

 	<p>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA FRANCISCO JOSE DE CALDAS</p> <p>Nit: 890-706-334-5 Registro Dane: 173483-000016 Registro Secretaria Educación:134009- 134017</p> <p>MUNICIPIO: DE NATAGAIMA -TOLIMA</p>	
---	--	---

Página 1 de 8

<p>ESTUDIO DEL SECTOR PRINCIPIO DE PLANEACIÓN</p>																																												
<p>La Institución Educativa, realiza el siguiente análisis del sector teniendo en cuenta la intensidad del proceso contractual que desea realizar.</p>																																												
<p>1. ASPECTOS GENERALES</p>																																												
<p>Social: La función del servicio de la tienda escolar es permitir que un tercero provea a la comunidad educativa de una alimentación completa, equilibrada, suficiente y variada, que permita el acceso a los productos básicos y al alcance económico de los educandos. Por tal razón la tienda escolar debe ser considerada como un escenario desde el cual aparte de facilitar la consecución de alimentos básicos se promuevan hábitos de alimentación saludable, en donde los educandos y la comunidad educativa en general, puedan elegir variedad de alimentos que favorezcan su estado de salud. Debido a esto, la institución educativa, dentro de su organización, no puede atender por si mismo este servicio, se hace necesario recurrir a la estrategia de contratación de prestación del servicio por persona natural o jurídica externa.</p> <p>Impacto Institucional: La institución educativa busca facilitar el acceso a la comunidad educativa de productos básicos de alimentación que permitan además mejorar la calidad alimentaria en cada uno de los estudiantes, directivos y docentes, brindando diversidad de productos en la medida de lo posible lo más saludables posibles y sobre todo productos a buen precio con el fin de ser asequibles a toda la comunidad educativa, así mismo lograr un cambio en cada uno de los integrantes del plantel educativo para que vean desde una perspectiva diferente la necesidad de consumir alimentos saludables que aporten al crecimiento y al buen hábito nutricional, mejorar el desempeño académico, al mejorarse el consumo de alimentos apropiados y la disminución de tasas de desnutrición.</p> <p>Regulatorio: las normas que regulan el sector de las tiendas escolares esta ceñida por los lineamientos del Ministerio de educación Nacional y el Ministerio de salud a través de sus distintas circulares</p> <p>Técnico:</p>																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>tem</th> <th>descripción</th> <th>valor</th> <th>valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Sándwich</td> <td>2.500</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Salchichón con arepa</td> <td>600</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Perro caliente</td> <td>3.500</td> <td>1.200</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Hamburguesa</td> <td>3.500</td> <td>2.000</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Ensalada de frutas</td> <td>2.000</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Arroz con leche</td> <td>1.200</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Pizza: Hawaiana y de carne</td> <td>2.500</td> <td>3.000</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Empanadas</td> <td>1.200</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Pasteles</td> <td>1.200</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Torta de carne molida con arepa</td> <td>2.500</td> <td>1.000</td> </tr> </tbody> </table>	tem	descripción	valor	valor	1	Sándwich	2.500	1.000	2	Salchichón con arepa	600	500	3	Perro caliente	3.500	1.200	4	Hamburguesa	3.500	2.000	5	Ensalada de frutas	2.000	1.000	6	Arroz con leche	1.200	1.000	7	Pizza: Hawaiana y de carne	2.500	3.000	8	Empanadas	1.200	800	9	Pasteles	1.200	800	10	Torta de carne molida con arepa	2.500	1.000
tem	descripción	valor	valor																																									
1	Sándwich	2.500	1.000																																									
2	Salchichón con arepa	600	500																																									
3	Perro caliente	3.500	1.200																																									
4	Hamburguesa	3.500	2.000																																									
5	Ensalada de frutas	2.000	1.000																																									
6	Arroz con leche	1.200	1.000																																									
7	Pizza: Hawaiana y de carne	2.500	3.000																																									
8	Empanadas	1.200	800																																									
9	Pasteles	1.200	800																																									
10	Torta de carne molida con arepa	2.500	1.000																																									



el Tolima
nos une

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

Nit: 890-706-334-5 Registro Dane: 173483-000016 Registro Secretaría
Educación:134009- 134017

MUNICIPIO: DE NATAGAIMA -TOLIMA



Página 2 de 8

11	Mantecada	700	1.000
12	Chocorrano	1.600	1.500
13	Bombón	400	400
14	Torta de pollo	2.500	1.500
15	Longaniza	2.000	2.000
16	Torta Gala	1.500	1.500
17	Agua 600 MI	1.000	1.500
18	Agua 300 MI	600	1.000
19	Avena	1.000	1.000
20	Jugo de naranja	1.000	1.000
21	Galletas Dux.	600	600
22	Galletas Festival	800	600
23	Galletas Integral	600	600
24	Chocolatinas	500	500
25	Deditos de queso	1.000	1.800
26	Yogurt	2.300	1.000
27	Yogo Yogo	1.300	1.200
28	Milo	2.200	1.000
29	Agua Saborizada	2.000	800
30	Tacos	1.000	1.600
31	Papas	1.800	1.600
32	Helados	600	600
33	Choco cono	1.800	1.500
34	Salpicón	1.000	1.500
35	Refrescos Naturales	1.000	300
36	Torta de banano	1.000	1.000
37	Cereales	1.000	1.800
38	Buñuelos	500	1.000
39	Almojábanas	600	500
40	Pinchos de pollo	2.500	1.500
41	Brochetas	3.000	1.800

ASPECTOS DEL MERCADO.

ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO.

El presente análisis tratara de describir el mercado de la ejecución de arriendo de tiendas, escolares o kioscos en relación con la ejecución de actividades de este tipo en Colombia, según lo determinan el Miniterio de Educación Y salud Nacional.

Entornos Educativos Saludables Los entornos educativos saludables entonces son definidos como el espacio geográfico en donde habita la comunidad educativa; donde se construye y reproduce la cultura, se desarrolla el pensamiento, la afectividad y los comportamientos básicos para producir nuevos conocimientos, se buscan alternativas, mejores formas de vivir y relacionarse con su entorno. Los entornos educativos saludables (jardín, escuela, universidades) contribuyen al desarrollo humano de la comunidad educativa, propiciando acciones integrales de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en torno al establecimiento educativo, promoviendo el desarrollo humano sostenible de las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes a través del desarrollo de habilidades y destrezas para cuidar su salud, la de su familia, su comunidad y su ambiente (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Características del entorno educativo saludable (MSPS M. , 2017) } Favorece la apropiación de conocimientos y el desarrollo de capacidades, que se evidencian en habilidades, destrezas, competencias, actitudes, aptitudes y prácticas de cuidado (de sí mismo, del otro, del ambiente) y convivencia; } Promueve infraestructuras higiénico-sanitarias favorables, seguras y sostenibles para el desarrollo humano y la calidad de vida; } Promueve la formulación, articulación, adopción y adaptación de políticas sectoriales, intersectoriales e institucionales para el desarrollo humano y la calidad de vida de la comunidad educativa } Reconocen y favorecen el enfoque diferencial y la especificidad cultura; } Promueve conocimientos, actitudes y prácticas adecuadas en alimentación saludable y actividad física; } Adaptan y adoptan soluciones tecnológicas, de infraestructuras efectivas y sostenibles, que aporten al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad educativa, con enfoque diferencial; Promueve condiciones sociales, sanitarias y ambientales externas (vías de acceso, vendedores ambulantes, riesgos ambientales, parques, entre otros), seguras. Promueve la convivencia entre los actores sociales y la comunidad educativa. } Favorecen condiciones para el fortalecimiento de las capacidades de la comunidad educativa para la participación social y el ejercicio de la ciudadanía

¿Qué es una tienda escolar? Es un espacio ubicado dentro de los establecimientos educativos destinado al expendio de alimentos para el consumo de la comunidad educativa. La definición de "tienda escolar" también aplica para los conceptos de "kiosko", "caseta", "cafetería escolar", "cooperativa" y similares (Educación., 2015)

¿Qué es alimentación saludable? Es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en 16 nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes (MSPS M. , 2016).

Procesos educativos en alimentación saludable: Esta actividad se propone a través de cursos, talleres a padres, o teniendo en cuenta la capacidad de recursos humanos y técnicos para desarrollarla, definiendo las temáticas y planes de capacitación, dependiendo de cada una de sus competencias: 1. Ministerio de Educación Nacional: orientaciones pedagógicas para la promoción de estilos de vida saludables. 2. Entidades Territoriales Certificadas: implementación y capacitación a los colegios en el marco de las orientaciones pedagógicas que permitan la adopción de estilos de vida saludable en las instituciones educativas. 3. Instituciones Educativas: inclusión y desarrollo de las temáticas de alimentación saludable en los programas curriculares y talleres a padres 4. Direcciones Territoriales de Salud: apoyo en la formulación y desarrollo de capacidades en temáticas de promoción de la alimentación saludable a la comunidad educativa utilizando jornadas de capacitación, redes comunitarias que agrupen a la comunidad educativa u otra tecnología que permita fortalecer las capacidades en el entorno. (Res 518/15. Educación y comunicación en salud).

Recomendaciones para preparación y distribución de alimentos (MSPS M. , 2017) Planear el menú teniendo en cuenta los grupos de alimentos que incluye el plato saludable de la familia colombiana. Incluir alternativas de menús saludables; Reducir la adición de sal (10% a partir de una receta estandarizada), incluir frutas enteras, jugos de fruta con o sin adición de azúcar, ensaladas, preparaciones al vapor o sin adición de grasa, e incluir ingredientes naturales y autóctonos. Evitando la inclusión de productos ultraprocesados durante la planeación. Implementar el uso de las recetas y porciones estandarizadas: Observar si el establecimiento cuenta o no con recetas estandarizadas de las preparaciones que comercializa. Si no cuenta con recetas estandarizadas promover su implementación, ya que este proceso constituye la base del control de la adición de sal, azúcar y la grasa. Preferir la compra a productores locales de alimentos naturales y frescos, que favorezcan circuitos cortos de alimentos alrededor de la escuela. Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones. Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente. Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados. Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azúcares en los alimentos. Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras. Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal. Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados. Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos. Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores. Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especias, o frutos. Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas. Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos.

Población Beneficiaria:

No. de Docentes beneficiarios	No. de Administrativos beneficiarios	No. de Estudiantes beneficiarios
-------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

35	3	796
----	---	-----

ASPECTO ECONÓMICO

Para el establecimiento de precios unitarios de las actividades a realizarse dentro del objeto contractual la I.E. ha tenido como precedente de los precios del mercado, revisados de las páginas web y SECOP del sector educativo en Colombia donde se observa que al ser en su gran mayoría las personas que ofrecen los productos y los precios del mercado, así como los ofertado año a año los operadores de la tienda escolar en la I.E. en el Municipio de años anteriores.

2. ESTUDIO DE LA OFERTA

Comprende la dinámica en el escenario comercial del sector en estudio, identificando a los posibles proveedores, a saber:

Razón Social	No. NIT	Actividades CIIU Rev. 4 A.C.
MARTHA CECILIA CARDOZO YANGUMA	65.787.603	5611 5619
FARITH HERNAN BRAVO PERDOMO	93.345.634	5611 5619

Fuente: RUES

HISTÓRICO DE COMPRAS O ADQUISICIONES DE OTRAS ENTIDADES Y OTROS CONSUMIDORES DEL BIEN Y SERVICIO.

Se analiza la contratación efectuada a nivel regional cuyo objeto conservan similitud al presente proceso:

PREGUNTA	DESCRIPCIÓN DE LOS REQUERIDO
Objeto del Contrato	Contratar la prestación de servicios de alimentación complementaria en el desarrollo de la tienda escolar.
Número y fecha del Contrato	002 DE 01 DE FEBRERO DE 2019
Modalidad selección	REGIMEN ESPECIAL
Razón Social Contratista – NIT	FARITH HERNAN BRAVO PERDOMO.
Valor del Contrato	\$ 5.600.000
Plazo del Contrato	01 DE FEBRERO 2019 AL 06 DICIEMBRE 2019
Garantías exigidas en el contrato	Cumplimiento del contrato
¿Se han impuesto sanciones al contratista?	NO

Del cuadro anterior cabe destacar que la tendencia del tipo de contratación de los procesos, se adjudicaron por invitación privada,

En materia de tiendas escolares, la mayor inversión la ejecutan las entidades estatales, siendo escasas las inversiones que hacen particulares. Se desconoce los costos en que incurren los

 	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA FRANCISCO JOSE DE CALDAS Nit: 890-706-334-5 Registro Dane: 173483-000016 Registro Secretaria Educación: 134009- 134017 MUNICIPIO: DE NATAGAIMA -TOLIMA	
---	---	---

Página 6 de 8

particulares o en la práctica no se conocen canales que permitan conseguir información cierta y confiable sobre el tema expuesto. Por tal razón no se incluye este aparte en el presente estudio.

3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

Análisis histórico de contratación, descripción de procesos similares que se han efectuado por la Institución Educativa:

¿La Institución Educativa a contratado recientemente el objeto contractual en análisis?	SI: <input checked="" type="checkbox"/>	NO: <input type="checkbox"/>
De haberse contratado ¿cuál es el número, fecha y valor del contrato?	Contratar la prestación de servicios de alimentación complementaria en el desarrollo de la tienda escolar	
De haberse contratado ¿hubo cambios en los siguientes aspectos: objeto, obligaciones, valor, plazo, tipo de persona?	HUBO CAMBIOS SI: <input checked="" type="checkbox"/> NO: <input type="checkbox"/> N/A: <input type="checkbox"/>	
De haberse contratado ¿Cuál fue la calidad de la persona con la que se contrató?	PERSONA JURÍDICA <input type="checkbox"/>	PERSONA NATURAL <input checked="" type="checkbox"/>
De haberse contratado ¿el contrato se ejecutó en el plazo establecido?	DENTRO DEL TERMINO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO <input checked="" type="checkbox"/> NO FUE DENTRO DEL TERMINO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO <input type="checkbox"/> CAUSA DE LA DEMORA:	
De haberse contratado ¿la necesidad de la Institución Educativa fue satisfecha?	SI: <input checked="" type="checkbox"/> NO: <input type="checkbox"/> N/A: <input type="checkbox"/>	
De haberse contratado ¿la póliza única de cumplimiento blindaba a la Institución Educativa en caso de incumplimiento?	SI: <input checked="" type="checkbox"/> NO: <input type="checkbox"/> N/A: <input type="checkbox"/>	

4. RIESGOS PREVISIBLES

La tipificación, estimación y distribución de los riesgos previsibles del FUTURO CONTRATO objeto del presente proceso de selección, se sujetarán a los criterios definidos en este numeral, sin perjuicio del alcance de las actividades a cargo de cada una de las partes, de acuerdo con las previsiones legales pertinentes, la naturaleza del CONTRATO, considerando preponderantemente que, será responsabilidad del contratista la ejecución del CONTRATO de conformidad con los estudios, parámetros y condiciones técnicas que forman parte del presente proceso.

Para el efecto se TIPIFICAN, ESTIMAN Y ASIGNAN los siguientes RIESGOS PREVISIBLES, a saber:



el Tolima
nos une

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

Nit: 890-706-334-5 Registro Dane: 173483-000016 Registro Secretaria
Educación:134009- 134017

MUNICIPIO: DE NATAGAIMA -TOLIMA



Número	Clase	Forma	Objeto	Tipo	Descripción (Cuya puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	Urgencia de la acción	Tratamiento a ser implementado	Impacto riesgo del tratamiento	Probabilidad	Importancia	Valoración del riesgo	Control	¿Se ha implementado control?	Responsable del tratamiento	Implementación del tratamiento	Responsabilidad de el tratamiento	Fecha estimada de completar el tratamiento	Monitoreo y revisión	Responsable	
K	General	Extemporáneo	Ejecución	Riesgos Sociales o Políticas	Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.	Suspensión temporal	Posible	No Local	Puede ocurrir ocasionalmente	Alto	Revisar procesos	Incrementado	Alto	Alto	Alto	Revisión	No	Embal Contabilidad	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato
N	General	Extemporáneo	Ejecución	Riesgos Operacionales	Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como: (i) La insuficiencia del presupuesto oficial; (ii) Del plazo del contrato.	Suspensión temporal	Posible	No Local	Puede ocurrir ocasionalmente	Alto	Revisar procesos	Incrementado	Alto	Alto	Alto	Revisión	No	Embal Contabilidad	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato	Alto y del momento de ejecución del contrato

5. ANÁLISIS DE PROYECCIÓN DE EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

La Institución Educativa procedió a solicitar cotizaciones a proveedores del sector en estudio, obteniendo de ellos (2) cotizaciones, seguidamente se resolvió por fórmula matemática el resultado de la media aritmética de la siguiente manera:

Valor de las cotizaciones las cuales se suman y se dividen en el número de cotizaciones realizadas.

$$V1 + V2 = VP / NC$$

Ítem	descripción	valor	valor	Promedio
1	Sándwich	2.500	1.000	1.750
2	Salchichón con arepa	600	500	550
3	Perro caliente	3.500	1.200	2.350
4	Hamburguesa	3.500	2.000	2.750
5	Ensalada de frutas	2.000	1.000	1.500
6	Arroz con leche	1.200	1.000	1.100
7	Pizza: Hawaiana y de carne	2.500	3.000	2.750
8	Empanadas	1.200	800	1.000
9	Pasteles	1.200	800	1.000
10	Torta de carne molida con arepa	2.500	1.000	1.750
11	Mantecada	700	1.000	850
12	Chocorrano	1.600	1.500	1.550
13	Bombón	400	400	400
14	Torta de pollo	2.500	1.500	2.000
15	Longaniza	2.000	2.000	2.000
16	Torta Gala	1.500	1.500	1.500
17	Agua 600 Ml	1.000	1.500	1.250
18	Agua 300 Ml	600	1.000	800
19	Avena	1.000	1.000	1.000
20	Jugo de naranja	1.000	1.000	1.000
21	Galletas Dux	600	600	600
22	Galletas Festival	800	600	700
23	Galletas Integral	600	600	600
24	Chocolatinas	500	500	500

25	Deditos de queso	1,000	1,800	1,400
26	Yogurt	2,300	1,000	1,650
27	Yogo Yogo	1,300	1,200	1,250
28	Miño	2,200	1,000	1,600
29	Agua Saborizada	2,000	800	1,400
30	Tacos	1,000	1,600	1,300
31	Papas	1,800	1,600	1,700
32	Helados	600	600	600
33	Choco cono	1,800	1,500	1,650
34	Salpicón	1,000	1,500	1,250
35	Refrescos Naturales	1,000	300	650
36	Torta de banano	1,000	1,000	1,000
37	Cereales	1,000	1,800	1,400
38	Buñuelos	500	1,000	750
39	Almojábanas	600	500	550
40	Pinchos de pollo	2,500	1,500	2,000
41	Brochetas	3,000	1,800	2,400

- Se realizó la verificación de los proveedores en el RUES atendiendo la actividad según CIU V4.

Nota: Se anexan las cotizaciones.

RESPONSABLES

Firma:

Nombre: JOSE ANCIZAR QUINTERO AROCA

Cargo: Rector(a) – Ordenador(a) de Gasto

Funcionario	Nombre	Dependencia	Vo. Bo.	Fecha
Revisado lo jurídico por:	ANDRES LEONARDO RUBIO CALDERON	Abogado externo		
Elaborado por:	JOSE ANCIZAR QUINTERO AROCA	Rector		

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra propia responsabilidad, lo presentamos para la firma del responsable.