicar la metodología de desagregación e integración de los componentes del salario mínimo legal y el cálculo técnico del valor de la prestación del servicio de acuerdo al tipo de contratación que se establezca para la ejecución del programa. Se tomó como referente para realizar el análisis de costo el histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 donde se definen los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio – RPS, y por tanto se relaciona a continuación:

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 Racione s*	*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 a 874	1001 a 1209
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

Teniendo en cuenta los rangos de titulares de derecho en las IE se estableció el tiempo de trabajo necesario para las manipuladoras de alimentos. Así mismo, dentro de cada rango se relacionó si las manipuladoras de alimentos (tabla 1) requieren 4 horas u 8 horas de trabajo para realizar sus labores diarias. El cálculo para el pago de todo el personal manipulador de alimentos, se realizó de tal

manera que garantizara un valor equivalente al costo por hora de un salario mínimo legal diario vigente (SMLDV), con las prestaciones de ley. Es de gran importancia aclarar, que se determinó el costo por horas, ya que la dinámica del PAE en Boyacá es diversa debido a la ruralidad, la cual representa aproximadamente el 87% del total de sedes, sumado a esto las complejas condiciones geográficas que dificultan el acceso vial, así mismo, en algunas sedes no se encuentra personal que preste servicios en el programa. Aproximadamente en el 63% del total de sedes, se atienden hasta 20 estudiantes, incluso existen sedes rurales con 1 titular de derecho, pero de manera prioritaria es en estas poblaciones a quienes se les debe garantizar el programa con mayor prelación, dadas las condiciones de vulnerabilidad y el riesgo de deserción. Además, es indispensable dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo 4 de la Ley 2042 del 2020, en la que se verificará que "…el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia." Para hacer el cálculo del costo mano de obra personal de manipulación de alimentos con permanencia de 4 horas o de 8 se tienen en cuenta las variables valor hora, numero de raciones, días ejecutados, costo de dotación y exámenes y certificados médicos, esta relación nos determina el costo de manipuladora de alimentos por ración para la modalidad Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo y Ración Transportada en caliente. Además, se realiza calculo para las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada según el tiempo requerido para la preparación de los alimentos. ITEM COSTO GAS GLP Para el análisis de costos del ítem servicio de gas propano utilizado para la preparación de las raciones diarias del Programa de Alimentación Escolar se utilizó la metodología de análisis y cálculo de la media estadística teniendo en cuenta que los valores presentan un bajo nivel de dispersión. Las cotizaciones que se utilizaron para el análisis fueron presentadas por cinco empresas de gas: CHILCO S.A.S., GAS ZIPA, COMERCIALIZADORA GLP DEL ORIENTE S.A.S. E.S.P., GAS SUPERIOR DE COLOMBIA. Quienes toman como unidad de medida el Cilindro de 40 libras y cilindro de 100 libras, el precio cotizado por las diferentes empresas nos permite establecer un valor promedio por cilindro de gas GLP así: cilindro de 40 Lrs a $ 80.796 y el cilindro de 100 Lbr a $ 180. 950. Así mismo, se consideró la información recibida por parte de los operadores del servicio en cuatro municipios del departamento: Moniquirá, Saboya, Otanche y San Pablo de Borbur, se presentan costos del gas GLP e información sobre variables como: Total de raciones preparadas y servidas por año, mes y día, total consumo de cilindros de gas. Esta información nos permite hacer un análisis de costo promedio del Gas Propano, el consumo promedio del mismo por raciones preparadas y servidas logrando el cálculo del Costo Promedio Consumo por Ración en Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo y teniendo en cuenta que la Ración Preparada en Sitio - Complemento AM/PM aporta el 20% del Valor Calórico Total, de igual forma se calcula el porcentaje de gas con base al valor base obtenido. ITEM COSTOS DE IMPLEMENTOS DE ASEO De acuerdo al histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 en lo que concierne a los insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Ración Preparada en el sitio, se determinan los elementos requeridos para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas. Se consideraron tres cotizaciones soportadas formalmente, y fechadas entre el 25 de febrero y el 1 de marzo del año 2022, de las tiendas mayoristas, la Placita, Mercatodo y Variedades Nicol de los municipios de Guacamayas y el Espino, con base en los precios cotizados de los productos se hizo el cálculo promedio de precios por producto, y a su vez el promedio del cálculo total del costo por ración día dando el resultado del costo por ración en el caso de Ración Preparada en Sitio – Tipo almuerzo, las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada se calculan según el requerimiento de los elementos de aseo. ITEM COSTOS TRANSPORTE Se realizó el cálculo de la variable de transporte teniendo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas por Municipios y Operadores, además se proyectan 5 zonas teniendo en cuenta la distancia establecida entre las Instituciones Educativas Principales y sus respectivas sedes. Se realizó el análisis de esta variable, mediante la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadas cartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro. De esta manera el Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente a la entidad

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

A. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Los alimentos que integran los complementos alimentarios de la modalidad de preparación en sitio (RPS), deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes que remplacen los ciclos de menús antes definidos, con los estándares de inocuidad del producto.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

B. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:
El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección la cual será entregada al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente y se debe realizar reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito.

C. ALISTAMIENTO:

Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde cuando se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación. El plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. El operador debe:

- Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
- Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
- LISTADO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN BODEGA. Para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: grameras, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, según formato establecido.
- Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:
- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO CUANDO APLIQUE. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.
- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SITIOS DE ENTREGA. (Incluir procedimientos de limpieza y desinfección de los vehículos de transporte, anexando fichas técnicas de los productos utilizados).
- PROGRAMA DE CONTROL DE DESECHOS SÓLIDOS Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: 1). Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección 2). Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua. 3). Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección.
- Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos (Bodega, transporte y entrega) desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- PLAN DE RUTAS ACORDE A LOS CRONOGRAMAS GENERADOS, serán expuestos y aprobados en los comités municipales.
- RELACIÓN DEL PERSONAL QUE ENTREGA, DEL OPERADOR (Bodega, transporte y entrega) donde se mencionen las fechas de expedición de certificados médicos de aptitud para manipular alimentos y fecha del ultimo certificado de capacitación en alimentos, de acuerdo a las obligaciones establecidas por la Resolución 2674 de 2013
- LISTADO DE PROVEEDORES de: Cereales, leguminosas, leche, huevos, azucares y aceite.

PAE PARA EL MUNICIPIO DE SAN MATEO

A. Caracterización del Municipio de SAN MATEO:

"El nombre de SAN MATEO es de origen indígena, vocablo de origen Lache cuyo significado se desconoce. En idioma muisca significa "NUESTRA TIERRA". El padre José de Arce fue su fundador el 28 de marzo de 1797, después de que el antiguo pueblo fue destruido por un deslizamiento de tierra, en lo que actualmente se denomina Pueblo Viejo ubicado en la actual vereda Dímiza.

El padre José de Arce fue su fundador el 28 de marzo de 1727, después de que el antiguo pueblo fue destruido por un deslizamiento de tierra, el cual estaba ubicado en lo que actualmente se denomina Pueblo Viejo, que hace parte de la vereda Dímiza.
SAN MATEO fue municipio colonizado y adoctrinado por los padres Jesuitas junto con Támara, Pauto y Morcote, municipios aledaños. En 1628, el sucesor de Arias Ugarte, don Julián de Cortaza, suspende las labores de los misioneros Jesuitas y las misiones pasan al clero secular de la Provincia de Tunja.

Eclesiásticamente SAN MATEO depende de la Diócesis de Arauca debido a la distancia preponderante entre esta y las demás

poblaciones de Boyacá, respecto a la salud la Empresa Social de Estado del municipio depende del Hospital Regional de Soatá y en cuanto a notariado y registro depende de la jurisdicción del municipio del Cocuy. Respecto al sector educativo depende de la Provincia de Valderrama por lineamientos de la Secretaría de Educación del Departamento.

Entrevistado el líder comunitario JOSÉ MARTÍN SANDOVAL, comento que SAN MATEO era de nativos indígenas y su potencial agrícola para los años 40, dada la calidad del suelo, sobresalía el trigo, la cebada, maíz, haba, frijol, papa, arveja y hortalizas entre otros. La calidad de trigo que se producía arrojaba un puntaje del 90% sobre los demás productores, pero la cantidad era mínima comparada con la competencia. Los productores no utilizaban fertilizantes sino productos orgánicos. Con la aparición de la Caja Agraria, promueven nuevas semillas certificadas y comienzan la utilización de fertilizantes que comienzan a deteriorar la tierra."[3]

El municipio de SAN MATEO actualmente se puede caracterizar de la siguiente manera: **GEOGRAFÍA:**

Descripción Física:
El Municipio de SAN MATEO está localizado al noreste del Departamento de Boyacá, Provincia de Valderrama, en las estribaciones de la cordillera Oriental de Colombia; aquí tienen nacimientos ríos que vierten sus aguas tanto hacia el oeste (cuenca del Magdalena), como al este (cuenca del Orinoco). Su cabecera está localizada a los 060 11´22´´ de latitud norte y 720 28´ 36´´ de longitud oeste.

Entre los accidentes y áreas geográficas sobresalientes están los Páramos del Cocuy (Perteneciente al Parque Nacional Natural del Cocuy), Rechíniga, El Verde, Eucas, La Caña, El Cadillal y El Cardón. Los Ecosistemas de Alta montaña ocupan más del 60% del territorio y constituye una reserva hídrica tanto de escorrentia a través de los Ríos SAN MATEOno, Pauto y Casanare, como en lagunas y humedales tales como el de Eucas, Venados, Tres Chorros, Ocubies, Batanera y Canutos. La actividad económica está centrada en la agricultura, ganadería y comercio. Los cultivos son propios de climas templado, frío e incluso de páramo.

Límites del municipio:
El Municipio de SAN MATEO se encuentra ubicado en el sector nororiental del departamento de Boyacá, sobre la cordillera oriental. Haciendo parte de la provincia de Valderrama.

Sus límites son: Al Norte y Noroccidente con El Cocuy y La Uvita, por el Occidente y Suroccidente con Jericó y Socotá, por el sur con el Municipio de Pisba, en el departamento de Boyacá. Y por el Suroriente y oriente con Támara, La Salina y Sácama en el Departamento de Casanare.
Extensión total: 748 Km2
Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 2964
Temperatura media: 11º C
Distancia de referencia: 189 Km de Tunja
Mapas Acceda a la sección de mapas

ECOLOGÍA:

BIODIVERSIDAD
SAN MATEO tiene la siguiente variedad de ecosistemas:

[3] http://www.SAN MATEO-boyaca.gov.co/presentacion.shtml

- Páramo: Donde se han reportado 10 familias de frailejones
- Ecosistemas bosques andinos (piso andino 2000 a 3000 m.s.n.m.)

• Bosque nublado andino
• Bosque andino
• Bosque seco andino

- Zonas silvestres Parque Natural Nacional El Cocuy
- Ecosistemas acuáticos especial pantanos andinos
- Zona Bosque subandino Trópical Húmedo (2000 a 800 m.s.n.m.)

FLORA

En el municipio de SAN MATEO confluye una transición del piedemonte cordillerano pluvial del llano hacia el húmedo y el semihúmedo y seco de la gran zona andina central, lo que contribuye a la gran riqueza en biodiversidad que existe en el territorio.

En el Esquema de Ordenamiento Territorial, existe inventario de esta megadiversidad en lo referente a:

- Diversidad de frailejones Páramo de SAN MATEO (29020 – 3900 m.s.n.m.) 10 especies.
- Listas de algunas especies del ecosistema bosque seco andino: 15 especies.
- Especies de plantas criptógamas, helechos observados e inventariados en la región del Municipio de SAN MATEO: 48 especies.
- Plantas angiospermas ecosistemas de bosques subandinos, andino pluvial, seco y páramo de SAN MATEO: 233 especies.
- Especies ornamentales: 20
- Especies árboles ornamentales: 6
- Especies medicinales y aromáticas utilizadas por la comunidad campesina: 88
- Especies de mayor consumo por leña: 11
- Especies artesanales: 15
- Especies y frutos comestibles: 13
- Árboles nativos para restauración: 37 especies

FAUNA

El área se caracteriza por su alta diversidad, sin embargo, soporta elementos aun representativos de los ecosistemas pluviales y paramunos aportados por el Bosque Alto Andino, el Subpáramo y el propio Páramo.

Cabe destacar que la fauna encontrada en la región manifiesta alta vulnerabilidad, pues, se considera que son bajas las poblaciones de las especies representadas, inclusive, algunas de ellas, poseen una representatividad manifestada en unos cuantos individuos.

- Mamíferos medianamente frecuentes y potenciales del páramo y bosque andino y premontano pluvial de piedemonte llanero: 51 familias.
- Fauna terrestre en peligro o escasa en la zona: 18 especies.
- Fauna endémica aviaria reportada para la cuenca y posiblemente amenazada: 14 especies.

- Aves de SAN MATEO. bosque andino seco y húmedo: 74 especies.
- Anfibios del páramo y bosque andino y subandino de SAN MATEO: 13 familias.

- Reptiles frecuentes: 14 especies.
- Peces: 12 especies.

PARQUES NATURALES

- PARQUE NACIONAL NATURAL DEL COCUY: Localizado en la vereda Rechiniga, regulado mediante el Sistema de Parques Naturales Nacionales, su uso actual es de pastoreo y presenta problemas como quemas indiscriminadas. Se hace necesario implementar medidas de protección y conservación.

- PARQUE NACIONAL NATURAL DE PISBA: Localizado en el corregimiento de Chipa Viejo, regulado mediante el Sistema de Parques Naturales Nacionales, su uso actual es de pastoreo y presenta problemas como quemas indiscriminadas. Se hace necesario implementar medidas de protección y conservación.

HIDROLOGÍA

El Municipio cuenta con recursos hídricos relativamente abundantes, tanto por su localización geográfica, como por la presencia de rocas sedimentarias localizadas a altitudes favorecidas por una buena pluviosidad y que se comportan en algunos sitios como zonas de recarga o bien de almacenamiento.

Dada la localización del Municipio de SAN MATEO, se puede observar que sus corrientes están relacionadas con las cuencas del Río Casanare hacia la parte oriental y con la Cuenca del Río Chicamocha.

GEOLOGÍA

Geológicamente el Municipio de SAN MATEO corresponde en su mayor parte a la Era del Cretáceo. La secuencia de sedimentos corresponde a roca de edad cretácea inferior hasta sedimentos consolidados y semiconsolidados cuaternarios.

ECONOMÍA:

Prevalece como actividad económica fundamental la desarrollada en el sector primario de la economía, es decir la agricultura, la fruticultura, ganadería y explotación maderera.

De manera global el sector primario de la economía de SAN MATEO distribuye su actividad en la parte ganadera o de pasturas (40%), en agricultura (42%) y otras actividades (18%).

ACTIVIDAD ECONÓMICA ÁREA URBANA

La actividad fundamental es la mercantil, con establecimientos como misceláneas de víveres, expendio de licores, cafeterías, panaderías, carnicerías, insumos agrícolas, ropa, calzado, supermercados, droguerías y restaurantes.

En la parte urbana existe interacción entre la actividad económica y la institucional (Alcaldía, colegios, bancos, iglesias, Telecom, Registraduría, Notaria, Juzgado, Centro de Bienestar del Anciano, Centro Salud). Estas instituciones mueven la demanda agregada y jalonan la actividad económica del municipio del casco urbano.

En SAN MATEO el sector agropecuario ocupa el 87.5% del subsistema económico, con fortaleza en la ganadería y la agricultura. La actividad urbana solo representa el 12.5% de la actividad económica del municipio.

EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA

Compuesta por:

- Cultivos semestrales o transitorios: Ocupan 1380 hectáreas y principalmente se encuentran ubicados en clima frío. Representados en cultivos de arveja, fríjol, maíz, cebada, trigo, cebolla cabezona y otras hortalizas.

- Cultivos anuales o bienales: Ocupan aproximadamente 250 hectáreas, con cultivos como maíz, yuca y caña para miel.

- Cultivos permanentes o perennes: Ocupan aproximadamente 345 hectáreas sembradas en alfalfa, mora, brevo, plátano, curuba y café.

EXPLOTACIÓN PECUARIA
Está compuesta por especies mayores tales como: bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, caballar, mular y asnal; y especies menores como aves de corral, conejos, abejas, peces y otros.

VÍAS DE COMUNICACIÓN:
Terrestres:
Al Municipio se puede acceder por varias vías que tienen como ejes principales la Carretera Central del Norte (por el acceso a La Uvita), y la Ruta de los Libertadores.

El Municipio cuenta con cuatro vías intermunicipales, las cuales se encuentran sin pavimentar y en condiciones de operación de regular a deficiente. La primera de ellas se comunica con La Uvita, la segunda con El Cocuy, la tercera con Jericó y la cuarta con Tame y Socha.

La Ruta de los Libertadores que comunica al Municipio con Tame y Socha, se encuentra en pésimas condiciones, por el tránsito pesado, clima lluvioso y la formación geológica de los suelos que atraviesa."

5. FACTORES O CRITERIOS PARA SELECCIONAR DENTRO DEL PROCESO COMPETITIVO A LA ENTIDAD PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO-ESAL- MÁS FAVORABLE

En atención a lo consagrado en el Decreto 092 de 2017 y Guía para la Contratación con Entidades Privadas sin Ánimo de Lucro y de Reconocida Idoneidad, Expedida por Colombia Compra Eficiente, serán requisitos habilitantes del presente proceso de selección los siguientes:

REQUISITOS HABILITANTES

En atención a lo consagrado en el Artículo 355 de la constitución Política de Colombia, decreto 092 de 2017 y la Guía G-GESAL-02 - Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad expedida por la agencia nacional para la contratación pública – Colombia Compra Eficiente, serán requisitos habilitantes del presente proceso de selección los siguientes:

A. DOCUMENTOS DE CARÁCTER LEGAL Y JURÍDICO QUE EL OFERENTE DEBERÁ APORTAR CON SU OFERTA:

1. Carta de presentación de la propuesta, La carta de presentación de la propuesta (anexos 1,2 y 3) deberá ser firmada por el Representante Legal de la entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad según anexos.

2. Certificados de Existencia y Representación Legal. Se verificará en línea a través del SECOP II. Confirmando que se encuentre vigente, que la actividad registrada en el mismo le permita ejecutar el convenio, que su objeto social sea concordante con el objeto del convenio, de conformidad a lo establecido en el Decreto No. 092 de 2017 facultades del representante legal y demás datos de legalidad de la ESAL. La duración de la Personería Jurídica deberá ser superior a 4 años de antigüedad a la celebración del convenio. En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el convenio y todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.
3. Fotocopia de la cédula para personas Naturales o del representante legal de la persona Jurídica.
4. Certificado de Existencia y Representación Legal, renovado mínimo al año 2022, expedido por Cámara de Comercio con fecha de expedición no mayor a 30 días, contados hacia atras desde la fecha máximo para la presentación de ofertas. Para afectos de verificar la capacidad jurídica, a través del Certificado de Existencia y Representación Legal, la entidad tendrá en cuenta:
5. Que ostente la Calidad de persona jurídica Privada Sin Ánimo de Lucro.
6. Que el objeto social sea relacionado e inherente con el objeto del contrato o convenio a celebrar.
7. Estatutos de la organización.
8. Certificado de 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 incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.
9. Registro único tributario (RUT), actualizado, y expedido por la dirección general de impuestos nacionales, de conformidad con la resolución 139 de 2012. Que contenga uno de los siguientes códigos 9499 y 4631
10. 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.
11. Certificados de contraloría general de la república, de la procuraduría general de la nación, certificado de antecedentes judiciales y certificado registro nacional de policía de la persona Jurídica, del Representante Legal (actualizados y vigentes).
12. 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.
13. Certificado de antecedentes judiciales del representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro.
14. Certificado de antecedentes de medidas correctivas del representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro.
15. Registro de la entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en el SECOP II: 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 II, de conformidad a lo establecido en el Artículo 9 del Decreto 092 de 2017.
16. 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.
17. Copia del acta de inspección sanitaria de la bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a un año, con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del convenio.
18. Presentar el plan de saneamiento básico para implementar en cada bodega de almacenamiento, acorde con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y demás normas.

19. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal encargado del alistamiento, empaque y entrega en sitio desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales, el cual debe contener metodología, duración, profesional que dicta la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir, y se deberá desarrollar acorde con la normatividad sanitaria vigente.
20. Anexar documentos del Vehículo que trasportará los alimentos con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del convenio
21. Anexar documentos de la Bodega de almacenaje y sus implementos canastillas basculas estibas. con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del convenio
22. Compromiso anticorrupción
23. Certificado de inhabilidades e incompatibilidades
24. Propuesta económica (Anexo 2) los proponentes deberán dar precios unitarios y valores parciales para todos y cada uno de los ítems, el valor total neto de la propuesta y plazo de ejecución, debidamente firmado por el proponente en original. El valor total de la propuesta deberá estar en número y letras.
25. A nivel financiero, la Entidad Sin Ánimo de Lucro debe de presentar los siguientes indicadores:

INDICADOR FINANCIERO	
LIQUIDEZ	>= 1
ENDEUDAMIENTO	<= 2
COBERTURA DE INTERESES	>= 1

26. A nivel organizacional, la Entidad Sin Ánimo de Lucro debe de presentar los siguientes indicadores:

INDICADOR ORGANIZACIONAL	
RENDIMIENTO DEL PATRIMONIO	>= 0
RENDIMIENTO DEL ACTIVO	>= 0

27. Compromiso de Apertura de cuenta Bancaria destinada para el uso exclusivo de los recursos en caso de adjudicársele el Convenio.
28. Propuesta Técnica.
29. Certificación Capacidad Personal ESAL.
30. Lista de contratos del Proveedor con el sector público o privado verificación en línea del documento subido al SECOP II.
31. Acta de reunión de algún órgano administrativo que haya sido expedida dentro de los 3 últimos años.
32. Formato de capacidad Financiera y organizacional subida al SECOP II.
33. Adicionalmente, la Entidad Estatal cuenta con la obligación de realizar la verificación de los antecedentes de los administradores y fundadores de las entidades privadas sin ánimo de lucro.

B. INDICADORES IDONEIDAD:

Correspondencia del objeto de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL) y el programa o actividad prevista en el Plan de Desarrollo

La Entidad sin ánimo de lucro debe haber ejecutado programas de alimentación escolar satisfactoriamente y dentro de su objeto

social debe estar la implementación de planes y programas sociales en beneficio de población en condiciones de vulnerabilidad, lo cual se confirmará con el certificado de existencia y representación en línea a través del Secop II.

C. DOCUMENTOS DE CARÁCTER FINANCIERO

Anexar Para la verificación de la capacidad financiera, las entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad deberán aportar los estados financieros clasificados, con corte 31 de diciembre de 2020, 2021 O 2022, certificados y dictaminados y/o registro único de proponentes RUP a corte 31 de diciembre de 2020, 2021 O 2022.

Cuando la entidad no aporte estados financieros clasificados, con corte 31 de diciembre de 2020, 2021 O 2022, certificados y dictaminados, la propuesta será considerada como NO HABILITADA, por lo tanto, no continua en el proceso de selección. En caso de uniones temporales y/o consorcios, se aplicará la ponderación de componentes para el cálculo de los indicadores financieros y organizacionales.

Con el propósito de garantizar la mayor pluralidad de oferentes se tomarán los indicadores extremos que le permitan a las diferentes ESAL, participar activamente en el proceso de invitación de Régimen Especial, concluyendo lo siguiente:

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

CAPACIDAD FINANCIERA

INDICADOR	VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD
ÍNDICE DE LIQUIDEZ	>= *1*
ENDEUDAMIENTO	<= *2*
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	>= *1*

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

INDICADOR	VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	>= 0
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	>= 0

D. EXPERIENCIA

GENERAL DE LA ESAL

Para acreditar la experiencia el oferente deberá relacionar mínimo TRES (3) Contratos o Convenios con Entidades Públicas Gubernamentales o Privadas cuyo objeto haya sido la ejecución y/o desarrollo de Actividades de suministro de alimentación Escolar y/o Ejecución de servicios como operador de planes alimentarios escolares por el valor del total del presente convenio ejecutado, para lo cual deberá anexar las respectivas certificaciones y/o actas de recibo y/o liquidación. La sumatoria de los contratos aportados deberá ser superior al presupuesto oficial estimado por el Municipio para la ejecución del Convenio.

E. CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR LAS OFERTAS

Para la selección objetiva se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

FACTOR	PUNTAJE MAXIMO
Idoneidad	20 puntos
Criterios de calidad de la Propuesta Técnica	70 puntos
Apoyo a la industria Nacional	10 puntos
Total	**100 puntos**

FACTOR DE IDONEIDAD

El artículo 355 de la Constitución Política y el Decreto 092 de 2017 exigen que la entidad sin ánimo de lucro que contrate con las Entidades Estatales en desarrollo de las normas citadas sea de reconocida idoneidad. La idoneidad consiste en la cualidad de ser adecuado o apropiado para cumplir un fin y esta tiene que ser reconocida. Es decir, la Constitución Política solo autoriza a celebrar este tipo de contratos con entidades que cuenten con un reconocimiento público manifiesto. El artículo 3 del Decreto 092 de 2017 señala la necesidad de que el objeto estatutario de la entidad privada sin ánimo de lucro sea coincidente con el objeto del Proceso de Contratación y por tanto con el programa o actividad establecida en el plan de desarrollo. La Entidad Estatal debe tener en cuenta los atributos de la entidad privada sin ánimo de lucro para hacer una valoración sobre su reconocida idoneidad. Para el efecto sugerimos tener en cuenta los siguientes aspectos y fijarlos teniendo en cuenta su relación con el objeto del Proceso de Contratación.

Por las razones anteriormente expuestas se otorgará un puntaje de Veinte puntos (20 puntos) los cuales serán evaluados de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE MAXIMO
Si la asociación sin ánimo de lucro tenga un tiempo superior a 2 años de su registro y creación	**20**
Si la asociación sin ánimo de lucro tenga un tiempo inferior a 2 años de su registro y creación.	**10**

CRITERIOS DE CALIDAD DE LA PROPUESTA TÉCNICA (MÁXIMO 70 PUNTOS).

BODEGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE DE ALIMENTOS (MAXIMO 10 PUNTOS).

El oferente podrá ofrecer una bodega o planta de producción o ensamble de alimentos que cumpla con las normas higiénicas sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075/97 y con la dotación mínima exigida en los Lineamientos técnicos y estándares MEN

Para acreditar este ofrecimiento, en caso de que el oferente no sea el propietario del inmueble ofrecido, deberá aportar el contrato de arrendamiento vigente acompañado de la escritura del predio y/o del certificado de libertad y tradición con vigencia de expedición

no mayor a 30 días. Si el oferente es propietario del inmueble ofrecido bastara con la escritura del predio y del certificado de libertad y tradición con vigencia de expedición no mayor a 30 días.

La bodega o planta de producción o ensamble de alimentos, ofrecida deberá estar dotada de los equipos mínimos requeridos para llevar a cabo un adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos tales como: cuarto refrigeración/congelación con volumen mínimo de 200 kg, canastillas, estibas, estanterías y balanzas entre otros y debe contar con concepto sanitario favorable no mayor a 12 meses al momento de la entrega de la propuesta.

Dicha bodega o planta de producción o ensamble de alimentos deberá destinarse única y exclusivamente para el almacenamiento y distribución de alimentos; siendo indispensable que mínimamente cuente con un área MINIMA DE 80 M2 independientes para el programa que garantice el adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos; cabe anotar que si durante la ejecución del contrato se encuentra que el área de la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos es insuficiente para el adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos, el Municipio, a través de la supervisión, solicitará al contratista el cambio requerido de bodega.

Se le otorgará 10 puntos al oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, siempre que la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos se encuentre ubicada en Tunja o en los Municipios cercanos a SAN MATEO; pero, si se encuentra ubicada en Jurisdicción de otro Municipio del Departamento de Boyacá, se le asignarán 5 puntos.

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE MAXIMO
Si oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, siempre que la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos se encuentre ubicada en municipios cercanos a SAN MATEO	**10**
Si oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, y la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos se encuentre ubicada en Jurisdicción de otro Municipio del Departamento de Boyacá.	**5**

Se otorgarán 0 puntos, por no presentar los documentos que acrediten la asignación de este puntaje o que los presentados no cumpla con los requisitos solicitados

TRANSPORTE DE ALIMENTOS (MAXIMO 20 PUNTOS)

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de estos, asegurando que los alimentos de alto riesgo epidemiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares.

Las condiciones de los vehículos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del convenio.

Para realizar el transporte de los alimentos en desarrollo del convenio, para cual deberá adjuntar, si son de propiedad del oferente: copia de la Licencia de Tránsito, SOAT y Revisión Técnico Mecánica Vigentes, así como también copia del acta de inspección

sanitaria vigente expedida por la autoridad competente en la que se determine concepto favorable. Si los vehículos ofrecidos no son propiedad de los oferentes deberán adjuntar, además de los documentos anteriormente citados, el respectivo contrato de arrendamiento, alquiler o leasing.

Con el propósito de acceder al puntaje que otorga este criterio, el proponente podrá ofrecer como mínimo vehículos tipo furgón.

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE MAXIMO
Si oferente demuestra que posee mínimo 2 vehículos de su propiedad, alquilados o arrendados o en leasing, que cumplan con la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.	**20**
Si oferente demuestra que posee 1 vehículo de su propiedad, alquilados o arrendados o en leasing, y que cumplan con la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.	**10**

Se le otorgará 10 puntos al oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, siempre que los vehículos sean de propiedad del oferente o alquilados o arrendados o en leasing y cumplan con la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.

Se otorgarán 0 puntos, por no presentar los documentos que acrediten la asignación de este puntaje o que los presentados no cumpla con los requisitos solicitados.

ASPECTOS DE CALIDAD DEL PERSONAL MINIMO OFRECIDO (MAXIMO 40 PUNTOS)

Se calificará la formación y la experiencia específica al personal requerido, de la siguiente manera:

CARGO	FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA MÍNIMA EXIGIDA	PUNTAJE POR ASIGNAR
COORDINADOR DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales del Coordinador de la Ejecución del Convenio, quien deberá acreditar: **1.** Ser Profesional en cualquier rama. **2.** Experiencia General de más de DOS (2) años contados a partir de la terminación de materias del pensum académico y	20 PUNTOS
CONDUCTORES VEHÍCULOS DE CARGA	El proponente debe anexar 1 hoja de vida de conductores con experiencia de mínimo 2 años.	10 PUNTOS
APOYO EMPACADOR	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales acreditar: 1. Acreditar como experiencia específica que ha prestado servicios como empacador	10 PUNTOS

ESTIMULO A LA INDUSTRIAL NACIONAL (MÁXIMO 10 PUNTOS)

Se evaluará y asignará Diez (10) puntos a los proponentes que acrediten mediante certificación suscrita por el representante legal que su propuesta oferta bienes y servicios de origen nacional, de conformidad con lo consagrado con la ley 1150 de 2007, artículo 2, parágrafo segundo, numeral 3. Para el efecto, se tendrá en cuenta lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, que delimitan lo relacionado con bienes y con servicios de origen nacional, para lo cual deberán manifestarlo expresamente en su oferta.

De igual manera, conforme con lo establecido en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se otorgará tratamiento de bien o de servicio de origen nacional a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. Este último caso se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, deberá contar dentro de sus miembros con por lo menos una persona o empresa nacional colombiana, para que su propuesta obtenga la calificación 100 puntos en este factor.

Tratándose de bienes o servicios extranjeros, la entidad contratante dará cinco (5) puntos para incentivar la incorporación de componente colombiano de bienes y servicios profesionales, técnicos y operativos.

Si lo oferentes no acreditan el requisito solicitado en debida forma para obtener el puntaje de este criterio, se le asignará un puntaje de cero (0) puntos.

TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS.

Conforme a lo establecido en las reglas de a sana crítica los riesgos que se pueden presentar dentro del Presente Proceso de Selección y que pueden afectar La Etapa de Planeación hasta la terminación del Plazo de Ejecución, La Liquidación del Convenio y el Vencimiento de las Garantías:

El Municipio de SAN MATEO señala que de conformidad al manual para la identificación y cobertura del Riesgo en los procesos de contratación (Versión 1) expedido por Colombia Compra Eficiente, los riegos serán asumidos de acuerdo a las siguientes reglas:

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

Conforme a lo establecido en los Artículos 4º de la ley 1150 del año 2007, Artículo 2.2.1.1.1.6.3. Del Decreto 1082 de 2015, los riesgos que se pueden presentar dentro de la presente convocatoria pública son:

Riesgo Previsible: Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del convenio y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.

Riesgo Imprevisible: Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.

Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio del Municipio, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del convenio

Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que hace El Municipio y que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

RIESGOS PREVISIBLES

Para los efectos del presente proceso de selección, son riesgos previsibles:

1. Riesgo de no inclusión en el plan anual de adquisiciones
2. Riesgo de no utilizar el régimen jurídico correcto para la escogencia de quien ejecutara el objeto del convenio
3. Riesgo de no descripción clara de los servicios convenidos
4. Falta de Coordinación Interinstitucional
5. Riesgo de no verificación de factores de selección del contratista consagrados por la norma
6. Riesgo de no catalogar adecuadamente el riesgo laboral al que corresponde este objeto convenio
7. Riesgo de no verificación de factores de selección de la persona jurídica privada sin ánimo de lucro consagrados por la norma constitucional y su reglamentación
8. Riesgo de que no se firme el convenio
9. Riesgo de que no se presenten las Garantías
10. Riesgo de No Publicación.
11. Riesgo de no realizar Registro Presupuestal
12. Riesgo de manejo de recursos públicos
13. Riesgo de Incumplimiento del objeto del convenio.
14. Riesgo de Calidad del servido que constituye el objeto del convenio.
15. Riesgo de Financiero
16. Riesgo de Cambios normativos o de legislación tributaria
17. Riesgos Laborales

RIESGOS IMPREVISIBLES

Se consideran riesgos no previsibles, por la incertidumbre de su ocurrencia, los de fuerza mayor, caso fortuito o hechos de terceros, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerras, asonadas o eventos que alteren el orden público.

RIESGOS EN LA ETAPA DE PLANEACIÓN:

CUADRO DE TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS (Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)							
RIESGO	**CATEGORÍA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACIÓN DEL RIESGO**	**MONITOREO DEL RIESGO**		
					Quien	**Como**	**Periodicidad**
RIESGO DE NO INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	1	1	2	La entidad suscribiente el	Quien Elabora el Estudio Previo y	Verificando que el objeto del convenio	Al momento de elaboración del Estudio Previo

				acuerdo de voluntades	quien selección al contratista	se encuentre incluido en el Plan anual de Adquisiciones	
RIESGO DE NO UTILIZAR EL RÉGIMEN JURÍDICO CORRECTO PARA LA ESCOGENCIA DE QUIEN EJECUTARA EL OBJETO DEL CONVENIO.	1	1	2	La entidad suscribiente del acuerdo de voluntades	Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección a La persona jurídica privada sin ánimo de lucro	Verificando que por la naturaleza, descripción y características del objeto, se ajuste al régimen jurídica del acuerdo de voluntades	Al momento de elaboración del Estudio Previo
RIESGO DE NO DESCRIPCIÓN CLARA DE LOS SERVICIOS OBJETO DEL CONVENIO.	1	1	2	La entidad suscribiente del acuerdo de voluntades	Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección de la persona jurídica privada que ejecutara los servicios objeto del convenio	Siendo detallista a la hora de la elaboración del Estudio previo – ítem descripción del objeto	Al momento de elaboración del Estudio Previo
RIESGO DE DISEÑO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN QUE PERMITA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LA ENTIDAD ESTATAL, CUMPLIR SU MISIÓN Y SI ES COHERENTE CON EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBJETIVOS Y METAS.	1	1	2	La entidad suscribiente del acuerdo de voluntades	Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección la persona jurídica privada sin ánimo de lucro que ejecutara los servicios del convenio.	Siendo detallista a la hora de la elaboración del Estudio previo – ítem Justificación de la Necesidad y Descripción del objeto del convenio.	Al momento de elaboración del Estudio Previo
FALTA DE COORDINACIÓN INTER INSTITUCIONAL	1	1	2	2	La entidad contratante	Con la realización y asistencia a Concejos de Gobierno y atendiendo al cumplimiento del manual especifico de funciones y manual de Contratación	Permanente
RIESGO DE NO CATALOGAR ADECUADAMENTE EL RIESGO LABORAL AL QUE CORRESPONDE ESTE OBJETO CONVENIDO	1	1	2	La entidad suscribiente el acuerdo de voluntades	Quien elabora el Estudio previo.	Con la elaboración del Estudio previo, en especial la descripción del objeto del convenio y con la lectura de la ley 28217 de	Permanente.

						2002, ley 1562 de 2012 y Dcto. 723 de 2013,	

RIESGOS EN LA ETAPA DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

CUADRO DE TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS (Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)							
RIESGO	**CATEGORÍA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACIÓN DEL RIESGO**	**MONITOREO DEL RIESGO**		
					Quien	**Como**	**Periodicidad**
RIESGO DE NO VERIFICACIÓN DE FACTORES DE SELECCIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO CONSAGRADOS POR LA NORMA CONSTITUCIONAL Y SU REGLAMENTACIÓN (En contratación Directa para Servicios son Idoneidad, formación Académica y Experiencia Directamente Relacionada con el Objeto del convenio	1	1	2	La entidad Suscribiente del Acuerdo de Voluntades	Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección a la persona jurídica privada sin ánimo De lucro.	Verificando que la persona jurídica privada sin ánimo de lucro acredite los factores o criterios de escogencia dados por la norma , que para el caso son Idoneidad y Experiencia Directamente Relacionada con el objeto del convenio.	Al momento de la Elaboración del Estudio Previo

RIESGOS EN LA ETAPA DE CONTRATACIÓN:

CUADRO DE TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS (Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)							
RIESGO	**CATEGORÍA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACIÓN DEL RIESGO**	**MONITOREO DEL RIESGO**		
					Quien	**Como**	**Periodicidad**
RIESGO DE QUE NO SE FIRME EL CONVENIO	1	1	2	El Rep. Legal de la persona jurídica privada sin ánimo de lucro.	Quien selecciona a la persona jurídica privada sin ánimo de lucro.	Seleccionando a la persona jurídica privada sin ánimo de lucro que reúna el los requisitos de idoneidad y experiencia relacionada con los servicios que constituyen el objeto del convenio	Una vez se elabore el Estudio previo.
RIESGO DE QUE NO SE PRESENTEN LAS GARANTIAS	1	1	2	El Representante legal de la	Quien Selecciono a la persona	Luego de firmado el convenio,	

				persona jurídica privada sin ánimo de lucro. Que la aseguradora no le expida las garantías solicitadas a la Entidad sin ánimo de lucro	jurídica privada sin ánimo de lucro o el Supervisor si ya se ha constituido	Verificar y requerir al representante legal de la persona jurídica privada sin ánimo de lucro para que otorgue las garantías exigidas	Una vez se firme el Convenio.
RIESGO DE NO PUBLICACION	1	1	2	La entidad suscribiente del acuerdo de voluntades	Quien Selecciono a la persona jurídica privada sin ánimo de lucro o el Supervisor si ya se ha constituido	Verificar o requerir que la persona encargada del SECOP, publique el convenio y los demás actos del proceso contractual	Permanente y hasta tanto se verifique la terminación del proceso de contratación.
RIESGO DE NO REALIZAR REGISTRO PRESUPUESTAL	1	1	2	La entidad suscribiente del convenio	Quien Selecciono a la persona jurídica privada sin ánimo de lucro o el Supervisor si ya se ha constituido	Luego de firmado el convenio, Verificar o requerir a funcionarios de la secretaria de hacienda y/o tesorería para el Registro Presupuestal	Permanente y hasta tanto se verifique el Registro Presupuestal

RIESGOS EN LA ETAPA DE EJECUCIÓN:

CUADRO DE TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS (Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)							
RIESGO	**CATEGORÍA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACIÓN DEL RIESGO**	**MONITOREO DEL RIESGO**		
					Quien	**Como**	**Periodicidad**
RIESGO DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO OBJETO DEL CONVENIO.	4	4	4	El contratista	Quien selección al contratista o el Supervisor, en caso de existir	Comparando las obligaciones del convenio con los servicios ejecutados por la persona jurídica privada sin ánimo de lucro	Permanente durante el plazo de ejecución del convenio.
RIESGO DE CALIDAD DEL SERVICIO	4	4	4	la persona jurídica privada sin ánimo de lucro.	Quien selección a la persona	Comparando las obligaciones del convenio	Permanente durante el plazo de

					jurídica privada sin ánimo de lucro o el Supervisor, en caso de existir	con los servicios ejecutados por la persona jurídica privada sin ánimo de lucro.	ejecución y termino para la liquidación del convenio.
RIESGO DE MANEJO DE RECUSOS PUBLICOS.	4	4	4	La persona jurídica privada sin ánimo de lucro	Quien selección a la persona jurídica privada sin ánimo de lucro o el Supervisor, en caso de existir.	Verificando que en caso de incumplimiento de las obligaciones del convenio se exija a la persona jurídica privada sin ánimo de lucro la devolución de los recursos públicos entregados para la ejecución del objeto del convenio Ó Solicitando al ordenado del gasto el inicio al trámite de declaratoria de incumplimiento con declaratoria de siniestro y cobro de garantías (Art. 86 ley 1474 de 2011)	Permanente durante el plazo de ejecución y termino para la liquidación del Convenio.
RIESGO FINANCIERO (devaluación o Reevaluación)	1	1	2	La persona jurídica privada sin ánimo de lucro	La persona jurídica privada sin ánimo de lucro	Examinando al precio del peso colombiano	Permanente
CAMBIOS NORMATIVOS O DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA	1	1	2	La Entidad suscribiente del convenio.	Quien selección a la persona jurídica privadas sin ánimo de lucro o el Supervisor, en caso de existir y la persona jurídica privada sin ánimo de lucro	Verificando y actualizándose en cuento a los cambios normativos tributarios	Permanente

RIESGOS LABORALES	4	4	4	La persona jurídica privada sin ánimo de lucro.	Quien selección a la persona jurídica privada sin ánimo de lucro o el Supervisor, en caso de existir y el contrista	Cumpliendo buenas practicas con respecto a riesgo Laborales de la persona jurídica privada sin ánimo de lucro dependiendo de la naturaleza del servicio	Permanente
RIESGO DE NO CIERRE DEL PROCESO	3	3	3	La entidad contratante	El Representante Legal de la entidad contratante	El representante legal de La entidad contratante o su delegado procederán a ingresar al SECOP dejar constancia del cierre del proceso en los términos del manual del contratación de la entidad y las reglas de la sana critica	Permanente.
NO REALIZAR APORTES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL DE ACUERDO A LOS REQUISITOS LEGALES VIGENTES	3	3	3	La Entidad Contratante	Quien selecciona al contratista o el Supervisor, en caso de existir	Verificando previo a cada pago los soportes que acrediten el pago de seguridad social integral conforme a los requisitos legales	Permanente
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	4	4	4	El contratista	Quien selecciona al contratista o el Supervisor, en caso de existir	cubre la responsabilidad civil extracontractual	Permanente durante el plazo de ejecución del convenio

RIESGO EN LA ETAPA DE CIERRE

CUADRO DE TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS (Se exigirán Garantías cuando la calificación sea igual o superior a 4)							
RIESGO	**CATEGORÍA DEL RIESGO (1 A 5)**	**IMPACTO DEL RIESGO (1 A 5)**	**VALORACIÓN DEL RIESGO (1 A 5)**	**ASIGNACIÓN DEL RIESGO**	**MONITOREO DEL RIESGO**		
					Quien	**Como**	**Periodicidad**

RIESGO DE NO CIERRE DEL PROCESO	3	3	3	La entidad contratante	El representante legal o su delegado	El representante legal o su delegado una vez vencidas las garantías deberá ingresar al SECOP u dejar constancia del Cierre del proceso en los términos del Art. 2.2.1.1.2.4.3 del Dcto 1082 de 2015	Permanente.

SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA

El municipio de SAN MATEO ejercerá la supervisión y vigilancia de la ejecución del presente contrato por intermedio de la comisaria de familia del Municipio, quien velará por los intereses de este y ejercerá las funciones que por índole y naturaleza del presente contrato le sean propias, como las siguientes: 1. Control administrativo. Comprende: a. velar por el cumplimiento de las obligaciones de la corporación b. proyectar la correspondencia que resulte conveniente habida consideración a los requerimientos del servicio y del debido cumplimiento de las obligaciones. c. realizar el seguimiento a la ejecución del convenio d. responder a la correspondencia de la corporación y hacer las observaciones que estime convenientes el Alcalde Municipal para su respuesta. e. exigir el cumplimiento de los términos y plazos estipulados en el contrato. f. informar al alcalde municipal, respecto del incumplimiento de las obligaciones o plazos por parte de la persona jurídica de derecho privado sin ánimo de lucro. g. requerir a la corporación sobre el cumplimiento de sus obligaciones en los términos estipulados en el contrato. 2. Control financiero y contable: comprende a. Controlar los pagos que se deben efectuar por parte del municipio, de acuerdo con lo señalado en las respectivas clausulas. b. coordinar con la tesorería el soporte presupuestal necesario para cubrir compromisos que se deriven de adicionales o modificaciones, si hubiere lugar, y en general cuando sea necesario restablecer el equilibrio económico del contrato. 3. Control técnico: comprende a. velar por que la corporación - fundación con la calidad del objeto del presente convenio. b. exigir la reposición o cumplimiento a satisfacción del objeto del presente convenio entregando cuando este sea defectuoso, deficiente o no cumpla con las especificaciones y condiciones de calidad pactada. c. estudiar y conceptuar sobre la viabilidad de aceptar la modificación de las especificaciones del objeto contractual, siempre y cuando dicha modificación sea conveniente al MUNICIPIO y no altere el valor del convenio d. estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en la ejecución del convenio, conceptuar sobre su desarrollo en general y hacer los requerimientos necesarios para su ejecución.

GARANTÍAS POR PARTE DE LA PERSONA JURÍDICA DE DERECHO PRIVADO SIN ANIMO DE LUCRO

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 del decreto 092 de 2017 el presente proceso contractual estará sometido a competencia y por ende se realizara el correspondiente análisis de los riesgos previsibles derivados de la presente contratación el municipio de SAN MATEO ha estimado que para amparar los perjuicios de naturaleza contractual, derivados del incumplimiento del presente contrato que pueda surgir para la administración municipal por las actuaciones, hechos u omisiones del conveniente,

teniendo en cuenta la naturaleza del contrato a celebrar y las obligaciones del mismo; el municipio considera que debe estar cubierta de los perjuicios derivados por el incumplimiento parcial o total, el incumplimiento tardío, defectuoso el pago del valor de la multas, etc.

Así pues y en vista de las características y alcances del objeto del contrato y por las razones expuestas con anterioridad se considera necesario exigir a la entidad sin ánimo de lucro constituir a su costa y favor del municipio de SAN MATEO Boyacá, garantías como mecanismo de cobertura de riesgos que garanticen el cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato. Así mismo considerando el Valor del contrato y la complejidad de los alcances contratados se exigirán las siguientes garantías:

CLASE DE GARANTÍA	NOMBRE DE LA GARANTÍA	AMPAROS QUE CUBRE	VALOR DE LA GARANTÍA	SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA
Contrato de Seguro Contenido en Una Póliza adquirida ante compañía de seguros legalmente	UNICA DE CUMPLIMIENTO	Cumplimiento del Convenio	10% Del valor total del convenio	Plazo de ejecución del convenio y 4 meses más que es el plazo para liquidar el convenio de muto acuerdo
		Calidad del servicio	10% Del valor total del Convenio	Plazo de ejecución del convenio y 4 meses más que es el plazo para liquidar el convenio de mutuo acuerdo
		Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones	5% sobre el valor total del convenio	Por una vigencia igual al término de duración del convenio y tres años más
		Buen manejo e intervención del anticipo	100% del valor girado como anticipo	Por una vigencia igual al término de duración del convenio
	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Responsabilidad civil extracontractual	200 SMMLV	por una vigencia igual al término de duración del convenio.

Se suscribe el presente estudio a los seis (6) de julio de 2023

GERMÁN LEONARDO RODRIGUEZ RAMIREZ
Secretario de Planeación Municipal