

ANEXO 2. OFERTA ECONÓMICA

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 317 DEL 2023, SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE SOCOTÁ BOYACÁ”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La metodología empleada para el análisis de precios de mercado es la siguiente: El análisis de mercado se elaboró en las modalidades de: Modalidad Preparada en Sitio, tipo almuerzo, complemento AM/PM y ración industrializada. Para obtener información sobre los costos de la Minuta del programa PAE, se diseñaron dos instrumentos con el fin de consolidar datos sobre los costos de la minuta del programa PAE teniendo en cuenta toda la información anterior y los aportes teóricos, técnicos y metodológicos del equipo de trabajo. -**COSTOS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS:** En este ítem se consideró la lista general de insumos requeridos para la preparación de la minuta de acuerdo a las especificaciones de menú y raciones. -**COSTOS DE MANO DE OBRA:** Para este ítem se pretendió obtener información sobre los costos que asume el contratista con la contratación del personal requerido para el proceso de gestión, producción y servicio, así mismo los costos de ley relacionados de acuerdo al tipo de contrato prestaciones sociales, beneficios laborales, subsidios, entre otros. -**COSTOS DE TRANSPORTE:** Se realizó el cálculo de la variable de transporte teniendo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas por Municipios y Operadores, además se proyectaron 5 zonas teniendo en cuenta la distancia establecida entre las Instituciones Educativas Principales y sus respectivas sedes. Se realizó el análisis de esta variable, mediante la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadas cartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro. De esta manera el Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente a la entidad territorial certificada del departamento de Boyacá. -**COSTOS DE MANTENIMIENTO:** corresponde a los costos relacionados con el mantenimiento preventivo de la maquinaria o equipos de uso diario en el proceso de producción y prestación del servicio, tipo de servicio y frecuencia del mismo. - **COSTOS DE SERVICIOS DE GAS:** en este ítem se quiere conocer el costo del consumo promedio de gas propano o gas natural que se requiere para el proceso de preparación de las raciones diarias del alimento escolar. - **OTROS COSTOS:** entre otros costos se quieren identificar los costos adicionales que se generan en el proceso de contratación, producción y servicio. En la Encuesta se incluyeron preguntas abiertas y cerradas con el fin de obtener mayor información posible asegurando un ágil procesamiento codificación e interpretación de resultados. Aplicación del cuestionario Mediante oficio, la Subdirección del PAE envió el cuestionario a los alcaldes de los 120 municipios de educación pública no certificados y 3 municipios certificados donde se ofrece el programa de alimentación escolar y se solicitó el diligenciamiento de la misma, vía electrónica asegurando con ello agilidad en la obtención de la información y procesamiento de la misma. De la misma manera, mediante oficio de la Subdirección del PAE, fue enviado un cuestionario a proveedores del programa PAE para su diligenciamiento y ágil respuesta vía electrónica. **SOLICITUD DE COTIZACIONES A MERCADOS**

MAYORISTAS Se seleccionaron los centros y/o almacenes mayoristas de mayor reconocimiento en la zona a quienes mediante oficio de la Subdirección del PAE les fue solicitadas cotizaciones de los víveres, productos y servicios requeridos para el funcionamiento del programa de alimentación escolar, dentro de los almacenes cotizados se encuentran: Makro, Éxito, Olímpica, Chispazo, Jumbo, Tiendas D1, Tiendas Justo y Bueno, Plaza Mayorista del sur, Plaza Mayorista del Norte, Pasadena, La canasta, El Paraíso. Además, empresas de gas, transporte, elementos de aseo, entre otros.

TABULACIÓN DE LA INFORMACION La información obtenida hace parte de la reportada por 24 centros mayoristas, la reportada por 29 alcaldías municipales y 6 operadores, así mismo la obtenida en consultas de entes nacionales a través de medios electrónicos Una vez organizada y procesada la información de los precios de insumos materias primas, precios de mano de obra, Gas GLP, transporte, se obtuvo como resultado

unas tablas resumen que han permitido realizar los diferentes cálculos de precios y costos promedios de los diferentes componentes de la estructura de costos de la Minuta del programa de alimentación escolar PAE.

ANÁLISIS DE LA INFORMACION. Para efectos de análisis y evaluación de la información, se tiene en cuenta los siguientes criterios: Considerar el marco legal que sustenta el programa de alimentación escolar PAE. Para efectos de análisis y cálculos de costos (Variable costos de Transporte) se realizó la distribución del territorio departamental en cinco zonas geográficas en consideración a la gran dispersión, ruralidad y distancias del territorio del departamento de Boyacá.

CALCULO Y ANALISIS DE LOS COSTOS ITEM COSTOS INSUMOS, MATERIA PRIMA: Este ítem se estructura de acuerdo a los ciclos de menú diseñados por las profesionales en Nutrición y Dietética; conforme a la resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Se tienen en cuenta gramajes y necesidades nutricionales para cada uno de los grupos escolares, se realiza cotización por cada uno de los productos incluidos en las minutas empleadas para los componentes: Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración Industrializada y Ración Transportada en caliente. El costeo de materia prima se realiza teniendo en cuenta los siguientes componentes: - Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA, desarrollado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). - La Corporación de Abastos de Bogotá S.A. – Supermercados y empresas privadas mayoristas (El Chispazo, La placita campesina, la placita, almacenes paraíso, supermercado Pasadena, surtifer, central de abarrotes, C&S panamericana, delipollo, carlos andres sepulveda delgado, mercatodo). El análisis de mercado para cada uno de los componentes de las modalidades ofrecidas, se evidencia en su primera hoja el costeo de los ingredientes que componen las minutas de esta forma: Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo: Ajo, Apio, Arveja verde, Cebolla cabeza, Cebolla junca, Cilantro, Curuba, Feijoa, Fresa, Guanábana, Guayaba, Habichuela, Laurel, Lechuga, Limón, Lulo, Mango, Manzana, Maracuyá, Mora, Papa común, Papa criolla, Pera, Perejil, Pimentón, Piña, Plátano hartón maduro crudo, Remolacha, Repollo, Tomate, Tomate de árbol maduro, Tomillo, Zanahoria, Carne de res magra, Colombina o pierna de pollo, Huevo de gallina por unidades (A), Pechuga de pollo, Pernil de pollo, Aceite, Arroz blanco, Arveja seca, Azúcar, Espagueti, Fideos, Frijol bola roja, Garbanzo, Harina de maíz amarillo, Leche de vaca, entera, en polvo, Lenteja, Macarrones, Margarina, Panela, Sal, Uvas pasas, Vinagre, Harina de trigo. Ración Preparada en Sitio – Complemento am/pm: Ajo, Cebolla cabeza, Cebolla junca, Papa común, Plátano hartón maduro crudo, Tomate, Zanahoria, Carne de res magra, Colombina o pierna de pollo, Huevo de gallina por

unidades (A), Pechuga de pollo, Pernil de pollo, Aceite, Arroz blanco, Azúcar, Harina de maíz amarillo, Leche de vaca, entera, en polvo, Margarina, Panela, Sal, harina de trigo, Canela, Chocolate, Harina de plátano, Almidón de maíz, Avena, Pan blanco, Ponqué blanco, Banano, Bocadoillo, Durazno, Esencia de arequipe, Galletas, Mandarina, Mantecada, Manzana, Mogolla, Mojicón, Tostada. Ración Industrializada: Pan dulce, Pan coco, Ciruela, Durazno, Galletas, Hojaldre, Liberal, Banano, Brazo de reina, Mandarina, Mango, Mantecada, Manzana, Mojicón, Naranja, Pera, Ponqué blanco, Roscón, Avena, Leche saborizada UHT, Leche entera UHT, Yogurt, Kumis, Arequipe, Bocadoillo, Cocada, Chokolatina, Panelita de leche. Posteriormente, se obtiene el promedio de precios para cada ingrediente mencionado teniendo en cuenta las cotizaciones que apliquen para cada caso. A continuación, se realiza el costeo de los 20 ciclos de menús en los gramajes establecidos en las guías de preparaciones considerando tanto el peso en bruto como peso neto, luego se realiza promedio de los ciclos de menús en peso bruto ya que es el peso total del alimento tal como se compra en el mercado con cascara, tallo, vaina, hueso u otra parte no comestible del alimento. Finalmente, se costea la totalidad de los menús establecidos para cada modalidad, se calcula promedio para cada grupo escolar y de esta forma se define el precio final para el valor de ingredientes. ITEM COSTOS MANO DE OBRA. Para el análisis de este ítem se consideró el valor del salario mínimo legal del año 2022 con las prestaciones y aportes de Ley que permite aplicar la metodología de desagregación e integración de los componentes del salario mínimo legal y el cálculo técnico del valor de la prestación del servicio de acuerdo al tipo de contratación que se establezca para la ejecución del programa. Se tomó como referente para realizar el análisis de costo el histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 donde se definen los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio – RPS, y por tanto se relaciona a continuación: Tabla 1. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas en la modalidad RPS.

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

Para realizar el coste del personal manipulador de alimentos en sedes educativas, se efectuó el cálculo sobre los días de trabajo y el número de horas de permanencia diaria en la sede educativa, arrojando, un valor promedio para la ración industrializada y RPS, el cual se detalla en el análisis de mercado. Para el caso de la Ración para preparar en sitio-RPS, el número de horas de permanencia diaria según el número de titulares de derecho atendidos, se relaciona a continuación: Tabla 2. Rangos titulares de derecho atendidos vs número de horas de permanencia manipuladores

RELACIÓN RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DE PERMANENCIA DIARIA							
Número de titulares de derecho (Rangos)							
	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1000	1001 a 1500
4 horas (labores de manipulación)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a 874	1001 a 1209
8 horas (labores de manipulación)	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

Teniendo en cuenta los rangos de titulares de derecho en las IE se estableció el tiempo de trabajo necesario para las manipuladoras de alimentos. Así mismo, dentro de cada rango se relacionó si las manipuladoras de alimentos (tabla 1) requieren 4 horas u 8 horas de trabajo para realizar sus labores diarias. El cálculo para el pago de todo el personal manipulador de alimentos, se realizó de tal manera que garantizara un valor equivalente al costo por hora de un salario mínimo legal diario vigente (SMLDV), con las prestaciones de ley.

Es de gran importancia aclarar, que se determinó el costo por horas, ya que la dinámica del PAE en Boyacá es diversa debido a la ruralidad, la cual representa aproximadamente el 87% del total de sedes, sumado a esto las complejas condiciones geográficas que dificultan el acceso vial, así mismo, en algunas sedes no se encuentra personal que preste servicios en el programa. Aproximadamente en el 63% del total de sedes, se atienden hasta 20 estudiantes, incluso existen sedes rurales con 1 titular de derecho, pero de manera prioritaria es en estas poblaciones a quienes se les debe garantizar el programa con mayor prelación, dadas las condiciones de vulnerabilidad y el riesgo de deserción. Además, es indispensable dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo 4 de la Ley 2042 del 2020, en la que se verificará que "...el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia." Para hacer el cálculo del costo mano de obra personal de manipulación de alimentos con permanencia de 4 horas o de 8 se tienen en cuenta las variables valor hora, número de raciones, días ejecutados, costo de dotación y exámenes y certificados médicos, esta relación nos determina el costo de manipuladora de alimentos por ración para la modalidad Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo y Ración Transportada en caliente. Además, se realiza cálculo para las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada según el tiempo requerido para la preparación de los alimentos.

ITEM COSTO GAS GLP. Para el análisis de costos del ítem servicio de gas propano utilizado para la preparación de las raciones diarias del Programa de Alimentación Escolar se utilizó la metodología de análisis y cálculo de la media estadística teniendo en cuenta que los valores presentan un bajo nivel de dispersión. Las cotizaciones que se utilizaron para el análisis fueron presentadas por cinco empresas de gas: CHILCO S.A.S., GAS ZIPA, COMERCIALIZADORA GLP DEL ORIENTE S.A.S. E.S.P., GAS SUPERIOR DE COLOMBIA. Quienes toman como unidad de medida el Cilindro de 40 libras y cilindro de 100 libras, el precio cotizado por las diferentes empresas nos permite establecer un valor promedio por cilindro de as GLP. Esta información nos permite hacer un análisis de costo promedio del Gas Propano, el consumo promedio del mismo por raciones preparadas y servidas logrando el cálculo del Costo Promedio Consumo por Ración en Ración Preparada en Sitio – Tipo Almuerzo y teniendo en cuenta que la Ración Preparada en Sitio - Complemento AM/PM aporta el 20% del Valor Calórico

Total, de igual forma se calcula el porcentaje de gas con base al valor base obtenido. ITEM COSTOS DE IMPLEMENTOS DE ASEO. De acuerdo al histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 en lo que concierne a los insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Ración Preparada en el sitio, se determinan los elementos requeridos para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas. Se consideraron tres cotizaciones soportadas formalmente de las tiendas mayoristas, la Placita, Mercatodo y Variedades Nicol de los municipios de Guacamayas y el Espino, con base en los precios cotizados de los productos se hizo el cálculo promedio de precios por producto, y a su vez el promedio del cálculo total del costo por ración día dando el resultado del costo por ración en el caso de Ración Preparada en Sitio – Tipo almuerzo, las modalidades Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM y Ración Industrializada se calculan según el requerimiento de los elementos de aseo. ITEM COSTOS TRANSPORTE. Se realizó el cálculo de la variable de transporte teniendo en cuenta los resultados de las encuestas realizadas por Municipios y Operadores, además se proyectan 5 zonas teniendo en cuenta la distancia establecida entre las Instituciones Educativas Principales y sus respectivas sedes. Se realizó el análisis de esta variable, mediante la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadas cartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro. De esta manera el Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente a la entidad territorial certificada del departamento de Boyacá. ITEM COSTOS MANEJO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS. Para el análisis y cálculo de estos costos se tuvo en cuenta la información suministrada por tres fuentes primarias. Los operadores presentaron cotización soportada formalmente con lo cual se realiza el cálculo promedio de costo mantenimiento preventivo de equipos para los niveles escolares establecidos. ITEM COSTOS PERSONAL LOGISTICO: Para el cálculo de este costo se tuvo en cuenta la información y/o cotizaciones presentadas. Los operadores presentaron cotización soportada formalmente con lo cual se realiza el cálculo promedio de personal logístico para los niveles escolares establecidos. TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRAS. Teniendo en cuenta la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Según la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. Con el fin de garantizar un óptimo funcionamiento y seguimiento al PAE es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas. Por tanto, se realiza cálculo de 200 gramos de cada uno de los alimentos servidos en caliente para la Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo, además mediante cotizaciones recibidas por parte de los almacenes: la favorita, maxi plásticos, mys distribuidora ubicados en la ciudad de Duitama, se determina promedio del precio de bolsas Ziploc a utilizar (10 cm x 20 cm). Finalmente se realizó sumatoria de los cálculos realizados en cuanto a materia prima y bolsa Ziploc. Se desglosó el valor total por municipio teniendo en cuenta las Instituciones Educativas Principales de cada uno de los 120 municipios no certificados. SEGUIMIENTO A LA VARIACIÓN DEL IPC. El IPC es el indicador económico oficial que sirve técnicamente como base para elaborar la canasta de

productos y servicios representativos del consumo de los hogares del país, mide el Índice de Precios al Consumidor y las variaciones de los mismos dentro de la dinámica familiar y da fe de la evolución de los mismos en el mercado. Adicionalmente el IPC es considerado como el factor de ajuste de variables de alto impacto en la economía, como lo son los salarios, subsidios, arrendamientos y estados financieros de las empresas que operan en el país, e instrumento de análisis de desempeño económico. Este seguimiento se adelanta con el propósito de establecer el comportamiento mensual del IPC en Colombia durante el período de tiempo enero 2021 – julio 2022, identificar y analizar los elementos que han incidido en su desempeño y así mismo, si fuere posible identificar una tendencia que permita estimar o proyectar los registros mensuales del IPC, indicador necesario para estudios dentro de procesos de planeación y formulación de proyectos y programas futuros y en curso. Por tanto, se toma como referencia el 10% de aumento de IPC, para calcular los costos de la minuta para el Programa de Alimentación Escolar, teniendo como referencia la estructura del estudio de costos del segundo convenio del 2022. RESULTADOS. Una vez agotado el procedimiento técnico de cálculo de los costos correspondientes a la estructura de la Minuta del Programa de Alimentación Escolar, se obtuvo el valor actualizado de la Minuta por cada uno de sus componentes, así mismo por cada modalidad a entregar: Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración Industrializada y Ración Transportada en caliente, nivel educativo y zona territorial. Una vez recogida, organizada y procesada la información de los precios, se obtuvo como resultado una tabla resumen con los precios. Atendiendo a que el Municipio de Socota se encuentra dentro de la Zona 1 de acuerdo al estudio realizado:

Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo

ZONA 2.1					
COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	\$1.851,00	\$2.041,00	\$2.312,00	\$2.660,00	\$2.934,00
Personal Manipulador de alimentos.	\$859,00	\$859,00	\$859,00	\$859,00	\$859,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	\$419,00	\$419,00	\$419,00	\$419,00	\$419,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	\$167,00	\$167,00	\$167,00	\$167,00	\$167,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	\$52,00	\$52,00	\$52,00	\$52,00	\$52,00
Gas - Combustible	\$98,00	\$98,00	\$98,00	\$98,00	\$98,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	\$69,00	\$69,00	\$69,00	\$69,00	\$69,00
TOTAL	\$3.515,00	\$3.705,00	\$3.976,00	\$4.324,00	\$4.598,00

ZONA 2.1					
COMPLEMENTO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	\$2.009,00	\$2.009,00	\$2.286,00	\$2.286,00	\$2.533,00
Personal Manipulador de alimentos.	\$222,00	\$222,00	\$222,00	\$222,00	\$222,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	\$313,00	\$313,00	\$313,00	\$313,00	\$313,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	\$53,00	\$53,00	\$53,00	\$53,00	\$53,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	\$13,00	\$13,00	\$13,00	\$13,00	\$13,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	\$138,00	\$138,00	\$138,00	\$138,00	\$138,00
TOTAL	\$2.748,00	\$2.748,00	\$3.025,00	\$3.025,00	\$3.272,00

Preparada en Sitio Complemento AM/PM					
ZONA 2.1					
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO AM/PM					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	\$1.243,00	\$1.289,00	\$1.443,00	\$1.627,00	\$1.678,00
Personal Manipulador de alimentos.	\$529,00	\$529,00	\$529,00	\$529,00	\$529,00
Transporte carro con termoquín para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	\$313,00	\$313,00	\$313,00	\$313,00	\$313,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	\$95,00	\$95,00	\$95,00	\$95,00	\$95,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	\$52,00	\$52,00	\$52,00	\$52,00	\$52,00
Gas - Combustible	\$66,00	\$66,00	\$66,00	\$66,00	\$66,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	\$69,00	\$69,00	\$69,00	\$69,00	\$69,00
TOTAL	\$2.367,00	\$2.413,00	\$2.567,00	\$2.751,00	\$2.802,00

Nota 1: La modalidad Complemento Tipo Almuerzo Ración Transportada En Caliente, solo podrá ser suministrada teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y previa autorización del equipo PAE de la gobernación de Boyacá y su valor será igual al valor de la ración complemento tipo almuerzo – preparada en sitio tipo almuerzo; así mismo, en los convenios interadministrativos suscritos con los 120 municipios no certificados del departamento para la ejecución del PAE. **Nota 2:** La modalidad Complemento AM/PM Ración Transportada en Caliente, solo podrá ser suministrada teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y previa autorización del equipo PAE de la gobernación de Boyacá y su valor será igual al valor de la ración Complemento AM/PM – preparada en sitio; así mismo, en los convenios interadministrativos suscritos con los 120 municipios no certificados del departamento para la ejecución del PAE.

Nota 3: en caso de que alguna institución educativa que ésta prestando ración preparada en sitio tipo almuerzo en los diferentes niveles o grados de escolaridad, presente dificultades por fuerza mayor (estipulado en la resolución 0335 de 2021) para prestar el servicio, ésta podrá utilizar ración industrializada previa comunicación y autorización de la oficina del PAE departamento de Boyacá. El departamento de Boyacá coordina el programa de alimentación escolar con las instituciones educativas oficiales y entidades territoriales bajo los lineamientos técnico-administrativo definidos por la UApA con el propósito de mejorar la alimentación de los estudiantes del departamento y así entregar raciones preparadas en sitio. **VALOR TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRA:** Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor \$769.211,96 por concepto de

toma de muestras y contramuestras las cuales deben realizarse únicamente en las Instituciones Educativas Principales en la Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, a razón de (\$5.060,605) cada una, lo anterior con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, para lo cual el Municipio presentará el formato establecido con evidencia fotográfica. Minutas Patrón resolución 0335 de 2021. Ver anexo No. 1 en 21 folios

RESUMEN BENEFICIARIOS: Brindar Complemento almuerzo preparado en sitio, con su valor correspondiente a: Brindar Complemento almuerzo preparado en sitio, con su valor correspondiente a:

Preescolar	122	\$3.515
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	410	\$3.705
Primaria: Cuarto y quinto	271	\$3.976
Secundaria	557	\$4.324
Media y ciclos complementarios	183	\$4.598

En el mismo sentido y adicionalmente se brindará complemento AM-PM adicional a los siguientes estudiantes que se encuentran en jornada única, con su valor correspondiente a:

Preescolar	0	\$2.367
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	0	\$2.413
Primaria: Cuarto y quinto	0	\$2.567
Secundaria	0	\$2.751
Media y ciclos complementarios	183	\$2.802

PARÁGRAFO 1: En el evento que en algún grado de escolaridad establecido dentro del convenio se llegasen a presentar variaciones de cupos, encontrando mayor número de niños dentro del grado de escolaridad teniendo en cuenta el reporte mensual del sistema de matrícula, SIMAT, y en otro de los niveles de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos, entregando las raciones faltantes al grado de escolaridad que lo requiera, para lo cual el municipio establecerá en el consolidado de raciones, cuantos cupos fueron realmente entregados por grado de escolaridad, los cuales serán pagados de acuerdo al valor establecido dentro del convenio, para cada grado de escolaridad. Lo anterior sin superar el número total de cupos asignados en el municipio, ni el valor total del Convenio, son pena de no ser reconocidos

COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO			
Escolaridad alumnos	Cantidad	Valor Racion / Día	Valor Total Raciones
Preescolar	122	\$ 3.515	\$ 428.830
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	410	\$ 3.705	\$ 1.519.050
Primaria: Cuarto y Quinto	271	\$ 3.976	\$ 1.077.496
Secundaria	557	\$ 4.324	\$ 2.408.468
Media y Ciclo complementario	183	\$ 4.598	\$ 841.434
VALOR TOTAL DE LAS RACIONES POR DIA			\$ 6.275.278

COMPLEMENTO AM/PM			
Escolaridad alumnos	Cantidad	Valor Racion / Día	Valor Total Raciones
Preescolar	0	\$ 0	\$ 0
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	0	\$ 0	\$ 0
Primaria: Cuarto y Quinto	0	\$ 0	\$ 0
Secundaria	0	\$ 0	\$ 0
Media y Ciclo complementario	183	\$ 2.802	\$ 512.766
VALOR TOTAL DE LAS RACIONES POR DIA			\$ 512.766

VALOR RACIONES POR DIA	\$ 6.788.044,00
DIAS CALENDARIO ESCOLAR	76
VALOR TOTAL RACIONES	\$ 515.891.344,00
VALOR TOTAL DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRA	\$ 769.211,96
VALOR TOTAL	\$ 516.660.555,96



Corporación
Educativa y Científica
COSMOS
• NIT. 900.332.393-9

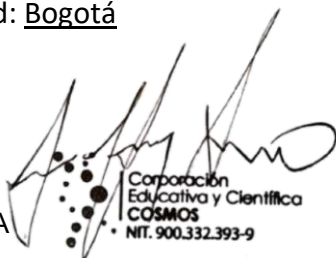
Nombre: Corporación Educativa y Científica COSMOS Representante Legal: John Henry Quiceno González

C. C. No. 79.939.779 de Bogotá

No. del NIT: 900.332.393-9 (anexar copia) Dirección: Cra 16A # 79-95

Correo electrónico: analistalicitaciones@corpocosmos.org; gerencia@corpocosmos.org

Ciudad: Bogotá

FIRMA 

Corporación
Educativa y Científica
COSMOS
• NIT. 900.332.393-9