DEPENDENCIA:	**SECRETARIA DE BIENESTAR SOCIAL**
PROCESO DE SELECCIÓN MINIMA CUANTÍA No.	**SBS-MC-005-2025**
OBJETO:	2025BS-96 SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL HOGAR DE PASO Y APOYO A LAS DIFERENTES CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN, DIVULGACIÓN Y ATENCIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES
FECHA:	**SEPTIEMBRE 2025**

De acuerdo a lo señalado en el Numeral 7º del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Artículo 87 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015; el **MUNICIPIO DE CUCUTA** a través de la secretaria de Bienestar Social, presenta el Estudio Previo para el SUMINISTRO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CONSISTENTE EN DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS Y REFRIGERIOS PARA EL HOGAR DE PASO DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD Y FORMA DE SATISFACERLA'

1.1 NECESIDAD DE LA CONTRATACION

De conformidad a lo dispuesto en el Artículo 58 de Código de Infancia y Adolescencia[1], en todos los distritos, municipios y territorios indígenas del territorio nacional, los gobernadores, los alcaldes, con la asistencia técnica del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, organizarán las redes de hogares de paso y establecerá el registro, el reglamento, los recursos, los criterios de selección y los controles y mecanismos de seguimiento y vigilancia de las familias, de acuerdo con los principios establecidos en el citado código.

El artículo 44 de la Constitución Política de Colombia establece los derechos fundamentales de los niños, entre los cuales se destacan el derecho a la Vida, Integridad física, Salud y seguridad social, , Nombre y nacionalidad, Familia, Cuidado y amor, Educación y cultura, Libre expresión de opinión, Recreación, Alimentación equilibrada, el Estado tienen la obligación de proteger y asistir a los niños para garantizar su desarrollo integral, los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

Entre tanto, el Artículo 204 ibidem, establece los responsables de las políticas públicas de infancia y adolescencia de acuerdo al orden territorial en cuanto al diseño, la ejecución y la evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia cuyo incumplimiento será sancionado disciplinariamente como causal de mala conducta. La responsabilidad es indelegable y conlleva a la rendición pública de cuentas.

A su vez, el Artículo 207 del Código de Infancia y Adolescencia dispone la creación de los Consejos Municipales de Política Social en la que los alcaldes no podrán delegar ni su participación, ni su responsabilidad so pena de incurrir en causal de mala conducta. Tendrán la responsabilidad de la articulación funcional entre las Entidades Nacionales y las Territoriales, deberán tener participación de la sociedad civil organizada y definirán su propio reglamento y composición.

De acuerdo al LINEAMIENTO TÉCNICO DE MODALIDADES PARA LA ATENCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, CON DERECHOS INOBSERVADOS, AMENAZADOS O VULNERADOS[2], el hogar de paso es una modalidad de atención transitoria para la ubicación inmediata de niños, niñas y adolescentes, en una familia

[1] Congreso de la República de Colombia. (2006). Ley 1098 de 2006. Código de la Infancia y la Adolescencia.
[2] Instituto Colombiano de Bienestar Social. (2017). Lineamiento técnico de modalidades para la atención de niños, niñas y adolescentes, con derechos inobservados, amenazados o vulnerados

de la red de hogares de paso, organizada en cada municipio o departamento, en el marco del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

El hogar de paso garantiza atención y cuidado por un periodo que no podrá exceder los ocho (8) días hábiles, término en el cual, la autoridad administrativa debe decretar otra medida de restablecimiento de derechos (Artículo 57 Ley 1098 de 2006).
Los hogares de paso se pueden organizar dependiendo de la capacidad de atención a los niños, las niñas o adolescentes, en dos sub modalidades:

- Hogar de paso - familia: Consiste en una familia que, debidamente seleccionada, acoge provisionalmente y en forma voluntaria máximo a cuatro (4) niños, niñas o adolescentes en situación de amenaza o vulneración de derechos.
- Hogar de paso - casa hogar: Consiste en la atención a máximo 12 niños, niñas o adolescentes en situación de amenaza o vulneración de derechos.

Dada la necesidad de dar continuidad a la oferta institucional que permita la atención de niños, niñas y adolescentes, con derechos inobservados, amenazados o vulnerados en el municipio, el Alcalde del Municipio de San José de San José de Cúcuta, solicita adelantar el Proceso de Contratación en sus Etapas Precontractual, Contractual y Postcontractual, el Proyecto de Inversión identificado con código **BPIN 2024540010258** denominado **FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN INTEGRAL EN LA PROMOCIÓN PROTECCIÓN DIVULGACIÓN Y ATENCIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES DE NORTE DE SANTANDER EN EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA**, el cual se encuentra contemplado en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia 2025 y se armoniza con el Plan de Desarrollo Municipal **"Cúcuta Perseverante, Segura y Productiva"**.

En la ciudad de San José de Cúcuta, se está trabajando incansablemente para proteger los derechos de los niños, niñas y adolescentes, especialmente en vista del incremento de delitos y situaciones que amenazan su bienestar. Por esta razón, es esencial mantener y promover campañas que busquen promocionar, garantizar y proteger los derechos de los niños, niñas y adolescentes en nuestro municipio. Por lo tanto, es indispensable reforzar las estrategias a través de actividades como talleres, conversatorios y otras acciones que promuevan esta iniciativa. Estas acciones deben garantizar la participación continua de los asistentes, tal como lo estipula la Convención de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Niño, ratificada en Colombia a través de la Ley 12 de 1991.

El suministro de refrigerios es un componente esencial para respaldar las diversas campañas de promoción, protección, divulgación y atención de los derechos de los niños, niñas y adolescentes. Estas iniciativas no solo buscan garantizar el ejercicio pleno de los derechos fundamentales de esta población vulnerable, sino también promover su bienestar integral. Al proporcionar refrigerios saludables y seguros durante estas campañas, se asegura que los menores tengan acceso a una alimentación adecuada, fortaleciendo así su capacidad para participar activamente en las actividades propuestas.

Actualmente, esta secretaria no cuenta con los medios necesarios para realizar cabalmente el suministro de refrigerios, toda vez que, no se ha realizado la contratación de proveedores. por lo cual, es necesario que esta se lleve a cabo, pero bajo la estricta observancia de los estándares de calidad y seguridad de los alimentos proporcionados a los menores, establecidos en las normativas específicas sobre alimentación en entornos educativos y sociales. Entre dichos estándares, se contempla la garantía de que los refrigerios ofrecidos durante las campañas cumplan con los requisitos nutricionales y de seguridad alimentaria. Esto no solo protege la salud de los niños, niñas y adolescentes, sino que también contribuye en la promoción de hábitos alimenticios saludables desde una edad temprana, contribuyendo también a la prevención de enfermedades causadas por mala alimentación e igualmente, apoya el fomento de adopción de estilos de vida saludables en los jóvenes.

Por lo anterior, es evidente la imperativa necesidad de realizar la contratación de proveedores para garantizar la provisión de refrigerios de calidad, destinados al respaldo de las campañas dirigidas a la protección y promoción de los derechos de los niños, niñas y adolescentes. Esto con la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en la ley 12 de 1991 y garantizar que las señaladas campañas sean efectivas en su objetivo de mejorar la vida y el bienestar de los menores.

1.2 FORMA DE SATISFACERLA

Para satisfacer la necesidad antes planteada, la secretaría de Bienestar Social adelantará un proceso de selección de Mínima Cuantía, con el fin de seleccionar una empresa debidamente acreditada que garantice el fortalecimiento a los procesos de identidad y promoción de derechos de la población diversa a través del suministro de alimentación de conformidad con la minuta patrón.

Esta modalidad de selección es aplicable a todos los objetos de contratación sin importar la naturaleza del contrato. Las reglas aplicables a la modalidad de selección de mínima cuantía son las consagradas en el Capítulo 2 Disposiciones especiales del sistema de compras y contratación pública, Sección 1 Modalidades de selección, Subsección 5 Mínima Cuantía (Subsección Modificada por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021), y no es posible agregar requisitos, procedimientos o formalidades adicionales.

1.3 NORMATIVIDAD

La Constitución Política en su Preámbulo, Capítulo I en sus artículos 1, 2, 11; Capitulo II artículos 42, 44 y concordantes se refiere a que el estado debe garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución política en especial los derechos fundamentales de los niños, como son: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia.

La Honorable Corte Constitucional Sentencia T-271 de 2023, M.P. Juan Carlos Cortés González expresa que la condición de sujetos de especial protección que la Constitución Política y los tratados internacionales de derechos humanos le otorgan a los niños, niñas y adolescentes se proyecta, entre otros aspectos, en el reconocimiento de la prevalencia de sus derechos, característica que ha sido elevada a la categoría de principio por su relevancia como instrumento para asegurar las condiciones y el entorno adecuados que permitan su desarrollo integral.

La jurisprudencia ha establecido que cuando se evalúa el interés superior del niño es necesario considerar como criterios relevantes, entre otros: «(a) la garantía del desarrollo integral del menor de edad; (b) la garantía de las condiciones para el pleno ejercicio de los derechos fundamentales del menor de edad; (c) la protección del menor frente a riesgos prohibidos; (d) el equilibrio con los derechos de los padres; y (e) la provisión de un ambiente familiar apto para el desarrollo del menor de edad» Sentencia T-051 de 2022, M.P. José Fernando Reyes Cuartas.

La ley 1098 de 2006 Código de la Infancia y la Adolescencia tiene como finalidad garantizar a los niños, a las niñas y a los adolescentes su pleno y armonioso desarrollo, por medio de esta ley se establecen normas que protegen de forma integral sus derechos garantizando el ejercicio de estos de la mano con la constitución política leyes, tratados o convenios internacionales de Derechos Humanos ratificados por el estado aplicándose siempre la norma más favorable al interés superior del niño, niña o adolescente.
Se entenderá como protección integral de los niños niñas y adolescentes la aplicación debida de las políticas públicas, planes, programas y acciones que se ejecuten con la correspondiente asignación de recursos financieros. Físicos y humanos.

2. DESCRIPCION DEL OBJETO, ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO

2025BS-96 SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL HOGAR DE PASO Y APOYO A LAS DIFERENTES CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN, DIVULGACIÓN Y ATENCIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES.

2.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS – ALCANCE DEL OBJETO

1.1. ALCANCE

El suministro de alimentos (desayuno, almuerzo, cenas y refrigerios) para el hogar de paso - casa hogar del Municipio de San José de Cúcuta, comprende:

ITEM	DESCRIPCION	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**DESAYUNO: alimentación que se toma en horas de la mañana.** Dicha alimentación se debe suministrar a través de minuta nutricional de acuerdo a los ciclos de menús avalada por profesional nutricionista, siguiendo los parámetros de la minuta patrón entregada por el Municipio. Así mismo se debe garantizar que las raciones cuenten con todas las normas de higiene y presentación. Debe incluirse los insumos de empaque y cubiertos desechables biodegradables. **	**Unidad**		-	-
2	**ALMUERZO: alimentación que se toma al mediodía y es la más completa durante el día.** Dicha alimentación se debe suministrar a través de minuta nutricional de acuerdo a los ciclos de menús avalada por profesional nutricionista del operador, siguiendo los parámetros de la minuta patrón entregada por el municipio. Así mismo se debe garantizar que las raciones cuenten con todas las normas de higiene y presentación. Debe incluirse los insumos de empaque y cubiertos desechables biodegradables. **	**Unidad**		-	-
3	**CENA: alimentación que se toma en las horas de la noche.** Dicha alimentación se debe suministrar a través de minuta nutricional de acuerdo a los ciclos de menús avalada por profesional nutricionista del operador, siguiendo los parámetros de la minuta patrón entregada por el municipio. Así mismo se debe garantizar que las raciones cuenten con todas las normas de higiene y presentación. Debe incluirse los insumos de empaque y cubiertos desechables biodegradables. **	**Unidad**		-	-
4	**REFRIGERIO DE LA MAÑANA**, **alimentación que se toma en horas de la mañana.** Dicha alimentación se debe suministrar a través de minuta nutricional de	**Unidad**		-	-

	acuerdo a los ciclos de menús avalada por profesional nutricionista, siguiendo los parámetros de la minuta patrón entregada por el Municipio. Así mismo se debe garantizar que las raciones cuenten con todas las normas de higiene y presentación. Debe incluirse los insumos de empaque y cubiertos desechables biodegradables. **				
5	**REFRIGERIO DE LA TARDE, alimentación que se toma en las horas de la tarde.** Dicha alimentación se debe suministrar a través de minuta nutricional de acuerdo a los ciclos de menús avalada por profesional nutricionista del operador, siguiendo los parámetros de la minuta patrón entregada por el municipio. Así mismo se debe garantizar que las raciones cuenten con todas las normas de higiene y presentación. Debe incluirse los insumos de empaque y cubiertos desechables biodegradables. **	**Unidad**		**-**	**-**
				TOTAL	**-**

** El servicio de desayuno, almuerzo, cena y refrigerios **SE PRESTARÁ POR DEMANDA,** dada las características ingreso y restablecimiento de derechos de la población a atender.

Para brindar la atención básica integral en el componente de Alimentación y nutrición, se requiere el cumplimiento de las condiciones técnicas referidas para cada grupo etario acordes a las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad de la Minuta patrón.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA

▪ En este componente es importante tener en cuenta las particularidades y necesidades de los niños, las niñas y adolescentes de acuerdo con su pertenencia a grupos étnicos o lugar de procedencia para tratar de brindarles una alimentación acorde con estas necesidades particulares; valorando la riqueza nutricional que puedan tener los alimentos propios.

▪ El operador dentro del proceso de acogida y en el momento que el niño, la niña y el adolescente ingrese a la casa hogar, debe entregarle un refrigerio (el que esté contemplado en el menú de ese día), sin importar la hora de ingreso y debe ser adicional a la alimentación contemplada para ese día.

▪ Así mismo, es importante precisar que existe minuta con o sin Bienestarina, frente a lo cual es competencia del operador decidir cuál de las dos aplica, siempre asegurando el cumplimiento del aporte nutricional establecido en la minuta patrón, según la modalidad.

▪ Para el servicio de alimentación se elaborará un solo ciclo de menú. Para efectos de control y seguimiento al suministro de alimentos, cada operador deberá implementar los formatos establecidos para el componente de alimentación y nutrición. Las modificaciones que se llegasen a requerir se realizaran con base a la lista de intercambios y/o guía de preparación.

COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

El contenido de la ración alimentaria diaria para los niños, niñas y adolescentes, se suministrará por medio de cinco tiempos de comida, el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes para la minuta patrón se estableció con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN- para población colombiana (Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016), así: Cálculo calórico por promedio ponderado delvalor registrado en las recomendaciones para el grupo de edad definido. Para los macronutrientes se utiliza el AMDR (Aceptable Macronutrient Distribution Ranges) a partir del grupo de edad para quien se establecerá la minuta patrón.

Tabla 1. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para los grupos poblacionales

GRUPOS ETARIOS	Kcal	Proteína		Grasa		CHO´s		CALCIO	HIERRO	ZINC
		g		g		g		mg	mg	mg
1 – 3 años 11 meses	1063	26.6	53.2	35.4	47.2	132.9	172.7	700	11	3
4 – 6 años 11 meses	1400	35	70	38.9	54.4	175.0	227.5	1000	15	4
7 – 12 años 11 meses	2000	42.5	85.0	47.2	66.1	212.5	276.3	1300	12	6
13 – 17 años 11 meses	2800	59.5	119	66.1	92.6	297.5	386.8	1300	20	10

Fuente: *Resolución 3803 de 2016. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana.*

MINUTA PATRON GRUPO POBLACIONAL DE 1 A 3 AÑOS 11 MESES DE EDAD

DESAYUNO				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	150 cc o 20.5 g	150 cc o 20.5 g	150 cc
Cereal o derivado de cereal				
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	6 g	6 g	6 g
Carnes o huevo o queso				
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g
Queso		30 g	30 g	30 g
Carnes magras		30 g	30 g	21 g
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	7 g	7 g	7 g
Pan sin crema o relleno		10 g	10 g	10 g
Ponqué sin crema o relleno		12 g	12 g	12 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	3 cc	3 cc	3 cc
REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				
	Todos los días	100 cc o	100 cc o	

Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo		13.5 g	13.5 g	100 cc
Yogurt o kumis		100 cc	100 cc	100 cc
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	7 g	7 g	7 g
Pan sin crema o relleno		10 g	10 g	10 g
Ponqué sin crema o relleno		12 g	12 g	12 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	35-55 g	35 g	33-35 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	25 g	25 g	51-68 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	35-51 g	35 g	35 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	35 g	35 g	25 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 38g Pierna: 48g Contramuslo: 38g Pescado: 67g	35 g	25 g sin hueso
Leguminosa*	1 día/semana	15 g	15 g	35 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	6 días/semana	100 cc o 13.5 g	100 cc o 13.5 g	100 cc
Yogurt o kumis		100 cc	100 cc	100 cc
Queso	1 día/semana	20 g	20 g	20 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g

CENA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	35-55 g	35 g	33-35 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	25 g	25 g	51-68 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	35-51 g	35 g	35 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	35 g	35 g	25 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 38g Pierna: 48g Contramuslo: 38g Pescado: 67g	35 g	25 g sin hueso
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc

Otros	
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 20 g en el menú del día. Se precisa no adicionar azúcar a la alimentación de los niños y niñas menores de dos años en coherencia con las guías alimentarias para la población colombiana.
Agua	Se debe garantizar el consumo mínimo de 4 vasos de agua o bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016.
Sal	La cantidad de sal a adicionar es de 1,5 g para cubrir los valores de Ingesta Adecuada de sodio establecidos por la Resolución 3803 de 2016.

	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**		**Grasas (g)**		**Carbohidratos (g)**	
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**1101,2**	**43,4**		**39,6**		**138,7**	
		27,5	**55,1**	**36,7**	**48,9**	**137,6**	**178,9**
RIEN para el grupo de edad (1-3 años y 11 meses)*	**1063**	**26,6**	**53,2**	**35,4**	**47,2**	**132,9**	**172,7**
% DE CUBRIMIENTO	**103,6**	**163,2**	**81,6**	**111,8**	**83,8**	**104,4**	**80,3**

Los días que se ofrezca leguminosa, se debe garantizar la entrega del gramaje de los alimentos fuente de proteína de origen animal estipulado en la minuta patrón.
Las medidas caseras y peso servido son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecerlas de acuerdo a la estandarización que realice.
Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 150 cc o 5 onzas se deben usar 28 g de fruta, se debe garantizar la totalidad del gramaje de fruta estipulado en la minuta patrón.

MINUTA PATRON GRUPO POBLACIONAL DE 4 A 5 AÑOS 11 MESES DE EDAD

DESAYUNO				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	180 cc o 24 g	180 cc o 24 g	180 cc
Cereal o derivado de cereal				
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	7.2 g	7.2 g	7.2 g
Carnes o huevo o queso				
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g
Queso		30 g	30 g	30 g
Carnes magras		30 g	30 g	21 g
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	21 g	21 g	21 g
Pan sin crema o relleno		30 g	30 g	30 g
Ponqué sin crema o relleno		25 g	25 g	25 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	3 cc	3 cc	3 cc

REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				

Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	180 cc o 24 g	180 cc o 24 g	180 cc
Yogurt o kumis		180 cc	180 cc	180 cc
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	21 g	21 g	21 g
Pan sin crema o relleno		30 g	30 g	30 g
Ponqué sin crema o relleno		25 g	25 g	25 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	35-55 g	35 g	33-35 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	20 g	20 g	40-54 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	40-59 g	40 g	40 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	40 g	40 g	28 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 43g Pierna: 55g Contramuslo: 44g Pescado: 77g	40 g	28 g sin hueso
Leguminosa*	1 día/semana	15 g	15 g	35 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	6 días/semana	180 cc o 24 g	180 cc o 24 g	180 cc
Yogurt o kumis		180 cc	180 cc	180 cc
Queso	1 día/semana	35 g	35 g	35 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g

CENA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	35-55 g	35 g	33-35 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	20 g	20 g	40-54 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	40-59 g	40 g	40 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	40 g	40 g	28 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 43g Pierna: 55g Contramuslo: 44g Pescado: 77g	40 g	28 g sin hueso
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc
Otros				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 33 g en el menú del día. Lo cual corresponde al 10% de la recomendación de energía para el grupo de edad.			
Agua	Se debe garantizar el consumo mínimo de 6 vasos de agua o bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016.			

Sal	La cantidad de sal a adicionar es de 1,4 g para cubrir los valores de Ingesta Adecuada de sodio establecidos por la Resolución 3803 de 2016.

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)	
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**1384,3**	**54,2**		**51,7**		**171,2**	
		34,6	**69,2**	**38,5**	**53,8**	**173**	**224,9**
RIEN para el grupo de edad (4-5 años y 11 meses)*	**1350**	**33,8**	**67,5**	**37,5**	**52,5**	**168,8**	**219,4**
% DE CUBRIMIENTO	**102,5**	**160,4**	**80,3**	**137,7**	**98,4**	**101,4**	**78**

Los días que se ofrezca leguminosa, se debe garantizar la entrega del gramaje de los alimentos fuente de proteína de origen animal estipulado en la minuta patrón.
Las medidas caseras y peso servido son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecerlas de acuerdo a la estandarización que realice.
Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 180 cc o 6 onzas se deben usar 34 g de fruta, se debe garantizar la totalidad del gramaje de fruta estipulado en la minuta patrón.

MINUTA PATRÓN GRUPO POBLACIONAL DE 6 A 8 AÑOS 11 MESES DE EDAD

DESAYUNO				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	180 cc o 24 g	180 cc o 24 g	180 cc
Cereal o derivado de cereal				
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	7.2 g	7.2 g	7.2 g
Carne o Huevo o queso				
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g
Queso		30 g	30 g	30 g
Carnes magras		30 g	30 g	21 g
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	21 g	21 g	21 g
Pan sin crema o relleno		30 g	30 g	30 g
Ponqué sin crema o relleno		25 g	25 g	25 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	3 cc	3 cc	3 cc

REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	180 cc o 24 g	180 cc o 24 g	180 cc
Yogurt o kumis		180 cc	180 cc	180 cc
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	21 g	21 g	21 g
Pan sin crema o relleno		30 g	30 g	30 g
Ponqué sin crema o relleno		25 g	25 g	25 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g

ALMUERZO		
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**

		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	35-55 g	35 g	33-35 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	25 g	25 g	51-68 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	40-59 g	40 g	40 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	45 g	45 g	32 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 48g Pierna: 62g Contramuslo: 49g Pescado: 87g	45 g	32 g sin hueso
Leguminosa*	1 día/semana	15 g	15 g	35 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	6 días/semana	180 cc o 24 g	180 cc o 24 g	180 cc
Yogurt o kumis		180 cc	180 cc	180 cc
Queso	1 día/semana	35 g	35 g	35 g
Fruta	Todos los días	45-90 g	45 g	45 g

CENA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	35-55 g	35 g	33-35 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	25 g	25 g	51-68 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	40-59 g	40 g	40 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	45 g	45 g	32 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 48g Pierna: 62g Contramuslo: 49g Pescado: 87g	45 g	32 g sin hueso
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc
Otros				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 30 g en el menú del día.			
Agua	Se debe garantizar el consumo mínimo de 6 vasos de agua o bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016.			
Sal	La cantidad de sal a adicionar es de 1,3 g para cubrir los valores de Ingesta Adecuada de sodio establecidos por la Resolución 3803 de 2016.			

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)	
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**1460,5**	**57,3**		**52,6**		**185**	
		36,5	**73**	**40,6**	**56,8**	**182,6**	**237,3**
RIEN para el grupo de edad (6-8 años y 11 meses)*	**1392**	**34,8**	**69,6**	**38,7**	**54,1**	**174**	**226,6**
% DE CUBRIMIENTO	**104,9**	**164,5**	**82,3**	**135,9**	**97,2**	**106,3**	**81,6**

Los días que se ofrezca leguminosa, se debe garantizar la entrega del gramaje de los alimentos fuente de proteína de origen animal estipulado en la minuta patrón.

Las medidas caseras y peso servido son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecerlas de acuerdo a la estandarización que realice.

Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 180 cc o 6 onzas se deben usar 34 g de fruta, se debe garantizar la totalidad del gramaje de fruta estipulado en la minuta patrón.

MINUTA PATRÓN GRUPO POBLACIONAL DE 9 A 13 AÑOS 11 MESES DE EDAD

DESAYUNO				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Cereal o derivado de cereal				
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	8.5 g	8.5 g	8.5 g
Carne o Huevo o queso				
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g
Queso		50 g	50 g	50 g
Carnes magras		50 g	50 g	35 g
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	28 g	28 g	28 g
Pan sin crema o relleno		50 g	50 g	50 g
Ponqué sin crema o relleno		40 g	40 g	40 g
Fruta	Todos los días	80-160 g	80 g	80 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	3 cc	3 cc	3 cc

REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Yogurt o kumis		210 cc	210 cc	210 cc
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	28 g	28 g	28 g
Pan sin crema o relleno		50 g	50 g	50 g
Ponqué sin crema o relleno		40 g	40 g	40 g
Fruta	Todos los días	80-160 g	80 g	80 g

ALMUERZO				
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Verduras	Todos los días	44-100 g	40 g	38-40 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	30 g	30 g	61-81 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	50-74 g	50 g	50 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	60 g	60 g	42 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 62g Pierna: 82g Contramuslo: 65g Pescado: 115g	60 g	42 g sin hueso
Leguminosa*	1 día/semana	20 g	20 g	47 g
Grasa				

Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	9 cc	9 cc	9 cc

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	6 días/semana	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Yogurt o kumis		210 cc	210 cc	210 cc
Queso	1 día/semana	50 g	50 g	50 g
Fruta	Todos los días	80-160 g	80 g	80 g

CENA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	44-100 g	40 g	38-40 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	30 g	30 g	61-81 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	50-74 g	50 g	50 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	60 g	60 g	42 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 62g Pierna: 82g Contramuslo: 65g Pescado: 115g	60 g	42 g sin hueso
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	100 cc o 13.5 g	100 cc o 13.5 g	100 cc
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	9 cc	9 cc	9 cc
Otros				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 38 g en el menú del día.			
Agua	Se debe garantizar el consumo mínimo de 8 vasos de agua o bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016.			
Sal	La cantidad de sal a adicionar es de 1,3 g para cubrir los valores de Ingesta Adecuada de sodio establecidos por la Resolución 3803 de 2016.			

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)	
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**1996,4**	**79,7**		**71,7**		**251,4**	
		49,9	**99,8**	**55,5**	**77,6**	**249,5**	**324,4**
RIEN para el grupo de edad (9-13 años y 11 meses)*	**1908**	**47,7**	**95,4**	**53**	**74,2**	**238,5**	**310,1**
% DE CUBRIMIENTO	**104,6**	**167,1**	**83,5**	**135,3**	**96,7**	**105,4**	**81,1**

Los días que se ofrezca leguminosa, se debe garantizar la entrega del gramaje de los alimentos fuente de proteína de origen animal estipulado en la minuta patrón.
Las medidas caseras y peso servido son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecerlas de acuerdo a la estandarización que realice.
Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 210 cc o 7 onzas se deben usar 40 g de fruta, se debe garantizar la totalidad del gramaje de fruta estipulado en la minuta patrón.

MINUTA PATRÓN GRUPO POBLACIONAL DE 14 A 17 AÑOS 11 MESES DE EDAD

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Cereal o derivado de cereal				
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	8.5 g	8.5 g	8.5 g
Carnes o huevo o queso				
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g
Queso		50 g	50 g	50 g
Carnes magras		50 g	50 g	35 g
Fruta	Todos los días	80-160 g	80 g	80 g
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	28 g	28 g	28 g
Pan sin crema o relleno		50 g	50 g	50 g
Ponqué sin crema o relleno		40 g	40 g	40 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	3 cc	3 cc	3 cc

REFRIGERIO DE LA MAÑANA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Yogurt o kumis		210 cc	210 cc	210 cc
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	28 g	28 g	28 g
Pan sin crema o relleno		50 g	50 g	50 g
Ponqué sin crema o relleno		40 g	40 g	40 g
Fruta	Todos los días	100-200 g	100 g	100 g

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Verduras	Todos los días	44-100 g	40 g	38-40 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	60 g	60 g	121-162 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	120-176 g	120 g	120 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	110 g	110 g	63 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 118g Pierna: 151g Contramuslo: 121g Pescado: 212g	110 g	63 g sin hueso
Leguminosa*	1 día/semana	25 g	25 g	58 g
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	17 cc	17 cc	17 cc

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido**
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	6 días/semana	210 cc o 29 g	210 cc o 29 g	210 cc
Yogurt o kumis		210 cc	210 cc	210 cc
Queso	1 día/semana	40 g	40 g	40 g
Cereal o derivado de cereal				
Galletas sin crema o relleno	Todos los días	28 g	28 g	28 g

Pan sin crema o relleno		50 g	50 g	50 g
Ponqué sin crema o relleno		40 g	40 g	40 g
Fruta	Todos los días	100-200 g	100 g	100 g

CENA

Grupo Alimento	**Frecuencia**	**Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos**		
		P. Bruto	**P. Neto**	**P. Servido****
Verduras	Todos los días	44-100 g	40 g	38-40 g
Cereal o derivado de cereal	Todos los días	60 g	60 g	121-162 g
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	120-176 g	120 g	120 g
Carnes				
Carne roja magra	3 días/semana	110 g	110 g	63 g
Pollo o pescado	3 días/semana pollo + 1 día/ semana pescado	Pechuga: 118g Pierna: 151g Contramuslo: 121g Pescado: 212g	110 g	63 g sin hueso
Lácteos				
Leche de vaca líquida entera, pasteurizada o leche de vaca entera en polvo	Todos los días	100 cc o 13.5 g	100 cc o 13.5 g	100 cc
Grasa				
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	17 cc	17 cc	17 cc
Otros				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 50 g en el menú del día.			
Agua	Se debe garantizar el consumo mínimo de 10,3 vasos de agua o bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016.			
Sal	La cantidad de sal a adicionar es de 0,8 g para cubrir los valores de Ingesta Adecuada de sodio establecidos por la Resolución 3803 de 2016.			

	Calorías (Kcal)	**Proteínas (g)**		**Grasas (g)**		**Carbohidratos (g)**	
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**2883,2**	**111,8**		**99,7**		**375,1**	
		72,1	**144,2**	**64,1**	**112,1**	**360,4**	**468,5**
RIEN para el grupo de edad (14-17 años y 11 meses)*	**2856**	**71,4**	**142,8**	**79,3**	**111,1**	**357**	**464,1**
% DE CUBRIMIENTO	**101**	**156,6**	**78,3**	**125,8**	**89,8**	**105,1**	**80,8**

Los días que se ofrezca leguminosa, se debe garantizar la entrega del gramaje de los alimentos fuente de proteína de origen animal estipulado en la minuta patrón.
Las medidas caseras y peso servido son una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, la presentación, el proveedor, entre otros. La UDS debe establecerlas de acuerdo a la estandarización que realice.
Cuando se entregue fruta en bebida, el volumen o unidad casera de servido será de 210 cc o 7 onzas se deben usar 40 g de fruta, se debe garantizar la totalidad del gramaje de fruta estipulado en la minuta patrón.

*Adaptado: Minuta Patrón Dirección de Protección ICBF 27-07-2022.

- La organización y funcionamiento del servicio de alimentación debe estar acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan, en cuanto a los aspectos de edificación e instalaciones, condiciones específicas de áreas de elaboración de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, materias primas e insumos y requisitos higiénicos de preparación.

- Las materias primas e insumos utilizados en la preparación de alimentos deben estar acorde con la normatividad vigente tales como Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, en relación con el registro sanitario INVIMA, etiquetado y rotulado general y nutricional.
- El oferente deberá contar con su propia planta física y mantener vigente *Concepto Sanitario Favorable del lugar donde se prepararán los alimentos*, expedido por la entidad competente con fecha inferior a un (1) año; Certificación de manipulación de alimentos, exámenes de laboratorio y certificado médico que acredite al personal que manipulará los alimentos; *Concepto Sanitario Favorable del* vehículo donde se transportarán los alimentos con fecha inferior a un (1) año.
- El oferente deberá aplicar encuestas de aceptabilidad para determinar la necesidad de cambio de preparaciones del ciclo de minutas.
- No está permitido el retiro de alimentos para ser consumidos fuera del servicio de alimentación, excepto por razones de enfermedad del beneficiario para lo cual se autorizará él envió de la ración servida. La persona autorizada se hace responsable del manejo adecuado de los alimentos y su entrega inmediata.
- El oferente debe contar con un talento humano profesional de apoyo y operativo mínimo que permitan un manejo eficiente, oportuno y de calidad del servicio de alimentación, así: Un (1) Nutricionista Dietista, dos (2) manipuladores de alimentos (Un jefe de cocina y un auxiliar).
- El oferente debe cumplir con lo exigido en la legislación laboral en relación con la dotación de uniformes y elementos de protección personal.
- El oferente debe contar con un plan de saneamiento básico para el servicio de alimentación que incluya los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, uso de agua potable y de residuos sólidos y líquidos que permita la producción de alimentos seguros y nutritivos.
- El proponente deberá contar con una estrategia de vigilancia nutricional para la población beneficiaria del programa, que permita determinar su situación nutricional a través de indicadores antropométricos.
- El proponente debe contar con un programa de aseguramiento metrológico para equipos de medición de temperatura y gramaje.

FASE DE ALISTAMIENTO

Es la fase en la que el operador presenta a la Supervisión la documentación relacionada con el Talento Humano, vehículos, bodega, cocina, protocolos higiénico-sanitarios, etc., además de organizar la compra de los insumos (materia prima y menaje) necesarios para el inicio del servicio. Esta fase tendrá un periodo máximo de 2 días hábiles siguientes al Acta de Inicio.

ASPECTOS TRANSVERSALES

TALENTO HUMANO

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, y entrega de los alimentos en el hogar de paso de Cúcuta, ubicado en la dirección CALLE 5 N°5-69 COMUNEROS. Así mismo, debe garantizar y acatar las recomendaciones, normas de bioseguridad y medidas de prevención y control según la normatividad vigente.

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

VEHÍCULO REQUERIDO

El (los) vehículos a utilizarse, deben garantizar las adecuadas condiciones higiénico sanitarias, la seguridad y la inocuidad de los mismos, para lo cual deben emplearse sólo aquellos que cuenten con *Concepto Sanitario Favorable del* vehículo con fecha inferior a un (1) año. Allegar soportes en la oferta.

Para el transporte de los alimentos se deberá utilizar vehículos, canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas transparentes según sea la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, de conformidad con lo establecido en la Resolución 719 de 2015; todos éstos en adecuadas condiciones funcionales de uso y de limpieza. Así mismo deberá acreditar tener conductor con curso de manipulación de alimentos debidamente certificado por una institución educativa. Se deberá acreditar los documentos del vehículo junto con los respectivos soportes en la presentación de la oferta

FASE DE OPERACIÓN

A más tardar el día 3 después de la firma del Acta de Inicio, el operador deberá iniciar la operación.

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del servicio están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aplica para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. El documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del **Hogar de Paso**.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta la entrega final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en relación con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios. Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega del complemento alimentario no es oportuna ni adecuada en cantidad, calidad e inocuidad, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de las acciones a que haya lugar para dar cumplimiento a los horarios establecidos en las entregas.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro un empaque desechable que garantice las condiciones de calidad, inocuidad y temperatura. En el caso de las frutas deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección

Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- La entrega de la alimentación debe hacerse en desechables biodegradables (no reutilizables) para que sean de una vez recogidos en bolsas de basura por protección y salubridad.

2.3 IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, la descripción del objeto a contratar se encuentra identificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, con el código estándar de productos y servicios de las Naciones Unidas.

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90000000 servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	**90100000** restaurantes y catering (Servicios de comidas y bebidas)	**90101600** servicios de banquetes y catering	-

De otra parte, las empresas relacionadas con el actual objeto de contrato, se encuentran clasificadas de acuerdo a los códigos CIIU de la plataforma SIREM de la siguiente manera

CIIU	DESCRIPCION
5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
5621	Catering para eventos

2.4 NATURALEZA JURIDICA DEL CONTRATO

El contrato resultante de la presente selección de Mínima Cuantía es de prestación de servicios, el cual de conformidad con lo señalando en Artículo 13 de la Ley 80 de 1993, se regirá por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes. Así mismo, el numeral 3o del Artículo 32 de la Ley 80 de 1993 dispone lo siguiente: "Son contratos de prestación de servicios los que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad." En tal sentido, el contrato resultante y a celebrarse en el presente proceso, se realizará mediante la aceptación de oferta de una Prestación de Servicios.

2.5 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para todos los efectos legales y fiscales el valor del contrato resultante de la presente Convocatoria Pública será hasta la suma de **OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000),** incluido IVA y los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato, junto con todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar. Sin embargo, el valor real del mismo será el que resulte del valor ofertado por el adjudicatario del contrato resultante del proceso.

EL MUNICIPIO DE CUCUTA pagará al Contratista el valor del presente Contrato con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 00004750 el 22 de agosto de 2025**, expedido por el Subsecretario del Área de Gestión Financiera de la Secretaría de Hacienda Municipal.

2.6 PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del presente Contrato será hasta el 31 de diciembre y/o hasta agostar el presupuesto contado a partir de la suscripción del Acta de Inicio entre las partes contratantes, con el visto bueno del supervisor designado, previo cumplimiento de los Requisitos de Perfeccionamiento y Ejecución del mismo.

2.7 FORMA DE PAGO

EL MUNICIPIO a través de la secretaria de Bienestar Social cancelará el valor del contrato resultante del presente proceso, de la siguiente manera:

EL MUNICIPIO cancelará el valor del contrato resultante del presente proceso, de la siguiente manera:

El Municipio de Cúcuta, Por Actas Parciales → Mediante pagos parciales mensuales; de acuerdo a lo facturado, previa presentación de los siguientes documentos: (a) Factura correspondiente; (b) Certificación de Cumplimiento del objeto contractual expedida por el Supervisor designado y/o Interventor Contratado; (c) Copia de las Planillas de Pago donde se pueda verificar el cumplimiento de las obligaciones del Contratista con el Sistema General de Seguridad Social y Parafiscales; (d) la acreditación del Pago de las estampillas correspondientes

PARÁGRAFO 1: La contratación objeto de la presente invitación no genera relación laboral entre El Municipio de San José de Cúcuta y el contratista, ni con las personas que éste vincule para la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO 2: Para proceder con el pago el contratista, deberá allegar la factura, conforme con los requisitos mínimos establecidos en los artículos 621 y 774 del Código del Comercio y el artículo 617 del Estatuto Tributario.

PARÁGRAFO 3: Los pagos que efectúe la secretaria de Bienestar Social en virtud del/los contratos del presente proceso estarán sujetos a la programación de los recursos del Programa Anual de Caja — PAC y a los recursos disponibles.

PARÁGRAFO 4: La cancelación del valor del/los contrato/s, por parte de la secretaria de Bienestar Social al Contratista, se hará realizando consignaciones en las cuentas que posea el contratista en una entidad financiera, de acuerdo a la información suministrada por el contratista, certificado de debe presentar junto con su oferta.

2.8 LUGAR DE EJECUCION

El contrato resultante del presente Proceso de Selección se ejecutará en el Municipio de San José de Cúcuta, Departamento Norte de Santander.

2.9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para efectos del cumplimiento del contrato, objeto de la Convocatoria Pública que hoy nos ocupa el **CONTRATISTA** se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y las derivadas de las disposiciones legales vigentes las siguientes **ACTIVIDADES**:

6.5.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, en los plazos, condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas de acuerdo con la propuesta.
2. Conforme a la propuesta asumirá todos los gastos de personal, administrativos, transporte y demás para el cumplimiento del objeto de contrato interadministrativo.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones en la ejecución del contrato interadministrativo.
4. Establecer un sistema de comunicación permanente con el Supervisor la secretaria de Bienestar Social, a fin de garantizar la correcta ejecución del contrato. En tal sentido, se debe establecer comunicación por cualquier medio disponible (correo electrónico, celular, video llamada, etc.), para evidenciar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de la solicitud.
5. Los precios de la propuesta deben mantenerse firmes a partir de la presentación de esta y una vez suscrito el contrato se mantendrán fijos durante todo el tiempo de ejecución.

6. Suscribir las garantías establecidas y mantener actualizada la vigencia de cada una de ellas, acorde a los plazos y condiciones allí establecidas.
7. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud pensión y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003 la ley 789 de 2002, ley 828 de 2003 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.
8. Acatar los lineamientos que para el desarrollo del contrato le imparta el Departamento de Bienestar Social por conducto del supervisor.
9. Presentar factura conforme el objeto contractual y a las especificaciones técnicas, en pesos colombianos, incluyendo los impuestos a que haya lugar.
10. Atender los requerimientos presentados por el supervisor del contrato encargado de su control y vigilancia y las demás que sean inherentes al objeto.
11. Poner en conocimiento del Departamento de Bienestar Social, cualquier situación irregular que se presente o que requiera de su participación.
12. Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia en la atención de sus obligaciones.
13. Salvaguardar la información confidencial que obtengan en desarrollo de sus actividades.
14. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato y por ningún motivo abandonar el efectivo cumplimiento del objeto contractual.
15. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente a El Departamento de Bienestar Social, a través del funcionario responsable del control de ejecución acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
16. Constituir oportunamente la póliza con el amparo de los riesgos solicitados.

6.5.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. El suministro de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, deberá ser servido con óptimas medidas de bioseguridad, además deberá estar dispuesto en condiciones de salubridad, calidad y conforme a la minuta patrón que se establece en el proceso.
2. Acatar las recomendaciones que durante la ejecución del contrato haga el supervisor del contrato basadas en las observaciones formuladas por el profesional en nutrición que la secretaria designe como apoyo al supervisor.
3. El horario para el suministro de la alimentación será informado previamente por parte del Supervisor del Contrato designado por la secretaria de Bienestar Social.
4. Asumir la responsabilidad por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, para lo cual debe realizarlo en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que la secretaria de Bienestar Social, adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por sus actos.
5. Presentar Informe mensual de cumplimiento del contrato según la ejecución contractual en relación con la prestación del servicio y sus respectivas entregas teniendo en cuenta cada componente o ítem establecido en la ficha técnica.
6. Aplicar encuestas de aceptabilidad para determinar la necesidad de cambio de preparaciones del ciclo de minutas.
7. Contar durante el término del contrato con talento humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, y entrega de los alimentos en el Centro Hogar de Paso – Casa Hogar.
8. Mantener el o los vehículos a utilizarse para el transporte de los alimentos en óptimas condiciones que permitan garantizar las adecuadas condiciones higiénico sanitarias, la seguridad y la inocuidad de los mismos.
9. Mantener vigente el concepto sanitario favorable del lugar donde se prepararán los alimentos, del (los) vehículos a utilizarse para la distribución de los alimentos, así como, las certificaciones de manipulación de alimentos, exámenes de laboratorio y certificado médico que acredite al personal que manipulará los alimentos.

2.10 VIGILANCIA Y CONTROL A LA EJECUCION CONTRACTUAL

La Vigilancia y Control de la ejecución del contrato resultante de la presente Convocatoria Pública será ejercida por el funcionario que para tal fin se delegue por parte de la secretaria de Bienestar Social y Programas Especiales.

El Supervisor designado está autorizado para impartir instrucciones y órdenes al contratista sobre asuntos de su responsabilidad y éste estará obligado a acatarlas.

El Supervisor del Contrato, deberá expedir el Certificado de Cumplimiento a entera Satisfacción para que se pueda efectuar por parte de esta Entidad el pago correspondiente al contratista por haber ejecutado el objeto contractual.

Este funcionario ejercerá estricta supervisión y control del cumplimiento del objeto contractual y estará en contacto con el contratista, para dar soluciones a los problemas presentados en un momento determinado, velando siempre por la calidad de la prestación del servicio y ejercerá su función acorde a lo señalado en los artículos 82 y 83 de la Ley 1474 de 2011.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 7 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, la modalidad adecuada para el presente proceso es MINIMA CUANTIA, toda vez que teniendo en cuenta la cuantía no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía del Municipio, y que existe pluralidad en el mercado para brindar el respectivo servicio de conformidad al estudio económico y de mercados realizados para el presente proceso.

4. ANALISIS TECNICO Y ECONOMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Se encuentra en el documento Análisis del Sector, publicado en el SECOPII; el cual parte integral del presente proceso.

4.1 PRESUPUESTO OFICIAL

El Municipio ha establecido el presupuesto oficial para el presente proceso de selección en la suma de **OCHENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($80.000.000), incluido IVA e impuestos y todas las deducciones que apliquen** necesarios para la ejecución del contrato, junto con todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar, el cual se pagará con cargo al **No. 2.3.2.02.02.006** denominado **"Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua",** según disponibilidad presupuestal expedida por el Subsecretario de Despacho Área Gestión Financiera de la Secretaria de Hacienda Municipal.

Los Impuestos y retenciones que surjan del presente contrato corren por cuenta del Contratista, el Municipio de Cúcuta hará las retenciones del caso y cumplirá con las obligaciones fiscales que ordene la ley.

4.2 SOPORTES PESUPUESTALES

Para la cancelación del Compromiso adquirido por el **MUNICIPIO**, se cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se detalla a continuación, expedido por el Subsecretario del Área de Gestión Financiera de la Secretaría de Hacienda Municipal:

Documento	Número	Fecha	Valor a comprometer
Certificado de Disponibilidad Presupuestal	00004750	22 de agosto de 2025	$80.000.000.00
Rubro Presupuestal	2.3.2.02.02.006		

Descripción del Rubro	"Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicio de distribución de electricidad, gas y agua."
Fuente de Financiación	1.2.1.0.00 INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACIÓN

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE PARA LA ENTIDAD

REQUISITOS HABILITANTES

REQUISITOS JURÍDICOS.

Carta de presentación de la oferta (Anexo 1)

La carta de presentación de la oferta deberá ser suscrita por la persona natural o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal. Igualmente, deberá identificar claramente el sujeto jurídico que suscribe la oferta, y hacer el ofrecimiento de celebrar el contrato propuesto, manifestando el compromiso de acoger y respetar las reglas de este proceso de selección.

En cualquier caso, la carta que presente el proponente, deberá incluir todas las manifestaciones requeridas por la secretaria de Bienestar Social de San José de Cúcuta, por ello cada proponente debe revisar muy detalladamente las declaraciones que debe contener la carta de presentación de la propuesta.

Con la carta de presentación de la propuesta se entiende presentada la declaración juramentada por parte del proponente de no encontrarse incurso en alguna de las inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Ley, ni en conflicto de intereses que pueda afectar el normal desarrollo del contrato, así como el origen licito de los recursos destinados a la ejecución del contrato.

Certificado de existencia y representación legal

El oferente interesado, deberá acreditar al menos una de las siguientes actividades económicas:

CIIU	DESCRIPCIÓN
5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
5621	Catering para eventos

Las personas jurídicas deberán presentar el certificado de existencia y representación legal o el documento que haga sus veces, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha límite de recepción de propuestas, donde conste que, de acuerdo con su objeto social, cuenta con la capacidad jurídica para celebrar y ejecutar contratos relacionados con el objeto de este proceso y que la duración de la persona jurídica no es inferior a la duración del contrato y un (1) año más.

En caso de consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberá dar cumplimiento al requisito anterior y presentar este certificado.

Si el oferente es una persona natural comerciante, deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste que la determinación de su actividad se encuentra relacionada con el objeto del presente proceso de selección. Este certificado debe tener fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha límite de recepción de ofertas. El objeto social del interesado, persona

natural o jurídica o de cada uno de sus miembros del consorcio o unión temporal, debe estar relacionado con el objeto del presente proceso.
Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberá anexar los certificados, tanto de la sucursal como de la casa principal.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a treinta (30) días antes de la fecha límite de recepción de propuestas. Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

Acta de autorización del órgano social competente:

Si el representante legal del oferente o de alguno de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal, tiene alguna limitación para suscribir la oferta y/o el contrato, según lo indicado en el Certificado de Existencia y Representación Legal, o requiere de autorización de sus órganos de dirección para la propuesta y para suscribir el contrato, deberá anexar a su propuesta los documentos que acrediten legalmente dicha autorización, la cual debe ser previa a la presentación de la oferta.

Documento de constitución de consorcio o unión temporal (Anexo 2 y 3)

Para la presentación de ofertas de Consorcios y/o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros deberá cumplir estrictamente lo señalado en el artículo 7º de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

Dentro del documento privado de conformación del consorcio o unión temporal debe constar la participación de cada uno de los miembros del proponente plural, la representación legal del proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del proponente plural y deberá señalarse que la vigencia del Consorcio y/o Unión Temporal es igual o superior al plazo estimado del contrato, su liquidación y un (1) año más.

Si se trata de una **UNIÓN TEMPORAL**, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades) so pena de ser tomada como consorcio, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Departamento Administrativo de Bienestar Social de San José de Cúcuta.

Los proponentes plurales (Uniones Temporales o Consorcios) deberán presentar el certificado de existencia y representación legal de cada una de las personas jurídicas que lo conforman y/o la fotocopia de la cedula de ciudadanía de las personas naturales que los conforman.

La sumatoria del porcentaje de participación de Consorcios o Uniones Temporales no podrá ser diferente al 100%.

Cédula de ciudadanía del proponente

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su Cédula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente o visa de residente.

En caso de personas jurídicas, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, copia de la cédula de ciudadanía del representante legal del mismo y del representante legal o persona natural de cada uno de los integrantes que lo conforman.

Poder cuando la oferta se presente a través de un apoderado

Los Proponentes podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato.

Apoderado para oferentes extranjeros

Los oferentes extranjeros sin sucursal o domicilio en Colombia deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

La persona natural o jurídica de origen extranjero, que no sea residente en Colombia, podrá presentar propuesta, previo cumplimiento de los requisitos generales establecidos para tal fin, aplicables a los oferentes nacionales con las excepciones del caso y especialmente cumpliendo los siguientes requisitos:

1. Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán acreditar la constitución de un apoderado (Poder Especial), domiciliado y residente en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarla administrativa, judicial o extrajudicialmente.

2. Deberá adjuntar el certificado de existencia y representación legal o el documento equivalente del país en que se haya constituido legalmente. Si el mismo se encuentra en idioma distinto al español o castellano oficial de la República de Colombia, debe presentarse en su lengua original junto con la traducción simple al castellano. En el evento en que el oferente extranjero ostente limitación en su capacidad de contratación o de oferta, deberá adjuntar el documento mediante el cual se remueva dicha limitación. En lo no previsto aquí expresamente, se aplicará el régimen dispuesto para los nacionales colombianos y que le sea aplicable a los extranjeros.

3. En cumplimiento de lo ordenado por el Parágrafo 2° del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto – Ley 019 de 2012, el oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligado a inscribirse ni calificarse en el RUP.

4. El oferente extranjero deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en país distinto a Colombia, para efectos de certificarla deberá adjuntar la certificación respectiva que deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento. Adicionalmente, si la certificación se encuentra en idioma distinto al de la República de Colombia, deberá adjuntarse además del documento en idioma extranjero, la traducción simple del documento, tal y como lo establece la circular No. 17 del 11 de febrero de 2015, expedida por Colombia Compra Eficiente.

NOTA: En el evento de aceptarse la oferta, el contratista deberá presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado, de acuerdo con lo dispuesto en la Circular Externa No. 17 de 11 de febrero de 2015 expedida por Colombia Compra Eficiente y el artículo 251 del Código General del Proceso. Vencido este plazo sin que se hubiera presentado los documentos, se considerará que no existe interés para suscribir el Contrato de Extensión de garantía y se hará efectiva la Garantía de Seriedad.

En el evento aceptarse la oferta, el contratista extranjero sin domicilio ni sucursal en Colombia, para efectos de poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia en los términos del Código de Comercio, de acuerdo con lo señalado en los artículos 471 y 474 del citado Código.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 874 del Código de Comercio, en concordancia con el Artículo 28 de la Ley 9 de 1991, el artículo 3 del Decreto 1735 de 193 y la Resolución No. 8 de 2000, modificada por la Resolución 6 de 2006, emanada del Banco de la República, el valor en pesos colombianos del contrato o contratos celebrados en moneda distinta será el de la fecha de su suscripción o firma, de acuerdo con la tasa de cambio oficial que indique el Banco de la República.

Certificación de pago de aportes parafiscales y seguridad social. (Anexo 4)

El proponente persona jurídica o persona natural con personal a cargo, deberá presentar una certificación, expedida por el Revisor Fiscal, de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera Revisor Fiscal, en la que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento deberá certificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

En el evento que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, debe acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución, lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del proceso de selección.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

El proponente persona natural o jurídica sin personal vinculado laboralmente deberá expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes, deberá aportar por separado la certificación aquí exigida.

Adicionalmente el proponente adjudicatario, deberá presentar para la suscripción del respectivo contrato, la declaración donde se acredite el pago correspondiente a Seguridad Social y Aportes Parafiscales.

NOTA 1: Cuando el documento sea suscrito por el revisor fiscal**, deberá anexar cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de la junta de contadores vigente.**

NOTA 2: La certificación deberá ser expedida con fecha no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Certificación cumplimiento del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. (Anexo 5)

De conformidad con el Decreto 1072 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en la parte 2, título 4, capítulo 6, que establece la regulación para el *Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo*, se requiere a todos los proponentes personas jurídicas que adjunten certificación suscrita por el representante legal en la cual conste que cuenta con políticas escritas de seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente, así como un sistema de mejora continua, encaminados a la prevención de accidentes de trabajo, enfermedades laborales, preservación del medio ambiente, promoción y protección de la salud de todos los trabajadores de la empresa contratista que prestará los servicios a el Departamento Administrativo de Bienestar Social de San José de Cúcuta y de sus subcontratistas sin importar la relación contractual que posean y el cumplimiento de los requisitos legales.

Compromiso Anticorrupción. (Anexo 6)

Los proponentes deben suscribir el Compromiso Anticorrupción en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el proceso de contratación actúe en su nombre, habrá causal suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

Antecedentes fiscales, disciplinarios, judiciales y medidas correctivas

Los proponentes deben aportar el certificado de antecedentes fiscales, disciplinarios, judiciales y medidas correctivas. El Departamento Administrativo de Bienestar Social de San José de Cúcuta, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales, el sistema registro nacional de medidas correctivas - RNMC.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no son responsables fiscales, no cuentan con antecedentes disciplinarios ni antecedentes judiciales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado, de conformidad con lo previsto en el numeral 4 del artículo 38 de la ley 734 de 2002, en concordancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, así como en la Ley 1238 de 2008 y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que implique inhabilidad para contratar con el Estado.

Registro único tributario RUT

Las personas naturales y jurídicas colombianas y/o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, deberán aportar copia legible del Registro Único Tributario RUT actualizado. El oferente interesado, deberá acreditar al menos una de las siguientes actividades económicas:

CIIU	DESCRIPCIÓN
5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
5621	Catering para eventos

Certificación Cuenta Bancaria

El proponente deberá presentar con su propuesta, una certificación de la cuenta bancaria donde se consignarán los recursos derivados del contrato, al proponente que resulte seleccionado.

PROPUESTA ECONÓMICA

Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

Para efecto del señalamiento del precio ofrecido, el proponente debe tener en cuenta todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos que considere necesarios para la fijación de la propuesta económica.

La Entidad verificará las operaciones aritméticas de cada uno de los componentes de los valores. En caso de presentarse error de esta índole se tendrá en cuenta el valor correcto para efectos de la adjudicación.

Los precios unitarios se verificarán frente a los arrojados por el estudio previo y de mercado. El proponente deberá, en el momento de elaborar su propuesta, evitar formular condiciones económicas y de contratación artificialmente bajas, con el propósito de obtener la adjudicación del contrato.

Esto de conformidad con lo establecido en el numeral 6 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993. De acuerdo con el artículo 28 del Decreto 1510 de 2013, cuando de conformidad con la información a su alcance la entidad estime que el valor de una oferta resulta artificialmente bajo requerirá al oferente para que explique las razones que sustenten el valor por él ofertado. Analizadas las explicaciones, el comité asesor evaluador, recomendará el rechazo o la continuidad de la oferta explicando sus razones.

Los precios unitarios de la propuesta deberán permanecer inmodificables durante el plazo de ejecución del contrato. Cuando tras el análisis económico se evidencien precios unitarios por fuera del rango de los precios del estudio de mercado, se solicitarán las explicaciones a que haya lugar. De no resultar satisfactorias, la entidad podrá rechazar el ofrecimiento.

CAPACIDAD FINANCIERA

El Departamento Administrativo de Bienestar Social de San José de Cúcuta, en atención al contenido del numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, NO exigirá para el presente proceso de selección, capacidad financiera a los proponentes.

CONDICIONES DE EXPERIENCIA

Para demostrar Experiencia Específica en la Prestación de los Servicios objeto de este proceso, los interesados en ofertarle a la Entidad Territorial deberán acreditar experiencia mediante máximo TRES (3) certificaciones de contratos ejecutados y terminados antes del cierre del presente proceso, cuyo objeto o el alcance del objeto sea igual o esté relacionado con la PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING o contratos con objetos similares al proceso en mención, cuya sumatoria en valor sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial establecido.

La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de sus integrantes.

En el evento de experiencia adquirida por consorcios o uniones temporales, para efectos de determinar el valor de los contratos que la acreditan, se tendrá en cuenta el porcentaje de participación de los miembros que constituyen la figura asociativa y que se encuentra descrito en el Registro Único de Proponentes.

Por lo antes expuesto, los oferentes deben anexar las certificaciones correspondientes las cuales deberán contener la siguiente información:

- Nombre de la entidad Contratante
- Dirección
- Teléfono
- Nombre del Contratista
- Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros
- Número del contrato (si tiene)
- Objeto del contrato
- Fecha de inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- Modificaciones (si aplica)
- Valor del contrato
- Nombre, firma y cargo de la persona competente para expedir la certificación.

En caso de que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, o que no la pueda allegar, el proponente deberá anexar el contrato y el acta de liquidación del mismo o la certificación de cumplimiento, de tal forma que la información no contenida en la certificación, se complemente con el contenido de dichos documentos.

Para el caso de certificaciones o contratos privados se deberá anexar copia de la factura de venda de acuerdo a lo establecido en la normatividad colombiana.

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE:

- *Concepto Sanitario Favorable del lugar donde se prepararán los alimentos*, expedido por la entidad competente con fecha inferior a un (1) año,
- *Concepto Sanitario Favorable del* vehículo donde se transportarán los alimentos **con fecha inferior a un (1) año.**

PERSONAL:

El oferente deberá contar con un nutricionista con el finde dar cumplimiento a la minuta patrón establecida para la alimentación lo cual se deberá acreditar de la siguiente manera:

1. Hoja de vida con sus respectivos soportes.
2. Experiencia mínima de un año relacionada con alimentación en infantes.

SELECCIÓN DE LA OFERTA.

Teniendo en cuenta lo reglado por el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, el Departamento Administrativo de Bienestar Social revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, se procederá a verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

6. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

6.1. FACTORES DE EVALUACIÓN

De acuerdo con lo preceptuado en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista.

Por tanto, el Municipio adjudicará el contrato al proponente que ofrezca el menor precio previa verificación de los requisitos habilitantes.

6.2. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Con fundamento en lo contemplado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes, así como en los principios de la función pública y demás incluidos en la normatividad contractual, se relacionan a continuación las causales de rechazo de las propuestas:

1. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad establecida en la constitución o en las leyes.
2. Cuando el proponente o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal no cuente con la capacidad jurídica suficiente para presentar la oferta.
3. Cuando la Entidad haya solicitado presentar algún documento o subsanar o aclarar alguna información necesaria para el cumplimiento de los requisitos habilitantes, o para la aclaración de los referidos a los factores técnicos y el proponente no aporte, subsane o aclare lo pertinente, en los plazos y condiciones determinados en el pliego de condiciones o el respectivo requerimiento emitido por la Entidad.
4. Cuando los documentos presentados por el proponente contengan información que de cualquier manera no corresponda a la realidad.
5. Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea, o por un medio diferente a la plataforma transaccional SECOP II “crear oferta”.
6. Cuando el proponente presente varias propuestas por sí mismo o por interpuesta persona, como persona natural o jurídica, en Consorcio, Unión Temporal, u otras formas de asociación contempladas en la Ley 80 de 1993, o cuando se presenten varias propuestas de personas jurídicas que tengan el mismo Representante Legal. En este caso todas las propuestas presentadas por el susodicho serán rechazadas.
7. Cuando el proponente plural no actué con su cuenta de proponente plural según requisitos de la Guía de creación de proponente plural SECOP II. No será válida la participación en el proceso con la cuenta de uno de sus integrantes
8. Cuando la oferta sea presentada de manera parcial frente al objeto o las obligaciones, o no se contemple la totalidad de los ítems económicos e impida la comparación objetiva o cuando condicione su oferta de modo que no garantice el cumplimiento de la totalidad de las obligaciones, o que establezca condiciones que resulten contrarias a las especificaciones técnicas requeridas o a otras estipulaciones del pliego de condiciones o a la Ley de contratación, aunque aluda excepciones o renuncias a su aplicación.
9. Cuando no presente o no diligencie la lista de precios o esta sea presentada en moneda diferente a pesos colombianos.
10. Cuando la oferta presentada supere el valor total indicado en el presupuesto oficial estimado.
11. En caso de que el valor total de la oferta en la lista de precios sea determinado por la entidad como artificialmente bajo, el proponente deberá realizar sus justificaciones pertinentes, pero si analizadas las explicaciones del proponente la entidad considera con fundamentos objetivos y razonables que esa oferta pone en riesgo el proceso y el cumplimiento de las obligaciones contractuales en caso de resultar favorecida con la adjudicación se dictaminará como RECHAZADA la propuesta.
12. Cuando no se presente junto con la oferta la garantía de seriedad del ofrecimiento
13. Cuando estando el proceso limitado a la participación exclusiva del MIPYMES, se presente oferta por persona natural o jurídica, de manera individual, en consorcio o unión temporal que no acredite tal condición.
14. En todos los demás casos expresamente establecidos en el pliego de condiciones y en la normatividad vigente.

6.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate se dará cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 35 de la LEY 2069 DE 2020.

7. ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

De conformidad con lo establecido en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión1), donde se establecen los Parámetros y los elementos a tener en cuenta a la hora de hacer el Análisis del Riesgo, en cumplimiento de lo normado en el Artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, que cita "*Evaluación del Riesgo. La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente*" y según, se hizo un análisis con base en la matriz de evaluación del riesgo como aparece a continuación:

PROBABILIDAD DEL RIESGO

	CATEGORIA	VALORACIÓN
PROBABILIDAD	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

Ver anexo: Matriz de riesgo

Con el fin de amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual derivados del incumplimiento del ofrecimiento o del contrato y como mecanismo de la cobertura del riesgo, la entidad determina como necesario la exigencia de garantías que cubran dichos riesgos.

Para el efecto se da alcance a lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, el cual estipula obligatoriedad de presentar una garantía única para el cumplimiento de las obligaciones surgidas, dependiendo de la modalidad de selección y de la clase de contrato celebrado.

Por su parte el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, estipula las clases de garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones, las cuales se relacionan a continuación:

- Contrato de seguro contenido en una póliza.
- Patrimonio autónomo.
- Garantía Bancaria

De esta manera, el Municipio ha determinado como garantías del presente proceso:

CLASES DE GARANTÍAS	A. Contrato de seguro contentivo en una póliza B. Patrimonio Autónomo C. Garantía Bancaria		
RIESGO	**VALOR**	**VIGENCIA**	**JUSTIFICACIÓN**

CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	10% del valor del contrato	Termino de duración del contrato y 6 meses más	Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de: (a) el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (c) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y (d) el
CALIDAD DEL SERVICIO	20% del valor del contrato	Termino de duración del contrato y 6 meses más	Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado. Se fija en el valor mínimo en razón a que los servicios solo se cancelan una vez
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	200 SMMLV	Termino de duración del contrato	El Municipio calcula el cubrimiento requerido en pesos de acuerdo con los rangos que establece el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015, el valor estimado de contratación para cada grupo y un valor promedio estimado por ración. El proveedor que resulte adjudicatario en varios grupos debe presentar una garantía de responsabilidad civil extracontractual por

SECRETARIA DE BIENESTAR SOCIAL realizará la revisión y verificación de la suficiencia de las garantías y de los amparos en concordancia con lo establecido en la ley y en el Decreto 1082 de 2015.

1. DE LOS ACUERDOS Y TRATADOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

De acuerdo con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de Contratación publicado por Colombia Compra Eficiente: “Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos. Las Entidades Estatales no deben hacer este análisis para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía”.

BEATRIZ ELENA VELEZ RAMIREZ
Secretaria de Despacho
SECRETARIA DE BIENESTAR SOCIAL

TRAZABILIDAD	NOMBRE	CARGO	FIRMA
PROYECTO	HOZZMAN ENRIQUE GOMEZ VERA	Abogado -Contratista	HOZZMAN VERA
REVISION TECNICA Y ECONOMICA	YERITZA ORTEGA	Estructuradora Análisis del Sector	Yeritza Ortega G