



ESTUDIO DE MERCADO

PROYECTO:

**CONTRATACIÓN DE OPERADORES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN
PARA EL ADULTO MAYOR “JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA”.
PNAAM para el periodo junio a septiembre de 2011**

MAYO DE 2011

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. OBJETIVO DEL ESTUDIO	4
3. FICHA RESUMEN	5
4. DESCRIPCIÓN MANUAL OPERATIVO.....	5
5. INFORME DE COSTOS POR RACIÓN Y POR DEPARTAMENTO.....	6
5.1 CÁLCULO DE COSTOS.....	10
5.2 COSTO DE LA RACIÓN PARA PREPARAR	21
5.3 SERVICIOS SOCIALES COMPLEMENTARIOS	26
6. VALOR UNITARIO HISTÓRICO.....	27
6.1 VALOR RACIÓN PREPARADA – RP.....	27
6.2 VALOR RACIÓN PARA PREPARAR – RPP	28
7. ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	28
8. CRITERIOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA – EXPERIENCIA A ACREDITAR	34
8.1 CUPO DE CRÉDITO	34
8.2 .EXPERIENCIA GENERAL.....	35
8.3 PROPUESTA DE APOORTE AL TALENTO HUMANO:.....	36
8.4 PROPUESTA DE APOORTE EN COMPLEMENTOS:	38



1. INTRODUCCIÓN

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar debe adoptar estrategias para Seleccionar operadores del Programa Nacional de Alimentación para el Adulto Mayor –PNAAM– “Juan Luis Londoño de la Cuesta, con el fin prestar un servicio óptimo al adulto mayor en las 33 regionales del país en el marco de sus obligaciones contenidas en el convenio No. 490 de 2010.

El ICBF es la entidad nacional encargada de formular y coordinar la ejecución de la política pública de protección social a la niñez, los jóvenes menores de edad, los Adultos Mayores y la familia en general, con la cual se busca garantizar sus derechos y asegurar su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad. Sus acciones se inscriben en un marco normativo nacional que recoge los acuerdos internacionales en este campo, y se fundamenta en el reconocimiento de que la inversión social en el bienestar de la infancia y de la familia repercute en el desarrollo del país, brinda mayores oportunidades para los sectores más pobres de la sociedad.

La función que deben cumplir los operadores para la prestación de este servicio involucra acciones de carácter administrativo, técnico, financiero y legal, todas ellas con la finalidad de dar cumplimiento al compromiso social de prestar un servicio a personas que lo necesitan y el cumplimiento de las obligaciones de los contratos del Programa Nacional de Alimentación para el Adulto Mayor, así como del cumplimiento de los lineamientos, manuales operativos y demás instrumentos orientadores de la ejecución de los mismos.

El Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar suscribieron el Convenio Interadministrativo N° 490 del 28 de diciembre 2010, cuyo objeto es: *“El ICBF se compromete para con el MINISTERIO a efectuar la ejecución, seguimiento, evaluación, interventoría, supervisión y control del Programa Nacional de Alimentación para el Adulto Mayor “Juan Luis Londoño de la Cuesta, de conformidad con la normatividad vigente”.*

Teniendo en cuenta que El ICBF es una entidad descentralizada del orden nacional, con autonomía administrativa y presupuestal, encargada de formular y coordinar la ejecución de la política pública de protección social a la niñez, los jóvenes menores de edad y la familia, con la cual se busca garantizar sus derechos y asegurar su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad, sus acciones se inscriben en un marco normativo nacional que recoge los acuerdos internacionales en este campo y se fundamenta en el reconocimiento de que la inversión social en el bienestar de la infancia y la familia repercute en el desarrollo del país y brinda mayores oportunidades para los sectores más pobres de la sociedad.

En consecuencia, la contratación de los programas estratégicos y misionales del ICBF, se orienta por un régimen especial denominado contrato de aporte, según lo establece la Ley 7ª de 1979 y los Decretos 2388 de 1979, 2737 de 1989, 334 de 1980, 2923 de 1994, 1477 de 1995, 2150 de 1995 y 1137 de 1999, entre otros, por lo que para consultar su definición y caracterización debe remitirse a lo contenido en dichas normas, teniendo en cuenta que el sistema jurídico de Bienestar Familiar, responde a un régimen exceptivo. En los aspectos no previstos en el mencionado régimen de excepción se dará aplicación en forma complementaria a lo previsto en el Manual de Contratación de la entidad (Resolución 4670 de 2010) y en la normativa que integra el Estatuto General de Contratación Pública y sus decretos reglamentarios.

2. OBJETIVO DEL ESTUDIO

El objetivo de este estudio para la atención del Programa de Alimentación del Adulto Mayor en el territorio Nacional, es analizar y registrar las diferentes variables económicas que intervienen en la ejecución del programa y a través de los parámetros establecidos en el manual operativo contribuir a mejorar el consumo de alimentos de Adultos Mayores en situación de desplazamiento o clasificados en los niveles 1 ó 2 del sisben o incluidos en los puntos de corte de la nueva metodología de encuesta del sisben III, indígenas, habitantes de la calle o de centros de bienestar del adulto mayor, promoviendo su mejoramiento individual, inclusión social, el ejercicio efectivo de los derechos, el fortalecimiento de la autonomía y la autoestima, a través del Sistema Nacional de Bienestar Familiar la prestación del servicio de preparación y suministro del programa permitiendo:

1. Estimar las variables financieras y técnicas que sirvan de base para estructurar el proceso de selección, garantizando una estructura de costo acorde al programa e incorporando la actualización de los precios de cada una de los elementos necesarios para una adecuada ejecución de forma tal que conlleve a su selección objetiva.
2. Estimar el costo del servicio a contratar.
3. Cumplir con la prestación de servicios de ración preparada (RP) para 60 días hábiles del año 2011 y ración para preparar (RPP) para 3 entregas, y garantizar la atención durante los meses de junio a Agosto de la vigencia 2011, en las treinta y tres (33) regionales del país.
4. Determinar los costos en el servicio de alimentación al adulto mayor, consiste en la entrega de una ración de almuerzo preparado y servido localmente durante los días hábiles del año señalados en el numeral anterior, a los adultos mayores ubicados en el área urbana, o en área rural concentrada siempre y cuando haya

disponibilidad de infraestructura para la preparación, o en una ración para preparar que consiste en una entrega mensual de productos no perecederos, a los adultos mayores ubicados en área rural dispersa, o en zonas rurales concentradas donde no exista infraestructura para la preparación del almuerzo caliente. Igualmente, se suministra mensualmente 1 paquete de Bienestarina a cada usuario.

- Cumplir con la normatividad y resoluciones vigentes en los alimentos que hacen parte de las modalidades que existen actualmente en el programa Juan Luis Londoño de la Cuesta. PNAAM.

3. FICHA RESUMEN

FICHA RESUMEN DE ESTUDIO DE MERCADO PARA PROYECTO	
Proyecto	Seleccionar operadores del programa nacional de alimentación para el adulto mayor –pnaam- “juan luis londoño de la cuesta”
Área solicitante	Dirección de Prevención – Subdirección de Familia
Áreas participantes	Dirección Prevención – Dirección de Logística y Abastecimiento Oficina Jurídica – Comité de Contratación
Proveedores	Según lo establece el artículo 122 del Decreto 2150 de 1995, en el presente proceso se permite la participación de entidades sin ánimo de lucro, dentro de las cuales se encuentran las siguientes: <ol style="list-style-type: none"> Fundaciones Asociaciones Cooperativas Agremiaciones Cajas de Compensación Familiar ONG Otras entidades sin ánimo de lucro Consortios o Uniones Temporales, conformados por alguna de las entidades mencionadas en los literales a) a g).
Días de Atención RP	Sesenta (60) días de atención de Raciones Preparada (RP)
Numero de Entregas RPP	Tres (3) entregas de Raciones para Preparar (RPP)
Numero de entregas SSC	Tres (3) actividades de Servicios Sociales Complementarios
Modalidad de contratación	Contrato de Aporte

4. DESCRIPCIÓN MANUAL OPERATIVO

Para la ejecución adecuada del programa y de la atención de los adultos mayores se ha desarrollado y actualizado de manera permanente el Manual Operativo, el cual forma parte integral de los contratos con los operadores y las entidades interventoras, y que contiene y determina los aspectos técnicos, administrativos y sociales en él contenidos y que son de obligatorio cumplimiento. Fue desarrollado a partir de los Documentos CONPES 86, 92 y 105, donde el Consejo Nacional de Política Económica y Social establece los lineamientos para la operación del Programa y asigna al ICBF, entre otras, la responsabilidad de elaborar dicho Manual.

El Manual operativa está dividido en siete capítulos que describen el esquema operativo general y dos anexos: el primero que contiene la información que complementa los contenidos de cada componente y el segundo con los procedimientos que se deben aplicar en su desarrollo.

EL mencionado Manual actualmente hace parte integral de los contratos que se encuentran en ejecución y con los cuales se atiende la alimentación de los Adultos Mayores focalizados por las respectivas entidades territoriales donde se encuentran los adultos en condiciones de extrema vulnerabilidad económica y social, beneficiarios del programa y que son atendidos a través del suministros de una ración preparada diaria de lunes a viernes y un (1) paquete al mes de Bienestarina por participante, en todo el territorio nacional, en el caso de RP y de una ración mensual por beneficiario, para preparar, compuesta por un paquete de alimentos que incluye entre otros una bolsa de Bienestarina, y que se denomina RPP, igualmente se tiene cobertura en 14 departamentos con Servicios Sociales Complementarias –SCC- consistentes en el desarrollo de actividades de tipo productivo en los tiempos de ocio de los adultos o de encuentros socio culturales y de recreación.

5. INFORME DE COSTOS POR RACIÓN Y POR DEPARTAMENTO

El sistema de costos o método para determinar el costo de la ración preparada (RP) y la ración para preparar (RPP) está basado en métodos de acumulación de los recursos consumidos (Insumos, mano de obra y costos generales), asignación de costos a los procesos y productos y liquidación de costos unitarios.

Teniendo en cuenta que esta metodología fue la aplicada en el estudio adelantado por la Universidad Nacional de Colombia¹, y que para la actualización del presente proceso de contratación la Subdirección de Abastecimiento del ICBF, tomó como línea de base la estructura de costos de dicho estudio, los señalamientos enunciados son aplicables al presente estudio, de otra parte y como complemento necesario a la estructura de costo para efectos de su actualización, es requisito contar con los respectivos valores

¹ Septiembre 14 de 2007

unitarios de base, los cuales serán para el efecto de esta actualización, los valores reconocidos y aportados por el ICBF por tipo de ración y por departamento en el año 2008.

Contando con los insumos de estructura de costo y valores de base, para la respectiva actualización se revisó el comportamiento y evolución de los costos y de los sistemas de administración de los recursos humanos, técnicos y económicos sobre la base de la estructura del estudio referido, para cada uno de los tipos de ración, como se presenta a continuación en las tablas No. 1 y No. 2 respectivamente:

RACION PREPARADA

TABLA No. 1

COSTOS DE OPERACIÓN	DEPARTAMENTO
MATERIA PRIMA	\$ -
MOD Manipuladores	\$ -
COSTOS GENERALES DE FABRICACION	
Servicios (Energía y Acueducto)	\$ -
Gas (Producción de Vapor)	\$ -
Materiales Indirectos (Suministros de Aseo y Mantenimiento)	\$ -
Nutricionistas, Ingenieros de Alimentos y Coordinadores de Puntos	\$ -
Transporte	\$ -
Otros(almacenamiento, transporte,muestras y otros	\$ -
Arriendo	
Subtotal (1)	\$ -
Equipo y Suministros	
Muebles y Enseres	\$ -
Dotación	\$ -
Equipo	\$ -
Menaje	
Vajilla (Plato Pando, Plato Hondo, Vaso de 7 Onzas, Cuchara)	\$ -
Utensilios de Cocina (Fondos, Valdes, Vasijas, etc.)	\$ -
Subtotal (2)	\$ -
Subtotal Costos (1)+(2)	\$ -
Imprevistos (Para cada departamento)	\$ -
Subtotal	\$ -
Margen Para cubrir Gastos Administrativos	\$ -
Subtotal	\$ -
Seguros	\$ -
Subtotal	\$ -
Impuestos	
ICA	\$ -
Subtotal antes de 4 por mil	\$ -
Impuesto a los Mov Financieros (0,4%)	\$ -
TOTAL	\$ -

FUENTE: Estructura de Costo Estudio Universidad Nacional -2007

RACION PARA PREPARAR

TABLA No. 2

COSTOS DE OPERACIÓN		DEPARTAMENTO
MATERIA PRIMA	\$	-
TRANSPORTES	\$	-
	Subtotal	\$ -
Imprevistos (Por Cada Departamento)	\$	-
	Subtotal	\$ -
Margen Para cubrir Gastos Administrativos	\$	-
	Subtotal	\$ -
Seguros	\$	-
	Subtotal	\$ -
Impuestos		
ICA	\$	-
	\$	-
Impuesto a los Mov Financieros (0,4%)	\$	-
	\$	-
TOTAL ICBF	\$	-

FUENTE: Estructura de Costo Estudio Universidad Nacional -2007

En la metodología de actualización a seguir se aplicara el Factor de Actualización, el cual consiste en tomar un factor anual por el cual se actualizara cada una de las variables contempladas en la estructura de costo, a partir de los valores base del año 2008, los factores que se utilizaran para cada uno de los grupos de actividades se relacionan en la Tabla No. 3, los cuales se originan en la información del Departamento Nacional de Estadística – DANE, para los años 2008, 2009 y 2010 respectivamente:

TABLA No. 3

VARIABLE(S) A ACTUALIZAR	INDICE A APLICAR
MATERIA PRIMA (Alimentos)	IPC por grupos de bienes y servicios - alimentos
MANO DE OBRA	Variación Salario Mínimo Mensual
MENAJE, SERVICIOS PUBLICOS, EMPAQUES Y OTROS GASTOS	Indice de Precios al Consumidor (IPC)
TRANSPORTES Y FLETES	IPC por grupos de bienes y servicios - transporte

Para los dos tipos de raciones preparada (RP) y para preparar (RPP), se tomaron los índices de la tabla No. 4 la cual registra el comportamiento de los indicadores económicos según cifras del DANE y se afectaron a la Materia prima, Manipuladores, Costos generales de fabricación, Servicios (Energía y Acueducto), Gas (Producción de Vapor), Materiales Indirectos (Suministros mentede Aseo y Mantenimiento), Nutricionistas, Ingenieros de Alimentos y Coordinadores de Puntos, transporte, Equipo y Suministros, Muebles y Enseres, dotación, Equipo, Menaje, Vajilla (Plato Pando, Plato Hondo, Vaso de 7 Onzas, Cucharas), Utensilios de Cocina (Fondos, Valdés, Vasijas, etc.)

Para la ración para preparar (RPP), se afectaron a la Materia prima, transporte, Equipo y Suministros, Muebles y Enseres, dotación, Equipo, Menaje, Vajilla (Plato Pando, Plato Hondo, Vaso de 7 Onzas, Cucharas), Utensilios de Cocina (Fondos, Valdés, Vasijas, etc.)

TABLA No. 4

INDICE	2008	2009	2010
Colombia, Indice de Precios al Consumidor (IPC)	7,67%	2,00%	3,17%
IPC por grupos de bienes y servicios - alimentos	13,17%	-0,32%	4,09%
IPC por grupos de bienes y servicios - vivienda	6,65%	4,26%	3,69%
IPC por grupos de bienes y servicios - transporte	5,22%	0,33%	2,79%
Variación Salario Mínimo Mensual Colombia	6,41%	7,67%	3,64%

Fuente: DANE -www.dane.gov.co -:

http://www.dane.gov.co/daneweb_V09/index.php?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=76

Fuente: DANE - -www.dane.gov.co :

http://www.dane.gov.co/daneweb_V09/index.php?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=76 -c

Fuente: DANE - -www.dane.gov.co :

http://www.dane.gov.co/daneweb_V09/index.php?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=76 -c

Fuente: DANE - -www.dane.gov.co :

http://www.dane.gov.co/daneweb_V09/index.php?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=76 -c



Fuente: <http://www.notinet.com.co/indices/salario.htm> -

El ejercicio se desarrolla como se señaló anteriormente, a partir de los valores aportados por el ICBF por departamento y por tipo de ración en el 2008, a los cuales se les aplican los factores o índices señalados en la tabla No. 3, según las estructuras de costo enunciadas en las tablas No. 1 y No.2, con lo cual se obtuvo los valores para el año 2011 de las raciones preparadas (RP) como de las raciones para preparar (RPP).

El análisis desarrollado en el estudio de la Universidad Nacional se realizó de forma independiente para cada uno de los departamentos, motivados entre otros en las características geográficas, de accesibilidad y disponibilidad de alimentos particulares y propias de cada uno, en cuanto a precios de alimentos, volúmenes de producción agrícola e industrial, vías y las mayores o menores contingencias en la logística de traslados y preparación según la ubicación de los diferentes puntos de atención más alejados o puntos más centralizados como son las cabeceras municipales o ciudades capitales, el cual teniendo en cuenta la metodología de actualización utilizada es válido para el presente estudio, puesto que tanto las características geográficas, como de accesibilidad a los centros de producción y los volúmenes de producción y concentración en grandes ciudades no han sufrido modificaciones sustanciales en los últimos años.

5.1 CÁLCULO DE COSTOS

A continuación se presentan las definiciones particulares y los cálculos efectuados para cada uno de los Departamentos, de las raciones preparadas (RP) y las raciones para preparar (RPP).

5.1.1 COSTO DE LA RACIÓN PREPARADA

A continuación se explicitan los costos y sus bases de cálculo, de los tres elementos definidos para la ración preparada: Alimentos, materiales, Equipos mano de obra y costos y gastos generales.

MINUTA DE ALIMENTOS (CANTIDADES)

En esta modalidad el complemento se entrega mediante un almuerzo caliente servido localmente, durante todos los días hábiles del año, para el efecto se tomo la proporción de año que corresponde la atención de los 60 días comprendidos entre junio y

septiembre de 2011. El aporte mínimo de kilocalorías y macronutrientes en esta modalidad es el siguiente:

RACION PREPARADA		
30%*de las Calorías y Nutrientes diarias		
Valor Calórico Total	Mínimo 668 Kilocalorías	
Proteína	20.0 gramos	12 % del Valor Calórico Total
Grasa	22.0 gramos	30 % del Valor Calórico Total
Carbohidratos	97.0 gramos	58 % del Valor Calórico Total

*Aporte Nutricional sin inclusión de Binestarina

El ciclo de Menús debe tener 15 días. Debe estar ceñido estrictamente a la Minuta Patrón y contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos para cada menú (Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, 2005), de tal manera que asegure al aporte nutricional establecido.

El Operador debe ofrecer los menús teniendo en cuenta:

- Los hábitos alimentarios e incluir preparaciones propias de cada departamento.
- Disponibilidad de equipo y menaje adecuados que garanticen la ejecución de cada preparación.
- Tiempos y movimientos para el cumplimiento de las preparaciones del menú diario.
- Proceso y grado de maduración de alimentos perecederos con el fin de garantizar la calidad de las preparaciones.
- Disponibilidad real de alimentos en la región.

Los menús deben ser ofrecidos de acuerdo a la rotación mensual indicada en la siguiente tabla:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
1	2	3	4	5

A continuación se presenta la minuta actual de alimentos:

Listado por grupo de alimentos a incluir en el cálculo de costos.

ALIMENTO	Cantidad neta (g)	Factor de conversión	Cantidad Bruta (g)	Alimentos a incluir en el calculo de costos
Cereal para sopa	12	1	12	Cebada perlada, cucuchuco de maíz, de go, pasta, arroz para sopa, harina de maíz, a,maíz blanco

ALIMENTO	Cantidad neta (g)	Factor de conversión	Cantidad Bruta (g)	Alimentos a incluir en el calculo de costos
Tubérculo para sopa	40	1.46	58	Papa, yuca, arracacha, plátano hartón verde y maduro, popocho, dominico, Name, papa criolla, plátano coli, o guineo
Verduras para sopa	25	1.3	33	Arveja, habichuela, zanahoria, espinaca, acelga, frijol verde, haba verde
Verduras para plato principal	70	1.3	91	Cocida: Arveja, habichuela, zanahoria, acelga, espinaca, calabaza, calabacín, ahuyama, pepino de rellenar, coliflor, remolacha, maíz tierno o choclo, brócoli, ibias, cubios, chuguas, berenjena, frijol verde Cruda: tomate, apio, lechuga, repollo, pepino cohombro, rábano (Combinados deben pesar 70g), es decir que se deben planear aprox 2 (dos) o sea 35g de cada una o 3 (tres) verduras entre 20 – 25 g de cada una)
Cereal para platô principal	35	1	35	Arroz y pasta (Spaguetti, tallarines, tornillos etc.)
Carne de res	70	1	70	Res: bola, cadera, centro de pierna, hígado de res
Pollo	70	1.67	117	Pollo: Pierna y perril con piel (Cotizadas solo las presas)
Pescado	70	2	140	Bocachico, nicurro, trucha, Cachama, tilapia (Cotización con precio en época de subienda)
Leguminosa	30	1	30	Frijol cargamanto, blanco, rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde seca.
Huevo	56 a 62.9 g (tipo A)			Huevo de gallina tipo A
Tubérculo	100	1.46	146	
Fruta entera/ jugo ¹	100/70	1.67	167/117	Entera: Papaya, melon, banano, piña, naranja, mandarina, mango, patilla, mamey. Jugo: Maracuya, mora, lulo, tomate de árbol, curuba, nispero, borojo, tamarindo, mango, piña, feijoa, badea, guayaba rosada y blanca.
Leche de vaca entera pasteurizada o larga vida o Leche en polvo*	200 ml 25 g	1	200 mL 25 g	Leche de vaca entera pasteurizada o leche larga vida, leche de vaca en polvo entera (sin adición de suero lácteo)
Azucar ²	12.5	1	12.5	Azucar refinada
Aceite	15 mL	1	15 mL	Aceite vegetal (Mezcla de aceites)

Con relación a la proteína es importante tener en cuenta:

- El pollo se ofrece 2 veces por semana
- La carne de res 2 veces por semana
- La leguminosa mas huevo 1 vez a la semana

- La fruta entera se ofrece 2 veces por semana y la fruta en jugo tres (3) veces.
- El azúcar se planea tres veces por semana para la preparación de los jugos.
- La leche se ofrece 2 veces por semana
- El tubérculo se ofrece 3 veces por semana
- Los demás alimentos se ofrecen a diario

A partir de la minuta patrón actual se establecen las cantidades por grupos de alimentos para la ración preparada, tomando las cantidades brutas. A continuación se presenta el resumen del listado de alimentos tenidos en cuenta:

Listado por grupo de alimentos a incluir en el cálculo de costos.

ALIMENTO		MEDIDA	
PLATO	GRUPO ALIMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
SOPA	Cereal	Gramos	12,0
	Verduras	Gramos	33,0
	Tubérculos	Gramos	58,0
PRINCIPAL	Cereal	Gramos	35,0
	Verduras y Hortalizas	Gramos	91,0
	Tubérculos	Gramos	146,0
PROTEINAS	Carne	Gramos	70,00
	Pollo	Gramos	117,00
	Huevo	Tipo A	1,00
	Leguminosas	Gramos	30,00
OTROS	Fruta Jugo	Gramos	117,0
	Fruta Entera	Gramos	167,0
	Leche	Mililitros	200,0
	Endulzaste	Gramos	12,50
	Grasas	Mililitros	15,00

¹ La fruta entera se ofrece 2 veces por semana y la fruta en jugo tres (3) veces.

² El azúcar se planea tres veces por semana para la preparación de los jugos.

Inclusión de aderezos

Con el fin de mejorar sensorialmente las preparaciones de la ración en cuanto a sabor y viscosidad se incluyen productos comúnmente empleados con este fin, adicional al

listado de alimentos que conforman la minuta patrón. En la siguiente tabla se presenta el listado de los productos a incluir dentro de los costos:

Listado de productos seleccionados como aderezos por ración.

PRODUCTO	Cantidad neta (g)	Cantidad Bruta (g)
Cilantro	0,6	0.7
Ajo	1.2	1.26
Cebolla Junca	1	5
Cebolla Cabezona	6	6.3
Tomate	6	7.5
Vinagre	1,0 ml	1
Perejil	0,8	0.9

5.1.1.1 PRECIO DE ALIMENTOS

Para obtener el precio de los alimentos por departamento se tomaron como base los precios aportados por el ICBF en el año 2008 como se señaló en el inicio del numeral 5 de este documento por departamento y se actualizaron año a año con el índice de precios de alimentos de la tabla No. 4. Es decir para obtener el valor de alimentos para el año 2009, se partió del valor unitario por ración de los alimentos para el año 2008 y se le aplicó el factor o índice de comportamiento de la economía de 2008, obteniendo como resultado el nuevo valor para 2009, este mismo mecanismo se utilizó para calcular los valores para 2010 y posteriormente los del año 2011.

5.1.1.2 COSTO DE LA MANO DE OBRA

En este rubro se incluyen las dos clases de mano de obra, la directa que corresponde a los manipuladores que se encargan de preparar y/o servir los alimentos, y la indirecta que corresponde a los profesionales nutricionistas y/o ingenieros de alimentos o tecnólogos en alimentos, teniendo en cuenta que las características del manual operativo no ha tenido modificaciones significativas se aplicó la misma metodología que para el precio de los alimentos, utilizando en este caso como índice las variaciones en el salario mínimo mensual para Colombia .

5.1.1.3 CANTIDAD DE MANO DE OBRA

La cantidad de funcionarios para cada cargo y para cada Departamento se estableció con base en las políticas del ICBF para tal efecto.

– Manipuladores:

El número de manipuladores se calculó teniendo lo estimado en los términos de referencia y con la distribución actual de los comedores, para puntos entre 21 y 125 beneficiarios una manipuladora, y 1 manipulador más por cada 100 beneficiarios.

– **Nutricionistas y/o Ingeniero de alimentos/tecnólogo de alimentos**

Se calculó la contratación de un nutricionista y/o ingeniero/ tecnólogo de alimentos por cada 4.000 beneficiarios o participantes del programa.

– **Auxiliares de Registro**

Para unidades de servicio mayores a 41 beneficiarios se requiere 1 auxiliar de registro, excepto en las ciudades capitales que requieren un auxiliar de registro por cada unidad de servicio.

5.1.1.4 OTROS COSTOS Y GASTOS

A continuación se presenta los rubros de costos y gastos, las bases sobre las cuales se calcula y el costo por ración, también se aplicó la metodología señalada anteriormente para construir el precio para 2011 aplicando el IPC respectivo.

Menaje

- ❖ **Vajilla:** Consta de una plato hondo, un plato pando y un vaso de 8 onzas de material plástico de alta duración, además de un juego de cubiertos metálicos. Para los municipios que tienen hasta 80 beneficiarios se presupuestó la compra de una vajilla por persona y para los municipios con más de 80 beneficiarios se presupuestaron 80 vajillas más el 50% del excedente.
- ❖ **Comedor:** El material de las mesa y de las sillas es plástico y consta de una mesa de 4 puestos y cuatro sillas. Se asume que el contratista dispone de un juego de muebles, una por cada ocho cupos y una silla por cada dos cupos.
- ❖ **Dotación:** Se presupuestaron tres dotaciones al año para cada manipulador que comprende delantal, gorro y tapaboca, adicionalmente se incluyeron dos batas por cada nutricionista y por ingeniero y/o tecnólogo.
- ❖ **Utensilios de cocina:** A continuación se relacionan los utensilios y equipos requeridos

EQUIPO	HASTA 50	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANT.	RACIONES					
Mesas	7	13	25	38	50	63	75
Sillas	25	50	100	150	200	250	300
Estufa de gas lineal de mínimo tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	1	1	2
Nevera mínimo de 16 pies	1	1	1	2	2	2	2
Congelador 7 pies. Capacidad de 230 litros mínimo	0	1	1	0	0	1	1
Congelador 12 pies. 385 litros mínimo	0	0	0	1	1	1	1
Licuadora no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuadora Semi-Industrial 15 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	1	1	1
Balanza Gramera de un Kg	1	1	1	1	1	1	1
Olla a presión 8 lt	0	1	1	0	0	0	0
Olla a presión 13	0	0	0	1	1	1	2

DESCRIPCION	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.
Abrelatas	1	1	1	2	2	2	2
Balde plástico	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiúso (basura) mediana	1	1	1	2	2	3	4
Caneca con tapa multiúso (basura) grande	1	1	1	1	2	2	3
Caneca con tapa multiúso (sobras) mediana	1	1	1	2	1	2	2
Caneca con tapa multiúso (sobras) grande	0	0	0	1	1	2	2
Colador plástico grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	1	1	1	1	2	2	2
Cuchillo cocina para cortar carne	1	1	2	2	3	3	3
Cuchillo cocina para cortar verdura	1	1	2	2	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa	1	1	1	1	1	2	2
Espumadera aluminio fundido	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica 2 litros	1	1	1	1	2	3	3
Legumbreira	1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado) No. 32	2	2	1	0	0	0	0
Olla (aluminio recortado) No. 36	1	1	2	2	2	3	3
Olla (aluminio recortado) No. 40	0	1	2	3	4	4	4
Paila 37 cm	1	0	2	2	2	2	2
Paila 46 cm	0	1	2	2	3	4	4
Pinzas grandes	1	1	1	1	2	3	4
Pinzas medianas	1	1	0	0	0	0	0
Rallador acero inoxidable No. 14	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar grande.	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar mediana	1	1	1	1	2	2	2

Servicios públicos

Las siguientes son las bases utilizadas para la asignación de servicios públicos a cada ración:

- Energía y acueducto: hace referencia a las unidades de servicio necesarios para el funcionamiento aseo y mantenimiento de los equipos y la preparación de los alimentos.
- Gas: contempla básicamente el gas propano o natural utilizado para el funcionamiento de las estufas y los equipos en las unidades de servicio.
- Suministros de aseo y mantenimiento: comprende los gastos efectuados por el mantenimiento de equipos, los costos de detergentes, jabones, esponjillas, bolsas para basura, etc.

Transportes:

La actualización del costo de transporte por ración, se efectuó aplicando al valor del año 2008 el IPC del grupo de bienes y servicios de transporte

– .

5.1.1.5 PÓLIZAS DE SEGUROS Y GARANTÍAS

El costo de las primas de los seguros tanto para raciones preparadas como para raciones para preparar se determinó con base en las variaciones del IPC. Se tuvieron en cuenta, cumplimiento sobre un 10% del presupuesto, calidad del servicio 2% salarios 5%, buen manejo del anticipo 30% y responsabilidad civil 10% sobre el valor del contrato.

5.1.1.6 IMPUESTOS

Se determinaron los costos de los impuestos pertinentes para el contrato de las raciones preparadas, ICA e impuesto a los movimientos financieros.

5.1.1.7 MARGEN PARA CUBRIR GASTOS DE ADMINISTRACION

De acuerdo al análisis de las principales empresas de productos y servicios alimenticios tomadas aleatoriamente de la información de las bases de datos de los estados financieros de la Superintendencia de Sociedades, se determinó un promedio de

margen para cubrir gastos de administración del por departamento el cual se aplicó al estudio.

5.1.1.8 IMPREVISTOS

Se incluyó un porcentaje de los costos por departamento para la ración preparada como imprevistos que no estén contemplados en el presente estudio de costos o por situaciones extraordinarias en la ejecución del contrato. Cada departamento tiene un porcentaje relacionado con aspectos críticos como las distancia, cantidad de raciones y acceso a las materias primas.

5.1.1.9 NÚMERO DE RACIONES PREPARADAS POR DEPARTAMENTO

Para determinar las raciones preparadas a suministrar en este programa se partió del número de cupos asignados por el CONPES, esto dio como resultado que los beneficiarios del programa serán 388.024 adultos mayores de ubicados en 33 departamentos, de los cuales 200.806 corresponden a raciones preparadas, ubicados en 32 departamentos.

Una vez aplicadas las variaciones a nivel departamental sobre el total de variables de la estructura de costo se obtuvo el siguiente resultado:

CUPOS Y VALOR UNITARIO POR RACIÓN PREPARADA POR DEPARTAMENTO - 2011

No.	Departamento	TOTAL CUPOS	Raciones Preparadas	VALOR UNITARIO
1	AMAZONAS	399,00	261	\$ 5.174,00
2	ANTIOQUIA	31.789,00	17.812	\$ 2.872,00
3	ARAUCA	4.129,00	2.657	\$ 2.700,00
4	ATLÁNTICO	13.571,00	10.588	\$ 2.749,00
5	BOGOTÁ D.C	9.930,00	9.630	\$ 2.765,00
6	BOLÍVAR	29.826,00	17.253	\$ 2.765,00
7	BOYACÁ	20.491,00	3.428	\$ 2.776,00
8	CALDAS	5.627,00	2.920	\$ 2.750,00
9	CAQUETÁ	5.748,00	3.434	\$ 2.627,00
10	CASANARE	3.091,00	1.605	\$ 2.755,00
11	CAUCA	21.087,00	5.864	\$ 2.806,00
12	CESAR	13.700,00	9.500	\$ 2.765,00
13	CHOCÓ	6.945,00	2.235	\$ 3.364,00
14	CÓRDOBA	26.410,00	9.854	\$ 2.813,00
15	CUNDINAMARCA	20.951,00	7.904	\$ 2.868,00
16	GUAINÍA	688,00	268	\$ 5.174,00
17	GUAVIARE	1.166,00	338	\$ 3.309,00
18	HUILA	12.483,00	6.714	\$ 2.749,00
19	LA GUAJIRA	4.352,00	2.993	\$ 2.773,00
20	MAGDALENA	22.011,00	13.725	\$ 2.786,00
21	META	7.668,00	5.327	\$ 2.747,00
22	NARIÑO	26.579,00	6.956	\$ 2.714,00
23	NORTE DE SANTANDER	15.413,00	9.426	\$ 2.746,00
24	PUTUMAYO	4.655,00	1.723	\$ 2.702,00
25	QUINDIO	4.721,00	4.045	\$ 2.766,00
26	RISARALDA	3.464,00	2.245	\$ 2.768,00
27	SAN ANDRÉS	100,00	19	\$ 5.174,00
28	SANTANDER	17.035,00	6.651	\$ 2.745,00
29	SUCRE	16.964,00	10.773	\$ 2.799,00
30	TOLIMA	17.115,00	9.502	\$ 2.764,00
31	VALLE DEL CAUCA	19.211,00	15.156	\$ 2.799,00
32	VAUPÉS	121,00	0	\$ 0,00
33	VICHADA	584,00	0	\$ 0,00
	TOTALES	388.024,00	200.806,00	\$ -

5.1.2. COSTO DE LA RACIÓN PARA PREPARAR

A continuación calculan los costos de cada uno de los tres elementos definidos para la ración para preparada: Materiales, y costos y gastos generales. Así mismo se explican las bases de cálculo y su metodología.

MINUTA DE ALIMENTOS (CANTIDADES)

En esta modalidad el complemento se entrega mensualmente mediante un paquete de alimentos no perecederos. La ración para preparar podrá entregarse en el área urbana excepcionalmente en aquellos municipios con 20 ó menos cupos asignados o en donde la dispersión de las personas no permita reunir como mínimo 20 beneficiarios para abrir un comedor.

La atención con esta modalidad está prevista para 3 entregas en los meses de junio, julio y agosto de 2011 y se distribuirá a nivel de la respectiva cabecera municipal. El aporte mínimo de kilocalorías y macronutrientes en esta modalidad es el siguiente:

APORTE MÍNIMO DE KILOCALORÍAS Y MACRO NUTRIENTES – RACIÓN PARA PREPARAR

RACIÓN PARA PREPARAR		
30% de las Calorías y Nutrientes diarias		
Valor Calórico Total	1.113 Kilocalorías	
Proteína	33.4 gramos	12 % del Valor Calórico Total
Grasa	37.1 gramos	30 % del Valor Calórico Total
Carbohidratos	161.4 gramos	58 % del Valor Calórico Total

ALIMENTOS QUE CONFORMAN UNA (1) RACIÓN PARA PREPARAR

ALIMENTO	CANTIDAD
Arroz	1.500 gramos (3 paquetes de 500 gramos)
Pasta	1.000 gramos (4 paquetes de 250 g. ó 2 paquetes de 500 g.)
Lenteja	500 gramos
Fríjol	500 gramos
Leche Polvo	380 gramos ó 400 gramos
Aceite Vegetal	500 cm ³
Atún en aceite	340 o 368 gramos (2 latas)
Avena en hojuelas	500 gramos
Harina maíz precocida	500 gramos

Bienestarina	900 Gramos
--------------	------------

5.1.2 PRECIO DE ALIMENTOS

Para obtener el precio de los alimentos por departamento se tomaron como base los valores aportados por el ICBF para este tipo de raciones en el año 2008 y se actualizaron aplicando los índices para alimentos contenidos en la tabla No. 4., y la metodología señalada en el numeral 5 de este documento.

5.1.3 OTROS COSTOS Y GASTOS

A continuación se detallan los costos generales, sus bases y la metodología de cálculo utilizada es igual a la utilizada en las variables de alimentos, con la diferencia que para este caso el índice de variación a aplicar es del IPC en empaques y el de transporte para los fletes.

EMPAQUES

Para la estimación de los costos del empaque se tuvieron en cuenta las características del empaque, de acuerdo con la naturaleza y el peso de los alimentos que conforman la ración. Cada empaque lleva impreso las siguientes leyendas

Cara principal:

- Nombre y logotipo del programa
- Leyenda "PROHIBIDO SU USO CON FINES POLÍTICOS, ELECTORALES Y COMERCIALES Y CUALQUIER OTRO DISTINTO A LOS ESTABLECIDOS"

Cara posterior:

- Logotipo del ICBF con un tamaño mínimo de 15 centímetros
- Identificación del contratista
- La siguiente leyenda : Esta ración contiene los siguientes productos :

ALIMENTO	CANTIDAD
Arroz	1 ½ Kilo
Pasta	1 Kilo
Lenteja o	1 Libra
Fríjol	1 Libra
Leche Polvo	1 Bolsa de 400 grs
Aceite Vegetal	1 Botella de 500 cm ³

Atún en aceite	2 latas
Avena en hojuelas	1 Libra
Harina maíz precocida	1 Libra
Bienestarina	1 paquete de 900 gramos

FLETES

Para el estudio desarrollado por la Universidad Nacional, se aplicaron las siguientes premisas:

- Lugar de origen, las sedes del ICBF en las macro regiones. Se consideró utilizar los tipos de vehículo furgoneta, C2, C3 y CS considerando las necesidades y la experiencia, ya que, siempre será necesario desplazar un vehículo a la zona donde estén los usuarios no importando si el medio de transporte utiliza toda su capacidad lo cual implica la cancelación de un servicio de cupo completo.
- Dado que la carga llega al destino final o punto de entrega de los paquetes alimentarios y no hay carga de retorno, se afectó la tarifa en 60% más un 10% para cubrir la jornada de un día (1) del vehículo en stand by en el destino final para la entrega de los productos. Los descargues se incluyeron dentro de los costos según el tipo de vehículo para cupo completo. A partir de estos lineamientos de la Universidad y siguiendo la metodología aplicada, los principios son aplicables a este estudio.
- En todos los departamentos el costo del flete se afecta en un 30% por la distribución de cargas urbanas de corta distancia (inferiores a 50 Km) y en 70% por la distribución de cargas de larga distancia (superiores a 50 Km en zona rural y 100 Km en zona urbana). En los territorios Nacionales (considerados dentro de este grupo los departamentos de Amazonas, Vichada, Vaupés, Guainía y San Andrés), se costeo transporte aéreo hasta la ciudad capital y adicionalmente se costearon transportes terrestre y/o fluvial para la distribución de las raciones en los diferentes municipios.
- Los departamentos de Chocó, Nariño, Cauca, Putumayo, Bolívar y Antioquia, tienen un complemento de transporte terrestre y fluvial en los municipios que lo requieren por estar ubicados estos en las riberas de los ríos y no tener otras vías de acceso.

Teniendo en cuenta que dichas premisas mantienen su aplicabilidad en las características del programa y puntos de destino de las RPP, se actualizaron las cifras del año 2008 con los índices de IPC para bienes y servicios de transporte del DANE consignadas en la Tabla N.4

5.1.4 PÓLIZAS SEGUROS Y GARANTÍAS

Se aplico la misma metodología que para las Raciones preparadas.

5.1.5 IMPUESTOS

Se determinaron los costos de los impuestos pertinentes para este contrato en las modalidades de ración preparada y raciones para preparar, ICA e impuesto a los movimientos financieros.

5.1.6 MARGEN PARA CUBRIR GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

De acuerdo al análisis de las principales empresas de productos y servicios alimenticios tomadas aleatoriamente de la información de las bases de datos de los estados financieros de la Superintendencia de Sociedades, se determinó un promedio de margen para cubrir gastos de administración del por departamento el cual se aplicó al estudio.

5.1.7 IMPREVISTOS

Se incluyó un porcentaje de los costos por departamento para la ración preparada como imprevistos que no estén contemplados en el presente estudio de costos o por situaciones extraordinarias en la ejecución del contrato. Cada departamento tiene un porcentaje relacionado con aspectos críticos como las distancia, cantidad de raciones y acceso a los insumos.

5.1.8 NÚMERO DE RACIONES PARA PREPARAR POR DEPARTAMENTO

Para determinar las raciones preparadas a suministrar en este programa se partió del número de cupos asignados por el CONPES, esto dio como resultado que los beneficiarios del programa serán 388.024 adultos mayores de ubicados en 33 regionales de 32 departamentos, de los cuales 187.218 corresponden a raciones para preparar.

Una vez concluido el proceso de actualización los resultados de la actualización de costos para la Ración para Preparar, se presentan a continuación

CUPOS Y VALOR UNITARIO POR RACIÓN PARA PREPARAR POR DEPARTAMENTO – 2011

No.	Departamento	TOTAL CUPOS	Raciones para Preparar	VALOR UNITARIO
1	AMAZONAS	399,00	138	\$ 53.447,00
2	ANTIOQUIA	31.789,00	13.977	\$ 32.143,00
3	ARAUCA	4.129,00	1.472	\$ 40.397,00
4	ATLÁNTICO	13.571,00	2.983	\$ 30.343,00
5	BOGOTÁ D.C	9.930,00	300	\$ 29.499,00
6	BOLÍVAR	29.826,00	12.573	\$ 29.874,00
7	BOYACÁ	20.491,00	17.063	\$ 31.508,00
8	CALDAS	5.627,00	2.707	\$ 31.182,00
9	CAQUETÁ	5.748,00	2.314	\$ 34.186,00
10	CASANARE	3.091,00	1.486	\$ 31.837,00
11	CAUCA	21.087,00	15.223	\$ 31.023,00
12	CESAR	13.700,00	4.200	\$ 30.156,00
13	CHOCÓ	6.945,00	4.710	\$ 40.604,00
14	CÓRDOBA	26.410,00	16.556	\$ 30.200,00
15	CUNDINAMARCA	20.951,00	13.047	\$ 31.537,00
16	GUAINÍA	688,00	420	\$ 52.787,00
17	GUAVIARE	1.166,00	828	\$ 40.652,00
18	HUILA	12.483,00	5.769	\$ 30.546,00
19	LA GUAJIRA	4.352,00	1.359	\$ 30.030,00
20	MAGDALENA	22.011,00	8.286	\$ 30.173,00
21	META	7.668,00	2.341	\$ 30.448,00
22	NARIÑO	26.579,00	19.623	\$ 34.207,00
23	NORTE DE SANTANDER	15.413,00	5.987	\$ 31.273,00
24	PUTUMAYO	4.655,00	2.932	\$ 39.550,00
25	QUINDIO	4.721,00	676	\$ 30.978,00
26	RISARALDA	3.464,00	1.219	\$ 30.424,00
27	SAN ANDRÉS	100,00	81	\$ 52.483,00
28	SANTANDER	17.035,00	10.384	\$ 31.028,00
29	SUCRE	16.964,00	6.191	\$ 30.091,00
30	TOLIMA	17.115,00	7.613	\$ 30.191,00
31	VALLE DEL CAUCA	19.211,00	4.055	\$ 31.591,00
32	VAUPÉS	121,00	121	\$ 51.070,00
33	VICHADA	584,00	584	\$ 52.285,00
	TOTALES	388.024,00	187.218,00	\$ -

5.2 SERVICIOS SOCIALES COMPLEMENTARIOS

Los servicios sociales complementarios benefician a 39.850 adultos mayores.

El valor a ser reconocido por el concepto de servicios sociales complementarios asciende para el año 2011 a la suma de \$2.062 por beneficiario del servicio mencionado, que efectivamente se encuentre vinculado a estas actividades; para ello el operador debe programar actividades de ocio productivo y encuentros culturales y recreativos, a los que accederá el beneficiario, la asistencia se evidencia en los soportes de cumplimiento. Su costo esta discriminado así:

ACTIVIDAD	COSTO 2011
Ocio productivo	1.163
Encuentros culturales	899
TOTAL	2.062

CUPOS Y VALOR UNITARIO DE LOS SERVICIOS SOCIALES COMPLEMENTARIOS POR DEPARTAMENTO – 2011

No.	DEPARTAMENTO	CUPOS SERVICIOS SOCIALES COMPLEMENTARIOS - SSC	VALOR UNITARIO SSC
1	ANTIOQUIA	1.276	\$ 2.062,00
2	ARAUCA	3.108	\$ 2.062,00
3	CAQUETÁ	1.317	\$ 2.062,00
4	CAUCA	2.088	\$ 2.062,00
5	CESAR	6.407	\$ 2.062,00
6	CHOCÓ	1.473	\$ 2.062,00
7	CÓRDOBA	3.035	\$ 2.062,00
8	GUAVIARE	362	\$ 2.062,00
9	LA GUAJIRA	1.181	\$ 2.062,00
10	MAGDALENA	4.967	\$ 2.062,00
11	META	1.213	\$ 2.062,00
12	NARIÑO	2.797	\$ 2.062,00
13	NORTE DE SANTANDER	7.134	\$ 2.062,00
14	PUTUMAYO	3.492	\$ 2.062,00
TOTALES		39.850,00	

6. VALOR UNITARIO HISTÓRICO.

A continuación se muestra en los cuadros por tipo de ración, el comportamiento de precios unitarios registrados en el programa desde el año 2005

6.1 VALOR RACIÓN PREPARADA – RP

DEPARTAMENTO	Año 2005	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
AMAZONAS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 4.838,00	\$ 5.075,00
ANTIOQUIA	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 1.994,00	\$ 2.472,00	\$ 2.664,00	\$ 2.794,00
ARAUCA	\$ 2.089,00	\$ 2.055,00	\$ 2.064,00	\$ 2.326,00	\$ 2.507,00	\$ 2.630,00
ATLÁNTICO	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.007,00	\$ 2.364,00	\$ 2.548,00	\$ 2.673,00
BOGOTÁ	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 1.987,00	\$ 2.378,00	\$ 2.563,00	\$ 2.688,00
BOLÍVAR	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.009,00	\$ 2.378,00	\$ 2.563,00	\$ 2.688,00
BOYACÁ	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.022,00	\$ 2.387,00	\$ 2.572,00	\$ 2.698,00
CALDAS	\$ 1.669,00	\$ 1.922,00	\$ 2.049,00	\$ 2.363,00	\$ 2.547,00	\$ 2.672,00
CAQUETÁ	\$ 1.669,00	\$ 1.920,00	\$ 2.011,00	\$ 2.262,00	\$ 2.438,00	\$ 2.557,00
CASANARE	\$ 1.669,00	\$ 2.055,00	\$ 2.101,00	\$ 2.370,00	\$ 2.554,00	\$ 2.679,00
CAUCA	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.048,00	\$ 2.414,00	\$ 2.602,00	\$ 2.729,00
CESAR	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.011,00	\$ 2.378,00	\$ 2.563,00	\$ 2.688,00
CHOCÓ	\$ 1.945,00	\$ 2.055,00	\$ 2.247,00	\$ 2.898,00	\$ 3.123,00	\$ 3.276,00
CÓRDOBA	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.010,00	\$ 2.421,00	\$ 2.609,00	\$ 2.737,00
CUNDINAMARCA	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.002,00	\$ 2.469,00	\$ 2.661,00	\$ 2.791,00
GUAINÍA	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 4.838,00	\$ 5.075,00
GUAVIARE	\$ 2.097,00	\$ 2.057,00	\$ 2.325,00	\$ 2.842,00	\$ 3.063,00	\$ 3.213,00
HUILA	\$ 1.669,00	\$ 1.920,00	\$ 2.048,00	\$ 2.363,00	\$ 2.547,00	\$ 2.672,00
LA GUAJIRA	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.019,00	\$ 2.386,00	\$ 2.571,00	\$ 2.697,00
MAGDALENA	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.009,00	\$ 2.398,00	\$ 2.584,00	\$ 2.710,00
META	\$ 1.669,00	\$ 1.920,00	\$ 2.082,00	\$ 2.362,00	\$ 2.546,00	\$ 2.670,00
NARIÑO	\$ 1.669,00	\$ 1.920,00	\$ 2.017,00	\$ 2.338,00	\$ 2.520,00	\$ 2.643,00
NTE DE SANTANDER	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.046,00	\$ 2.363,00	\$ 2.547,00	\$ 2.672,00
PUTUMAYO	\$ 1.669,00	\$ 1.922,00	\$ 2.035,00	\$ 2.328,00	\$ 2.509,00	\$ 2.632,00
QUINDIO	\$ 1.669,00	\$ 1.920,00	\$ 2.044,00	\$ 2.378,00	\$ 2.563,00	\$ 2.688,00
RISARALDA	\$ 1.669,00	\$ 1.920,00	\$ 2.044,00	\$ 2.380,00	\$ 2.565,00	\$ 2.690,00
SAN ANDRÉS	\$ 2.726,00	\$ 3.450,00	\$ 4.125,00	\$ 4.489,00	\$ 4.838,00	\$ 5.075,00
SANTANDER	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.051,00	\$ 2.363,00	\$ 2.547,00	\$ 2.672,00
SUCRE	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.009,00	\$ 2.409,00	\$ 2.596,00	\$ 2.723,00
TOLIMA	\$ 1.669,00	\$ 1.920,00	\$ 2.045,00	\$ 2.377,00	\$ 2.562,00	\$ 2.687,00
VALLE DEL CAUCA	\$ 1.669,00	\$ 1.904,00	\$ 2.040,00	\$ 2.408,00	\$ 2.595,00	\$ 2.722,00
VAUPÉS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
VICHADA	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

6.2 VALOR RACIÓN PARA PREPARAR – RPP

DEPARTAMENTO	Año 2005	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
AMAZONAS	\$ 44.037,00	\$ 42.250,00	\$ 45.208,00	\$ 47.830,00	\$ 51.546,00	\$ 54.067,00
ANTIOQUIA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.513,00	\$ 28.130,00	\$ 30.316,00	\$ 31.798,00
ARAUCA	\$ 29.253,00	\$ 32.274,00	\$ 33.888,00	\$ 35.345,00	\$ 38.091,00	\$ 39.954,00
ATLÁNTICO	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.778,00	\$ 26.732,00	\$ 28.809,00	\$ 30.218,00
BOGOTÁ	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 25.422,00	\$ 27.397,00	\$ 28.737,00
BOLÍVAR	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.627,00	\$ 26.447,00	\$ 28.502,00	\$ 29.896,00
BOYACÁ	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.609,00	\$ 27.567,00	\$ 29.709,00	\$ 31.162,00
CALDAS	\$ 24.325,00	\$ 24.553,00	\$ 26.461,00	\$ 27.358,00	\$ 29.484,00	\$ 30.926,00
CAQUETÁ	\$ 24.325,00	\$ 27.930,00	\$ 29.085,00	\$ 30.103,00	\$ 32.442,00	\$ 34.028,00
CASANARE	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.269,00	\$ 27.819,00	\$ 29.981,00	\$ 31.447,00
CAUCA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.269,00	\$ 27.267,00	\$ 29.386,00	\$ 30.823,00
CESAR	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.778,00	\$ 26.577,00	\$ 28.642,00	\$ 30.043,00
CHOCÓ	\$ 28.519,00	\$ 32.274,00	\$ 34.170,00	\$ 35.503,00	\$ 38.262,00	\$ 40.133,00
CÓRDOBA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.719,00	\$ 26.619,00	\$ 28.687,00	\$ 30.090,00
CUNDINAMARCA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.778,00	\$ 27.711,00	\$ 29.864,00	\$ 31.324,00
GUAINÍA	\$ 44.037,00	\$ 42.250,00	\$ 45.208,00	\$ 47.288,00	\$ 49.698,00	\$ 53.454,00
GUAVIARE	\$ 29.358,00	\$ 32.277,00	\$ 34.536,00	\$ 35.710,00	\$ 38.485,00	\$ 40.367,00
HUILA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.145,00	\$ 26.982,00	\$ 29.079,00	\$ 30.501,00
LA GUAJIRA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.533,00	\$ 26.503,00	\$ 28.562,00	\$ 29.959,00
MAGDALENA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.778,00	\$ 26.603,00	\$ 28.670,00	\$ 30.072,00
META	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.269,00	\$ 27.215,00	\$ 29.330,00	\$ 30.764,00
NARIÑO	\$ 24.325,00	\$ 27.930,00	\$ 29.140,00	\$ 30.160,00	\$ 32.503,00	\$ 34.092,00
NTE DE SANTANDER	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.312,00	\$ 27.286,00	\$ 29.406,00	\$ 30.844,00
PUTUMAYO	\$ 24.325,00	\$ 32.277,00	\$ 33.891,00	\$ 35.213,00	\$ 37.949,00	\$ 39.805,00
QUINDIO	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.367,00	\$ 27.184,00	\$ 29.296,00	\$ 30.729,00
RISARALDA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.921,00	\$ 26.776,00	\$ 28.856,00	\$ 30.267,00
SAN ANDRÉS	\$ 29.358,00	\$ 42.000,00	\$ 44.685,00	\$ 46.115,00	\$ 49.698,00	\$ 52.128,00
SANTANDER	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.198,00	\$ 27.063,00	\$ 29.166,00	\$ 30.592,00
SUCRE	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.719,00	\$ 26.516,00	\$ 28.576,00	\$ 29.973,00
TOLIMA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 25.778,00	\$ 26.654,00	\$ 28.725,00	\$ 30.130,00
VALLE DEL CAUCA	\$ 24.325,00	\$ 24.550,00	\$ 26.756,00	\$ 27.773,00	\$ 29.931,00	\$ 31.395,00
VAUPÉS	\$ 44.037,00	\$ 42.250,00	\$ 44.363,00	\$ 45.783,00	\$ 49.340,00	\$ 51.753,00
VICHADA	\$ 44.037,00	\$ 42.250,00	\$ 45.208,00	\$ 46.881,00	\$ 50.524,00	\$ 52.995,00

7. ANÁLISIS DEL ENTORNO

Se ha considerado adicionalmente a los índices económicos resultantes de los últimos tres años y que afectan en forma directa el comportamiento de las variables que intervienen para la adecuada ejecución del programa cumpliendo sus lineamientos y su manual operativo, las diferentes situaciones presentadas en el País tanto en el último trimestre del año anterior, como el impacto de la actual ola invernal y sus efectos tanto en las cosechas de perecederos de corto plazo como en los cárnicos, huevos, aves y la producción lechera, que tiene un impacto en la economía cuya proyección para 2011

hacia prever una tasa de crecimiento cercano al 4,6%², la cual se puede venir a menos por la situación invernal, que de acuerdo con estimaciones del banco de la Republica significa una caída del 2,4%³, en la producción industrial para el mes de febrero, por efectos de las demoras en las entregas de los productos hacia el interior del País y hacia los puertos para exportar.

De otra parte también se ha revisado el comportamiento de los commodities principalmente en lo que tiene que ver con los productos para la ración para preparar y las tendencias de precios internacionales de los alimentos, los cuales según la CEPAL⁴ desde mediados del año 2010 presentan un encarecimiento de las materias primas (granos) por efectos de una mayor demanda de China, India y varios Países emergentes, pero adicionalmente por los fenómenos de lluvias y sequías que dañaron cosechas de grandes productores como Rusia, Canadá y Australia entre otros y adicionalmente por operaciones especulativas que en suma han generado una gran volatilidad en los precios internacionales.

Por lo presentado hasta aquí, es preciso señalar que aunque los resultados de los precios unitarios obtenidos en este estudio presentan variaciones a nivel departamental con relación a los valores que aporta actualmente el ICBF para la atención del programa PNAAM en los servicios de raciones preparadas y raciones para preparar, dicha variación en término de la sumatoria de recursos para la contratación de 60 días de ración preparada y tres (3) entregas de ración para preparar es inferior a un 0,61 %, del total del presupuesto, por lo cual se considera que este porcentaje será muy similar o inferior al crecimiento de precios en los alimentos durante los primeros cinco meses del año en curso, comparado con el mismo periodo en el año 2010, proyección que se hace a partir del comportamiento de los precios de los alimentos, dadas las actuales circunstancias de mercado nacional e internacional y teniendo en cuenta que la participación de estos en el valor del costo de la ración es del 55 % de la ración preparada y de más del 70 % de la ración para preparar. Por lo anterior, se recomienda mantener los valores unitarios que el ICBF ha venido aportando durante el año 2011.

Sin embargo, frente a los precios de los alimentos que en algunos de estos se anuncian con incrementos⁵, superiores a 10% y 20%, y que además, la situación de las vías en el País puede impactar los costos de operación del programa, se recomienda igualmente,

² Informe del FMI-proyecciones 2011- Publicación PORTAFOLIO - abril 11 de 2011

³ Redacción Económica y de Negocios EL TIEMPO abril 19 de 2011

⁴ Volatilidad de los precios llego para quedarse- Publicación FENAVI No. 182 de marzo de 2011

⁵ La FM- Gobierno prevé aumento de precios por ola invernal - abril 25 de 2011

Revista Gobierno – Economía Ámbito Nacional – mayo 2 de 2011

Revista DINERO – Efecto del invierno sobre los precios – febrero 4 de 2011

que los costos del servicio que superen el valor del aporte del ICBF, se exijan a los operadores como aporte al contrato.

Por lo anterior se recomienda que los precios unitarios para la atención de los 60 días de ración preparada y de las tres (3) entregas de ración para preparar sean los mismos que se aportan por el ICBF actualmente y cuyo presupuesto total sería el siguiente:

RACIÓN PREPARADA

No.	DEPARTAMENTO	CUPOS RACIONES PREPARADAS - RP	VALOR UNITARIO -RP	VALOR TOTAL -RP
1	AMAZONAS	261	\$ 5.209,00	\$ 81.572.940
2	ANTIOQUIA	17.812	\$ 2.868,00	\$ 3.065.088.960
3	ARAUCA	2.657	\$ 2.700,00	\$ 430.434.000
4	ATLÁNTICO	10.588	\$ 2.744,00	\$ 1.743.208.320
5	BOGOTÁ D.C	9.630	\$ 2.759,00	\$ 1.594.150.200
6	BOLÍVAR	17.253	\$ 2.759,00	\$ 2.856.061.620
7	BOYACÁ	3.428	\$ 2.769,00	\$ 569.527.920
8	CALDAS	2.920	\$ 2.743,00	\$ 480.573.600
9	CAQUETÁ	3.434	\$ 2.625,00	\$ 540.855.000
10	CASANARE	1.605	\$ 2.750,00	\$ 264.825.000
11	CAUCA	5.864	\$ 2.801,00	\$ 985.503.840
12	CESAR	9.500	\$ 2.759,00	\$ 1.572.630.000
13	CHOCÓ	2.235	\$ 3.363,00	\$ 450.978.300
14	CÓRDOBA	9.854	\$ 2.810,00	\$ 1.661.384.400
15	CUNDINAMARCA	7.904	\$ 2.865,00	\$ 1.358.697.600
16	GUAINÍA	268	\$ 5.209,00	\$ 83.760.720

17	GUAVIARE	338	\$ 3.298,00	\$ 66.883.440
18	HUILA	6.714	\$ 2.743,00	\$ 1.104.990.120
19	LA GUAJIRA	2.993	\$ 2.768,00	\$ 497.077.440
20	MAGDALENA	13.725	\$ 2.782,00	\$ 2.290.977.000
21	META	5.327	\$ 2.741,00	\$ 876.078.420
22	NARIÑO	6.956	\$ 2.713,00	\$ 1.132.297.680
23	NORTE DE SANTANDER	9.426	\$ 2.743,00	\$ 1.551.331.080
24	PUTUMAYO	1.723	\$ 2.702,00	\$ 279.332.760
25	QUINDIO	4.045	\$ 2.759,00	\$ 669.609.300
26	RISARALDA	2.245	\$ 2.761,00	\$ 371.906.700
27	SAN ANDRÉS	19	\$ 5.209,00	\$ 5.938.260
28	SANTANDER	6.651	\$ 2.743,00	\$ 1.094.621.580
29	SUCRE	10.773	\$ 2.795,00	\$ 1.806.632.100
30	TOLIMA	9.502	\$ 2.758,00	\$ 1.572.390.960
31	VALLE DEL CAUCA	15.156	\$ 2.794,00	\$ 2.540.751.840
32	VAUPÉS	0	\$ -	\$ -
33	VICHADA	0	\$ -	\$ -
TOTALES		200.806		\$ 33.600.071.100

RACION PARA PREPARAR

No.	DEPARTAMENTO	CUPOS RACIONES PARA PREPARAR - RPP	VALOR UNITARIO RPP	VALOR TOTAL RPP
1	AMAZONAS	138	\$ 55.500,00	\$ 22.977.000,00
2	ANTIOQUIA	13.977	\$ 32.641,00	\$ 1.368.669.771,00
3	ARAUCA	1.472	\$ 41.013,00	\$ 181.113.408,00
4	ATLÁNTICO	2.983	\$ 31.019,00	\$ 277.589.031,00
5	BOGOTÁ D.C	300	\$ 29.499,00	\$ 26.549.100,00
6	BOLÍVAR	12.573	\$ 30.688,00	\$ 1.157.520.672,00
7	BOYACÁ	17.063	\$ 31.988,00	\$ 1.637.433.732,00
8	CALDAS	2.707	\$ 31.746,00	\$ 257.809.266,00
9	CAQUETÁ	2.314	\$ 34.930,00	\$ 242.484.060,00
10	CASANARE	1.486	\$ 32.280,00	\$ 143.904.240,00
11	CAUCA	15.223	\$ 31.640,00	\$ 1.444.967.160,00
12	CESAR	4.200	\$ 30.839,00	\$ 388.571.400,00
13	CHOCÓ	4.710	\$ 41.197,00	\$ 582.113.610,00
14	CÓRDOBA	16.556	\$ 30.887,00	\$ 1.534.095.516,00
15	CUNDINAMARCA	13.047	\$ 32.154,00	\$ 1.258.539.714,00
16	GUAINÍA	420	\$ 54.871,00	\$ 69.137.460,00
17	GUAVIARE	828	\$ 41.437,00	\$ 102.929.508,00
18	HUILA	5.769	\$ 31.309,00	\$ 541.864.863,00
19	LA GUAJIRA	1.359	\$ 30.753,00	\$ 125.379.981,00
20	MAGDALENA	8.286	\$ 30.869,00	\$ 767.341.602,00

No.	DEPARTAMENTO	CUPOS RACIONES PARA PREPARAR - RPP	VALOR UNITARIO RPP	VALOR TOTAL RPP
21	META	2.341	\$ 31.579,00	\$ 221.779.317,00
22	NARIÑO	19.623	\$ 34.995,00	\$ 2.060.120.655,00
23	NORTE DE SANTANDER	5.987	\$ 31.661,00	\$ 568.663.221,00
24	PUTUMAYO	2.932	\$ 40.860,00	\$ 359.404.560,00
25	QUINDÍO	676	\$ 31.543,00	\$ 63.969.204,00
26	RISARALDA	1.219	\$ 31.069,00	\$ 113.619.333,00
27	SAN ANDRÉS	81	\$ 53.509,00	\$ 13.002.687,00
28	SANTANDER	10.384	\$ 31.403,00	\$ 978.266.256,00
29	SUCRE	6.191	\$ 30.767,00	\$ 571.435.491,00
30	TOLIMA	7.613	\$ 30.928,00	\$ 706.364.592,00
31	VALLE DEL CAUCA	4.055	\$ 32.227,00	\$ 392.041.455,00
32	VAUPÉS	121	\$ 53.124,00	\$ 19.284.012,00
33	VICHADA	584	\$ 54.399,00	\$ 95.307.048,00
TOTALES		187.218		\$ 18.294.248.925,00

Actualmente los operadores del Programa son:

NOMBRE REGIONAL	RAZÓN SOCIAL
AMAZONAS	CONSORCIO AÑOS DORADOS
ANTIOQUIA	UT LUZ DE VIDA
ARAUCA	CONSORCIO AÑOS DORADOS
ATLÁNTICO	COOPROSPERAR
BOGOTÁ	COOPROSPERAR

NOMBRE REGIONAL	RAZÓN SOCIAL
BOLIVAR	COOPROSPERAR
BOYACÁ	COOPROSPERAR
CALDAS	CONSORCIO AÑOS DORADOS
CAQUETÁ	SURCOLOMBIANA DE INVERSIONES
CASANARE	COOPROSPERAR
CAUCA	UT LUZ DE VIDA
CESAR	COOPROSPERAR
CHOCO	UT LUZ DE VIDA
CÓRDOBA	UT LUZ DE VIDA
CUNDINAMARCA	UT LUZ DE VIDA
GUAINÍA	CONSORCIO AÑOS DORADOS
GUAJIRA	CONSORCIO AÑOS DORADOS
GUAVIARE	CONSORCIO AÑOS DORADOS
HUILA	CONSORCIO ADULTO MAYOR DEL HUILA
MAGDALENA	UT LUZ DE VIDA
META	SURCOLOMBIANA DE INVERSIONES
NARIÑO	UT LUZ DE VIDA
NORTE DE SANTANDER	COOPROSPERAR
PUTUMAYO	CONSORCIO AÑOS DORADOS
QUINDÍO	CONCIVICA
RISARALDA	FUNDASUPERIOR
SAN ANDRES	CONSORCIO AÑOS DORADOS
SANTANDER	COOPROSPERAR
SUCRE	UT LUZ DE VIDA
TOLIMA	SURCOLOMBIANA DE INVERSIONES
VALLE	UT LUZ DE VIDA
VAUPES	SURCOLOMBIANA DE INVERSIONES
VICHADA	SURCOLOMBIANA DE INVERSIONES

8. CRITERIOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA – EXPERIENCIA A ACREDITAR

8.1 CUPO DE CRÉDITO

La determinación de requerir un cupo crédito en El ICBF desde el año 2007, fue establecido como política institucional de exigir en los procesos contractuales un cupo de crédito aprobado por una entidad bancaria, el cual constituye un requisito habilitante de carácter financiero, teniendo en cuenta la normativa para el RUP (Decreto

1464 de 2010), este requerimiento se mantuvo única y exclusivamente para los contratos de aporte, por cuanto de acuerdo a la Ley no se exige RUP en los casos de contratación directa, y para este tipo de proceso es una derivación de la contratación directa a través de convocatoria pública.

El proponente debe tener un Cupo de Crédito igual o mayor al 10% del valor del Presupuesto Estimado por regional o regionales para las cuales presenta oferta. Si el proponente se presenta a más de un departamento, debe tener un Cupo de Crédito no menor al **10%** de la sumatoria del valor del Presupuesto Estimado de los departamentos a los que oferte.

Para el caso de empresas extranjeras se aceptará la presentación de certificación de crédito expedida por una entidad financiera extranjera, siempre y cuando éste documento sea certificado por una entidad financiera nacional vigilada por la Superintendencia Financiera de Colombia.

El hecho de que los proponentes acrediten contar con un cupo de crédito aprobado refleja la solvencia económica del proponente, lo cual, le permite al ICBF asegurar la ejecución del contrato, y por este motivo, el valor certificado en el cupo de crédito debe tener una relación con el presupuesto a contratar, que para este proceso se estableció en un 10% del presupuesto oficial.

8.2. EXPERIENCIA GENERAL

Teniendo en cuenta el sector al cual pertenece la prestación de este servicio, se determinó que para la habilitación de un proponente en cuanto a la experiencia de empresa se refiere y teniendo en cuenta las características propias del programa, los lugares de prestación del servicio, tanto para el caso de la ración preparada como la ración para preparar y la población objeto de atención, se requiere de operadores con amplia experiencia en el manejo de preparación de alimentos y manipulación de los mismos, la cual se estima medir a través de contratos de características iguales o similares a las del servicio de alimentación definidas en los lineamientos de este programa y medidas a través del valor contratado, por lo cual la exigencia de experiencia por cada departamento está ligada al presupuesto del mismo y la sumatoria de hasta con CINCO (5) CERTIFICACIONES de contratos terminados y ejecutados o en ejecución, se considera que como mínimo sea igual o superior a 2.0 veces el presupuesto oficial, y que en su objeto contemple: *Preparación y Suministro de alimentación para el consumo humano, de acuerdo a una minuta patrón y ciclos de menús preestablecidos, entregados al consumidor final.*

En el anterior proceso de selección se exigía demostrar experiencia habilitante equivalente a una (1) vez el presupuesto oficial para cada departamento y se asignaba



puntaje hasta máximo uno punto cinco (1.5) veces el presupuesto oficial por departamento. En el entendido que el alcance de este proceso de convocatoria pública es para la prestación del servicio por un período muy inferior al 50% del tiempo de atención anual, se sugiere exigir como experiencia habilitante mínimo dos (2) veces el presupuesto oficial para cada departamento y que se asigne puntaje hasta máximo tres (3) veces el presupuesto oficial por departamento.

Se entiende por suministro de alimentación, la obtención y preparación de alimentos entregados al consumidor final. Se entiende como minuta patrón, la lista de preparaciones que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios, describe las medidas, cantidades (tanto para sólidos como para líquidos) y número de comidas que cada una de las dietas debe contener. Es el punto de partida para la programación de menús. Se entiende como ciclos de menús preestablecidos los menús aprobados por la entidad contratante. Se entiende como consumidor final la persona que ocupa el último lugar en la cadena de producción y distribución y es quien realiza el consumo de la ración.

Los contratos acreditados deben cumplir las siguientes condiciones:

El ICBF otorgará hasta cien (100) puntos al oferente que presente en la sumatoria de los contratos o certificaciones con los que acredite la experiencia para cada departamento de acuerdo con la siguiente tabla:

TABLA DE PUNTAJE PARA EXPERIENCIA		
Si la sumatoria del valor de los contratos que acredita la experiencia, por departamento, del oferente corresponde a:	Hasta tres (3) veces del valor del presupuesto del departamento ofertado, se asignará	100 Puntos al proponente que acredite mayor experiencia. A los demás proponentes se asignará el puntaje en éste componente de manera inversamente proporcional (regla de tres) al mayor puntaje en éste criterio.

8.3 PROPUESTA DE APOORTE AL TALENTO HUMANO:

Para efectos de la determinación de aportes que sean representativos en la ejecución del programa se contemplan dos aspectos, el primero relacionado con la cantidad y calidad de un recurso humano adicional que coadyuve en los aspectos de ejecución y seguimiento en tema nutricional y en los social enfocado a las actividades de índole lúdico y recreativo, con desarrollo de destrezas y habilidades de los adultos mayores de forma tal que orienten, estimulen y acompañen de una manera más cercana y directa a los grupos de intervención en cada uno de los comedores o puntos de atención establecidos en los departamentos que tienen RP y RPP, el ICBF por lo cual

se otorgará hasta cien (100) puntos al oferente que ofrezca mayor aporte en “talento humano”, para lo cual el oferente deberá garantizar en primera instancia que cumple con la totalidad de los profesionales descritos y requeridos en el manual operativo. Ahora bien este talento humano de aporte es adicional al personal mínimo requerido para la ejecución del contrato, el cual se encuentra descrito en el manual antes mencionado.

En cumplimiento del Aporte ofrecido por el Operador en busca de la garantía de calidad en los procesos de preparación y/o distribución de la Ración Preparada y de acuerdo con el número de beneficiarios atendidos en cada punto, el Operador debe ofertar el talento humano de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla. Talento Humano para Supervisión de los puntos de distribución de la Ración Preparada

Puntaje Departamento	100 puntos por la oferta que garantice mayor aporte en talento humano		50 puntos por la oferta que garantice el siguiente aporte en talento humano	
	Área nutricional	Área social	Área nutricional	Área social
AMAZONAS	1	1	1*	1*
ANTIOQUIA	29 o más	6 o más	21 hasta 28	3 hasta 5
ARAUCA	2	1	2	1*
ATLÁNTICO	17 o más	2 o más	12 hasta 16	1
BOGOTÁ	14 o más	6 o más	10 hasta 13	3 hasta 5
BOLIVAR	24 o más	3 o más	17 hasta 23	2
BOYACÁ	8 o más	6 o más	6 hasta 7	3 hasta 5
CALDAS	5 o más	2 o más	4	1
CAQUETÁ	5 o más	2 o más	4	1
CASANARE	3 o más	1 o más	2	1*
CAUCA	7 o más	3 o más	5 hasta 6	2
CESAR	12 o más	2 o más	8 hasta 11	1
CHOCO	4 o más	2 o más	3	1
CORDOBA	13 o más	3 o más	10 hasta 12	2
CUNDINAMARCA	13 o más	6 o más	10 hasta 12	3 hasta 5
GUAINIA	1	1	1*	1*
GUAJIRA	5 o más	2 o más	3 hasta 4	1
GUAVIARE	1	1	1*	1*
HUILA	9 o más	3 o más	7 hasta 8	2
MAGDALENA	15 o más	3 o más	10 hasta 14	2
META	6 o más	2 o más	4 hasta 5	1
NARIÑO	10 o más	3 o más	7 hasta 9	2
NORTE DE SANTANDER	16 o más	3 o más	12 hasta 15	2

Puntaje Departamento	100 puntos por la oferta que garantice mayor aporte en talento humano		50 puntos por la oferta que garantice el siguiente aporte en talento humano	
	PUTUMAYO	2	2	2
QUINDIO	6 o más	1 o más	4 hasta 5	1*
RISARALDA	5 o más	1 o más	4	1*
SAN ANDRES	1	1	1*	1*
SANTANDER	14 o más	3 o más	10 hasta 13	1 hasta 2
SUCRE	12 o más	2 o más	9 hasta 11	1
TOLIMA	14 o más	3 o más	10 hasta 13	1 hasta 2
VALLE	18 o más	3 o más	13 hasta 17	1 hasta 2

*Talento humano contratado por medio tiempo

- Lo anterior corresponde en el caso que el operador oferte el mayor aporte a un (1) supervisor del área de alimentos encargado de **cinco (5)** puntos de distribución con más de cien (100) beneficiarios de Ración Preparada, con lo que se espera que los puntos con mayor número de beneficiarios sean supervisados mínimo **tres** veces al mes y a un (1) supervisor del área de alimentos encargado de **nueve (9)** puntos de distribución con menos de cien (100) beneficiarios de Ración Preparada, con lo que se espera que los puntos con menor número de beneficiarios sean supervisados mínimo **dos veces** al mes.
- El mínimo aporte corresponde a un (1) supervisor del área de alimentos encargado de **siete (7)** puntos de distribución con más de cien (100) beneficiarios de Ración Preparada, con lo que se espera que los puntos con mayor número de beneficiarios sean supervisados mínimo **dos veces al mes** y a un (1) supervisor del área de alimentos encargado de **catorce (14)** puntos de distribución con menos de cien (100) beneficiarios de Ración Preparada, con lo que se espera que los puntos con menor número de beneficiarios sean supervisados mínimo **una vez al mes**.

8.4 PROPUESTA DE APORTE EN COMPLEMENTOS:

Como segunda instancia en los elementos señalados como medición o calificación de aporte, se considera como se señala en el numeral 7 que es importante mantener como ha sido costumbre a través del desarrollo del programa en los últimos cuatro (4) años, la entrega a todos los beneficiarios de RPP de complementos en especie, de acuerdo a lo establecido en cada contrato de operación, y para el proceso objeto de este estudio se ha considerado dadas las condiciones del entorno y que en los costos de la operación ya puede haber aporte obligatorio por parte de los operadores, que este aporte complementario en primera instancia sea de utilidad para cada uno de los beneficiarios, que no genere dilución intrafamiliar, y que considerando que la experiencia anterior con los kit de aseo, han tenido un efecto de complementación del servicio de alimentación, muy bien recibido por los adultos, adicionalmente y como análisis del impacto del costo

frente al presupuesto total del proyecto, se determina mantener el porcentaje respecto del presupuesto total que se ha manejado en anteriores procesos, es así como una vez surtida la investigación de mercado se estiman los siguientes costos, que del total del presupuesto es el 0.9% .

Para la contratación vigente, resultante de la Convocatoria Pública en todos los departamentos se entregarán los siguientes complementos, de acuerdo a la opción presentada en la oferta de cada proponente:

COSTOS ESTABLECIDOS PARA EL KID DE ASEO SEGÚN ESTUDIO DE MERCADO

ELEMENTOS DEL KIT RPP	VALOR MÍNIMO
CREMA DENTAL	\$ 1.500
CEPILLO DE DIENTES	\$ 1.000
VALOR TOTAL POR KID	\$ 2.500
NUMERO DE USUARIOS RPP	187.218
VALOR TOTAL DE LOS KIDS	\$ 468.045.000
% VALOR DEL CONTRATO	0,9%

A quien cumpla con este aporte se le otorgaron cien (100) puntos así:

COMPLEMENTO ÚNICO	PUNTAJE
ELEMENTOS DE ASEO O HIGIENE PERSONAL: deberá contener como mínimo: <ul style="list-style-type: none">- Un cepillo de dientes de textura media, manual, para adultos, con cabeza redonda, mango anatómico, Una crema dental con flúor, para uso convencional, en tubo de mínimo 50 g, con tapa rosca y componentes tradicionales.	100 puntos

DISTRIBUCIÓN Y ANÁLISIS DE RIESGOS

Teniendo en cuenta las políticas institucionales El OPERADOR deberá constituir como mínimo a favor de EL ICBF una póliza que ampare los riesgos descritos en el presente pliego, a favor del ICBF, de manera independiente y de acuerdo con el valor del contrato de aporte.

TABLA No. 5

TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

Entiéndase por riesgo en materia contractual, la probabilidad de ocurrencia de eventos aleatorios que afecten el desarrollo del mismo, generando una variación sobre el resultado esperado, tanto en relación con los costos como con las actividades a desarrollar en la ejecución contractual.

Corresponderá al operador seleccionado la asunción del riesgo previsible propio de este tipo de contratación asumiendo su costo, siempre que el mismo no se encuentre expresamente a cargo del ICBF en el presente pliego de condiciones.

La probabilidad de la ocurrencia será medida de acuerdo a la siguiente tabla:

NIVEL	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA	DESCRIPCION
1	Remoto	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia es menor del 1% durante la vigencia del contrato.
2	Occasional	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia se estima entre 1% y el 5% durante la vigencia del contrato
3	Frecuente	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia se estima entre 5.1% al 10% durante la vigencia del contrato
4	Muy frecuente	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia se estima mayor al 10% durante la vigencia del contrato

Entre otros, los riesgos preVISIBLES que deberá asumir el contratista son los siguientes:

Matriz de riesgos					
CLASE	Tipificación del Riesgo	Asignación del Riesgo		Estimación del Riesgo	
	Descripción	Contratista	ICBF	Nivel de probabilidad de ocurrencia	Eliminación o Mitigación

Jurídicos	Enfermedad general, enfermedad profesional, accidentes de trabajo (incapacidad, discapacidad, muerte, entre otros) sin que el recurso humano se encuentre efectivamente cubierto por el régimen de seguridad social (pensión, salud, riesgos profesionales).	X		1	<ul style="list-style-type: none"> Garantía de la afiliación y pago oportuno al régimen de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) del recurso humano contratado para la ejecución del contrato. Las demás acciones que considere el contratista.
	Demandas o reclamaciones de tipo laboral o contractual por el Incumplimiento de las obligaciones laborales, no reconocimiento de los honorarios en caso de contrato de prestación de servicios o no provisión de los recursos necesarios para la ejecución de la operación.	X		1	<ul style="list-style-type: none"> Pago oportuno de los salarios, prestaciones sociales, honorarios y demás emolumentos pactados con el recurso humano contratado para la ejecución del contrato o contratos. Adecuada planeación, disponibilidad de los recursos y mecanismos de supervisión y verificación del cumplimiento oportuno de la programación. Las demás acciones que considere el contratista.
	Daños y perjuicios a terceros por responsabilidad civil extracontractual por parte del contratista, sus trabajadores y contratistas, extendiéndose a todos los eventos amparados.	X		2	<ul style="list-style-type: none"> Implementación de planes de prevención para que el recurso humano contratado para la ejecución del contrato, cuente con herramientas y protocolos para el desarrollo de la labor para el respeto de los derechos personales y patrimoniales de terceros. Exigencia y verificación de la existencia de cobertura de este riesgo por parte de contratistas para la prestación de servicios conexos al desarrollo de la Operación del Programa. Las demás acciones que considere el contratista.

	El riesgo contractual, la probabilidad de ocurrencia de eventos aleatorios que afecten la consecución del programa	x		2	<ul style="list-style-type: none"> • Constituir una póliza que ampare los riesgos descritos en el pliego (Manual Operativo). • Le corresponderá al contratista seleccionado la asunción del riesgo previsible propio de este tipo de contratación asumiendo su costo siempre que el mismo no se en cuenta expresamente a cargo del ICBF.
Operativos	Pérdidas de información (físicas o magnéticas), no disponibilidad o confiabilidad de la misma, por falta o falla de los procesos y mecanismos de sistematización, protección y archivo.	X		2	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos de Backup de la información. • Garantizar los mecanismos para el manejo y flujo de información de acuerdo con las políticas definidas por la empresa o entidad contratista. • Mantenimiento previo y permanente del hardware, así como garantizar la disponibilidad del software para actualizaciones y reinstalaciones de manera oportuna. • Las demás acciones que considere el contratista.
	Desastres naturales que impiden el suministro de la Ración preparada		x	2	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitud de cambio temporal de modalidad RP a Modalidad RPP, de conformidad con lo establecido en el Manual operativo del PNAAM
	Presencia de conflicto armado en la zona que impide el acceso de la materia prima y/o la prestación del servicio		x	2	<ul style="list-style-type: none"> • Suspensión temporal del servicio o cambio temporal de modalidad de acuerdo con las características de la situación.
	Hurto de alimentos y/o dotación en las Unidades Aplicativas	x		2	<ul style="list-style-type: none"> • Reposición de los alimentos y/o dotación a expensas del contratista.

	Descenso de la cobertura de la Unidad Aplicativa.	x		2	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste de la materia prima y de la dotación de conformidad con el nuevo número de usuarios inscritos. Garantizar por parte del Operador la permanencia del funcionamiento de la Unidad Aplicativa así su cobertura descienda de los 21 beneficiarios.
	Apertura de nuevas Unidades aplicativas en Corregimientos Departamentales, corregimientos municipales, inspecciones u otros.	x		2	<ul style="list-style-type: none"> Disponibilidad de la materia prima, personal, dotación y demás recursos administrativos, y logísticos para asegurar la implementación del PNAAM
	Modificación del contenido de la Ración Para Preparar o inclusión de nuevos intercambios de alimentos en la Modalidad Ración preparada	x		2	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición de los nuevos productos por parte del Operador.
	Expedición de nueva legislación para la industria de alimentos que sea aplicable al PNAAM	x		2	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste de procesos, procedimientos, productos de conformidad con la legislación vigente para el contrato en curso.
	Sobreferta de servicio que impide el logro de la cobertura		x	2	<ul style="list-style-type: none"> Reasignación de cupos por parte del ICBF a través de comité técnico nacional
	Incremento de precios de los alimentos	x		2	<ul style="list-style-type: none"> Análisis de la oferta de mercado y tiempos de cosechas Negociación agregada con masas críticas por tipo de producto Estructuración de menús conforme a la minuta y disponibilidad de productos

	Necesidad de incrementar el personal ofertando para cumplir con las obligaciones del contrato en la calidad y oportunidad exigidas ,derivadas de inadecuado análisis y programación de las actividades por parte de la empresa	x		2	<ul style="list-style-type: none"> • Analisis de proponente de la relación entre el personal ofertado y las obligaciones adquiridas. • Administración eficiente de los recursos y programación efectiva de las actividades. • Contratación de profesionales idóneos. • Eliminación o mitigación de los riesgos del contrato previstos en esta matriz. • Las demás acciones que considere el contratista.
--	--	---	--	---	---

Nota:

1. Se aclara que los anteriores riesgos están mencionados de manera enunciativa y explicativa sin que se entiendan agotados todos los riesgos inherentes y relacionados con el objeto de la presente contratación, los cuales se entienden asumidos por el contratista salvo expresa manifestación en contrario por parte del ICBF; por consiguiente, es responsabilidad del (os) proponente(s) durante la etapa del proceso y hasta antes del cierre, hacer las observaciones que estime pertinentes en razón de su conocimiento especializado del servicio objeto de esta contratación. El ICBF se reserva el derecho a acoger o no las observaciones que se formulen acerca de la distribución de los riesgos previsibles a cargo del contratista.

RESUMEN ESTUDIO MERCADO

Para determinar el aporte del ICBF a valores unitarios para 2011 de la modalidades de la ración preparada (RP) y la ración para preparar (RPP) la Dirección de Logística y Abastecimiento Estratégico analizo las variables económicas reales de los años 2008, 2009 y 2010, a partir del precio pagado por el ICBF en el año 2008 y el comportamiento de los operadores a través de este periodo.

Las fuentes usadas para el análisis y la estimación del precio unitario de la RP y RPP, son el Índice de Precios al Consumidor IPC, los índices de los Grupos de bienes y servicios (Alimentos Transporte), y la variación del salario mínimo a través del periodo 2008 – 2010.

Así mismo se revisó el comportamiento, evolución de los costos y de los sistemas de administración de los recursos humanos, técnicos y económicos de los operadores desde el año 2008 del programa y llegó a la conclusión que los precios actuales son el escenario más adecuado para manejar los supuestos y las metodologías de asignación



de los costos tanto para raciones preparadas (RP) como para raciones para preparar (RPP) y que aquellos costos adicionales que requieran los operadores para cumplir con los requerimientos del programa deben ser considerados como riesgo asignado al operador y que deben registrarse como requerimiento de aporte obligatorio, el cual estará directamente ligado a la estructura de costo de cada uno de los operadores y de su optimización dependerá el mayor o menor grado de aporte obligatorio que deba realizar el operador para atender las necesidades del Programa.

El estudio de base se realizó de forma independiente para cada uno de los departamentos, motivados entre otros en las características geográficas, de accesibilidad y disponibilidad de alimentos particulares y propias de cada uno en cuanto a precios de alimentos, volúmenes de producción agrícola e industrial, vías y las mayores contingencias para los lugares más alejados o menores para aquellos puntos más centralizados, principios tomados del estudio de la Universidad Nacional.

Elaborado en Bogotá, y terminado a los Diez (10) días del mes de mayo de 2011.

JUAN CARLOS CHOCONTA VARGAS
Economista
Subdirección de Abastecimiento

Vo. Bo. EDGAR ROJAS GORDILLO
Asesor
Subdirección de Abastecimiento

LIBIA QUIMBAYO PATIÑO
Asesora
Dirección de Prevención

Vo. Bo. BERTHA INES FORERO R.
Coordinadora Nacional PNAAM
Subdirección de Familia

EDWIN INSUASTI DUCUARA
Ingeniero de Alimentos
Subdirección de Abastecimiento