1. INFORMACION GENERAL

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: CONTRATACIÓN DE ACUERDO CON ARTÍCULO 66 DE LA LEY 1523 DE 2012
DEPENDENCIA: DESPACHO-UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES.
DOCUMENTO: ESTUDIOS PREVIOS.
OBJETO: "ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"
FUNCIONARIO QUE PRESENTA EL ESTUDIO: GERMAN RAFAEL BERMÚDEZ ARENAS, DIRECTOR UAEGRD.
CIUDAD Y FECHA: TUNJA, MARZO DE 2020

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

De acuerdo al artículo primero (1) de la Ley 1523 de 2012, la gestión del riesgo de desastres es un proceso social orientado a la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de políticas, estrategias, planes, programas, regulaciones, instrumentos, medidas y acciones permanentes para el conocimiento y la reducción del riesgo y para el manejo de desastres, con el propósito explícito de contribuir a la seguridad, el bienestar, la calidad de vida de las personas y al desarrollo sostenible; así mismo, la gestión del riesgo se constituye en una política de desarrollo indispensable para asegurar la sostenibilidad, la seguridad territorial, los derechos e intereses colectivos, mejorar la calidad de vida de las poblaciones y las comunidades en riesgo y, por lo tanto, está intrínsecamente asociada con la planificación del desarrollo seguro, con la gestión ambiental territorial sostenible, en todos los niveles de gobierno y la efectiva participación de la población.

La ley 1523 del 2012, creó el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SNGRD), que es el conjunto de Instituciones públicas, privadas y comunitarias, de políticas, normas, procesos, recursos, planes, estrategias, instrumentos, mecanismos, así como la información atinente a la temática que se aplica de manera organizada para garantizar la gestión del riesgo en el país y tiene como objetivo general llevar a cabo el proceso social de la gestión del riesgo con el propósito de ofrecer protección a la población en el territorio colombiano, mejorar la seguridad, el bienestar y la calidad de vida y contribuir al desarrollo sostenible y dentro de sus objetivos específicos se encuentra la preparación para la respuesta frente a desastres mediante la organización, sistema de alerta, capacitación, equipamiento y entrenamiento entre otros.

En virtud del artículo 3 de la Ley 1523 de 2012, son principios de la gestión del riesgo entre otros:
"(...)
2. Principio de protección: *Los residentes en Colombia deben ser protegidos por las autoridades en su vida e integridad física y mental, en sus bienes y en sus derechos colectivos a la seguridad, la tranquilidad y la salubridad públicas y a gozar de un ambiente sano, frente a posibles desastres o fenómenos peligrosos que amenacen o infieran daño a los valores enunciados.*
8. Principio de precaución: *Cuando exista la posibilidad de daños graves o irreversibles a las*

vidas, a los bienes y derechos de las personas, a las instituciones y a los ecosistemas como resultado de la materialización del riesgo en desastre, las autoridades y los particulares aplicarán el principio de precaución en virtud del cual la falta de certeza científica absoluta no será óbice para adoptar medidas encaminadas a prevenir, mitigar la situación de riesgo.

11. Principio sistémico: *La política de gestión del riesgo se hará efectiva mediante un sistema administrativo de coordinación de actividades estatales y particulares. El sistema operará en modos de integración sectorial y territorial; garantizará la continuidad de los procesos, la interacción y enlazamiento de las actividades mediante bases de acción comunes y coordinación de competencias. Como sistema abierto, estructurado y organizado, exhibirá las calidades de interconexión, diferenciación, recursividad, control, sinergia y reiteración.*

12. Principio de coordinación: *La coordinación de competencias es la actuación integrada de servicios tanto estatales como privados y comunitarios especializados y diferenciados, cuyas funciones tienen objetivos comunes para garantizar la armonía en el ejercicio de las funciones y el logro de los fines o cometidos del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres.*

13. Principio de concurrencia: *La concurrencia de competencias entre entidades nacionales y territoriales de los ámbitos público, privado y comunitario que constituyen el sistema nacional de gestión del riesgo de desastres, tiene lugar cuando la eficacia en los procesos, acciones y tareas se logre mediante la unión de esfuerzos y la colaboración no jerárquica entre las autoridades y entidades involucradas. La acción concurrente puede darse en beneficio de todas o de algunas de las entidades. El ejercicio concurrente de competencias exige el respeto de las atribuciones propias de las autoridades involucradas, el acuerdo expreso sobre las metas comunes y sobre los procesos y procedimientos para alcanzarlas.*

14. Principio de subsidiariedad: *Se refiere al reconocimiento de la autonomía de las entidades territoriales para ejercer sus competencias. La subsidiariedad puede ser de dos tipos: la subsidiariedad negativa, cuando la autoridad territorial de rango superior se abstiene de intervenir el riesgo y su materialización en el ámbito de las autoridades de rango inferior, si estas tienen los medios para hacerlo. La subsidiariedad positiva, impone a las autoridades de rango superior, el deber de acudir en ayuda de las autoridades de rango inferior, cuando estas últimas, no tengan los medios para enfrentar el riesgo y su materialización en desastre o cuando esté en riesgo un valor, un interés o un bien jurídico protegido relevante para la autoridad superior que acude en ayuda de la entidad afectada.*

15. Principio de oportuna información: *Para todos los efectos de esta ley, es obligación de las autoridades del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres, mantener debidamente informadas a todas las personas naturales y jurídicas sobre: Posibilidades de riesgo, gestión de desastres, acciones de rehabilitación y construcción así como también sobre las donaciones recibidas, las donaciones administradas y las donaciones entregadas."*

Igualmente, el artículo 27 de la Ley 1523 de 2012, creó los Consejos departamentales, distritales y municipales de Gestión del Riesgo de Desastres, como instancias de coordinación, asesoría, planeación y seguimiento, destinados a garantizar la efectividad y articulación de los procesos de conocimiento del riesgo, de reducción del riesgo y de manejo de desastres en la entidad territorial correspondiente. Vale decir que el comité regional para la prevención y atención de desastres CREPAD, fue reemplazado por el Consejo Departamental de Gestión del Riesgo de Desastres CDGRD de conformidad con la ley 1523 de 2012 que estipula en su artículo 27 lo siguiente:

"*Artículo 27. Instancias de Coordinación Territorial. Créanse los Consejos departamentales,*

distritales y municipales de Gestión del Riesgo de Desastres, como instancias de coordinación, asesoría, planeación y seguimiento, destinados a garantizar la efectividad y articulación de los procesos de conocimiento del riesgo, de reducción del riesgo y de manejo de desastres en la entidad territorial correspondiente".

Por su parte el artículo 28 de la misma ley establece la composición de los Consejos Departamentales de Gestión de Riesgo de Desastres en los siguientes términos:

"*Artículo 28. Dirección y Composición. Los consejos territoriales están dirigidos por el gobernador o alcalde de la respectiva jurisdicción e incorporarán a los funcionarios de la gobernación o alcaldía y de las entidades descentralizadas del orden departamental, distrital o municipal y representantes del sector privado y comunitario. Los consejos territoriales están conformados por: 1. El Gobernador o Alcalde o su delegado, quien lo preside. 2. El Director de la dependencia o entidad de gestión del riesgo. 3. Los directores de las entidades de servicios públicos o sus delegados. 4. Un representante de cada una de las corporaciones autónomas regionales y de desarrollo sostenible dentro de la respectiva jurisdicción territorial. 5. El director o quien haga sus veces de la defensa civil colombiana dentro de la respectiva jurisdicción. 6. El director o quien haga sus veces de la Cruz Roja Colombiana dentro de la respectiva jurisdicción. 7. El delegado departamental de bomberos o el comandante del respectivo cuerpo de bomberos del municipio. 8. Un secretario de despacho departamental o municipal, designado para ello por el Gobernador del Departamento o el Alcalde. 9. El Comandante de Policía o su delegado de la respectiva jurisdicción*".

Es por esta razón que mediante decreto Departamental 719 del 10 de julio de 2012 "Por medio del cual se conforma y organiza el Consejo Departamental de Gestión del Riesgo de Desastres del Departamento de Boyacá CDGRD", se estipuló lo siguiente:

"*ARTÍCULO PRIMERO: Conformase el Consejo Departamental de Gestión del Riesgo de Desastres –CDGRD como instancia superior de coordinación, asesoría, planeación y seguimiento, destinados a garantizar la efectividad y articulación de los procesos de conocimiento del riesgo, de reducción del riesgo y de manejo de desastres y de calamidad pública* (...)".

Este decreto departamental fue modificado por el Decreto N° 128 del 15 de marzo de 2017, "*Por el cual se modifica el artículo primero del Decreto Departamental 0719 del 10 de julio de 2012 "Por medio del cual se conforma y organiza el Consejo Departamental de Gestión del Riesgo de Desastres del Departamento de Boyacá - CDGRD*", definiendo la conformación del mismo así:

1. El Gobernador o su delegado, quien lo presidirá; 2. El Director de la Oficina Asesora de Gestión del Riesgo de Desastres del Departamento de Boyacá, o quien haga sus veces; 3. El Secretario de Infraestructura Pública de Boyacá; 4. El Gerente de la Empresa de Energía de Boyacá S.A. ESP; 5. El Gerente de la Empresa Departamental de Servicios Públicos de Boyacá ESP; 6. El Director General o delegado de la Corporación Autónoma Regional de Boyacá - CORPOBOYACÁ; 7. El Director General o delegado de la Corporación Autónoma Regional de Chivor - CORPOCHIVOR; 8. El Director General o delegado de la Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca - CAR; 9. El Director General o delegado de la Corporación

Autónoma Regional de la Orinoquía - CORPOORINOQUíA; 10. El Director de la Defensa Civil del Departamento; 11. El Director de la Cruz Roja del Departamento; 12. El Delegado de la Junta Departamental de Bomberos; 13. El Comandante del Departamento de Policía de Boyacá o su delegado.".

En este contexto, dentro del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres, los Gobernadores, en su condición de agentes del Presidente de la República en materia de orden público y desarrollo, también tienen a su cargo la gestión del riesgo de desastres. En consecuencia, proyectan hacia las regiones la política del Gobierno Nacional y deben responder por la implementación de los procesos de conocimiento y reducción del riesgo y de manejo de desastres en el ámbito de su competencia territorial.

Es por esta razón que los parágrafos primero y segundo del artículo 13 de la ley 1523 de 2012, establecen que los Gobernadores tienen el deber de poner en marcha y mantener la continuidad de los procesos de gestión del riesgo de desastres en su territorio, así como integrar en la planificación del desarrollo departamental, acciones estratégicas y prioritarias en materia de gestión del riesgo, especialmente a través del plan de desarrollo departamental y demás instrumentos de planificación bajo su responsabilidad. Así mismo corresponde a la Administración Departamental ejercer como instancia de coordinación de los demás entes territoriales de nivel municipal, teniendo a su cargo las competencias de coordinación, concurrencia y subsidiariedad positiva respecto de los municipios de su jurisdicción.

El 31 de diciembre de 2019, las autoridades Chinas, reportaron un conglomerado de 27 casos de síndrome respiratorio agudo de etiología desconocida entre personas vinculadas a un mercado (productos marinos) en la ciudad de Wuhan (población de 19 millones de habitantes), capital de la provincia de Hubei (población de 58 millones de habitantes), sureste de China; de los cuales 7 terminaron reportados como severos. El cuadro clínico de los casos se presentaba con fiebre, con algunos pacientes presentando disnea y cambios neumónicos en las radiografías del tórax (infecciones pulmonares bilaterales). El 7 de enero de 2020; las autoridades chinas informaron que un nuevo coronavirus identificado (nCoV) posible etiología, es decir es una nueva cepa de coronavirus que no se había identificado previamente en el ser humano y que ahora se conoce con el nombre de COVID-19.

El coronavirus COVID-19 es una enfermedad infecciosa causada por un nuevo virus que está afectando a las humanos. Los coronavirus se transmiten de forma limitada entre humanos, pero hasta la fecha se desconoce el origen de estos virus. Como en otros virus que causan neumonía, cuando se transmiten en humanos, el contagio se produce generalmente por vía respiratoria, a través de las gotitas respiratorias que las personas producen cuando tosen, estornudan o al hablar.

A la fecha no existe un medicamento, tratamiento o vacuna para hacer frente al virus y en consecuencia por su sintomatología y forma de obrar en la persona, genera complicaciones graves en la salud.

Ante la presencia de la enfermedad COVID-19 en Colombia, se hace necesario establecer medidas de prevención y contención en el Departamento de Boyacá, buscando proteger la

integridad de los habitantes del territorio. Por lo anterior, el Gobernador de Boyacá bajo concepto favorable del Consejo departamental de gestión del Riesgo de desastres con ocasión al virus COVID-19, mediante el Decreto 180 del 16 de Marzo de 2020, "POR EL CUAL SE DECLARA LA SITUACIÓN DE CALAMIDAD PÚBLICA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES", declaró situación de calamidad pública en todo el territorio del Departamento.

Así mismo a nivel nacional, se han venido adoptando diferentes medidas para contener los riesgos que en la salud de los colombianos pueda generar el virus COVID-19, por citar, en el Decreto 417 del 17 de Marzo de 2020, el Presidente de la República decreta que por estado de emergencia amparados en el artículo 215 de la constitución política, se han tomado medidas de emergencia económicas.

Visto el COVID-19 como una amenaza a la población del departamento, se hace necesario aumentar la capacidad de respuesta para así reaccionar en forma ordenada y planificada ante la presencia de este desastre antrópico y al mismo tiempo contar con el apoyo logístico necesario para dar respuesta por parte del CDGRD, lo cual justifica la adquisición de 5000 raciones de campaña que serán suministradas al personal de las fuerzas militares, policía nacional, organismos de socorro y soporte logístico que prestarán sus servicios durante el tiempo que se prorroguen las medidas de sanitarias decretadas en el departamento de Boyacá.

Es pertinente indicar que en el Plan de acción de especifico para la recuperación que se ha construido con ocasión de la expedición del Decreto departamental 180 del 16 de Marzo de 2020 (previamente referido) y en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1523 de 2012, Capítulo VI, Articulo 61, se incluyó la "Adquisición y suministro de raciones de campaña para el soporte básico alimentario de entidades operativas del CDGRD". Así mismo la presente contratación se encuentra en el plan de acción de la Gobernación de Boyacá con el nombre de "ADQUISICIÓN DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA EL APOYO A LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ", incluido también en el Plan Departamental de Desarrollo 2016-2019:

DIMENSION: 9. Agua, Medio Ambiente y Gestión del Riesgo
COMPONENTE: 9.4. Gestión del Riesgo
PROGRAMA: 9.4.1. Gestión del riesgo de desastres y cambio climático para la paz de Boyacá.
Subprograma: 9.4.1.2 Prevención, reducción y atención de la gestión del riesgo de desastres.
ACTIVIDAD: Adquisición de raciones de campaña para el apoyo a la atención de emergencias en el departamento de Boyacá.
FUENTE DE FINANCIACIÓN: Recursos del FDGRD recursos propios de libre destinación.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

3.1 OBJETO: ***ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS.***

3.2 IDENTIFICACION DENTRO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS – CODIGO

UNSPSC:

CODIGO	DESCRIPCIÓN
93131602	Adquisición y suministro de Raciones de campaña para atención y respuesta a emergencias

3.3 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO A CELEBRAR: SUMINISTRO.

3.4 IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES: N.A.

3.5. ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES A CONTRATAR O A REALIZAR:

3.5.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993.
2. Conocer íntegramente los manuales del sistema integrado de gestión de calidad de la Gobernación de Boyacá y aplicar los procedimientos con sus respectivos formatos en desarrollo del contrato y participar en la actualización de procedimientos del sistema según asignación.
3. Ejecutar y cumplir el objeto del contrato, de acuerdo en lo estipulado en los estudios y las cláusulas del contrato.
4. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor.
5. Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato.
6. Seguir las indicaciones que el supervisor del contrato realice por escrito.
7. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones y entrabamientos.
8. Presentar los certificados de pago de aportes al sistema general de seguridad social y de parafiscales de conformidad a la normatividad vigente.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.

3.5.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar al Departamento de Boyacá 5000 raciones de campaña de 12 horas, de acuerdo con las especificaciones técnicas contenidas en el presente estudio y sus anexos.
2. Asumir los costos de transporte, fletes, seguros y similares que se ocasionen en razón de la entrega de la dotación en las instalaciones de la Unidad Administrativa Especial de Gestión de Riesgo de Desastres del Departamento de Boyacá.
3. Garantizar de forma oportuna y eficiente la entrega de las raciones solicitadas según requerimientos exigidos y demás aspectos establecidos por el contratante.
4. Entregar los elementos objetos del presente contrato en las instalaciones de la Unidad Administrativa Especial de Gestión de Riesgo de Desastres del Departamento de Boyacá

o en el lugar que determine el supervisor del contrato dentro de los plazos de ejecución establecidos.
5. Adoptar los procesos y procedimientos en cumplimiento a las normas legales vigentes, las políticas de calidad y mecanismos establecidos por el Departamento.
6. Dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Ley 828 de 2003, con relación al control de evasión de los parafiscales y seguridad social.
7. Atender los requerimientos que con ocasión de la ejecución del objeto contractual formule el supervisor del contrato por escrito.
8. En caso de no cumplir estas condiciones a satisfacción de la ENTIDAD CONTRATANTE, EL CONTRATISTA se obliga a REEMPLAZAR SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE, si esta así lo requiere, cualquiera de los bienes cuya falla sea imputable a mala calidad de estos.

3.5.3. OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO:

En virtud del presente contrato, EL DEPARTAMENTO se obliga a:

1. Suministrar a (el) o (la) CONTRATISTA la información necesaria para el cabal desarrollo del objeto, siempre y cuando la misma se encuentre a su alcance y no le corresponda como obligación al contratista
2. Impartir instrucciones para la ejecución de los servicios contratados.
3. Velar por el estricto cumplimiento del objeto contractual, ejerciendo la supervisión del contrato.
4. Recibir y avalar los informes, y documentos objeto del contrato a plena satisfacción, siempre que se cumpla con el objeto contractual.
5. Pagar cumplidamente los valores pactados como contraprestación de los servicios contratados; previo recibo a satisfacción por parte del supervisor.

3.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR:

Las siguientes son especificaciones mínimas de las raciones, las cuales deben tener en cuenta el cumplimiento de la NORMA TECNICA NTMD-00065-A6 (RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA CONSUMIR), tener una vida útil no menor a 10 meses y no necesitar refrigeración.

Tabla 1. Composición general de ración de campaña

COMPONENTE	ESPECIFICACION
RACION DE CAMPAÑA 12 HORAS LISTA PARA CONSUMIR	
DESAYUNO	
-Bebida en polvo	(20 -40) gr.
-Producto de panadería	100 gr.
-Comida lista (opcional)	(150 a 200) gr.

ALMUERZO	
-Comida lista	200 gr.
-Producto de panadería	100 gr.
-Bebida hidratante en polvo	36 gr.
OTROS Y COMPLEMENTARIOS	
-Maní salado	(50) gr.
-Leche condensada	100 gr.
-Sobre de azúcar	(5)gr
-Sobre de sal	(1) gr.
-Pastilla de vitaminas y minerales	1 Und.
-Pastilla purificacora de agua.	1 Und.
-Sobre de café instantáneo	(1.8 – 2) gr.
-Otros	Cubiertos y servilletas

3.6.1. REQUISITOS GENERALES

Los requisitos generales tienen por objeto establecer los requisitos que debe cumplir los componentes de la ración de campaña, la estructura de la misma y las condiciones sanitarias de los alimentos listos para consumo. Los requisitos generales en la presente norma deben ser verificados mediante inspección visual, organoléptica y/o revisión documental según aplique.

3.6.1.1. Condiciones de las materias primas en los productos alimenticios. Las materias primas utilizadas para la fabricación de productos alimenticios que conformen la ración de campaña deben cumplir con la normatividad sanitaria aplicable vigente con el fin de evitar factores de riesgos como el crecimiento de microorganismos y la contaminación del alimento.

En el proceso para la elaboración de las comidas listas, productos de panadería, bebidas y misceláneos se debe cumplir con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos", además el proceso para la elaboración de las comidas listas de la ración de campaña lista para consumir debe cumplir con la Resolución 2195 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección social "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico los alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano" o los documentos normat vos que los reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

La entidad contratante podrá realizar visitas de seguimiento a las líneas de ensamble de la ración de campaña y a las líneas de producción de sus componentes.

3.6.1.2. Uso de aditivos en los productos alimenticios. Los aditivos para la fabricación del alimento deben estar de acuerdo a lo establecido en el Decreto 2106 del 1983 del Ministerio

de Salud y Protección Sccial "Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a la identificación, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos" o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente o en caso de que el aditivo no se encuentre contemplado en la legislación Nacional se podrá consultar el CODEX, en cuanto:

a. Aditivos permitidos
b. Dosis de empleo y límites de tolerancia
c. Alimentos a los cuales se puedan adicionar
d. Otras disposiciones complementarias.

3.6.1.3. Características de los componentes de la ración de campaña. Los productos contenidos en la racior de campaña no deben requerir cocción para su consumo, el calentamiento de los mismos solo debe ser para mejorar aspectos organolépticos, como una cualidad opcional. Así mismo ningún producto contenido en la ración de campaña debe requerir **refrigeración o congelación** para su almacenamiento.

La ración de campaña debe contener mínimo dos comidas listas diferentes por cada menú. Ver tabla No 2. Estructura de la ración de campaña.

Los componentes alimerticios de la ración de campaña deben ser propios de las recetas de cocina con sabor tradicional que permitan un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado (basados en encuestas de percepción previa a su inclusión en los menús), se debe realizar una verificación sensorial (visual, táctil, olfativa y gustativa) para determinar que los alimentos o bebidas no presenten alteración y/o contaminación (modificación de textura, sabor, apariencia, olor y/o descomposición de grasas) y que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

En caso de que algún componente de la ración de campaña no sea de grado alimenticio, el empaque debe indicar que no es para consumo.

Los productos alimenticios envasados en hojalata deben estar cerrados herméticamente y no deben presentar deformaciones, abombamientos, manchas, herrumbre, óxido, ruptura de la lata u otros defectos.

Las bebidas incluidas en la ración de campaña deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, ofreciendo variedad de sabores para cada menú. Cada ración de campaña debe contener mínimo un sobre de bebida hidratante, esta bebida debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua.

Las bebidas hidratantes deben cumplir lo establecido en el Decreto 2229 de 1994 "Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes Energéticas para Deportistas" del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

La pastilla purificadora de agua contenida en la ración de campaña debe indicar en su rotulado

que presenta en su contenido una cantidad de 17 mg de dicloroisocianurato de sodio, esta pastilla debe estar formulada para prepararse en un litro de agua, se debe verificar que no presente sabor residual después de 10 minutos de aplicado, que impida el consumo o altere el sabor característico de los alimentos y bebidas preparadas en ella.

3.6.1.4. Requisitos de fechas en los componentes alimenticios y la ración de campaña. Las comidas listas y los productos de panadería de la ración de campaña deben indicar en su rotulado que su vida útil mínima es de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de entrega establecida dentro de los pliegos de condiciones de la entidad contratante.

Las bebidas incluidas en la ración de campaña en su rotulado deben indicar una fecha de vencimiento mínimo de diez (10) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Las pastillas vitamín cas y de minerales incluidas en la ración de campaña deben contener en su rotulado una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega

La pastilla purificadora de agua en su rotulado debe indicar una fecha de vencimiento mínima de doce (12) meses a partir de la fecha de cada entrega.

Ningún producto de la ración de campaña puede tener una fecha de vencimiento anterior a la indicada en el empaque exterior de la ración de campaña.

La fecha del empaque exterior de la ración de campaña debe ser tal que se garantice mínimo diez (10) meses de vida en los procuctos comestibles a partir de la fecha de cada entrega, de tal forma que se asegure durante éste tiempo la estabilidad en almacenamiento de los alimentos que la conforman.

Nota 1: En caso de encontrar hallazgos por debajo del número de rechazo en las inspecciones de los lotes de producto terminado en requisitos generales y de empaque y rotulado, se podrá realizar una nueva inspección para el producto relacionado con el hallazgo.

3.6.1.5. Estructura de la Ración de Campaña. La ración de campaña debe estar conformada de acuerdo con la estructura indicada en la tabla 1. Los adicionales deben ser acordados entre la entidad contratante y el contratista.

Tabla 2. Estructura de la ración de campaña

Conformación	Componente	Peso neto (g) sugerido	Ejemplo
			Alimento fortificado Agua de panela con queso Chocolate con queso

DESAYUNO	Bebida en polvo o granulada	20 a 40	Café con leche Mezcla para preparar café cappuccino Cocoa con azúcar Bebida achocolatada Malteada
	Comida lista (opcional)	150 a 200	Tamal Omelette Envuelto de mazorca Calentado Pastel de carne Salchicha tipo viena Arepa con queso Jamonada Torta de banano
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas
ALMUERZO	Comida lista	200	Lechona Lentejas con chorizo Garbanzo con carne Arvejas con carne Arvejas con tocino Estofado de carne Mute Blanquillo con carne Frijol marinero Frijol con carne Frijol con salchicha Mondongo
	Producto de panadería	100	Panes Ponqués Galletas
		125	Panela

MISCELANEOS	100	Leche Condensada
	100	Bocadillo
	25	Turrón
	30	Arequipe
	20	Caramelo de leche
	50	Maní japonés
	50	Maní con frutas
	25	Almendras Tostadas
	50	Maíz tostado
	50	Maní con pasas
	50	Maní con chocolate
	50	Maní salado
	50	Nueces mixtas
	50	Frutas mixtas con maní
	50	Caramelos blandos cubiertos con chocolate
	25	
	30	Leche en polvo azucarada
	25	Garbanzo frito
	25 a 50	Barra de chocolate
	25 a 50	Barra de cereal
	50	Uva pasas con chocolate
	30	Banano cubierto con chocolate
COMPLEMENTARIOS	1.8 a 2	Café tradicional o saborizado
	5	Azúcar
	1	Sal
	1	Pastilla purificadora
	1	Tableta de vitaminas y minerales
ADICIONALES	-	Cubiertos y servilletas Pastilla de caldo Calentador de ración de campaña

3.6.1.6. Requisitos sanitarios para los productos alimenticios. Los productos alimenticios que componen la raciór de campaña deben tener Registro Sanitario INVIMA vigente.

La entidad ensambladcra de la ración de campaña debe solicitar copia del acta de la visita para vigilancia y contro en salud pública vigente realizada por el INVIMA con concepto favorable sobre el cumplimiento de las condiciones básicas de higiene otorgada al fabricante de los productos que conforman la ración de campaña y acerca del cumplimiento estricto del Decreto Nº 3075 de 1997 y las demás normas sanitarias aplicables o las que la reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen.

En caso que el Acta de Visita reporte concepto favorable con observaciones, certificar por parte de la autoridad competente (INVIMA) que dichas observaciones no afectan la inocuidad del producto.

3.6.1.7. Buenas Prácticas de Manufactura.

Los fabricantes de los alimentos contenidos en la ración de campaña deben cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Así mismo, las líneas de producción de las comidas listas y los productos de panadería deben estar certificadas por la autoridad competente o un organismo certificador en el sistema de análisis de peligros y puntos de control critico (HACCP), para tal fin debe aportar certificación vigente del cumplimiento de este sistema, de acuerdo con el Decreto 60 de 2002 "Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico" o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, también se podrá demostrar el cumplimiento de este requisito a través la certificación de otro Sistema de Gestión de la inocuidad de Alimentos como ISO 22000 (Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria), IFS FOOD (Internaciona Featured Standars), BRC (British Retail Consortium), etc. Emitido por la Autoridad Sanitaria competente o por un organismo de certificación acreditado para tal fin.

3.6.1.8. Declaración de conformidad de primera parte.

El fabricante de los productos de a ración de campaña debe presentar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2, donde se valide que el lote del producto terminado cumple con los requisitos descritos a continuación:

Numeral 3.1.2. Los Aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

El Empaque de comida lista y productos de panadería tienen la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras y soportan temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o eliminarse.

Las superficies internas de los envases de hojalata están convenientemente recubiertas para asegurar la conservación del producto alimenticio durante el transporte y almacenamiento.
El capturador de oxigeno usado dentro de los productos de panadería es de grado alimenticio.

3.6.2. REQUISITOS ESPECÍFICOS

3.6.2.1. Peso neto y Contenido Nutricional.

La ración de campaña en total debe contener las cantidades de nutrientes indicados en la tabla 3, cuando se determine de acuerdo con los procedimientos de ensayo establecidos en las normas técnicas colombianas o normas internacionales AOAC vigentes, aplicables para

cada La ración de campaña debe tener máximo un peso neto de 1400 gramos. requisito.

Tabla 3. Contenido nutricional de la Ración de Campaña

Macronutrientes		**Requisito en gramos**	**Requisito en % del contenido calórico total**
Proteínas,	Mínimo	93	11
Grasas,	Mínimo	105	28
Carbohidratos totales,	Mínimo	515	61
Calorías totales, en Ca	Mínimo	3380	
Micronutrientes		**Requisito**	
Calcio, en mg	Mínimo	800	
Fósforo, en mg	Mínimo	800	
Hierro, en mg	Mínimo	17	
Zinc, en mg	Mínimo	10	
Sodio, en mEq/Lt		10 a 20	
Potasio, en mEq/Lt		2,5 a 5,0	
Cloruro, en mEq/Lt		10 a 12	
Vitamina A, en UI	Mínimo	5000 UI	
Vitamina B1, en mg	Mínimo	1,5	
Vitamina B2, en mg	Mínimo	1,7	
Vitamina B3, en mg	Mínimo	20	
Vitamina B6, en mg	Mínimo	2	
Vitamina B12 , en ug	Mínimo	6	
Ácido Fólico, en ug	Mínimo	200	
Vitamina C, en mg	Mínimo	60	

Nota 2. Considerando aspectos de estandarización de lotes de producción para los menús se admite un valor de grasa mínimo de cien (100) gramos en la ración de campaña que sean suministrados dentro de los doce (12) meses subsiguientes a la fecha de aprobación de la presente norma.

Sobre los diferentes componentes ce la ración de campaña se deben efectuar los análisis según se indica en la tabla 4.

Tabla 4. Cuadro de distribución de análisis

	COMIDAS _ISTAS	PRODUCTOS DE PANADERIA	ENERGÉTICOS Y OTRAS BEBIDAS	REFRESCO HIDRATANTE	Pastilla vitaminas y minerales	COMPLE-MENTARIOS
PESO	X	X	X	X	X	X
CALORIAS	X	X	X	X		X (Ver nota 3)
CARBOHIDRATOS	X	X	X	X		X (Ver nota 3)
GRASAS	X	X	X			
PROTEINAS	X	X	X			
HIERRO	X	X	X		X	
CALCIO	X	X	X		X	
FOSFORO	X	X	X			
SODIO				X		
POTASIO				X		
CLORUROS				X		
VITAMINAA					X	
VITAMINA B1					X	
VITAMINA B2					X	
VITAMINA B3					X	
VITAMINA B6					X	
VITAMINA B12					X	
VITAMINA C				X	X	
ACIDO FOLICO					X	
ZINC					X	

Nota 3. La verificación de carbohidratos y calorías en productos complementarios solo se efectúa en el sobre de azúcar.

3.6.2.2. Características microbiológicas. Todos los productos de la ración de campaña, empacados en bolsas flexibles termo selladas al vacío y que hayan sido sometidos a un proceso de esterilización, deben ofrecer un grado de esterilidad comercial cumpliendo con los límites indicados en la tabla 5.

Las características microbiológicas de los productos no estériles que hacen parte de la ración de campaña deben evaluarse de acuerdo con lo establecido por parámetros INVIMA (normas para consumo humano directo), las Normas Técnicas Colombianas correspondientes para cada producto o los requisitos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y según aplique en cada caso.

Las operaciones de llenado en bolsas flexibles termo selladas al vacío deben realizarse cuidadosamente para prevenir la contaminación del sello, la interfase de las superficies de la bolsa y el salpicado o transferencia de la comida desde la boca de llenado.

Tabla 5. Requisitos para esterilidad

Requisitos	Límite permitido
Crecimiento en anaerobiosis (def) a 37 °C	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis a 55 °C	Negativo
Control en anaerobiosis a 37°C	Negativo
Control en anaerobiosis a 55 55 °C	Negativo
Crecimiento en aerobicsis a 37 °C	Negativo
Crecimiento en aerobicsis a 55 °C	Negativo
Control en aerobiosis a 37°C	Negativo
Control en aerobiosis a 55 °C	Negativo
Olor	Normal
Aspecto	Característico

Los productos unitarios de maní y/o nueces incluidos en la ración de campaña y los que tengan como componente principal el maní y/o las nueces, debe estar libres de aflatoxinas de acuerdo a la Resolución 4506 del 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente, además debe cumplir con los métodos indicados en la norma técnica colombiana NTC .

3.6.2.3. Volumen de gas residual en empaques termo sellados. El volumen de gases residuales en los empaques termo sellados para comidas listas no debe exceder de 10 cm^3.

3.6.2.4. Fugas en productos enlatados o empacados en bolsas termo selladas. Los productos que hayan sido sometidos a procesos de esterilización no deben presentar muestras de fugas, al evaluar la presencia de manchas sobre el papel filtro blanco.

3.6.3. REQUISITOS DE EMPAQUE Y ROTULADO

3.6.3.1. Empaque de la ración de campaña. Debe ser impermeable, hermético, de acabado mate y debe garantizar la protección de los productos que la conforman.

El empaque de la ración de campaña debe asegurar la conservación de los alimentos durante su almacenamiento y transporte hasta su utilización.

Cada ración de campaña debe ser empacada como una unidad y los productos que la conforman deben estar dispuestos de tal forma que se elimine toda posibilidad de daño o deterioro de los mismos.

Los empaques utilizados en la ración de campaña y que están en contacto directo con los alimentos deben ser de grado alimenticio.

Las raciones de campaña lista para consumir se deben empacar en grupos de 10 unidades de un mismo menú en cajas de cartón corrugado de doble pared de designación mínima 1050 (tipo D7K), de acuerdo con la NTC 452.

La bolsa exterior de la ración de campaña debe ser en polietileno / polietileno coextruido de mínimo 0,18mm de espesor (calibre 7), color verde oliva, esta debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1257 (espesor).

En el caso del calentador de campaña debe entregarse en empaques individuales por fuera de la bolsa de ración de campaña con el fin de evitar contaminación o deterioro de los productos.

Los productos sujetos a degradación por efectos de contaminación, humedad o acción de la luz, se deben empacar en un material adecuado que asegure la conservación y aislamiento de los mismos.

3.6.3.2. Empaque de las comidas listas y los productos de panadería. Las comidas listas y los productos de panadería se deben empacar en bolsas flexibles termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones, deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o delaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior.

El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas.

Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener bordes redondeados.

Las bolsas termo flexibles para el empaque de comidas listas y para los productos de panadería, deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado.

El sello debe estar libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termo sellado.

En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm.

Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación del sello mayor de 2,5 mm.

3.6.3.3. Comidas listas. Las comidas listas se deben empacar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de ± 3% sobre el peso nominal establecido, deben ser empacadas en materiales flexibles y deben ser sometidas a tratamiento térmico de esterilización. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa.

Las bolsas de comidas listas, deben ir empacadas individualmente dentro de un empaque de

cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible.

3.6.3.4. Productos de Panadería. Los productos de panadería, deben ser empacados en materiales flexibles mediante métocos de conservación que garanticen su vida comestible y la permanencia de propiedades organolépticas como textura, consistencia, olor y sabor. Deben estar libres de arrugas, deformaciones, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa.

3.6.3.5. Empaques de bebidas. El selle y el empaque no deben presentar arrugas ni delaminación que afecte la vida útil del producto.

Los empaques de las bebidas deben tener un sistema de apertura fácil en un costado del empaque.

3.6.3.6. Rotulado. El rotulado de todos los productos de la ración de campaña debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano" expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemente.

El rotulado del empaque de cada pastilla purificadora y las pastillas vitamínicas y de minerales debe indicar claramente las condiciones de uso.

El empaque exterior de la ración de campaña (bolsa) debe contener mensajes institucionales de salud mental u otros establecidos por la entidad contratante (diferentes por cada menú). Debe estar rotulado con la siguiente información:

- "RACION DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR"
- Fecha de fabricación.
- Fecha de vencimiento.
- Número de contrato puede ser rotulado con otros métodos.
- Consumo sugerido de productos (desayuno, almuerzo y comida).
- Peso bruto del contenido total de la ración de campaña.
- NTMD utilizada
- Mensajes Institucionales
- Número de lote

El empaque de cartón de las comidas listas debe ser claramente identificado mediante una etiqueta o impreso con tinta negra permanente como sigue y atendiendo las recomendaciones contempladas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

La bolsa flexible termo sellada de comidas listas debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.

- Peso neto.
- Nombre del fabricante.
- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de lote.

La bolsa flexible termo sellada de panadería debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso neto.
- Nombre del fabricante.

- Fecha de fabricación y de vencim ento.
Número de lote.

El empaque colectivo (caja) de las raciones de campaña lista para consumir debe llevar la siguiente información:

- Fecha de vencimiento.
- Número de menú.
- Número de lote.
- Número de contrato.
- Condiciones de almacenamiento e indicaciones sobre cuidado y rotación.
- Peso Bruto.

Nota: las anteriores especificaciones fueron extractadas directamente de la NORMA TECNICA NTMD 0065-A6 (RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA CONSUMIR) del Ministerio de Defensa Nacional (mayo -2016).

3.7 PLAZO DEL CONTRATO: 8 DÍAS CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.

3.8 LUGAR DE EJECUCIÓN: MUNICIPIO DE TUNJA – CALLE 20 No. 9 – 90, EDIFICIO LA TORRE, GOBERNACIÓN DE BOYACÁ.

3.9 VALOR: CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($155.890.000,00) MCTE.

3.10 APORTES: No Aplica

3.11 FORMA DE PAGO: El DEPARTAMENTO cancelará el valor establecido de la siguiente forma:

Un anticipo hasta del cincuenta (50%) porciento del valor del contrato, previa suscripción del acta de inicio y el saldo restante una vez se haya recibido a satisfacción por parte del departamento los bienes objeto del contrato, cumpliendo del procedimiento de ingreso de almacén de la entidad, presentación de las actas correspondientes a las actas de recibo final a

comprobante de pago de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA, e ICBF) de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente, radicados ante la secretaria de contratación de la Gobernación de Boyacá.

Dicho valor incluirá IVA, impuestos y demás costos directos e indirectos a que haya lugar; si con la cuenta no se acompañan los documentos requeridos para el pago, será responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza, está deberá ser radicada en la **Central de Cuentas de la Gobernación de Boyacá**, dando cumplimiento al Artículo 19 de la Ley 1150 de Julio 16 de 2007. *DEL DERECHO DE TURNO.*

PARÁGRAFO: Los informes, certificaciones y demás soportes de ejecución deberán adjuntarse a la carpeta del contrato que reposa en la Secretaría de Contratación.

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

CONTRATACIÓN DE ACUERDO CON ARTÍCULO 66 DE LA LEY 1523 DE 2012

La Modalidad aplicable al proceso a que se refiere éste Estudio Previo corresponde a la Contratación Directa a que se refiere el artículo 66 de la Ley 1523 de 2012 en concordancia con el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, como se trata de celebrar un contrato de manera directa, se debe hacer con sujeción a las normas antes transcritas tomando como una consideración el hecho de que la Gobernación de Boyacá puede contratar de manera directa en la situaciones de Calamidad Pública en el sentido de contrarrestar la calamidad pública generada por el Coronavirus (COVID-19), dentro de términos Perentorios.

El régimen de contratación ha definido de conformidad a la ley 1523 de 2012, CAPÍTULO. VII Régimen Especial para Situaciones de Desastre y Calamidad Pública artículo 65 Régimen normativo. Declaradas situaciones de desastre o calamidad pública, conforme a lo dispuesto en el Capítulo VI de esta ley, en la misma norma se determinará el régimen especial aplicable de acuerdo con los antecedentes, la naturaleza, la magnitud y los efectos del desastre o calamidad pública. Las normas versarán entre otras materias sobre contratación del Estado, empréstitos, control fiscal de recursos; ocupación, adquisición, expropiación, demolición de inmuebles e imposición de servidumbres; reubicación de asentamientos, solución de conflictos, moratoria o refinanciación de deudas, suspensión de juicios ejecutivos, créditos para afectados, incentivos para la rehabilitación, reconstrucción y el desarrollo sostenible; administración y destinación de donaciones y otras medidas tendientes a garantizar el regreso a la normalidad. Misma normativa que hace especial énfasis el artículo 66 que establece: "las Medidas especiales de contratación. Salvo lo dispuesto para los contratos de empréstito interno y externo, los contratos que celebre la sociedad fiduciaria para la ejecución de los bienes, derechos e intereses del Fondo Nacional de Gestión del Riesgo o los celebrados por las entidades ejecutoras que reciban recursos provenientes de este fondo o los celebrados por las entidades territoriales y sus fondos de gestión del riesgo, relacionados directamente con las actividades de respuesta, de rehabilitación y reconstrucción de las zonas declaradas en situación de desastre o

calamidad pública, se someterán a los requisitos y formalidades que exige la ley para la contratación entre particulares, con sujeción al régimen especial dispuesto en el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, Y podrán contemplar cláusulas excepcionales de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14 a 18 de la Ley 80 de 1993. Parágrafo: Los contratos celebrados por las entidades territoriales en virtud del artículo anterior se someterán al control fiscal dispuesto para los celebrados en el marco de la declaratoria de urgencia manifiesta contemplada en los artículos 42 y 43 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que la modifiquen.

En cumplimiento al Artículo 209. La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con funcamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley.

5. ESTRUCTURA DEL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR (ANÁLISIS DE MERCADO, ANÁLISIS DE LA DEMANDA Y ANÁLISIS DE LA OFERTA)

Ver anexos No. 1 Estudio de Mercado y No. 2 Análisis de precios de Mercado.

6. JUSTIFICACION DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA PROPUESTA MÁS FAVORABLE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

La selección del contratista, se realiza bajo la modalidad de contratación directa estipulada en el artículo 2 de la ley 1150 de 2007 modificada por la ley 1474/11, las obligaciones derivadas del presente tienen relación directa con el objeto de las entidades ejecutoras así:

En todo caso el ejecutar dara cumplimiento a lo presupuestado en la ley 1474/ 11 ARTICULO 95. APLICACIÓN DEL ESTATUTO CCNTRACTUAL. Modifíquese el inciso 2o del literal c) del numeral 4 del artículc 2 de la ley 1150 de 2007, el cual quedara así: en aquellos eventos en que el régimen aplicable a la contratación de la entidad ejecutora no sea el de la ley 80 de 1993, la ejecución de dichos contratos estará en todo caso sometida a esta ley, salvo que la entidad ejecutora desarrolle su actividad en competencia con el sector privado o cuando la ejecución del contrato tenga relación directa con el desarrollo de su actividad.

7. SOPORTE QUE PERMITA LA IDENTIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN, ASIGNACIÓN, TRATAMIENTO Y MONITOREO DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

La Gobernación de Boyacá en aplicación del Decreto 1082 de 2015 y el manual para la identificación y cobertura de los riesgos, para mayor entendimiento se utilizaran las siguientes definiciones:

Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundacicnes, lluvias, sequías, entre otros

Tipificación de Riesgos: Es la Definición que se hace de aquellos hechos previsibles constituidos de riesgo que se puedan presentar en la ejecución del contrato.

Asignación de Riesgos: Es la Distribución que se hace del riesgo y la manera en que se debe asumir el costo, por parte del contratista y la entidad contratante.

7.1 MATRIZ DE RIESGOS.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría
1	General	Interna	Ejecución	Operacional	Incumplimiento - contratista no cumple a cabalidad con las obligaciones, calidad y ejecución oportuna del objeto a contratar	- Inestabilidad en el avance del contrato. - Demoras en la ejecución del contrato. - Incumplimiento total o parcial del contrato	Improbable	Mayor	6	Alto
2	General	Interna	Ejecución	Operacional	Modificaciones de las condiciones inicialmente contempladas en el contrato.	- Demoras en la ejecución e implementación del objeto contractual.	Raro	Insignificante	2	Bajo

3	General	Interna Externa	Ejecución	Regulatorio	Establecimiento de nuevos tributos, tasa o contribuciones	- Inestabilidad en el avance del contrato. - Suspensiones y demoras prolongadas. - Liquidación unilateral por incumplimiento.	Probable	Menor	6	Alto
4	General	Externa	Ejecución	Operacional	Baja calidad en los bienes suministrados por el contratista	-Demoras en la ejecución del contrato. - Incumplimiento total o parcial del contrato.	Improbable	Mayor	6	Alto
5	General	Externa.	Ejecución.	Operacional	Defectos de fábrica en los bienes a suministrar.	Incumplimiento total o parcial del contrato. Declaratoria de siniestro de pólizas.	Probable	Mayor	5	Alto.

2	Responsable	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento								Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Valoración del	Categoría	¿Afecta la ejecución	Responsable de implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Contratista	- Seguimiento por parte del Supervisor - Solicitud de procedimiento	Raro	Insignificante	2	Bajo	SI	Supervisor	Fecha en la cual se materializa el riesgo	Antes dela finalización del contrato	Mediante la entrega del informe de avance por parte del contratista y la revisión del	Diario

		administrativo contractual - GC-PII-F02,bien por liquidación unilateral o audiencia de incumplimiento. - El contratista constituirá garantía que ampere el cumplimiento El contratista constituirá garantía que ampere el cumplimiento.									mismo por parte del supervisor		
2	Contratante	- Elaboración estudios previos donde se identifique adecuadamente la necesidad y la forma como se debe satisfa	Raro	Insignificante	2	Bajo	NC	/Supervisor	Fecha de revisión de los estudios previos presentados a la Dirección de Contratación	Antes de la finalización del proceso de contratación	Seguimiento a la ejecución del contrato respecto al proyecto	Diario	

		cer										
3	Contratista y Contratante cuando es Interno/ Contratista cuando es Externo	Siendo responsabilidad de contratista, éste se compromete a pagar los impuestos por ser su obligación legal y no se cuentan con elementos para controlar el riesgo desde la entidad	Probable	Menor	6	Alto	NO	Contratista cuando es Externo / Secretaría de Hacienda cuando es interno	Fecha en la cual se materializa el riesgo	Antes dela finalización del contrato	Cuando es externo al momento de radicar las cuentas mediante la verificación del pago de impuestos o la realización de los descuentos correspondientes/ Cuando es Interno en la Revisión de Ordenanzas que reglamenten impuestos	Externo Quincenal / Interno cuando se presenten los proyectos en la Asamblea Departamental
4	Contratante	Actualizar las especificaciones técnicas de los elementos requeridos por la Entidad	Posible	Menor	5	Medio	SI	UAEGRD	Fecha en la cual se materializa el riesgo	Antes de la finalización del contrato	Base de datos de la Mesa de Ayuda GLPI	Diario

5	Contratante	Asumir los costos derivados de los defectos de fabricación y proceder al cambio del producto, bien o servicio o a la corrección de la falla del producto, bien c servicio. Constituir la garantía de calidad de los bienes suministrados	Posible	Medio	5	Medio	NC	Contratante	Fecha en la cual se materializa el riesgo	Antes de la finalización del contrato	Informes de avance del contratista	Diario

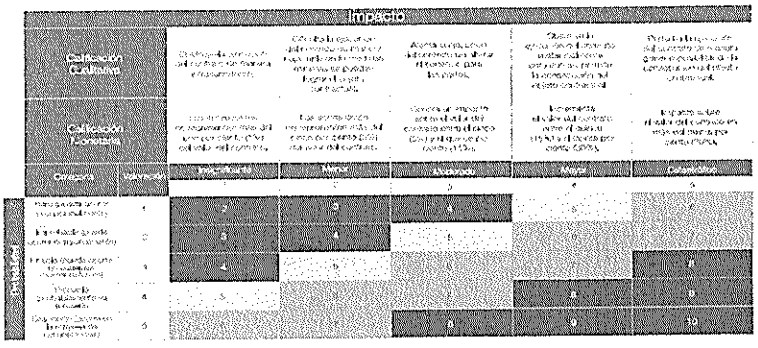


TABLA CATEGORÍA DEL RIESGO

VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA

8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

8. ANÁLISIS QUE SUSTENTA DE LA EXIGENCIA DE LAS GARANTIAS

De conformidad con lo establecido en el Artículo 7 de la ley 1150 del año 2007, el análisis de riesgos expuesto en el presente estudio previo y Articulo 2.2.1.2.3.1.1 del decreto 1082 de 2015, el oferente y el contratista se obliga a constituir, a favor del Departamento de Boyacá Garantía única que ampare lo siguiente:

- **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** Para garantizar el cumplimiento de todas sus obligaciones contractuales y legales inherentes al Contrato, el pago de multas y cláusula penal pecuniaria, cuando se pacte en el contrato. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total a parcial de las obligaciones nacidas del contrato garantizado, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al CONTRATISTA. Este amparo será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más

9. DESIGNACIÓN DEL INTERVENTOR O SUPERVISOR

La supervisión, para el presente contrato será desarrollada por parte del Profesional de la Unidad Administrativa Especial para la Gestión del Riesgo de Desastres.

Nombre del funcionario: EDGAR TOMAS GALEANO ROJAS
Identificación: C.C. 6.774.330 de Tunja.
Cargo: Profesional Universitario Secretaría de U.A.E.G.R.D.
Secretaría: Despacho - U.A.E.G.R.D.

En caso que el titular del cargo sea sustituido, la supervisión será asumida por su reemplazo y debe formalizarse a través del formato "GC-P06- F42 "ACTA DE ENTREGA DE SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA".

10. INDICAR SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO. REFERIR EL ACUERDO O TRATADO

ACUERDO COMERCIAL		VALOR A PARTIR DEL CUAL EL ACUERDO COMERCIAL ES APLICABLE	EXCEPCIONES[1]
Alianza Pacífico	Chile Perú	Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $834'618.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $20.865'438.000.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 62

[1] La numeración de tales excepciones corresponde a las identificadas en el Anexo 4 del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación M-MACPC-13.

Chile		(i) Adquirir bienes y servicios a partir de $836'008.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $20.900'211.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 47
Corea		(i) Adquirir bienes y servicios a partir de $834'620.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $62.596'500.000	1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 34, 35, 37, 57, 59
Costa Rica		(i) Adquirir bienes y servicios a partir de $1.481'116.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $20.868'078.000.	1, 3, 4, 5, 6 ,7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 57, 59, 62
Estados AELC		(i) Adquirir bienes y servicios a partir de $788'071.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $19.701'769.000.	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37
Estados Unidos		(i) Adquirir bienes y servicios a partir de $1.481'116.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $20.868'078.000.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37
Triángulo Norte	El Salvador	Es aplicable a los Procesos de Contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 38, 48, 49, 60
	Guatemala.		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 60
Unión Europea		(i) Adquirir bienes y servicios a partir de $777'100.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $19.427'500.000.	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 31, 32, 35, 37, 49, 57, 62
La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel departamental obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación.			

11. CERTIFICACIÓN DE ESTAR INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se anexa certificación de estar incluido en el Plan de Adquisiciones vigente del Departamento de Boyacá

12 DOCUMENTOS ADICIONALES SI SE REQUIEREN

1. Estudio de Mercado.
2. Análisis de precios de Mercaco.
3. Norma Técnica NTMD-0065-A6 Estandarización Raciones de Campaña.
4. Formato de Presupuesto.
5. Solicitud de Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

Elaboró: Ing. GERMAN RAFAEL BERMUDEZ ARENAS
Director UAEGRD
Gobernación de Boyacá

Apoyaron:
LUIS HERNANDO RAMIREZ - Técnico Operativo – UAEGRD
ALBERTO CETINA BARAJAS - Ingeniero Civil – CPS UAEGRD
JAIME FAYATH RODRIGUEZ - Abogado Externo UAEGRD

GOBERNACIÓN DE Boyacá
Secretaría de Infraestructura Pública

CERTIFICACIÓN DE PLAN DE ADQUISICIONES

EL SUSCRITO DIRECTOR DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES (UAEGRD) DEL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ

CERTIFICA:

Que la necesidad denominada *"ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"* se encuentra incluida en plan de adquisiciones vigente, con código 93131602 PRODUCTO: Adquisición y suministro de Raciones de campaña para atención y respuesta a emergencias.

La presente se expide en la ciudad de Tunja, Marzo de 2020.

GERMAN RAFAEL BERMÚDEZ ARENAS
Director UAEGRD
Gobernación de Boyacá

ANEXO 1.

ESTUDIO DE MERCADO

"ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"

Las catástrofes, sean de origen natural o humano, pueden suceder en cualquier momento con poco o ningún aviso. Esto genera problemas de gran envergadura para los organismos creados para la protección pública y las operaciones de socorro. La capacidad de estos organismos para hacer frente a catástrofes y urgencias a cualquier escala depende de la infraestructura y el apoyo que tengan instalados para sus operaciones cotidianas.

En el departamento de Boyacá se presentan constantemente escenarios de riesgo, los cuales dejan población vulnerable afectada y con muchas necesidades. Actualmente estamos atravesando por la contingencia generada por el virus Covid-19 y dadas las ultimas determinaciones tomadas por la presidencia de la república y el gobierno departamental, se deben adquirir con anterioridad las ayudas humanitarias para los afectados y las personas que por su tipo de actividad económica no pueden garantizar su subsistencia y seguridad alimentaria; es así que bajo el principio de subsidiariedad y complementariedad se espera colaborar a la población más vulnerable.

Ante esta situación se hace necesario aumentar la capacidad de respuesta para así reaccionar en forma ordenada y planificada ante la obligatoriedad de la cuarentena y al mismo tiempo contar con el apoyo logístico necesario para dar respuesta por parte del CDGRD y el departamento de Boyacá, es por esto que se requiere contar con raciones de campaña que permitan apoyar los integrantes de los cuerpos de socorro, que se puedan requerir para la atención de emergencias y garantizar el bienestar y derechos de las personas afectadas garantizando la salvaguarda de sus vidas.

INFORMACIÓN DEL SECTOR

Colombia es el país con la mayor tasa de desastres Naturales en América Latina, según el Departamento Nacional de Planeación (DNP). Solo en 8 años, entre 2006 y 2014, en la nación se presentaron aproximadamente 21.594 emergencias por eventos de origen natural, en las cuales murieron 3.181 personas.

Aunque ha pasado el tiempo, algunas de las tragedias que más vidas han cobrado aún se encuentran en la memoria de los colombianos. Terremotos, inundaciones y taludes han terminado por afectar al 26 por ciento de la población colombiana, según el DNP. Tan solo en el 2017 se presentaron 3.258 eventos de origen natural y antrópico no intencional. Dentro de estos eventos, el 66.8 % se debieron a amenazas hidrometeoro lógicas, otro 15.3 % a eventos geológicos como sismos, deslizamientos, etc., y por último, las emergencias tecnológicas con un 9 % y accidentes 8.8 %, dejando una afectación en 881 municipios, 100.710 familias afectadas y 471 personas fallecidas principalmente en los departamentos de Putumayo, Caldas, Córdoba, Cauca y Antioquia.

En lo referente particularmente a Incendios Forestales, los Organismos internacionales como FAO, ONU, OIMT están preocupados, por la presencia recurrente de dichos eventos a nivel de todos los países y por lo que estos representan en impactos negativos, a los ecosistemas boscosos, los bosques en el mundo son del orden de 4000 millones de hectáreas. Colombia según el IDEAM (2010), tiene una superficie de bosques de 58.633.631 Ha, los cuales se han visto afectados en épocas del fenómeno del Niño, ya que han contribuido a la degradación de los ecosistemas boscosos del país, cada año se afectan un promedio de 42.000 hectáreas. (MAVDT 2010).

Sin embargo, no es común en Colombia que se presenten contingencias que afecten en gran medida la salud pública de los colombianos, es por esto que el departamento de Boyacá a través del decreto 183 de 2020 Se declara la alerta amarilla y se dictan disposiciones en materia de contención del COVID-19.

De igual forma la Unidad nacional de gestión del riesgo de desastres apoya con raciones de campaña, pero entendiendo que la contingencia se presenta en todo el país es necesario que dese la gobernación se adquieran este tipo de ayudas.

ANÁLISIS DE DEMANDA

El Departamento de Boyacá por su situación geográfica, su paisaje, la variación climática, las condiciones naturales litológicas y topográficas en verano, según el IDEAM es época donde se presentan gran cantidad de incendios forestales y de cobertura vegetal haciendo que el departamento sea el que presenta mayor número de incendios en Colombia cada año, por el contrario en invierno es el escenario propicio para desencadenar diferentes fenómenos entre ellos los fenómenos de remoción en masa (FRM) como deslizamientos, flujos de lodo, caída de bloques, avalanchas y reptamientos (fallas) que favorecidos por las altas pendientes del terreno, regímenes altos de precipitación y procesos antrópicos, afectan el comportamiento natural de algunas zonas en el territorio. Dichas condiciones exponen la evidencia de los riesgos a que está expuesto el departamento frente a eventos naturales como deslizamientos de tierra y avalanchas. Las áreas más vulnerables son las riveras de los ríos caños; de igual manera las Sabanas Naturales. En el piedemonte y montañas se tiene el riesgo de remoción en masa de terreno al saturarse por la alta precipitación.

En cuanto a amenaza sísmica Científicos del Servicio Geológico Colombiano en compañía del Ministerio de Minas y Energía y La Unidad Nacional de Gestión advierten que Boyacá tiene riesgo por estar ubicada en la Cordillera Oriental, que pone al departamento en alarma y por tener límites con las fallas de Suazapagua y la falla de Boyacá. Está situación deja en vulnerabilidad a la región no solo por actividad sísmica, sino también por riesgo de derrumbes y pérdida de bancada por otros fenómenos naturales. Boyacá está en una zona de sismicidad alta e intermedia. Por eso debe estar preparado siempre para responder a cualquier emergencia, ya que hay una amplia franja de la región considerada como de alto riesgo sísmico.

Según información reportada ah la Unidad administrativa Especial para la Gestión del Riesgo de Desastres de la Gobernación de Boyacá, en el año 2018 se presentaron un total de 743 emergencias reportadas que afectaron directamente la calidad de vida de la población:

CUANTIFICACIÓN DE LAS EMERGENCIAS ATENDIDAS Y REPORTADAS AL CDGRD EN EL AÑO 2018	
EVENTOS	**CANTIDAD**
ACCIDENTE VEHICULAR	335
AVENIDA TORRENCIAL	2
BUSQUEDA DE PERSONA	9
CAIDA DE ARBOL	11
CAIDA DE RAYO	1
COLAPSO ESTRUCTURAL	10
DERRAME DE ACPM	1
DESALOJO PREVENTIVO	1
DISTURBIOS	1
ESCAPE DE GAS NATURAL	51
EXPLOSIÓN	4
INCENDIO ESTRUCTURAL	13
INCENDIO FORESTAL	201
INCENDIO VEHICULAR	2
INTOXICACION	1
INTOXICACION ALIMENTARIA	2
INUNDACION	32
LLUVIA TORRENCIAL	1
MATPEL	4
MOVIMIENTO EN MASA	36
PARO CIVICO	1
REPRESAMIENTO	1
RESCATE CUERPO SIN VIDA	6
RESCATE PERSONA VIVA	1
RUPTURA LINEA GAS NATURAL	1
SALVAMENTO MINERO	11
SOCAVACION TALUD	1
VENDAVAL	3
TOTAL DE EMERGENCIAS ATENDIDAS Y REPORTADAS AL CDGRD	**743**

Las cuales se dieron respuesta, pero de forma tardía y no planificada, dado el desconocimiento de las zonas afectadas, el avance de los eventos y su magnitud.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Dada las amenazas anteriormente mencionadas sumadas a las que se vienen presentando por la presencia del virus COVID-19, se hace necesario aumentar la capacidad de respuesta de los Cuerpos de socorro para así reaccionar en forma ordenada, planificada y oportuna ante la presencia de un desastre de origen natural y/o antrópico.

Por lo anterior, se ha formulado el proyecto denominado **"ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"**, el cual busca apoyar a los cuerpos de socorro y mejorar su capacidad de respuesta ante las eventualidades que puecan presentarse dentro de territorio departamental.

BALANCE DEMANDA VS OFERTA

Dado que en el Departamento de Boyacá, varios organismos de socorro en varios Municipios, y con la oferta presentada con el presente proyecto no cubre el 100% de las necesidades en materia de necesidades de alimentación, sin embargo se debe tener en cuenta que los organismos de socorro cuentan con su propia logística y que desde el departamento se ofrece apoyo que pueda mejorar su capacidad de respuesta.

COSTOS Y BENEFICIOS

El presente proyecto tiene un costo de **CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($155.890.000,00) MCTE**, destinados a la adquisición de raciones de campaña de 12 horas para los integrantes de los cuerpos de socorro y autoridades civiles y militares que deban estar al servicio en cualquier eventualidad.

Los beneficios de éste tipo de proyecto son de tipo social más que económico. El mejorar la capacidad de respuesta ante las emergencias que se puedan presentar en el Departamento representa el tener la oportunidad de salvaguardar cientos de vidas, bienes y/o enseres cuya cuantificación será de billones de pesos y que no representan ganancia financiera alguna para la entidad.

ING. ALBERTO CETINA BARAJAS
Profesional Especializado Externo
Unidad Administrativa Especial para la Gestión del Riesgo de Desastres – UAEGRD.

Boyacá	FORMATO	VERSION: 1
		CODIGO: E-DE-FP-F-015
	ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO	FECHA: 01/Nov/2019

Fecha: 25 de Marzo de 2020

Análisis realizado por: ALBERTO CETINA BARAJAS

Dependencia: Unidad Adminstrativa Especial para la Gestión del Riesgo de Desastres.

1. METODOLOGIA

1.1. NORMAS ESPECIALES QUE APLICAN SOBRE LA MATERIA

Mediante el Decreto 183 del 17 de Marzo de 2020 del Departamento de Boyacá, "Por la cual se declara alerta amarilla y se dican disposiciones en materia de contención del COVID-19", se declaró situación de calamidad pública en todo el territorio del Departamento bajo concepto favorable del concejo departamental de gestión del Riesgo de desastres con ocasión al virus COVID-19.

Así mismo en el Decreto 417 del 17 de Marzo de 2020 el Presidente de la República decreta que por estado de emergencia, amparados en el articulo 215 de la constitución política, se han tomado medidas de emergencia económicas.

Ante la presencia de la enfermedad COVID-19 en Colombia, se hace necesario establecer medidas de prevención y contención en el Departamento de Boyacá, buscando proteger la integridad de los habitantes del territorio. Que se hace necesario tomar medidas de prevención por parte de la Administración Departamental para minimizar los efectos negativos en la salud de la población con ocasión al COVID-19.

Mediante decreto No. 440 del 20 de marzo de 2020, el departamento nacional de planeación, adopta medidas de urgencia en materia de contratación estatal, con ocasión del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica derivada de la Pandemia COVID-19.

1.1. DOCUMENTOS SOPORTE

Como documentos soportes para el presente análisis de precios de mercado se tienen las cotizaciones de las empresas:
- LA HUERTA DEL ORIENTE
- PROLAC
- GESTION VITAL SAS.

Cabe aclarar que se envió solicitud de cotización a las siguientes empresas especializadas, las cuales no presentaron cotización ya sea por falta de existencias o porque ya asumieron compromisos de suministro con otras entidades dentro del marco de la calamidad decretada en todo el territorio nacional.

- AGENCIA LOGISTA DE LAS FUERZAS MILITARES
- COMDISLACK LTDA.

2. COMPARATIVO

BIEN O SERVICIO	CARACTERISTICAS	MODELO, TIPO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR 1	VALOR 2	VALOR 3	PROMEDIO	IVA	TOTAL
RACION DE CAMPAÑA - 12 HORAS	**Desayuno:** Bebida en polvo (25 gr) Producto de panadería (100 gr) Comida lista (opcional) (150 gr) **Almuerzo:** Comida lista (200 gr) Producto de panadería (100 gr) Bebida hidratante (36 gr) **Otros y complementarios:** Maní salado (50 gr) Leche condensada (100 gr) Sobre de azúcar (5gr) Sobre de sal (1gr) Pastilla de Vitaminas y minerales (und) Pastilla purificadora de agua (und) Sobre de café instantáneo (1.8 –2 gr) Otros (servilletas y cubiertos)	12 HORAS	PAQUETE	24.200,00	27.000,00	27.400,00	26.200,00	19%	31.178,00

3. RECOMENDACIÓN Y OBSERVACIONES

Dentro de la elaboración del presente análisis de mercado no surgió recomendación específica alguna en cuanto al componente técnico de las ofertas recibidas, sin embargo, se recomienda revisar las condiciones de entrega y garantías en el momento de la selección del proveedor para obtener los mejores resultados en el tiempo previsto.

4. FICHAS TECNICAS

D emanera general el suministro debe complir con la NORMA TECNICA NTMD -00065- 46 (RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA CONSUMIR) del Ministerio de Defensa Nacional (mayo -2016).
ESPECIFICACIONES:
RACION DE CAMPAÑA 12 HORAS LISTA PARA CONSUMIR
DESAYUNO
-Bebida en polvo (20 -40) gr.
-Producto de panadería 100 gr.
-Comida lista (opcional) (150 a 200) gr.
ALMUERZO
-Comida lista 200 gr.
-Producto de panadería 100 gr.
-Bebida hidratante en polvo 36 gr.
OTROS Y COMPLEMENTARIOS
-Maní salado (50) gr.
-Leche condensada (100) gr.
-Sobre de azúcar (5)gr
-Sobre de sal (1) gr.
-Pastilla de vitaminas y minerales 1 Und.
-Pastilla purificadora de agua. 1 Und.
-Sobre de café instantáneo (1.8 – 2) gr.
-Otros Cubiertos y servilletas

NOMBRE : ALBERTO CETINA BARAJAS
Cargo: Profesional Especializado UAEGRD.

Aprobó: German Rafael Bermudez Arenas. Director AUEGRD
Revisó: German Rafael Bermudez Arenas. Director UAEGRD.

Calle 15 No. 17 – 90 Funza – Cundinamarca
Teléfono: (571) 8259383 - Fax: (571) 8263293
www.prolac.cc - info@prolac.co
Nit.832.007.400-3

Funza, Marzo 19 de 2020

Señores
GOBERNACION DE BOYACA
La Ciudad

Referencia: Respuesta invitación a cotizar.

Cordial Saludo;

Teniendo en cuenta su solicitud, envío cotización de los siguientes ítems,

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR TOTAL
1	RACIÓN DE CAMPAÑA 12 HORAS LISTA PARA CONSUMIR – NORMA TECNICA NTMD -00065-A6	$ 2.000	$ 27.000	$ 5.130	$ 64.260.000

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS CONTENIDOS EN EL MENU 8

MENU 8	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO GRS
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CAFÉ CON LECHE	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	MUFIN DE NARANJA	100
COMIDA LISTA	TAMAL	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	LENTEJAS CON CHORIZO	200

Calle 15 No. 17 – 90 Funza – Cundinamarca
Teléfono: (571) 8259383 - Fax: (571) 8263293
www.prolac.co - info@prolac.co
Nit.832.007.400-3

PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE SABORES	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	MANÍ SALADO	25
	CIRUELAS PASAS	10
	BEBIDA CHOCOLATADA	40
	PANELA	125
	BOCADILLO	100
COMPLEMENTARIOS		
	SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	SOBRES AZÚCAR	2
	SOBRES DE SAL	2

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS CONTENIDOS EN EL MENU 9

MENU 9	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO GRS
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	30
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN	100
COMIDA LISTA	ENVUELTO DE MAZORCA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	BRAWNIE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	BOCADILLO	100
	CIRUELAS PASAS	10
	MANÍ SALADO	50

Calle 15 No. 17 – 90 Funza – Cundinamarca
Teléfono: (571) 8259383 - Fax: (571) 8263293
www.prolac.co - info@prolac.co
Nit.832.007.400-3

	PANELA	125
COMPLEMENTARIOS		
	SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	SOBRES AZÚCAR	2
	SOBRES DE SAL	2

TIEMPO DE ENTREGA: 3 días hábiles a partir de la recepción de la Orden de compra y recibo del pago.

FORMA DE PAGO: 50% Anticipo 50% con la entrega

Dado que se recibió el correo solicitando que las Raciones fueran de 12 horas, se eliminó una comida y productos que sabemos no se van a requerir, y se actualizo el precio con base a esta nueva solicitud.

Las comidas no requieren procedimientos de cocción, únicamente deben ser calentadas al baño maría (agua caliente) por 3 minutos, o pueden ser expuestas al sol durante 5 minutos para ser consumidas. Una vez abierto el empaque deben ser consumidas inmediatamente y en su totalidad.

Las comidas listas son platos de diferentes variedades, diseñados especialmente para cubrir las necesidades y gustos de cada persona.

Estos platos vienen en una presentación lista para consumir y tienen una vida útil de un año a partir de su elaboración. NO NECESITAN REFRIGERACIÓN.

ALFREDO RAFAEL ROA SARMIENTO
Representante Legal
7.430.467 de Barranquilla
Correo electrónico: Info@prolac.co / Prola2019@gmail.com

LA HUERTA DE ORIENTE
Expertos Alimentando

Bogotá D.C, 25 de marzo de 2020

Señores
GOBERNACIÓN DE BOYACÁ – CONSEJO DEPARTAMENTAL DE GESTIÓN DE RIESGO Y DESASTRE.
Atn. Sr. Luis Fernando Ramirez
Ciudad.

REF: COTIZACIÓN RACION DE EMERGENCIA TIPO 12 HORAS

Apreciados Señores:

En atención a su solicitud, nos permitimos enviar la cotización correspondiente a Raciones de Emergencia Tipo 12 Horas:

REFERENCIA	CANTIDAD	VALOR SIN IVA	IVA 19%	VLR TOTAL	VALOR TOTAL
RACION DE EMERGENCIA TIPO 12 HORAS	5.000	$ 24.200	$4.598	$28.798	$143.990.000

CONDICIONES COMERCIALES

VALIDEZ DE LA OFERTA: 30 días
FORMA DE PAGO: A convenir
TIEMPO DE ENTREGA: Las primeras 2400 unidades se entregaran 10 días calendario a partir de la orden de compra, el saldo 30 días.
LUGAR DE ENTREGA: El valor relacionado contempla la entrega en la ciudad de Tunja Boyacá.
VIDA UTIL: La vida útil de la ración es mínimo de 10 meses de acuerdo a la norma técnica.
OBSERVACIONES: Se entregan 3 menús diferentes para las 5000 raciones, se entregan cajas por 10 raciones de cada menú.

50 AÑOS

LA HUERTA DE ORIENTE
Expertos Alimentando

A continuación relacionamos la composición de UNA RACION DE EMERGENCIA TIPO 12 HORAS:

TIEMPO	PRODUCTO
DESAYUNO	UN PRODUCTO DE PANADERIA DE 100g, UNA BEBIDA EN POLVO CALIENTE 19 - 20g.
ALMUERZO	UNA COMIDA DE 200g, UN PRODUCTO DE PANADERIA DE 100g, UN SOBRE DE REFRESCO HIDRATANTE EN POLVO DE 36g.
VARIOS Y COMPLEMENTARIOS	DOS ENERGETICOS, UN SOBRE DE AZUCAR 5g, UN SOBRE DE SAL 1g, UN PURITAB (PASTILLA PURIFICADORA) UNA PASTILLA MULTIVITAMINICA, UN SOBRE DE CAFÉ INSTANTANEO 1.5g, UNA CUCHARA Y UNA SERVILLETA.

Quedamos atentos a atender cualquier solicitud.

Cordialmente,

Yasmin Suarez C.

YASMIN SUAREZ CASALLAS
Celular: (57) 3214994216
Correo: gerencia@lahuertadeoriente.com

SGS CO09/2872 SGS CO11/3901 SGS CO09/2865

Tunja Boyacá. Marzo 24 de 2.020.

Señores
Gobernación de Boyaca
Luis Hernando Ramírez
Tunja. Boyacá.

Ref.	Cotización

Isabel Cristina Hernández, en mi calidad de Representante Legal de la empresa Gestión Vital SAS., por medio del presente me permito presentar respetuosamente a ustedes, la siguiente cotización:

ÍTEM	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	VALOR	VALOT TOTAL
RACION DE ALIMENTO 12 HORAS	3.000	RACION DE ALIMENTO PARA 12 HORAS INCLUIDA 1 LITRO DE AGUA	$ 27.400	$ 82.200.000
SUBTOTAL				$ 82.200.000
IVA				$ 15.618.000
TOTAL				$ 97.818.000

CONDICIONES COMERCIALES:

Validez de la oferta	:	2 día calendario (se debe revisar los precios cada 2 días dependiendo al alza de precios)
Tiempo de entrega	:	4 días hábiles
Forma de pago	:	70% Anticipo y 30 % contra entrega
Lugar de entrega	:	En la ciudad de Tunja

Cordialmente,

Isabel Cristina Hernández
Rep Legal

Dirección calle 95 # 14-45 Bogotá D.C oficina 801
Correo electrónico gerencia@gestionvitalsas.com
teléfono (1) 6510587- 3104496076

MENU 12	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	COCOA CON AZÚCAR	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE MAÍZ	100
COMIDA LISTA	OMELLETTE	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	MUTE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA ENRIQUECIDA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	GOULASH	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE FRUTAS	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	GARBANZO FRITO	30
	BOCADILLO DE GUAYABA	100
	BARRA DE CHOCOLATINA	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 13	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	20
PRODUCTO DE PANADERÍA	TORTA PASAS	100
COMIDA LISTA	SALCHICHAS	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	ARVEJA CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN CORRIENTE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	MACARRÓN CON POLLO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA DE SAL	100
BEBIDA	LIMONADA	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MANÍ GRANOLA	50
	UVAS PASAS Y CHOCOLATE	50
	BARRA DE CHOCOLATE CON MANÍ, GALLETA Y ARROZ SOPLADO	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 14	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	20
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA DE SAL	100
COMIDA LISTA	AREPA CON QUESO	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	POLLO A LA JARDINERA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ CON VETAS DE CHOCOLATE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ARROZ ATOLLADO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE LECHE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	NUECES MIXTAS	50
	PANELA	125
	MANÍ RECUBIERTO CON CHOCOLATE	50
	LECHE CONDENSADA	100
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 15	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	COCOA CON AZÚCAR	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN CORRIENTE	100
COMIDA LISTA	SALCHICHAS	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	ARVEJA CON TOCINO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	AJIACO CON POLLO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PANETONE ITALIANO	100
BEBIDA	TE DE LIMÓN	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	BANANO DESHIDRATADO CON CUBIERTA DE CHOCOLATE	28
	CARAMELO DE LECHE	20
	MANÍ JAPONÉS	50
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 16	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	ALIMENTO FORTIFICADO Y GRANULADO	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE FRUTA	100
COMIDA LISTA	CALENTADO	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	GARBANZO CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE LECHE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	SUDADO DE PAPA Y CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE VINO	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MAÍZ TOSTADO	50
	BARRA ENERGÉTICA DE MANÍ	30
	NUECES MIXTAS	50
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 17	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	BEBIDA ACHOCOLATADA	20
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE SOYA	100
COMIDA LISTA	TAMAL	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ CON VETAS DE CHOCOLATE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	PASTEL DE CARNE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA DE SAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MANÍ RECUBIERTO CON CHOCOLATE	50
	CARAMELO DE LECHE RECUBIERTO DE CHOCOLATE	20
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

REPUBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL	RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR	NTMD-0065-A6
		46 DE 50
		2015-03-26

MENU 18	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	MALTEADA	40
PRODUCTO DE PANADERÍA	BROWNIE	100
COMIDA LISTA	LECHONA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	GOULASH	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN INTEGRAL	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	ARROZ CON LECHE	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA ENRIQUECIDA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MAÍZ TOSTADO	50
	NUECES MIXTAS	50
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

REPUBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL	RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR	NTMD-0065-A6
		47 DE 50
		2015-03-26

MENU 19	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CHOCOLATE CON QUESO	30
PRODUCTO DE PANADERÍA	TORTA DE PASAS	100
COMIDA LISTA	ENVUELTO DE MAZORCA	200
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON SALCHICHA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AVENA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	TRUCHA CON ARROZ	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PONQUÉ DE COCO	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	MANÍ SALADO	50
	BARRA DE CARAMELO BLANDO RECUBIERTO CON CHOCCLATE	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 20	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CAFÉ INSTANTÁNEO Y CREMA NO LÁCTEA	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	GALLETA INTEGRAL	100
COMIDA LISTA	AREPA CON QUESO	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL MARINERO	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE AJONJOLÍ	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	JAMONADA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE LECHE	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	LECHE CONDENSADA	100
	PANELA	125
	NUECES MIXTAS	50
	BOCADILLO	100
	TURRÓN	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

MENU 21	PRODUCTO	PESO NETO SUGERIDO
DESAYUNO		
BEBIDA EN POLVO	CAFÉ CON LECHE	25
PRODUCTO DE PANADERÍA	PAN DE MAÍZ	100
COMIDA LISTA	OMELETTE	150
ALMUERZO		
COMIDA LISTA	FRIJOL CON SALCHICHA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	MUFIN DE NARANJA	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
COMIDA		
COMIDA LISTA	JAMONADA	200
PRODUCTO DE PANADERÍA	TORTA DE UVAS PASAS	100
BEBIDA	REFRESCO HIDRATANTE	36
MISCELÁNEOS		
	BARRA ENERGÉTICA DE MANÍ	30
	PANELA	125
	LECHE CONDENSADA	100
	BOCADILLO	100
	TURRÓN	25
	CIRUELAS PASAS	10
COMPLEMENTARIOS		
	02 SOBRES CAFÉ INSTANTÁNEO	4
	02 SOBRES AZÚCAR	2
	02 SOBRES DE SAL	2
	PASTILLA MULTIVITAMÍNICA	1
	PASTILLA PURIFICADORA DE AGUA	1
ADICIONALES	LOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE	

33.2-PC-MDSGONT-F007-03

SUGERENCIAS PARA MEJORAR LA NORMA TÉCNICA

Si tiene alguna sugerencia, observación o recomendación que considere útil tener en cuenta para una futura actualización de esta norma técnica, puede enviar este formato seleccionando una de las siguientes maneras:

1. Por medio del correo electrónico normalización@mindefensa.gov.co
2. Por correo certificado a la siguiente dirección: Oficina de Normas Técnicas Ministerio de Defensa Nacional Carrera 10 No. 27-51 oficina 301 residencias Tequendama torre norte Bogctá D.C - Colombia

Norma Técnica: NTMD-0065-A6
Código de la Norma Técnica: RACIÒN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

1.SUGERENCIAS

En forma clara indique las sugerencias que propone y brevemente explique la justificación o el motivo de las mismas. Si requiere hojas adicionales o incluir fotografías o fichas técnicas puede adjuntarlas a este formato.

2. DATOS DE QUIEN PROPONE LAS SUGERENCIAS.

Nombre:	Entidad:	Dirección:
Teléfono/fax:	Correo electrónico:	Fecha:

Nota. Las sugerencias propuestas no constituyen ni obligan a modificaciones en los procesos contractuales en curso y serán objeto de análisis antes de ser aprobadas. Se dará respuesta a su sugerencia en quince (15) días hábiles después de recibir este formato.

GRACIAS POR SUS VALIOSOS APORTES

Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 1
		CÓDIGO: E-DE-FP-F-009
PRESUPUESTO GENERAL (Construcción y adquisición de bienes y/o servicios)		FECHA: 13/Nov/2019

PROYECTO: "ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"	AÑO PRECIOS BASE: 2020 ANO INICIAL PRESUPUESTAL: 2020

1. RESUMEN DEL PRESUPUESTO INICIAL

CONCEPTO	BIENES		SERVICIOS		OBRA PÚBLICA	
CD = Costo directo	131.000.000,0		0,0		0,0	
IVA - Impuesto al Valor Agregado	24.890.000,0		0,0		0,0	
AIU = Administración, Imprevistos, Utilidad	0,0		0,0		0,0	
Administración					0,0	
Imprevistos					0,0	
Utilidad (incluye VA/Utilidad)					0,0	
OTROS COSTOS INDIRECTOS: Administracion General	0,0		0,0		0,0	
INT = Interventoria	0,0		0,0		0,0	
TOTAL COMPONENTES INVERSION	**155.890.000,0**	100,0%	**0,0**	0,0%	**0,0**	0,0%
TOTAL INVERSIÓN	**155.890.000,0**	**100,0%**				
TOTAL OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO	**0,0**	**0,0%**				
TOTAL PROYECTO	**155.890.000,0**	**100,0%**				

2. PRESUPUESTO POR FUENTES Y VIGENCIAS

FUENTE	VIGENCIA ACTUAL *AÑO: 2020*		VIGENCIAS FUTURAS *AÑO: 2021 en adelante*		TOTAL FUENTE	
Propios Depto (Libre Inversión)	155.890.000,00	100,0%			155.890.000	100,0%
		0,0%			-	0,0%
		0,0%			-	0,0%
		0,0%			-	0,0%
		0,0%			-	0,0%
TOTALES	**155.890.000**	**100,0%**	-	**0,0%**	**155.890.000**	**100,0%**

3. CONSOLIDADO

CONSOLIDADC INVERSIÓN - INTERVENTORÍA		
Costo Inversión	155.890.000	100,0%
Costo Interventoria	0	0,0%
Costo Operación y Mantenim ento	0	0,0%
TOTAL	**155.890.000**	**100,0%**

CONSOLIDADO DIRECTOS - INDIRECTOS		
Costos Directos	131.000.000	84,0%
Costos Indirectos	24.890.000	16,0%
Costo Operación y Mantenimiento	0	0,0%
TOTAL	**155.890.000**	**100,0%**

ALBERTO CETINA BARAJAS
PRESFESIONAL ESPECIALIZADO UAEGRD

Para control de Registro BPPID

Boyacá	REPÚBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DE BOYACÁ PRESUPUESTO GENERAL	VERSION:1 CODIGO: E-DE-FP-F-009 FECHA: 13/Nov/2019

PROYECTO:	"ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES DE CAMPAÑA PARA ATENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS"	AÑO BASE DE PRESUPUESTO: 2.020 1er AÑO DE LOS PRECIOS: 2.020

ITEM	ITEM GOBERNACION	FUENTE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	VR UNITARIO	INC. DIST.	UNITARIO CON INCREMENTO	VR TOTAL	%
1,00			SUMISTRO					TIPO	BIENES	
1,01		Cotización	Bebida en polvo (25 gr) Producto de panadería (100 gr) Comida lista (opcional) (150 gr) **Almuerzo:** Comida lista (250 gr) Producto de panadería (100 gr) Bebida hidratan n (36 gr) **Otros y complementarios:** Maní salado (54 g.) Leche condensada(100 gr) Sobre de azúca. (5gr) Sobre de sal (1gr) Pastilla de Vitaminas y minerales (und) Pastilla purificadora de agua (und) Sobre de café instantáneo (1.8 – 2 gr)	Paquete	5.000,00	$ 26.200,00		$ 26.200,00	$ 131.000.000,00	84,0%
1,02								$ 0,00	$ 0,00	
1,03								$ 0,00	$ 0,00	
1,04								$ 0,00	$ 0,00	
1,05								$ 0,00	$ 0,00	
						COSTO DIRECTO CAPITULO			$ 131.000.000,00	84,03%
								IVA 19%	$ 24.890.000,00	
									$ 0,00	
									$ 0,00	
						COSTO INDIRECTO IVA (19%)			$ 24.890.000,00	15,97%
						COSTO TOTAL CAPITULO			$ 155.890.000,00	100,00%

COSTO DIRECTO			**131.000.000,00**	**84,0%**
Bienes	131.000.000,00			
Servicios	0,00			
Obra Pública	0,00			
COSTO INDIRECTO			**24.890.000,00**	**16,0%**
Bienes	24.890.000,0	IVA	24.890.000,00	16,0%
Servicios	-			
Administración 25,0%	-			
Imprevistos 5,0%	-	AIU	0,00	0,0%
Utilidad 5,0%	-			
Otros Costos	Administración General	0,00	0,00	0,0%
SUBTOTAL COSTO DIR + INDIR			**155.890.000,00**	**100,0%**
OTROS ESTUDIOS			0,00	0,0%
Interventoría			0,00	0,0%
TOTAL FRESUPUESTO DE OBRA			**155.890.000,00**	**100,0%**

ALBERTO CETINA BARAJAS
PROFESIONAL ESPECIALIZADO JAEGRD