Pachavita, FEBRERO del año 2020

ASUNTO: ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANALISIS DEL SECTOR

Por medio del presente escrito, La Oficina Asesora de Planeación del municipio de Pachavita, Boyacá, con fundamento en lo consagrado en el Articulo 25 Numeral 7º y 12º de la ley 80 de 1993, articulo 87 de la ley 1474 y Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, y decreto 092 de 2017 dejo constancia de **LOS ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS** que determinan la Factibilidad requerida para adelantar un proceso de Selección y celebrar el Convenio de Asociación con ESAL cuyo objeto será: **"PROMOVER EL DERECHO A LA EDUCACIÓN A TRAVÉS DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA HONORIO ÁNGEL Y OLARTE DEL MUNICIPIO DE PACHAVITA BOYACÁ" S**egún características técnicas uniformes que constan en la ficha técnica del presente proceso.

1. DEFINICION DE LA NECESIDAD

1. 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 esta instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia.

2. 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).

3. 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".

4. 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…"

5. 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.

6. 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.

7. 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. (...)"

8. 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 a la disponibilidad de recursos se ampliará el programa a estudiantes de básica media y secundaria.

9. 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.

10. 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 29452 de 29 de Diciembre de 2017. 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.

11. 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-I), toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar y en especial la alimentación.

12. Que el objetivo del Departamento de Boyacá 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 Pachavita, pertenecientes a familias con vulnerabilidad social y económica, con enfoque diferencial, dad 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.

13. Que 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 educativa--; oficiales, población por la cual se coordinan acciones que favorezcan el pleno ejercicio y goce de sus derechos.

14. Que el municipio de Pachavita suscribió convenio interadministrativo 0482 de 2020 con el departamento de Boyacá de fecha 03 de febrero de 2020, cuyo objeto es **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE PACHAVITA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGUN RESOLUCIÓN 29452 DE 29 DE DICIEMBRE DE 2017 CON LOS TERMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR LA CONTINUIODAD DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2020 DEPARTAMENTO DE BOYACÁ"**

15. Que de acuerdo con el objeto del Convenio Interadministrativo N. 0482 de 2020, suscrito con el Departamento de Boyacá el cual hace referencia a la participación activa de la familia, la comunidad y el estado por medio de los entes territoriales; se hace necesario establecer en Comité Técnico de alimentación escolar una cuota voluntaria de participación que representa la contribución de los padres de familia al programa de alimentación escolar y el valor, su recaudo y destinación será definido de manera específica al interior del Comité técnico Municipal de alimentación escolar., teniendo como base lo establecido en el Artículo 16 de la Ley 1176 de 2007.

16. Que este programa se desarrolla y articula con el Plan de Desarrollo "CREEMOS EN BOYACÁ, TIERRA DE PAZ Y LIBERTAD 2016-2019", 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" con el objetivo de "Brindar el suministro de complemento alimentario a estudiantes en los niveles de preescolar, básica primaria y básica secundaria y media en el transcurso del calendario escolar, apoyado en el desarrollo de estrategias sobre prácticas pedagógicas de vida saludable". Metas: Instituciones educativas atendidas con complemento alimentario. Instituciones educativas con desarrollo de estrategias pedagógicas sobre prácticas de vida saludable.

17. Que el programa se desarrolla y se articula con el Plan de Desarrollo para la vigencia 2.016 -2.019 denominado "TRABAJO RESPONSABLE Y DE CALIDAD", contempla en su primer **eje** el CONTENIDO PROGRAMÁTICO en el **punto** 2.1 EDUCACIÓN", el cual a su vez incorpora el **Programa** 2.1.4. CONTRIBUCIÓN A LA CALIDAD E INCLUSIÓN EDUCATIVA". **Objetivos** AUMENTAR COBERTURA DE ESTUDIANTES A TRAVÉS DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN, TRANSPORTE ESCOLAR Y JORNADAS COMPLEMENTARIAS. **Metas de Producto: ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

Metas de Producto: NUMERO DE NIÑOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

a) Bajo la premisa de esta meta y una vez identificado el porcentaje de población perteneciente a los niveles 1 y 2 del SISBEN, el Municipio de Pachavita, Boyacá refiere una población en un alto grado de vulnerabilidad y riesgo por las condiciones de vida familiar, económica y social; factores que asociados a patrones culturales y hábitos de consumo no saludables, son causas por las cuales se genera en niños, niñas y adolescentes vinculados a instituciones educativas oficiales, altos índices de desnutrición y malnutrición, originando bajo peso y talla, deserción escolar, rendimiento escolar y enfermedades asociadas por lo que se hace necesario que el municipio de Pachavita acoja los programas necesarios que garantice el 100% de la alimentación escolar de nuestros estudiantes todos los días del calendario escolar 2020.

b) Esta meta del plan de desarrollo del municipio de Pachavita 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 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 0482 de 2020 con el Departamento de Boyacá para ejecutar el programa de Alimentación Escolar.

c) Esta meta del plan de Desarrollo del municipio de Pachavita 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.*

18. 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.

19. 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 Pachavita, 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.

20. 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.

21. 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 PACHAVITA 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.

22. Que la Celebración de este convenio de asociación y apoyo con persona jurídica de derecho privado atenderá las necesidades del Municipio de Pachavita y las obligaciones establecidas en el Convenio Interadministrativo No 0482 de 2020 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 2020 ya inicio y de manera urgente se requiere contar con la disposición y servicio de alimentación para los niños, niñas y adolescentes del Municipio de Pachavita.

23. Que el Convenio Interadministrativo No. 0482 de 2020, celebrado entre el Departamento de Boyacá, y el municipio de Pachavita, 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 Pachavita, y de acuerdo a la programación del número de estudiantes registrados en el SIMAT se fijó un plazo de ejecución de sesenta y dos (62) días calendario escolar.

24. Que una vez realizado el estudio de los promedios del SIMAT se encuentra cada uno de los grupos etareos establecidos en la resolución 29452 de 2017 en el Municipio de Pachavita están conformados de la siguiente manera:

A. COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO

GRUPO ETARIO	N° TITULARES DE DERECHO
4 a 8 años y 11 meses	92
9 a 13 años y 11 meses	122
14 a 17 años11 meses	87
Total Población Estudiantil	**301**

25. Que si bien es cierto que existen otras modalidades mediante las cuales se pueden ofertar estos servicios como la subasta inversa o la licitación publica, para el municipio de Pachavita 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 el municipio de Pachavita tiene exención de impuestos para la firma de convenios en razón a ello el municipio de Pachavita no tendría que hacer incrementos a los precios manejados en la resolución 29452 de 2017 y convenio con la gobernación para que no exista un desequilibrio económico en el

convenio a suscribir por causa de los descuentos definidos en el estatuto tributario, con lo que la ESAL tendría mayor capacidad para ofertar una mejor calidad de los productos a entregar para la prestación 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.

26. 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 Pachavita, 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 0482 de 2020 suscrito entre el DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE PACHAVITA BOYACÁ. cuyo objeto será: requerida para adelantar un proceso de Selección y celebrar el Convenio de Asociación con ESAL cuyo objeto será: **"PROMOVER EL DERECHO A LA EDUCACIÓN A TRAVÉS DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA HONORIO ÁNGEL Y OLARTE DEL MUNICIPIO DE PACHAVITA 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 DEL OBJETO A CONVENIR

Se trata de un CONVENIO DE ASOCIACION para el cumplimiento de planes y programas y actividades de interés público, con persona privada sin ánimo de lucro ESAL **,** que se suscribirá en cumplimiento a las disposiciones establecidas en los Artículos 2, 209 y 355 de la constitución Política de Colombia y a lo establecido en la el artículo 96 de la ley 489 de 1998, Decreto 092 de 2017, Guía ESAL-02 Colombia Compra Eficiente para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con sujeción a los principios del artículo 209 de la Constitución Política Colombiana y los principios de la contratación estatal y a las normas presupuestales aplicables. Plan de Desarrollo Municipal, convenio cuyo objeto es requerida para adelantar un proceso de Selección y celebrar el Convenio de Asociación con ESAL cuyo objeto será: **"PROMOVER EL DERECHO A LA EDUCACIÓN A TRAVÉS DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA HONORIO ÁNGEL Y OLARTE DEL MUNICIPIO DE PACHAVITA BOYACÁ"**

2.1 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DE LA ESAL:

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 a la resolución 29452 de 29 de Diciembre de 2017 y decreto 1075 de 2015, adicionado por el decreto 1852 de 2015. Y de acuerdo a las siguientes especificaciones técnicas de la minuta patrón:

1.1. Minuta patrón -- Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 4 – 8 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4[8 AÑOS 11 MESES					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	Carne roja	2 veces por semana	55 g	55 g	35 g
	Carne blanca	2 veces por semana	55 g	55 g	44 g
	Pierna o		82 g		

	Pernil o		74 g		
	Pechuga				
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	20 g	20 g	60 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	35 g	35 g	79 g
	Pasta		30 g	30 g	69 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	100 g	60 g	60 g
	Papa, yuca, ñame etc		75 g	60 g	60 g
	Arepa, (harina de maíz o trigo)		20 g	20 g	20 g
	Pan		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
	FRUTAS[3]				
BEBIDA	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	50 g	200 cc
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	10 cm^3	10 cm^3	
	Margarina		10 g	10 g	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	2 veces a la semana	100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		60 g	60 g	60 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	**Proteina**	**Grasas**	**Carbohidratos**	**Calcio**	**Hierro**	**Sodio**
		g	**g**	**g**	**mg**	**mg**	**mg**
TOTAL	533	20.2	18,2	69.1	118.9	3.1	194
Recomendaciones diarias (4 A 8 años 11 meses)	**1518**	**53,1**	**50,6**	**212,5**	**800**	**6.2**	**1900**
Adecuación total	35%	38%	36%	33%	15%	51%	10%

Observaciones

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón

1. Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.
2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.
3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.
4. Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm3

mitad agua J mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo

5. Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales` en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús 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 en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.
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.

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

1.2. Minuta patrón. Ración para preparar en sitio –almuerzo. 9 – 13 años 11 meses

MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS 11 MESES					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana	90 g	90 g	58 g
	Carne blanca	2 veces por semana	129 g	90 g	72 g
	Pierna o		134 g		
	Pernil o		122 g		
	Pechuga				
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	30 g	30 g	90 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g
	Pasta		45 g	45 g	102 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g
	Papa, yuca, ñame etc		125 g	100 g	100 g
	Arepa, (harina de maíz o trigo)		60 g	60 g	60 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
	FRUTAS[3]				
BEBIDA	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	14 cc	14 cc	
	Margarina		14 cc	14 cc	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	2 veces a la semana	140 cm ^{3}	140 cm ^{3}	140 cm ^{3}
	Leche en polvo o		18 g	18 g	18 g

	Queso		70 g	70 g	70 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	771	30.1	26.1	99.6	153	4.4	270
Recomendaciones diarias (9 A 13 años 11 meses)	**2245**	**786**	**74.8**	**314.3**	**1100**	**8.7**	**2200**
Adecuación total	34%	38%	35%	32%	14%	51%	12%

Observaciones

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón

1. Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.
2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.
3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.
4. Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm3 mitad agua J mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo
5. Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales` en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús 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 en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.
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.

1.3. Minuta patrón -- Ración para preparar en sitio – almuerzo. 14 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana	100 g	100 g	64 g
	Carne blanca	2 veces por semana	143 g	100 g	80 g
	Pierna o		149 g		
	Pernil o		135 g		
	Pechuga				
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	145 g
	Pasta		60 g	60 g	135 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g

	Papa, yuca, ñame etc		150 g	120 g	120 g
	Arepa, (harina de maíz o trigo)		60 g	60 g	60 g
	Pan		60 g	60 g	60 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
	FRUTAS[3]				
BEBIDA	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	18 cc	18 cc	
	Margarina		18 cc	18 cc	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	2 veces a la semana	180 cm [3]	160 cc	180 cc
	Leche en polvo o		24 g	24 g	24 g
	Queso		80 g	80 g	80 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL	938	35.5	31.6	122.6	184	5.2	320
Recomendaciones diarias (14 A 17 años 11 meses)	**2858**	**100**	**95.2**	**399.8**	**1100**	**11.6**	**2300**
Adecuación total	33%	36%	33%	37%	17%	44%	14%

Observaciones

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón

1. Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.
2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.
3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.
4. Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm3 mitad agua J mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo
5. Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales` en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús 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 en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.
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.

1.4 Minuta Patrón – Ración Industrializada

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
			TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)

COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	14 A 17 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[1]	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200 cm^3	200 cm^3	200 cm3
DERIVADOS DE CEREAL[2]	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojábana, pan de yuca, galleta entre otros.	Todos los días	40 g	70 g	100 g
FRUTAS[3]	Porción de fruta entera	3 veces por semana	100 g	100 g	100 g
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS[4]	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	15 g	20 g	25 g

2. Cumplir con la minuta patrón que para tal fin hace entrega la Gobernación de Boyacá en virtud del convenio celebrado.
3. Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para iniciar la ejecución del PAE desde el primer día de inicio del convenio.
4. Destinar los recursos desembolsados por el Departamento 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) Contratación de personal para la preparación de alimentos. c) Transporte de alimentos. d) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos. e) Contratación con terceros para la provisión del servicio de Alimentación escolar. f) Interventoría, supervisión, monitoreo y control de la prestación del servicio de alimentación escolar.
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. Realizar el monitoreo, seguimiento, seguimiento y control de ejecución del programa, mediante los procesos de supervisión y/o interventoría de conformidad con lo establecido en el artículo 83 de la Ley 1774.
7. Efectuar el seguimiento permanente a la ejecución del presente convenio en sus diferentes etapas y vigilar el cumplimento de las obligaciones, en especial la calidad del servicio, de cuidado con las especificaciones pactadas y los lineamientos y estándares del MEN.
8. 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.
9. Hacer mención del Departamento de Boyacá y el Ministerio de Educación Nacional e incorporar sus logotipos de acuerdo con las directrices que emitan sus oficinas de comunicaciones, en los documentos, publicidad y comunicados a los medios de comunicación sobre el programa de alimentación escolar departamental.
10. 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 espacio se abordaran 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 del Familia en la operación del programa de Asistencia al Escolar y Programa de Asistencias al Escolar – PAE. D) calidad en la prestación del servicio.
11. Llevar un registro de las raciones servidas la cual deberá ser aprobada por el rector de la unidad aplicativa y operador.
12. 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.
13. Prestar el servicio de alimentación escolar para cubrir la totalidad de cupos aprobados para las Instituciones Educativas Oficiales del municipio

14. 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;
15. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa;
16. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios. verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido;
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 establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan;
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. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad;
22. 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.
23. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte (si fuese el caso).
24. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente;
25. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan;
26. 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 los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el PAE- MEN;
27. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección— Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo";

28. implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas — Aspectos Alimentarios y Nutricionales" y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta Resolución, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato;
29. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el -MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
30. 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;
31. Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos;
32. informar periódicamente a la Entidad Territorial, al-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;
33. 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;
34. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
35. 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;
36. 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;
37. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa;
38. 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;
39. 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.
40. Personal manipulador de alimentos: Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos: a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores; c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; f). Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; h) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón; k) Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente; l). Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar; m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación

de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.

41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. Cuidar y mantener los equipos, menaje, infraestructura física y sanitaria y utensilios de la(s) unidad (es) aplicativa(s) donde se suministre el servicio,
45. Atender las sugerencias y observaciones recibidas. Presentar Planes de Mejora cuando sean solicitados.
46. 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.
47. Mantener canales abiertos y permanentes de comunicación.
48. 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).
49. Garantizar los sesenta y dos (62) días calendario académico 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).
50. Constituir pólizas por cada uno de los siguientes amparos: Cumplimiento, Buen manejo, calidad del servicio, salarios y prestaciones, responsabilidad civil extracontractual, según fuera el caso, de acuerdo con el tiempo y el valor pactado, por el termino de ejecución del mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de la suscripción del convenio de conformidad con la ley vigente.
51. Las demás contenidas en la propuesta y el convenio firmado Municipio Operador.

2.2 <u>OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL:</u>

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 PACHAVITA:

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 a la resolución 29452 de 29 de Diciembre de 2017.
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 de 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. Llevar un registro diario de las raciones servidas la cual deberá ser aprobada por el rector de la unidad aplicativa y operador.
4. Promover la creación y realización del comité técnico operativo de acuerdo a lo establecido en la resolución 29452 de 29 de Diciembre de 2017.
5. Cancelar a la ESAL, el valor del presente CONVENIO en las condiciones y oportunidades pactadas.
6. Ejercer la supervisión del CONVENIO para exigir a la ESAL la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual y verificar el cumplimiento del mismo.
7. Coordinar con la ESAL a través del Supervisor del Convenio todas las actividades relacionadas con la Ejecución del mismo.
8. Desembolsar y/o trasladar los recursos estipulados en las oportunidades y forma convenidas.
9. 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
10. Suministrar toda la información que requiera ESAL y que sea necesaria para el logro del objetivo del Convenio.
11. Establecer los mecanismos idóneos para garantizar la preservación de los recursos y la adecuada ejecución del convenio según lo establecido en el Estatuto Anticorrupción.
12. 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

El Convenio de Asociación a suscribirse entre el Municipio de Pachavita, Boyacá y persona jurídica privada sin ánimo de lucro ESAL, se hará bajo los parámetros establecidos en los Artículos 2. 209 y 355 de la Constitución Política de Colombia, Articulo 96 de la ley 489 de 1998 Y Decreto 092 de 2017 y Guía ESAL-02 Colombia Compra Eficiente para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con sujeción a los principios del artículo 209 de la Constitución Política Colombiana y los principios de la contratación estatal y a las normas presupuestales aplicables.

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

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

2. Que el 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

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

ánimo de lucro o que, si existe, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro represente la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. En los demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la Ley 80 de 1993, sus modificaciones y reglamentos.

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

Es preciso mencionar que el presente proceso se trata de un régimen excepcional al sistema de compra publica establecido por la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, toda vez que está sujeto a las criterios establecidos por la constitución nacional y lo reglamentado por el gobierno nacional a través del Decreto 092 de 2017, sin embargo serán tenidos en cuenta lo principios rectores de la contratación estatal y los principios de la función administrativa.

Que el programa se desarrolla y se articula con el Plan de Desarrollo para la vigencia 2.016 -2.019 denominado "NUESTRO COMPROMISO ES PACHAVITA", contempla en su cuarto **eje** el CONTENIDO PROGRAMÁTICO en el **punto** 4.1 COMPROMETIDOS CON LA PAZ, LA EQUIDAD Y EL DESARROLLO SOCIAL", el cual a su vez incorpora el **Programa** 4.1.2. NUESTRO COMPROMISO CON LA EDUCACIÓN". **Objetivos** NIÑOS, NIÑAS, JÓVENES Y ADOLESCENTES ESTUDIANDO. **Metas de Producto: GARANTIZAR LA COBERTURA DE 100% ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES EL MUNICIPIO.**

Metas de Producto:

GARANTIZAR LA COBERTURA DE 100% ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES EL MUNICIPIO.

a) Bajo la premisa de esta meta y una vez identificado el porcentaje de población perteneciente a los niveles 1 y 2 del SISBEN, el Municipio de Pachavita, Boyacá refiere una población en un alto grado de vulnerabilidad y riesgo por las condiciones de vida familiar, económica y social; factores que asociados a patrones culturales y hábitos de consumo no saludables, son causas por las cuales se genera en niños, niñas y adolescentes vinculados a instituciones educativas oficiales, altos índices de desnutrición y malnutrición, originando bajo peso y talla, deserción escolar, rendimiento escolar y enfermedades asociadas por lo que se hace necesario que el municipio de Pachavita acoja los programas necesarios que garantice el 100% de la alimentación escolar de nuestros estudiantes todos los días del calendario escolar 2020.

b) Esta meta del plan de desarrollo del municipio de Pachavita 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 0482 de 2020 con el Departamento de Boyacá para ejecutar el programa de Alimentación Escolar.
c) Esta meta del plan de Desarrollo del municipio de Pachavita 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.*

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 Pachavita, 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 Pachavita 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 el municipio de Pachavita tiene exención de impuestos para la firma de convenios en razón a ello el municipio de Pachavita no tendría que hacer incrementos a los precios manejados en la resolución 29452 de 2017 y convenio con la gobernación para que no exista un desequilibrio económico en el convenio a suscribir por causa de los descuentos definidos en el estatuto tributario, con lo que la ESAL tendría mayor capacidad para ofertar una mejor calidad de los productos a entregar para la prestación 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 Pachavita, 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 Pachavita, 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 29452 de 29 de Diciembre de 2017, en el municipio de Pachavita 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:

Valor de pesos

Organización Jurídica	Número	Valor
Total	750	3.532.992
Persona Natural	328	916.500
Establecimientos De Comercio	266	967.072
Sociedad Limitada	45	282.550
Sociedad Anónima	1	450.000
Sociedad Colectiva	1	49.920
Comandita Simple	1	360.000
Casa Principal De Agencia O Sucursal	7	58.625
Agencias	8	58.625
Empresa Asociativa De Trabajo	6	57.900
Entidades Sin Ánimo De Lucro	59	295.199
Empresa Unipersonal	28	36.600

Fuente: Cámara de Comercio de Tunja

A nivel regional existen varias personas jurídicas dedicadas a este tipo de servicios, entre las que se encuentran: FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"; FUNDACION SOMOS MANOS UNIDAS; ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE MARQUEZ "ASOCOMAR"; FUNDACIÓN DEDICADA A LA RESPONSABILIDAD SOCIAL FUNDAR; FUNDACIÓN JUVENTUD, VIDA Y BIENESTAR "FUNVIDAB"; FUNDACIÓN COLOMBIA EMPRENDE VI; CORPORACION DE INVESTIGACIONES PARA EL DESARROLLO SOCIAL, COMUNITARIO Y HUMANO PALUWALA; FUNDACIÓN DE DESARROLLO Y BIENESTAR SOCIAL "ESPERANZA DE VIDA" FUNDEVIDA; FUNDACION ALIMENTANDO UNA NUEVA ESPERANZA; ONG

FUNDACION SOCIO ECOLOGICA PLANETA VIVO; FUNDACION PARA UNA VIDA DIGNA RENACER; ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE CHIVOR; FUNDACION REGIONAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE "FUNDARED"; FUNDACIÓN CONSTRUYENDO DÍAS DIFÍCILES; ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR SAN MIGUEL DE CUBARA; C&S PANAMERICANA S.A.S.; FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS; FUNDACION LA ESPIRAL DE SERVICIO O.N.G.; LA ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL SECTOR GUAYATA; FUNDACION ONG ALIMENTACION RESPONSABLE PARA LA EDUCACION Y SALUD DE COLOMBIA; FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN COLOMBIA. "FUNDIGS"; CORPORACION RETORNO CORPORETORNO; ASOCIACION PARA LA ADMINISTRACION Y EJECUCION DE PROGRAMAS Y PROYECTOS ALIMENTARIOS DE INFANCIA ADOLESCENCIA Y POBLACION VULNERABLE DE QUIPAMA; ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL SECTOR CENTRO DE NUTRICION KENEDY MUNICIPIO DE NOBSA DEPARTAMENTO DE BOYACA; FUNDACIÓN HUELLA PARA EL FUTURO "FUNDEHUELLA"; LA CORPORACION PARA EL FOMENTO DE DESARROLLO INTEGRAL Y DE PROYECTOS COMUNITARIO "FODIPROC"; CORPORACION FUTURO EN PAZ; ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE PACHAVITA ASOPROVITA; ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE PAEZ; JUNTA DE ACCION COMUNAL CENTRAL DEL MUNICIPIO DE PANQUEBA; FUNDACION ALIANZA FUTURO ASL; ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL COLEGIO DE EDUCACION BASICA Y MEDIA TECNICA ANTONIO NARINO DE SAN EDUARDO BOYACA; FUNDACION PALANTE FUNDACION CONSTRUYENDO UNA NUEVA VIDA "CONSTRUVIDA"; ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LA IETJGC DEL MUNICIPIO DE TENZA BOYACA ASOPADRES TENZA "ASOPADRESTENZA"; CORPORACION ARTE, CULTURA Y DESARROLLO LIBRE "CORPOLIBRE"; FUNDACION ESCUELA POPULAR DE ARTES Y OFICIOS – EPAO; FUNDACION 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 Pachavita, 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

El Convenio en la modalidad de Asociación de programas y actividades de interés público a suscribirse entre las partes, se hará con aplicación de los principios de la contratación estatal, principios de la función Administrativa consagrados en el Artículo 209 de la Carta Política y Articulo 355 de la Constitución Política de Colombia, Articulo 96 de la ley 489 de 1998 Y Decreto 092 de 2017, Guía ESAL-02 Colombia Compra Eficiente para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con sujeción a los principios del artículo 209 de la Constitución Política Colombiana y los principios de la contratación estatal y a las normas presupuestales aplicables y en tal sentido contendrá las siguientes condiciones:
:

4.1. OBJETO:

“PROMOVER EL DERECHO A LA EDUCACIÓN A TRAVÉS DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA HONORIO ÁNGEL Y OLARTE DEL MUNICIPIO DE PACHAVITA BOYACÁ”

4.2. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de duración del presente Convenio de Asociación será de SESENTA Y DOS DÍAS (62) días calendario Académico.

4.3. LUGAR DE EJECUCION:

El Objeto del convenio deberá ser ejecutado en el municipio de Pachavita 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 de Pachavita Boyacá pagara el objeto del convenio así:

El municipio pagará el aporte mediante actas parciales de acuerdo con el porcentaje de ejecución del convenio mediante cuotas mensuales vencidas, previa presentación de todos los formatos y documentos soportes que permitan evidenciar la correcta ejecución del convenio, soportes que deberán ser validados por el rector de la institución educativa, y el Supervisor designado. Para el último desembolso se deberá adjuntar además acta de recibo a satisfacción que incluye paz y salvos con proveedores, manipuladores y demás personal ocupado para el cumplimiento del objetivo contractual y acta de liquidación del convenio. PARÁGRAFO: En el evento en que se suspenda el servicio por causa de huelga, paro o cese colectivo de actividades, EL MUNICIPIO, no reconocerá ningún costo por los días en que se dejó de prestar el servicio.

4.5. VALOR Y APORTES:

La cuantía del convenio a suscribirse se entiende por la suma de: **CINCUENTA Y TRES MILLONES OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS ($53.081.858,00) M/CTE** representados en complemento alimentario así:

A. COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO

Nº	DETALLE	CANT	Vr Unit	Días	Convenio
1	NIÑOS DE 4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	92	$ 2.526,00	62	$ 14.408.304,00
2	NIÑOS DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	122	$ 2.843,00	62	$ 21.504.452,00
3	NIÑOS DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES	87	$ 3.183,00	62	$ 17.169.102,00
	TOTAL	**301**			**$ 53.081.858,00**

VALOR TOTAL COMPLEMENTOS:

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	VALOR
TIPO ALMUERZO	$53.081.858,00
VALOR TOTAL	**$53.081.858,00**

APORTES: Para el desarrollo del objeto del Convenio EL DEPARTAMENTO realizara el siguiente aporte:

A. El Departamento aporta en efectivo la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS CON 30/100 ($45.119.579,30) M/CTE.

B. El Municipio aporta en efectivo la suma de SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS CON 70/100 ($7.962.278,70) M/CTE.

4.6. INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:

Por medio del presente documento se deja constancia que el presente objeto contractual se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad.

NIVEL	CODIGO UNSPSC	NOMBRE
SEGMENTO	93000000	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	93130000	Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	93131611	Servicios de Seguridad Alimentaria

4.7. INCLUSIÓN PLAN DE DESARROLLO

Que el programa se desarrolla y se articula con el Plan de Desarrollo para la vigencia 2.016 -2.019 denominado "TRABAJO RESPONSABLE Y DE CALIDAD", contempla en su primer eje el CONTENIDO PROGRAMÁTICO en el punto 2.1 EDUCACIÓN", el cual a su vez incorpora el Programa 2.1.4. CONTRIBUCIÓN A LA CALIDAD E INCLUSIÓN EDUCATIVA". Objetivos AUMENTAR COBERTURA DE ESTUDIANTES A TRAVÉS DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN, TRANSPORTE ESCOLAR Y JORNADAS COMPLEMENTARIAS. Metas de Producto: ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

4.8. PLAZO PARA LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO:

La liquidación del convenio a suscribirse se realizara de mutuo acuerdo dentro de los Cuatro 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.

5. ANÁLISIS DEL SECTOR

Para dar cumplimiento al análisis del sector según lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, y Manual - Guía para la Elaboración de Estudios del Sector, expedido por Colombia Compra Eficiente, En la contratación directa, el análisis del sector debe tener en cuenta el objeto del Proceso de Contratación El análisis del sector debe permitir a la Entidad Estatal sustentar su decisión de hacer una contratación directa, la elección del contratista y la forma en que se pacta el contrato desde el punto de vista de la eficiencia, eficacia y economía. En un convenio de cooperación, el análisis del sector depende del objeto del convenio y de las condiciones de idoneidad y experiencia de la entidad pública ejecutora, además de contar con una relación directa con el objeto del convenio y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

5.1. PERSPECTIVA LEGAL

Se trata de un convenio de cooperación 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.

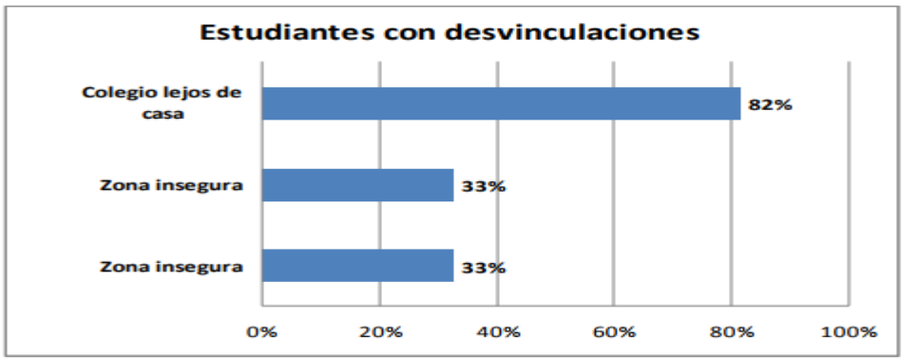
El proceso contractual debe estar ajustado dentro del marco legal aplicable, en sus etapas de planeación, precontractual, contractual y pos contractual. Al igual que el marco legal, debe contener los mínimos requisitos que los posibles oferentes han de cumplir para hacer parte de la selección del oferente 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 a suscribirse con la persona jurídica privada sin ánimo de lucro se elaborara 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 2016-2019 "NUESTRO COMPROMISO ES PACHAVITA".

5.2. PERSPECTIVA COMERCIAL:

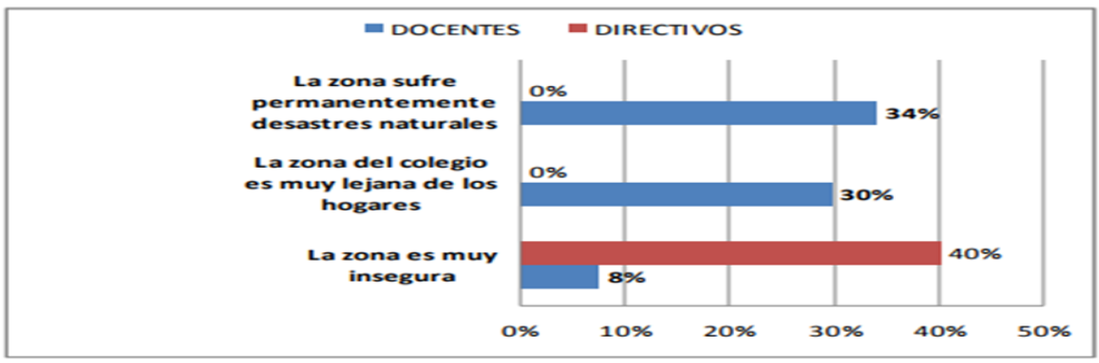
- **Condiciones de la zona de ubicación de los Establecimientos Educativos en BOYACA**

Estudiantes con desvinculaciones



FUENTE: ENCUESTA NACIONAL DE DESERCION ESCOLAR (ENDE)

Docentes-Directivos



FUENTE: ENCUESTA NACIONAL DE DESERCION ESCOLAR (ENDE)

- **Condiciones de los Establecimientos Educativos en BOYACA**

Estudiantes con desvinculaciones



FUENTE: ENCUESTA NACIONAL DE DESERCION ESCOLAR (ENDE)

Condiciones de los hogares en BOYACA

Estudiantes con desvinculaciones



FUENTE: ENCUESTA NACIONAL DE DESERCION ESCOLAR (ENDE)

Docentes-Directivos



FUENTE: ENCUESTA NACIONAL DE DESERCION ESCOLAR (ENDE)

El programa consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema integrado de matrícula SIMAT y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, en adecuados hábitos alimenticios y estilos de vida saludables, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad, los entes territoriales y demás entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (Resolución 06054 de 2010)

El programa realiza una inversión anual de 1 billón de pesos, equivalente a 0.19% del PIB. Moviliza a su vez más de 700 toneladas diarias de alimentos, que representan alrededor del 80% del costo total del programa, alimentos que se preparan gracias al trabajo de alrededor de 75.000 manipuladoras. El instituto Colombiano de Bienestar Familiar oriento el programa a través de “Lineamientos Técnicos” fueron expedidos en los años 2007, 2010 y 2015 que fueron reemplazados por la resolución 29452 de 2017 y Lineamientos Técnicos Administrativos emitida por el Ministerio de Educación Nacional.

Del total de sedes escolares del sector oficial (sedes escolares son llamadas “unidades aplicativas” para efectos del Programa Alimentación Escolar) que según el Ministerio de Educación son 36.148, el PAE tenía presencia en 2011 en 28997 de estas, equivalentes al 80% del total de sedes oficiales

Según los reportes de los beneficiarios el programa sirve desayunos (30%), refrigerios (42%) y almuerzos (28%) a los estudiantes que en el 60% de los casos no paga por recibirlos. Una pequeña proporción (menor al 1%) recibe vasos de leche. Lo que en los registros administrativos se llama “desayuno” en la práctica son entendidos por la comunidad con refrigerios, pues en 95% de los beneficiarios del PAE desayuna en su casa.

Beneficiarios del PAE (Tipos de complemento Alimentario)

Desayuno no preparado en sitio	4.2%
Desayuno preparado en sitio	25.2%
Refrigerio	31.3%
Refrigerio Reforzado	10.7%
Almuerzo	27.6%
Otra ¿Cuál?	1.0%
TOTAL	100%

Fuente: Encuesta de beneficiarios PAE 2012

El 73% de los beneficiarios tiene más de un año de participación en el PAE, lo que refleja que el lineamiento de mantener la cobertura se ha venido aplicando.

Experiencia Internacional

El Programa Mundial de Alimentos PMA y organización para la Alimentación y la Agricultura FAO promueven activamente los programas de alimentación escolar alrededor del mundo.

En América Latina, estos programas con frecuencia son apoyados al menos por el PMA. Generalmente están dirigidos a mejorar la nutrición de los niños, niñas y adolescentes que asisten a las instituciones de educación formal de carácter público. También comparten el hecho de ofrecer a los estudiantes desayuno, almuerzo y refrigerios reforzados acorde con la jornada de las instituciones.

Hay objetivos muy comunes entre países: se atienden poblaciones vulnerables. En América latina se evidencia a jóvenes escolarizados con deficiencias alimentarias que tienen malos desempeños escolares.

Cobertura de Alimentación Escolar América Latina y Caribe 2009

País	Total matrícula sistema público	Cobertura total PAE (N)	Cobertura total PAE (%)
Brasil	45,249,346	45,249,346	100%
Cuba	1,322,714	1,233,628	93%
Rep. Dominicana	1,809,950	1,459,950	81%
Panamá	682,581	518,264	76%
El Salvador	1,747,963	1,314,075	75%
Nicaragua*	1,330,023	995,114	75%
Venezuela	5,350,647	4,031,389	75%
Bolivia*	2,596,132	1,927,985	74%
Chile	3,084,079	2,255,544	73%
Costa Rica	955,181	603,147	63%
Honduras	2,222,961	1,345,793	61%
Guatemala	4,108,407	2,449,508	60%
Jamaica	527,611	311,000	59%
Ecuador*	2,561,459	1,427,053	56%
Colombia	9,395,880	4,984,605	53%
Argentina P Mendoza	482,591	200,821	42%
Haiti***	2,901,000	1,145,000	40%
Perú	7,564,394	3,105,718	39%
Uruguay***	639,744	238,000	37%
Trinidad y Tobago	330,292	98,073	30%
México	23,588,582	6,403,676	27%
Total	118,461,146	81,297,689	72%

Fuente: Presentación PMA, III Seminario Latinoamericano de Alimentación Escolar, 2010. (Datos 2008 a 2009, salvo:
**Matrícula según EFA 2009, UNESCO 2009; **No hay datos de Matrícula, se usó población general en edad escolar.*
****Matrícula 2008 del Ministerio de Educación del Uruguay)*

El programa tiene enfoques diferentes en algunos países en Latinoamérica. Por ejemplo, en el caso de México

tienen una fuerte inclinación a aportar en la lucha en contra de la obesidad y la desnutrición infantil (dos problemas graves en este país). Además es un programa manejado por la oficina de la primera dama desde la cual se dirigen los programas de atención a la población. Tiene un carácter centralizado, es decir que tanto recursos como operatividad están centralizados en el gobierno federal.

En el caso de Brasil, el PAE los recursos son centralizados a nivel nacional, pero la operatividad es descentralizada. Esta descentralización es explicada por la gran heterogeneidad de los territorios Nacionales. El Programa se vincula a la Ley de Desarrollo de Economía Local, en la cual se estableció que gran parte de la compra de los alimentos se llevaran a cabo a nivel local. Para lo cual, hay una articulación e integración de varias instituciones del gobierno para generar estrategias para contrarrestar la pobreza desde distintos puntos de acción: atención a los niños y niñas en términos de alimentación, y aportar a la economía local de las poblaciones. De esta manera trabajan en el PAE: el sector agricultura, salud, educación, entre otros. Este PAE está bajo principios de seguridad y soberanía alimentaria.
El caso de Chile está bajo la dirección del sector de educación. El PAE atiende desde los estudiantes de preescolar hasta los estudiantes universitarios. En este país hay un PAE centralizado.
Los programas de alimentación escolar en América latina, se han desarrollado de diversa manera de acuerdo a las condiciones sociales, económicas y políticas de cada país. Los principales retos, objetivos y características de los programas de alimentación de cada país se han desarrollado de diversa manera de acuerdo a las condiciones sociales, económicas y políticas. En la región hay una creciente tendencia a que las iniciativas en los programas de alimentación escolar estén garantizadas por una Política de Estado de cada país, lo que contribuye en gran medida a la sustentabilidad, a la evaluación de su impacto y a su reconocimiento como una herramienta importante en la lucha contra la desnutrición, el hambre y su aporte al desarrollo dela educación y del país.

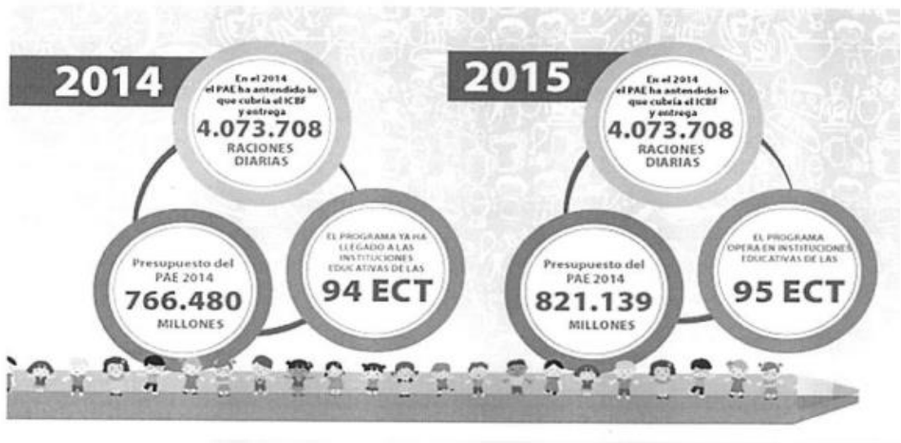
Financiación del Programa

En 2008 se registra uno de los principales aumentos de recursos, explicados en parte por la reforma del sistema general de participaciones. Durante el periodo analizado, prácticamente todas las fuentes de financiación crecieron, con excepción de los aportes efectuados por los departamentos, cuya contribución aumentó hasta 2005. El PAE se financia con numerosas fuentes, y la estructura de financiación se ha mantenido prácticamente constante en el periodo entre el 2003 y el 2010. La principal fuente de recursos proviene del ICBF, cuyo aporte representa en el periodo estudiado, cerca de la mitad de la financiación del Programa (44% en 2010). La diferencia proviene de recursos manejados y aportados por las entidades territoriales; en orden de importancia, estas son: los aportes de destinación obligatoria previstos por la Ley para alimentación escolar, más los aportes (marginales) que asignan los municipios de las participaciones en educación y salud (21% en 2010). La tercera fuente de financiación son los recursos de SGP de libre destinación (16% en 2010). Los departamentos y las regalías aportan, por su parte, cada uno el 6% del total en el año 2010.

Conforme a lo establecido en el Parágrafo 4 del Artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014, (…) El PAE se financiará con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del Artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con tos recursos de las diferentes fuentes que concurran en el financiamiento del Programa.

Debe tenerse presente que los recursos nación no constituyen la única fuente de financiación del PAE, por lo tanto es deber de las Entidades Territoriales, adelantar las gestiones necesarias para constituir una bolsa de recursos que les permita cofinanciar la operación del programa.

Lo anterior, en concordancia con las competencias atribuidas en el numeral 17 artículo 76, de la Ley 715 de 2001, así como lo dispuesto en la Ley de modernización de municipios en el numeral 20 del artículo 6 que establece: "*Ejecutar el Programas de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias".*



Fuente: Ministerio de Educación Nacional.

El PAE durante el periodo 2014-2015 asigno un presupuesto de 31.587.618 millones en 95 entidades territoriales para el 2015, los recursos ejecutados por el Estado colombiano han crecido sistemáticamente, al punto de que se multiplicaron prácticamente por 4.

Información tomada de: World Food Program. UNESCO, World Health Organization. Rome. "School Feeding Handbook". Rome 1909. 8 DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No 091 del 2005, Metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de Desarrollo del milenio 2015. Versión aprobada. Bogotá, 2005. Ministerio de Educación Nacional,

En relación con el sector de estudio se habla de la seguridad alimentaria que según el CONPES Social 113 de 2008, se refiere a la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.

Para dar cuenta de los avances en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, el país cuenta con una serie de instituciones y programas, que desde diferentes sectores respaldan este proceso.

Entre los principales instrumentos de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional se tienen:

Comisión intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional - CISAN: Creada para el fortalecimiento de los mecanismos de gobernabilidad y coordinación de las entidades rectores de la política (Ministerio de Salud y Protección Social, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Instituto Colombiano de Desarrollo Rural, Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio de Educación Nacional, Ministerio de Hacienda y Crédito Público, Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Departamento Nacional de Planeación).

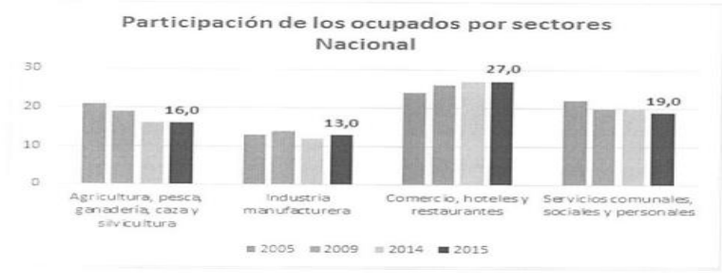
Plan Nacional y los planes territoriales de SAN -PNSAN—PTSAN: Es el conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones que desde el Estado y la sociedad civil tiene como objeto proteger a la población del hambre y alimentación inadecuada, asegurar el acceso a los alimentos y coordinar intervenciones intersectoriales.

Observatorio Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional -OSAN: Es el sistema integrado de instituciones, actores, políticas, procesos, tecnologías, recursos y responsables de la SAN que integra, produce y facilita el análisis de información y gestión de conocimiento para fundamentar el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de la SAN, de la política de SAN, de las acciones que buscan garantizada y de sus propias acciones. https:"www.dnp.gov.coiprogramasldesarrol|o-sociallpol%CB%ADticas-sociales- transversales/Paginas/seguridad-alimentaria-y—nutricional.aspx.

Generación de Empleo

De acuerdo con la ubicación del Programa de Alimentación Escolar en el sector de alimentos se observa que desde

hace una década el sector, es el que posee la mayor cantidad de ocupados a nivel nacional alcanzando un total de 5,8 millones de personas para febrero y marzo de 2015 Su participación en abril de 2015 creció 3 puntos porcentuales y se ubicó en el 27%. Sin embargo, el crecimiento de sus contrataciones se desaceleró al pasar de 2,1 % en 2014 a 1,2% en 2015.



Fuente: Datos DANE — Revista Dinero

El sector Servicios comunales, sociales y personales registró una ampliación de 52.000 nuevos ocupados, un 1% más que el periodo anterior, con un total de 4,2 millones de trabajadores, lo cual convierte a este sector en el segundo con la mayor cantidad de ocupados en el país (una contribución del 19% en el trimestre analizado).

Es de resaltar que durante la ejecución el programa se emplea personal manipulador, personal de distribución, administrativo y técnico del programa en un alto porcentaje de población del lugar sea municipio o la ciudad en la que se implementa lo cual implica un alto porcentaje de ocupación en el Departamento.

5.3. PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL:

A. 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)

5.4 PERSPECTIVA FINANCIERA:

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 30 de DICIEMBRE de 2018, certificados y dictaminados.

Cuando la entidad no aporte estados financieros clasificados, con corte 30 de DICIEMBRE de 2018, certificados y dictaminados, la propuesta será considerada como NO HABILITADA, por lo tanto no continua en el proceso de selección.

5.5 PERSPECTIVA TECNICA:

CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR: Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidades preparada en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

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.

MANEJO HIGIENICO 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 preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias 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 en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas 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. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

Así mismo el oferente en su propuesta y el operador una vez contratado debe cumplir con las siguientes actividades y entregar los siguientes documentos:

1. **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:

a) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.

b) 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.

c) Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

d) Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo:

- Objetivos.
- Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.
- Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, 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:** 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 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. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto.

- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: 1). Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable. 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 en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

f) **Plan de capacitación** y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos 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.

g) **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega** (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar que opere bajo la modalidad preparada en sitio; así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas: modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.

h) Elaborar a través del profesional en Nutrición y Dietética, para la aprobación de la Entidad Contratante, un ciclo de menús de 20 días de acuerdo a las minutas patrón incluidas en el <<anexo 1 Aspectos alimentarios y Nutricionales>> y entregar la respectiva lista de intercambios. Para el diseño del ciclo de menús se debe tener en cuenta lo establecido en el numeral 5 de la presente resolución.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SEGÚN MODALIDAD Y TIPO DE RACIÓN

Modalidad Ración Preparada en Sitio: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad delos alimentos del PAE.

2.1. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal -- tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana -- Un quemador grande	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la Capacidad del servicio*	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros o 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 5 pies -- Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies -- Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies -- Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1

Fuente: *Modificado de ICBF-- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002*

*****Si no se cuenta con gas por red.

Nota: Si alguno de los equipos mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización por escrito del supervisor, no será exigida su existencia.

2.2 Menaje para la cocina– Ración preparada en el sitio – almuerzo

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6

Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa		1	1	1	1	1	2	2
Espumadera de aluminio fundido	Pequeña	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica	1 0 2 litros	2	2	2	3	4	4	4
Legumbrera		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 o 36 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 o 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Olla a presión	10 litros	1	1	1	1	1	1	1
Paila	46 cms	2	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Rallador de acero inoxidable	Corriente	1	1	1	2	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Grande	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

Fuente: *Tomado de ICBF -- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002.*

Nota: Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia.

2.3 Dotación y menaje de comedor – complemento alimentario jornada mañana -- complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio.

ELEMENTO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240

Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica o mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande	0	0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

Fuente: *Tomado de ICBF – Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002.*

Nota 1: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la institución o sede educativa.

Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia.

Nota 2: Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia

3. IMPLEMENTOS DE ASEO:

Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal si aplica en el caso de la ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla:

3.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar -- Ración preparada en el sitio

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería d cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, e dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por Cada manipulador de alimen
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes d residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las

cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el Operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MBPS y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adiciona o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
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 y deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

EMPAQUE Y EMBALAJE:

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:
— Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
— Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adiciona. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan

5.6. RIESGO LABORAL AL QUE CORRESPONDE A LA PERSONA JURÍDICA PRIVADA SIN ÁNIMO DE LUCRO ASOCIADA O COOPERANTE CONFORME AL OBJETO CONTRACTUAL:

De acuerdo con lo consagrado en el en la Decreto 1607 de 2002, Ley 1562 de 2012 y Decreto N. 723 del 15 de abril de 2013, **Artículo 13.** ***Pago de la cotización. "***Las Entidades o Instituciones públicas o privadas contratantes y los contratistas, según corresponda, deberán realizar el pago mensual de las cotizaciones al Sistema General de Riesgos Laborales de manera anticipada, dentro de los términos previstos por las normas vigentes"…y Decreto 1072 de 2015 adicionado por el Decreto 1563 de 2016 **Articulo 2.2.4.2.5.7 Tablas de Cotizaciones Mínimas y Máximas:** para efectos de la siguiente sección, se adopta la tabla de cotizaciones mínimas y máximas para cada clase de riesgo….

"El contratante debe pagar el valor de la cotización de manera anticipada, cuando la afiliación del contratista sea por riesgo IV o V.

Parágrafo 1°. El contratante deberá verificar el pago mensual de aportes por parte de los trabajadores independientes al Sistema General de Riesgos Laborales.

Parágrafo 2°. El Ministerio de Salud y Protección Social ajustará la Planilla Integrada de Autoliquidación de Aportes, de tal forma que las Entidades o instituciones públicas o privadas contratantes y los contratistas, puedan efectuar el pago de las cotizaciones en los términos previstos en el presente decreto, incluso en los casos en que sólo proceda el pago al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con la normativa vigente."

Por lo anterior y con fundamento en lo consagrado en el Decreto 1607 de 2002, Decreto 1072 de 2015 y Decreto 1563 de 2016 se ha determinado que el riesgo laboral al que pertenece el contratista en desarrollo del presente contrato es Tipo. I

5.7. SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DEL ANÁLISIS DEL SECTOR Y TENIENDO EN CUENTA LAS ANTERIORES PERSPECTIVAS, LA ENTIDAD ESTABLECE:

No.	PREGUNTA	RESPUESTA	CUAL Ó POR QUE
1	¿Contratar con una entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad es la manera más efectiva para alcanzar los objetivos de política pública del plan de desarrollo y de la Entidad Estatal?	SI	Por la experiencia que manejan las jurídica privada sin ánimo de lucro ESAL en la prestación del servicio de alimentación escolar que en este caso no tiene otro fin que el del interés colectivo y la garantía del derecho fundamental de educación, pues las actividades inherentes al proyecto tiene un alto componente de trabajo comunitario, social y del derecho fundamental de la Educación lo que hace que el aporte de la Entidad sin ánimo de lucro permita ejecutar estas actividades sin tropiezo, con el único fin de satisfacer el derecho fundamental de la Educación de los niños, niñas y adolescentes que ingresan a las instituciones educativas públicas del Municipio, pilares fundamentales del Estado Social de Derecho y un fin esencial del Estado en los términos del preámbulo y artículos 1 y 2 de la Constitución Política de Colombia y a la vez dan cumplimiento a lo establecido en el plan de desarrollo 2016 -2019 "Nuestro Compromiso es Pachavita"
2	¿Hay otros mecanismos para alcanzar el objetivo de política pública?	SI	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, ADEMAS Que el municipio de Pachavita tiene exención de impuestos para la firma de convenios en razón a ello el municipio de Pachavita no tendría que hacer incrementos a los precios manejados en la resolución 29452 de 2017 y convenio con la gobernación para que no exista un desequilibrio económico en el convenio a suscribir por causa de los descuentos definidos en el estatuto tributario, con lo que la ESAL tendría mayor capacidad para ofertar una mejor calidad de los productos a entregar para la prestación del servicio de alimentación escolar.
3	Si hay otros mecanismos para alcanzar el objetivo de política pública ¿Cuál es el beneficio de contratar con una entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad?	SI	Que el municipio de Pachavita tiene exención de impuestos para la firma de convenios en razón a ello el municipio de Pachavita no tendría que hacer incrementos a los precios manejados en la resolución 29452 de 2017 y convenio con la gobernación para que no exista un desequilibrio económico en el convenio a suscribir por causa de los descuentos definidos en el estatuto tributario, con lo que la ESAL tendría mayor capacidad para ofertar una mejor calidad de los productos a entregar para la prestación del servicio de alimentación escolar.
4	Si hay en el mercado oferta de los bienes y servicios objeto del Proceso de Contratación ¿Cuál es la consecuencia en el mercado de contratar con la entidad privada sin ánimo de lucro cuando hay en el mercado oferta de los bienes y servicios?	SI	Que al municipio le sale más económico contratar con ESAL estos servicios en razón a que no tendría que realizar incrementos en los valores ya que tienen exención de impuestos para este tipo de convenios y que las ESAL los pueden desarrollar, además que estas ESAL cuentan con una experiencia amplia en la prestación de este tipo de servicios.

5	¿En qué forma la contratación con entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad permite cumplir los objetivos de eficiencia, economía, eficacia o manejo del Riesgo?	**SI**	Que al municipio le sale más económico contratar con ESAL estos servicios en razón a que no tendría que realizar incrementos en los valores ya que tienen exención de impuestos para este tipo de convenios y que las ESAL los pueden desarrollar, además que estas ESAL cuentan con una experiencia amplia en la prestación de este tipo de servicios. Se han venido manejando convenios de este tipo en años anteriores los cuales han sido exitoso lo que genera una mayor confiabilidad en el cumplimiento de estos servicios y no se estaría en riesgo la prestación del mismo

6. FACTORES O CRITERIOS PARA SELECCIONAR DENTRO DEL PROCESO COMPETITIVO A LA ENTIDAD PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO-EPSAL- 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:

6.1 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 JURIDICO QUE EL OFERENTE DEBERA APORTAR CON SU OFERTA :

- Cartas de presentación: 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.
- Cédula de ciudadanía del representante legal de la Entidad que presente propuesta: Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
- Certificados de Existencia y Representación Legal. Se verificara 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 equivalente, a la del plazo ofrecido para la ejecución del convenio y un (1) año más. Así mismo deberá acreditar en el mismo certificado que ha sido autorizado Legalmente por el órgano de Administración competente para presentar la propuesta y suscribir el convenio por el monto del aporte de EL MUNICIPIO y propio en calidad de aporte para, suscribir el convenio si a ello hubiese lugar, y en general, garantizar el cumplimiento de todas sus obligaciones.
- 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.
- Certificado de Existencia y Representación Legal**,** renovado al año 2019, expedido por Cámara de Comercio con fecha de expedición no mayor a 30 días, contados hacia a tras 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:

  a. Que ostente la Calidad de persona jurídica Privada Sin Ánimo de Lucro
  b. Que el objeto social sea relacionado e inherente con el objeto del contrato o convenio a suscribir

- 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.

- Certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales persona jurídica. La entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, deberá expedir un documento por medio del Revisor Fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, que certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de ser el caso. Dicho documento debe certificar que a la fecha de presentación de la propuesta se encuentran al día en los pagos que les correspondan
- Certificado original del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI– vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación a nombre de la entidad proponente y del Representante legal.
- Certificado de antecedentes fiscales del representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro y de la persona jurídica expedido por la Contraloría General de la Nación.
- Certificado de antecedentes Judicial para el representante legal de la Entidad sin Ánimo de Lucro expedido por la Policía Nacional
- Libreta Militar: Se deberá anexar copia de la Libreta Militar del representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, o de la persona natural, de ser el caso.
- Rut. Adjuntar copia del certificado expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) donde conste el régimen tributario a que pertenece el oferente.
- 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.
- El oferente deberá aportar con su oferta copia de los Estatutos de la Entidad Privada Sin Ánimo de lucro.
- 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.
- 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.
- Presentar el plan de saneamiento básico para implementar en cada bodega de almacenamiento y comedor escolar, acorde con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y demás normas.
- Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos 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.
- Anexar fichas técnicas Vehículo que trasportara los alimentos
- Anexar carta de compromiso de entrega de uniformes a las manipuladoras de alimentos.
- Anexar carta de compromiso de dotación a cada unidad aplicativa escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. (INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MINIMO POR COMEDOR ESCOLAR-RACION PREPARADA EN SITIO) acorde con lo establecido en la Resolución 29452 de 2017

B. DOCUMENTOS DE CARÁCTER FINANCIERO

Los ingresos de las entidades sin ánimo de lucro están destinados a cumplir su función social. Para la verificación de la capacidad financiera, las entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad deberán aportar los estados financieros clasificados, con corte 31 de diciembre de 2018, certificados y dictaminados.

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

INDICADOR	VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD
INDICE DE LIQUIDEZ	Mayor o igual a 8,56

ENDEUDAMIENTO	Menor o igual a 0,10
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual a 14,00
CAPITAL DE TRABAJO	1 vez el presupuesto oficial

De acuerdo al comportamiento de los indicadores se toma la decisión de solicitar índices superiores especialmente en el Índice de Liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

Igualmente para el caso del endeudamiento = Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

INDICADOR	VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mayor o igual 0,30
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mayor o igual 0,28

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 30 de DICIEMBRE de 2018, certificados y dictaminados.

a. Patrimonio total igual o superior a $10.000.000 m/cte.
b. Activo igual o superior a $200.000.000 m/cte.

Cuando la entidad no aporte estados financieros clasificados, con corte 30 de DICIEMBRE de 2019, certificados y dictaminados, la propuesta será considerada como NO HABILITADA, por lo tanto no continua en el proceso de selección.

C. EXPERIENCIA

1. GENERAL DE LA ESAL

Para acreditar la experiencia el oferente deberá relacionar mínimo dos (02) 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, terminados y liquidados, celebrados dentro del último año anterior al cierre de la presente convocatoria con objeto similar o igual al del presente proceso, para lo cual deberá anexar las respectivas certificaciones, cuyo valor sumado sea igual o superior Al valor del presupuesto oficial, estimado por el Municipio para la ejecución del Convenio.

6.2 *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	60 puntos
Aportes Adicionales	10 Puntos
Apoyo a la industria Nacional	10 Puntos
Total	**100 Puntos**

A. 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 otorgara 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 3 años de su registro y creación	**20**
Si la asociación sin ánimo de lucro tenga un tiempo inferior a 3 años de su registro y creación.	**10**

B. CRITERIOS DE CALIDAD DE LA PROPUESTA TÉCNICA (MÁXIMO 60 PUNTOS).

1. 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

En caso que el oferente realice dicho ofrecimiento, el municipio de Pachavita realizara visita física de verificación a la bodega o planta de producción o ensamble para certificar el cumplimiento de los requisitos de ley.

Para acreditar este ofrecimiento, en caso 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 300 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 120 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 de los Municipios de la Provincia de Neira y/o Oriente; 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	**10**

planta de producción o ensamble de alimentos se encuentre ubicada en Tunja o en de los Municipios de la Provincia de Neira y/o Oriente.	
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.

2. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (MAXIMO 10 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 con termoquing

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.	**10**
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.	**5**

CARGO	FORMACION ACADEMICA Y EXPERIENCIA MINIMA EXIGIDA	PUNTAJE A ASIGNAR
GERENTE O REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales certificados de cámara de comercio de la experiencia como gerente por lo menos de 3 años y que tenga mínimo certificación de estudios como técnico en cualquier área de formación	5 PUNTOS
DIRECTOR DE LA EJECUCION DEL CONVENIO	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales del Director de la Ejecución del Convenio, quien deberá acreditar: **1.** La profesión de Economista, Administrador de Empresas, Ingeniero industrial o Administrador Publico, nutricionista, **2.** Experiencia General de mínimo de dos (2) años contados a partir de la terminación de materias del pensum académico y **3.** Experiencia especifica de mínimo DOS (2) años en la ejecución de programas de alimentación escolar y/o prestación de servicios como operador de programas de alimentación escolar.	5 PUNTOS
COORDINADOR DE LA EJECUCION 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.** La profesión de Administrador de Empresas, ingeniero industrial o Administrador Publico O Abogado. **2.** Experiencia General de más de CUATRO (4) años contados a partir de la terminación de materias del pensum académico y **3.** Acreditar como experiencia especifica que ha prestado servicios como coordinador en mínimo Dos (2) contratos cuyo objeto haya sido la	5 PUNTOS

	operación de programas de alimentación escolar.	
Técnico de APOYO (1) MANIPULADOR DE ALIMENTOS	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales del TECNICO de Apoyo en la Ejecución del Convenio, quien deberá acreditar: **1.** La profesión de Técnico de Saneamiento ambiental. **2.** Experiencia General de más de cuatro (4) años contados a partir de la terminación de materias del pensum académico y **3.** Acreditar como experiencia especifica que ha prestado servicios como coordinador en mínimo Dos (2) contratos cuyo objeto haya sido la operación de programas de alimentación escolar.	3 PUNTOS
COORDINADOR MUNICIPAL 1	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales de Apoyo en la Ejecución del Convenio, quien deberá acreditar: **1.** Acreditar como experiencia especifica que ha prestado servicios como coordinador de mínimo cuatro (4) contratos cuyo objeto haya sido la operación de programas de alimentación escolar.	2 PUNTOS
CONDUCTORES VEHICULOS DE CARGA	El proponente debe anexar 2 hojas de vida de conductores con experiencia de mínimo 4 años	2 PUNTOS
APOYO (2) BODEGUERO	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales acreditar: Acreditar como experiencia específica que ha prestado servicios como coordinador en mínimo Dos (2) contratos cuyo objeto haya sido la operación de programas de alimentación escolar.	2 PUNTOS
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Anexar las hojas de vida del personal manipulador de alimentos CON SU CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS AL DIA MINIMO 23	3 PUNTOS
INGENIERO AMBIENTAL	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales del profesional, quien deberá acreditar: **4.** La profesión Experiencia General de más de cuatro (4) años contados a partir de la terminación de materias del pensum académico y Acreditar como experiencia especifica que ha prestado servicios como químico de alimentos en mínimo tres (3) contratos.	5 PUNTOS
COORDINADOR GENERAL DE AUXILIAR DE OFICINA 2	Bachiller con experiencia en manejo de Auxiliar de oficina MANEJO archivo mínimo 2 años haber laborado mínimo un año o tener experiencia en elaboración de cuentas y formatos de alimentación escolar	2 PUNTOS
REVISOR FISCAL	Contador público titulado con experiencia superior a 5 años	2 PUNTOS
CONTADOR PUBLICO	Contador público titulado con experiencia superior a 5 años	2 PUNTOS
JURÍDICO	Abogado titulado con experiencia general superior a 5 años y especifica de mínimo 1 año en ejecución del desarrollo de actividades jurídicas en programas de alimentación escolar	2 PUNTOS

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.

C. 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:

3. APORTES ADICIONALES DE LA ENTIDAD PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO PARA LA EJECUCION DEL CONVENIO (10 PUNTOS)

Se otorgara puntaje a la Entidad Privada Sin Ánimo de Lucro que presente el mayor número de ofrecimientos adicionales, sin costo para el Municipio y que contribuyan a la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo así:

CRITERIO	PUNTOS A OTORGAR	MAXIMO PUNTAJE
1. Capacitación a Ecónomas de mínimo Cuatro (4) horas de 45 minutos en Manipulación de Alimentos a Ecónomas del programa de alimentación Escolar.	2	

2. Capacitación a Ecónomas de más de Cuatro (4) horas de 45 minutos en Manipulación de Alimentos a Ecónomas del programa de alimentación Escolar.	4 Puntos	4 Puntos
3. Personal adicional sin que genere costos para el Municipio	4 Puntos	4 Puntos
4. Aporte económico para mejoramiento en la calidad de la minuta patrón	2 Puntos	2 Puntos
TOTAL PUNTAJE A OTORGAR POR ESTE CRITERIO		10 PUNTOS

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.

4. 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.

7. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS.

Tipificación, Estimación y Asignación de los Riesgos Previsibles.

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 Pachavita 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.

7.1 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 convenid
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

7.2 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.

7.3 RIESGOS EN LA ETAPA DE PLANEACION:

CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION 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
1. RIESGO DE NO INCLUSION EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	1	1	2	La entidad suscribiente el acuerdo de voluntades	Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección al contratista	Verificando que el objeto del convenio se encuentre incluido en el Plan anual de Adquisiciones	Al momento de elaboración del Estudio Previo

2. RIESGO DE NO UTILIZAR EL REGIMEN JURIDICO 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
3. RIESGO DE NO DESCRIPCION 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
4. 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
5. 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
6. 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 1607 de 2002, ley 1562 de 2012 y Dcto. 723 de 2013,	Permanente.

7.4 RIESGOS EN LA ETAPA DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION 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**
1. RIESGO DE NO VERIFICACION DE FACTORES DE SELECCIÓN DE LA PERSONA JURIDICA	1	1	2	La entidad Suscribiente del Acuerdo de Voluntades	Quien Elabora el Estudio Previo y quien selección a la persona	Verificando que la persona jurídica privada sin	Al momento de la Elaboración del Estudio Previo

PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO CONSAGRADOS POR LA NORMA CONSTITUCIONAL Y SU REGLAMENTACION (En contratación Directa para Servicios son Idoneidad, formación Académica y Experiencia Directamente Relacionada con el Objeto del convenio					jurídica privada sin ánimo De lucro.	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.	

7.5 RIESGOS EN LA ETAPA DE CONTRATACION:

CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION 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**
1. 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.
2. RIESGO DE QUE NO SE PRESENTEN LAS GARANTÍAS	1	1	2	El Representante legal de la persona jurídica privada sin ánimo de lucro. Que la aseguradora no le expida las garantías solicitadas a la Entidad sin ánimo de lucro	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 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.
3. RIESGO DE NO PUBLICACIÓN	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.
4. 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	Luego de firmado el convenio, Verificar o requerir a funcionarios de la secretaria de hacienda y/o	Permanente y hasta tanto se verifique el Registro Presupuestal

					constituido	tesorería para el Registro Presupuestal	

7.6 RIESGOS EN LA ETAPA DE EJECUCION:

CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION 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**
1. 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.
2. RIESGO DE CALIDAD DEL SERVICIO	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	Comparando las obligaciones del convenio con los servicios ejecutados por la persona jurídica privada sin ánimo de lucro.	Permanente durante el plazo de ejecución y termino para la liquidación del convenio.
3. 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.

4. 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
5. 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
6. 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
7. 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.
8. 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
9. 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

7.7 RIESGOS EN LA ETAPA DE CIERRE:

CUADRO DE TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION 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**
1. 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.

8 GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE LA NATURALEZA DEL CONVENIO

En atención a lo consagrado en el Decreto 092 de 1992, la persona privada sin ánimo de lucro que suscriba el convenio deberá constituir a través de una entidad aseguradora legalmente constituida en el País garantía única a favor del municipio de Pachavita, con las siguientes garantías:

CLASE DE GARANTIA	NOMBRE DE LA GARANTIA	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
	DE MANEJO DE RECURSOS PUBLICOS (Art. 5 del Dcto. 777 de 1992)	**Manejo de Recursos Públicos**	100% De los recursos públicos que se giran por el Municipio para la ejecución del convenio	Plazo de ejecución del convenio y 4 meses más que es el plazo para liquidar el convenio de muto acuerdo
	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	**Responsabilidad civil extracontractual**	5% del valor total del convenio	Por una vigencia igual al término de duración del convenio.

9 ANALISIS ECONOMICO Y VALOR ESTIMADO DEL CONVENIO

Se aclara que por la naturaleza del objeto del Convenio a suscribirse en la modalidad de Asociación este acuerdo de voluntades no tiene ganancia, utilidad ni ánimo de lucro por parte de LA PERSONA JURIDICA PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO , pues se suscribe despues de adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad ánimo de lucro contratista en cumplimiento de la mutua cooperación y eficiencia de las entidades públicas, en cumplimiento de los fines del Estado consagrado en el Artículo 2 de la Constitución el Política de Colombia y con el fin de cumplir con las funciones administrativas propias de cada entidad suscribiente.

Sin embargo se deja constancia que para la ejecución del objeto convenido existe un valor económico con el cual se ejecutaran las obligaciones convenidas el cual asciende a la suma de **CINCUENTA Y TRES MILLONES OCHENTA**

Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS ($53.081.858,00) M/CTE IVA incluido representados en complemento alimentario así:

A. COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO

Nº	DETALLE	CANT	Vr Unit	Días	Convenio
1	NIÑOS DE 4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	92	$ 2.526,00	62	$ 14.408.304,00
2	NIÑOS DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	122	$ 2.843,00	62	$ 21.504.452,00
3	NIÑOS DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES	87	$ 3.183,00	62	$ 17.169.102,00
	TOTAL	**301**			**$ 53.081.858,00**

VALOR TOTAL COMPLEMENTOS:

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	VALOR
TIPO ALMUERZO	$ 53.081.858,00
VALOR TOTAL	**$ 53.081.858,00**

A. Costo Complemento Tipo Almuerzo Ración preparada en sitio:

DESCRIPCION	4-68años y 11 meses	9-13 años y 11 meses	14-17 años en adelante
Valor promedio Ingredientes	$1.612,00	$1.929,00	$2.301,00
Personal manipulador de alimentos	$598,00	$598,00	$598,00
Transporte carro con termoquing para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 29452 de 2017	$108,00	$108,00	$86,00
Elementos de aseo para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las uni9dades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos de la Resolución 29452 de 2017	$44,00	$44,00	$34,00
GAS	$40,00	$40,00	$40,00
Personal logística (Embalaje , carga y descarga de materia prima)	$71,00	$71,00	$71,00
TOTAL	$2.526,00	$2.843,00	$3.183,00

Fuente: Anexo 1 Convenio Interadministrativo 0482 de 2020

B. Costo Complemento Ración Industrializada

DESCRIPCION	4-8 años y 11 meses	9-13 años y 11 meses	14-17 años en adelante
Valor promedio Ingredientes	$1.838,00	$1.951,00	$2.072,00
Personal manipulador de alimentos	$8,00	$8,00	$8,00
Transporte carro con termoquing para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 29452 de 2017	$94,00	$94,00	$94,00
Elementos de aseo para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las uni9dades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos de la Resolución 29452 de 2017	$10,00	$10,00	$10,00
Personal logística (Embalaje , carga y descarga de materia prima)	$109,00	$109,00	$109,00

TOTAL	$2.068,00	$2.182,00	$2.303,00

Fuente: Anexo 1 Convenio Interadministrativo 0482 de 2020

APORTES: Para el desarrollo del objeto del Convenio EL DEPARTAMENTO realizara el siguiente aporte:

- El Departamento aporta en efectivo la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS CON 30/100 ($45.119.579,30) M/CTE.

- El Municipio aporta en efectivo la suma de SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS CON 70/100 ($7.962.278,70) M/CTE.

EL MUNICIPIO" pagará el valor de los aportes que ocasiona el presente Convenio, con cargo al Presupuesto de Rentas y Gastos previsto para la vigencia fiscal 2020, para lo cual se han expedido los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal Asi:

N° DE CDP	61
VALOR CDP	**CINCUENTA Y TRES MILLONES OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS ($53.081.858,00)**
N° RUBRO PRESUPUESTAL	22401020103; Valor: 7.962.278,70 2250102010201; Valor: 45.119.579,30
DENOMINACION DEL RUBRO	Alimentación escolar y Convenio interadministrativo No 482 de 2020, celebrado entre el Departamento de Boyaca y el municipio de Pachavita, Suministro de complemento alimentario a estudiantes matriculados en establecimientos educativos estatales; respectivamente
FECHA DEL EXPEDICIÓN CDP	19 febrero de 2020

LAS VARIABLES: Que se han tenido en cuenta a la hora de apreciar el valor estimado del convenio son los gastos que el Contratista o contratistas deberán asumir derivados del convenio:

NOMBRE IMPUESTO Y/O VARIABLE	VALOR Y/O TASACION
Pago de seguridad social integral en salud	En los términos consagrados en el Artículo 23 de la ley 1150 de 2007
Garantías	Si las Hubiere

10 DE LOS ACUERDOS Y TRATADOS INTERNACIONALES

Conforme a lo establecido en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación Versión M-MAC-CPC-06, literal C, Inciso primero, Expedido por Colombia Compra Eficiente, las entidades Estatales no debe hacer el Análisis de los Acuerdos Comerciales para los procesos de Contratación adelantados por la modalidad de selección de contratación Directa; Lo cual aplica para el presente objeto contractual puesto que se trata de un Convenio de Asociación con persona jurídica de derecho privado sin ánimo de lucro ESAL para el cumplimiento de planes y programas y actividades de interés público, en cuyo caso se utiliza la modalidad DIRECTA para la selección del contratista.

Se suscribe;

FIRMADO ORIGINAL

Ing. CARLOS MAURICIO GÓMEZ MESA
Jefe de la Oficina Asesora de Planeación e infraestructura