



ESTUDIOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR

DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN	
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	LEIDY YOBANA GOMEZ MURCIA
Dependencia solicitante:	SECRETARIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL
Tipo de contrato:	CONVENIO DE ASOCIACIÓN
Modalidad de Selección:	ESAL – DECRETO 092 DE 2017

1. IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

1.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Que la **Constitución Política de Colombia** establece:

Artículo 2. *Son fines esenciales del Estado, servir a la comunidad promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios derechos y deberes consagrados en la Carta Magna. Las autoridades de la República están para proteger a todas las personas residentes de Colombia.*

Artículo 315 *Al Señor alcalde le corresponde dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo.*

Artículo 366. *El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado. (...).*

El Municipio de Quípama - (Boyacá) de conformidad con el artículo 311 de la Constitución Política como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la Ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como *"Un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social:(...)"*, así mismo, establece de manera clara que *"Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo."*, el que se vincula con el artículo 44 superior, referente a los derechos fundamentales de los niños.

Al tenor de lo establecido en el numeral 5 del artículo 3 de la Ley 136 de 1994 al Municipio le corresponde entre otras la función de solucionar las necesidades insatisfechas de salud, educación, saneamiento ambiental, agua potable, servicios públicos, domiciliarios, vivienda, recreación y deporte.

Por su parte, el Decreto 1137 de 1999 en sus Artículos 3, 4, 7, 12, 13, 21 y 22 impone que los departamentos, distritos y municipios hacen parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar y, que corresponde a los municipios y distritos la ejecución de planes y programas de carácter local.

Que la Ley 1151 de 2012 en su artículo 6 modifica el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, señalando como funciones del municipio las siguientes:

(...)





6. Promover alianzas y sinergias público-privadas que contribuyan al desarrollo económico, social y ambiental del municipio y de la región, mediante el empleo de los mecanismos de integración dispuestos en la ley.

7. Procurar la solución de las necesidades básicas insatisfechas de los habitantes del municipio, en lo que sea de su competencia, con especial énfasis en los niños, las niñas, los adolescentes, las mujeres cabeza de familia, las personas de la tercera edad, las personas en condición de discapacidad y los demás sujetos de especial protección constitucional.

(...)

11. Promover el mejoramiento económico y social de los habitantes del respectivo municipio, fomentando la industria nacional, el comercio y el consumo interno en sus territorios de conformidad con la legislación vigente para estas materias.

(...)

16. En concordancia con lo establecido en el artículo 355 de la Constitución Política, los municipios y distritos podrán celebrar convenios solidarios con: los cabildos, las autoridades y organizaciones indígenas, los organismos de acción comunal y demás organizaciones civiles y asociaciones residentes en el territorio, para el desarrollo conjunto de programas y actividades establecidas por la Ley a los municipios y distritos, acorde con sus planes de desarrollo.

(...)

20. Ejecutar el Programas de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias

Departamento de Boyacá y el municipio de Quípama suscribieron Convenio Interadministrativo SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524 /3373 con el fin de garantizar el Programa de Alimentación Escolar PAE, durante el calendario académico del primer semestre de la vigencia 2026; siendo una herramienta para garantizar el acceso con permanencia de las niñas, niños y adolescentes matriculados y registrados en el sistema único de matrícula – SIMAT y fortalecimiento de la jornada única, implementada por el Gobierno Nacional; lo anterior de conformidad con lo establecido en la resolución N°00335 del 23 de Diciembre del 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"; la cual en su Artículo 9 dispone: "Conformación de la bolsa común en las ETC: Es el proceso de coordinación entre las gobernaciones y sus municipios para garantizar la adecuada focalización y atención de los beneficiarios, evitando de esta manera la existencia de dos operadores en una misma sede educativa, generando esquemas para el uso eficiente y coordinado de los recursos asignados por la nación y las entidades territoriales para la operación del PAE". Parágrafo Primero. Para consolidar la bolsa común de recursos, las Entidades Territoriales Certificadas y los municipios deberán utilizar alguno de los siguientes mecanismos: Celebración de uno o varios convenios interadministrativos (...) de su jurisdicción con el consecuente ejercicio contractual de seguimiento a la ejecución hasta su liquidación.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como "Un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social;(...)", así mismo, establece de manera clara que "Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.", el que se vincula con el artículo 44 superior, referente a los derechos fundamentales de los niños.

Teniendo en cuenta que el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores; la alimentación escolar como estrategia para la estimulación académica de nuestras niñas, niños y adolescentes ha demostrado su efectividad, siendo el PAE una herramienta valiosa para las Instituciones





Educativas, en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo y fortaleciendo el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población.

Que el Decreto 1075 de 2015, Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 del mismo año, definen tanto la denominada "Bolsa Común" (Capítulo 2 artículo 2.3.10.2.1), así como las obligaciones a cargo de los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar; La primera entendida como el *"esquema de ejecución unificada de recursos mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten de manera coordinada sus recursos de conformidad con lo establecido en la Ley..."*. Y la segunda norma aportando a los lineamientos técnicos administrativos del PAE, *"... con el fin de alcanzar los objetivos comunes del programa, mediante una ejecución articulada y eficiente de los recursos"*.

Que le corresponde a los Entes Territoriales, a través de las Secretarías de Educación Departamental y Municipal, así como a los establecimientos educativos oficiales, implementar estrategias para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas y adolescentes en situación de vulnerabilidad y riesgo social.

Que la participación de actores territoriales, a nivel individual o colectivo, es indispensable para el ejercicio democrático que permita decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado, siendo por lo tanto un principio básico para la toma de decisiones, así como en todo el proceso de planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública, implicando su promoción una instancia necesaria, de manera organizada y objetiva.

Que dentro de la construcción permanente del PAE, se hace necesario observar y aplicar las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana, definidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en la Resolución 3803 de 2016, haciendo necesario la actualización de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, siguiendo la trazabilidad y antecedentes que vienen establecidos en el desarrollo del Programa.

Que mediante la Ley 2294 del año 2023, se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 contemplando en su Artículo 216°. "SISTEMA NACIONAL PARA LA GARANTÍA PROGRESIVA DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN Y PROGRAMA HAMBRE CERO" como una de las principales estrategias de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de las niñas, niños, jóvenes y adolescentes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales. Que al tener ya vigente un marco legal nacional para el PAE, así como al haberse expedido a la fecha normatividad que atañe al Programa de Alimentación Escolar, como la Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia realicen acompañamiento y cuidado de los recursos del PAE; al igual que la Ley 2046 de 2020, que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada esta última por el decreto reglamentario 248 de 2021, que señala a las diferentes entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales.

Que, a fin de garantizar los derechos de la población escolar, el objetivo de la política departamental es lograr su atención y protección integral, lo que nos permitirá alcanzar mayores niveles de equidad, teniendo





en cuenta los objetivos establecidos y marcados en la ley 1098 del 2006. Lo anterior, permitirá contribuir a la reducción de la deserción escolar, a la disminución de los niveles de ausentismo y a mejorar el estado nutricional de los escolares, de acuerdo con las condiciones regionales, es por ello que la Gobernación de Boyacá, ofrece alimentación escolar al 100% de los estudiantes matriculados en las instituciones educativas oficiales y registrados en el SIMAT.

Que acorde con el Artículo 2. De la resolución 0335 de 2021 Alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, así como los anexos determinados, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

La Gobernación de Boyacá, mediante el Plan de Desarrollo “NUESTRO GRAN PLAN ES BOYACÁ 2024 - 2027”, establece en su artículo 5º- CAPÍTULO I - ESTRATEGIA DE DESARROLLO: TIERRA DEL CONOCIMIENTO - 1.3 Dimensión de Desarrollo: Educación preescolar, básica y media integral para consolidar la Boyacá grande, lo siguiente: “ El suministro de alimentación escolar a los estudiantes es otra de las estrategias aplicada en el departamento, no solo para ofrecer a los alumnos un bienestar alimentario y fomentar estilos de vida saludables, sino para garantizar la permanencia escolar, disminuir el riesgo de ausentismo y deserción escolar. Con este programa se benefició al 100% de los estudiantes matriculados y priorizados (153.691 estudiantes de los 123 municipios) desde el primer día de clase y durante todo el calendario académico; 255 Instituciones Educativas Oficiales y 45 Instituciones Educativas oficiales de Municipios Certificados (Tunja, Duitama y Sogamoso). Asimismo, se presta una atención diferencial a grupos étnicos, en los Municipios Cubará y Güicán, atendiendo 568 estudiantes. (secretaria de Educación de Boyacá, 2023)”

Así mismo, en la Apuesta para el Desarrollo Territorial: “Acceso y permanencia educativa para todas y todos en nuestra Boyacá” se establece: *Dentro de las estrategias para fortalecer la permanencia escolar, se encuentra las de incentivo y promoción de inscripción en las instituciones educativas, garantizando que los estudiantes sean matriculados de manera adecuada y eficiente, con docentes capacitados y comprometidos, para recibir a todos los niños, niñas, jóvenes y personas adultas que no contaron con las mismas oportunidades acorde a su edad escolar. Así mismo, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) continuará contribuyendo al adecuado estado nutricional de los estudiantes de nivel preescolar, básica y media, promoviendo estilos de vida saludable, lo cual es indispensable para el logro de aprendizaje y la formación integral.*

Para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar cobertura efectiva a la población estudiantil, se tuvo en cuenta el reporte de SIMAT con corte al mes de abril de 2025, lo anterior, de acuerdo a las necesidades de los niños, niñas y adolescentes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del municipio.

Específicamente para el Municipio de QUIPAMA se establecieron los siguientes datos:

Grupo escolar perteneciente a las IEO: se establecieron los siguientes grados de escolaridad según el Artículo 4 de la resolución 0335 de 2021:

Primera infancia	0
Preescolar	38
Primaria: Primero, segundo y tercero	169
Primaria: Cuarto y Quinto	111
Secundaria	246
Media y Ciclos Complementarios	78

En el mismo sentido, el Municipio de QUIPAMA previamente fue inscrito a la convocatoria que realiza la Secretaría de Educación del Departamento para que las instituciones educativas, migren a jornada única, quienes se benefician con un complemento tipo almuerzo y acceden a un complemento tipo AM, para los





estudiantes que cumplen con dicha jornada, este último complemento es gestionado por la Gobernación de Boyacá.

Para el municipio de Quípama se asignaron los siguientes cupos:

Primera infancia	0
Prescolar	0
Primaria: Primero, segundo y tercero	0
Primaria: Cuarto y Quinto	0
Secundaria	0
Media y Ciclos Complementarios	62

Por lo anterior, el presente convenio interadministrativo está dispuesto para atender a la población estudiantil antes mencionada durante el primer semestre en la vigencia de 2026, tal y como se estableció en el proyecto, atendiendo todas las instituciones educativas oficiales, incluidas aquellas de difícil acceso y ubicadas en el sector rural.

Que para dar cumplimiento a este propósito el Municipio de Quípama suscribió el Convenio Interadministrativo SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524 /3373 con el Departamento de Boyacá, cuyo objeto, es: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS EN LA IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA, PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DURANTE EL PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2026", por valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS PESOS (\$420.059.800) M/CTE.

Que para atender la anterior necesidad y teniendo en cuenta el análisis del sector realizado, el Municipio de Quípama, considera pertinente adelantar la futura contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con este tipo de entidades siendo de gran éxito y obteniendo muy buenos resultados en la consecución de los fines y objetivos desde el punto de vista social por los que propende la entidad territorial.

1.2. Relación estratégica del objeto contractual con la planeación institucional

Que el Municipio de Quípama – Boyacá adoptó el plan de desarrollo "QUÍPAMA, LA FUERZA QUE NOS UNE", para el periodo constitucional 2024 – 2027, y para el cumplimiento de los proyectos y metas establecidas en el mismo se deben llevar a cabo las actuaciones administrativas y contractuales que abarquen el desarrollo integran de estas teniendo en cuenta los indicadores de gestión que a continuación se relacionan:

DIMENSION	Eje estratégico 3: Paz y reconciliación la fuerza que nos une en bienestar social
SECTOR	EDUCACIÓN
PROGRAMA	Programa 24-La fuerza que nos une para una educación de calidad y para todos
META 1	OP-064: Mantener el servicio de alimentación escolar

2. OBJETO A CONTRATAR

2.1. Objeto contractual

IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, COMO ESTRATEGIA PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES A LA EDUCACIÓN Y LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE QUIPAMA, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524/3373 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA





2.2. Clasificador De Bienes Y Servicios

El presente proceso se encuentra registrado a nivel nacional según los siguientes códigos:

Código UNSPSC	Nombre
90101500	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicios de banquetes y catering
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93141500	Desarrollo y servicios sociales

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente estudio tiene como fin adelantar un proceso de convocatoria de ESAL para "IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, COMO ESTRATEGIA PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES A LA EDUCACIÓN Y LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE QUIPAMA, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524/3373 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA", teniendo en cuenta lo estipulado en la Constitución Política de Colombia, el Decreto 092 de 2017 y las disposiciones de la Ley 80 de 1993 por las siguientes razones:

Constitución Política de Colombia.

Artículo 2. *Son fines esenciales del Estado, servir a la comunidad promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios derechos y deberes consagrados en la Carta Magna. Las autoridades de la República están para proteger a todas las personas residentes de Colombia.*

Artículo 44. *Son derechos fundamentales de los niños: 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 familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores.

Artículo 209. *"La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones". (...)*

Artículo 315 *Al Señor alcalde le corresponde dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo.*

Artículo 366. *El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado. (...).*

Sentencia C-671 de 1999 de la Honorable Corte Constitucional, con ponencia del Magistrado EDUARDO CIFUENTES MUÑOZ respecto a la celebración de convenios de asociación y/o cooperación manifiesta:

De la misma manera, si el legislador autoriza la asociación de entidades estatales con personas jurídicas particulares con las finalidades ya mencionadas, estableció, en defensa de la transparencia del manejo de los dineros públicos, que los convenios de asociación a que se hace referencia serán celebrados "de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución





Política", lo que significa que no podrá, en ningún caso pretextarse la celebración de los mismos para otorgar o decretar auxilios o donaciones a favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado, de una parte; y, de otra, el acatamiento a la disposición constitucional mencionada, **impone la celebración de contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, pero "con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los Planes Seccionales de Desarrollo", tal cual lo ordena el citado artículo 355 de la Carta Política.** (Negrita y subrayado fuera de texto).

Decreto Nacional 092 de 2017

Artículo 2. Procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad. Las Entidades Estatales del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del artículo 355 de la Constitución Política y del presente decreto, siempre que el Proceso de Contratación reúna las siguientes condiciones:

- a) Que el objeto del contrato corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstos en el Plan Nacional o seccional/ de Desarrollo, de acuerdo con el nivel de la Entidad Estatal, con los cuales esta busque exclusivamente promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de las minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana;
- b) Que el contrato no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad, ni instrucciones precisas dadas por esta al contratista para cumplir con el objeto del contrato; y
- c) Que no exista oferta en el mercado de bienes, obras y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo objeto de la contratación, distinta de la oferta que hacen las entidades privadas sin ánimo de lucro; o que, si existe, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro represente la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. En demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la Ley 80 1993, sus modificaciones y reglamentos.

La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal que contrate bajo modalidad deberá indicar expresamente en los Documentos del Proceso, cómo el Proceso de Contratación cumple con las condiciones establecidas en el presente artículo y justificar la contratación con estas entidades en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo.

Estas Entidades Estatales pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del presente decreto, previa autorización expresa de su representante legal para cada contrato en particular que la Estatal planee suscribir bajo modalidad. El representante legal de la Entidad Estatal no podrá delegar la función otorgar autorización.

La Entidad Estatal deberá acreditar en los Documentos del proceso la autorización respectiva.

Artículo 3. Reconocida idoneidad. La entidad ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del de Contratación que adelantará la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal.

La Entidad Estatal debe definir en los Documentos del Proceso las características que debe acreditar la entidad sin ánimo de lucro. Para efecto, deberá tomar en consideración las pautas y





criterios establecidos en la guía que expida la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, la cual deberá tener en cuenta las normas de transparencia y acceso a la información aplicable a las entidades privadas sin ánimo de lucro que contratan con cargo a recursos de origen público y mejores prácticas en materia de prohibiciones, inhabilidades, incompatibilidades y conflictos de interés.

Artículo 4. Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad. *La Entidad del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más una Entidad ánimo de lucro.*

En proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación los indicadores idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

Las Entidades Estatales no están obligadas a adelantar el proceso competitivo previsto en este artículo cuando el objeto del proceso de contratación corresponde a actividades artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana, que solo pueden desarrollar determinadas personas naturales o jurídicas, condición que debe justificarse en los estudios y documentos previos. (...)

De conformidad con estos lineamientos y de acuerdo a lo revisado en el análisis de conveniencia y oportunidad se ha determinado que el presente proceso contractual cumple con las tres condiciones expresadas en el artículo 2 del Decreto 092 de 2017, razón por la cual en virtud de los principios de eficiencia y eficacia se adelantará el presente convenio de conformidad al régimen especial dispuesto en el artículo 355 de la constitución política de Colombia y el Decreto 092 de 2017. Es preciso mencionar que el presente proceso se trata de un régimen excepcional al sistema de compra pública establecido por la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, toda vez que está sujeto a los criterios establecidos por la Constitución Nacional y lo reglamentado por el gobierno nacional a través del Decreto 092 de 2017, sin embargo serán tenidos en cuenta los principios rectores de la contratación estatal y los principios de la función administrativa en lo que no esté expresamente regulado por el mencionado Decreto.

Por otro lado, la Constitución Política de Colombia señala que la función administrativa del sector público, del que forma parte el municipio de Quípama, se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad.

Tornándose la eficiencia y celeridad como principios constitucionales propios de la función administrativa del estado, implica la gestión eficiente de los recursos públicos obteniendo el mayor valor dinero en el desarrollo de cada una de las actividades propias del presente objeto contractual y con ello el cumplimiento de los objetivos y metas trazados en el plan de Desarrollo Territorial.

Que, por lo anterior, en virtud de los principios de celeridad y eficiencia que conciernen a la función administrativa del estado, es procedente adoptar mecanismos, similares a los contenidos en las disposiciones nacionales, respecto de la celebración de convenios y convenios de asociación y cooperación en cumplimiento de los principios para el ejercicio de una acción administrativa honesta y eficiente.

Para la realización del objetivo descrito anteriormente, el municipio, tiene prevista la contratación través del régimen especial, con persona jurídica particular sin ánimo de lucro, mediante un convenio con una entidad sin ánimo de lucro, con fundamento en lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política.





La celebración del convenio de Asociación busca el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna la ley a las Entidades Estatales y está enfocado a la colaboración entre el Municipio y la entidad sin ánimo de lucro, lo que nos permite este tipo de contratación. Aunado a lo anterior, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro representa optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo, valga decir los descuentos municipales que se realizan a este tipo de Entidades son menores lo que permite poder utilizar más recursos en la atención efectiva de nuestra comunidad.

Adicionalmente el Municipio podría, a través de esta modalidad especial de contratación, aprovechar la exitosa y amplia experiencia que tienen las Entidades Sin Ánimo de Lucro, en el desarrollo de este tipo de Operación del Programa de Interés Público en materia artística, cultural, deportiva y recreativa, en beneficio de las familias campesinas, niños, niñas, adolescentes y comunidad en general. Estas entidades pueden concurrir para aunar esfuerzos y experiencia con el propósito de alcanzar un mismo fin común en beneficio de la población destinataria.

4. CONDICIONES TECNICAS Y ACTIVIDADES A DESARROLLAR – ALCANCE

RESPONSABILIDADES DEL EJECUTOR: Cumplir estrictamente con los lineamientos técnico-administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN y la Unidad Administrativa Especial-Alimentos para Aprender UApA, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0335 de diciembre de 2021, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o modifiquen.

PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

La siguiente Minuta Patrón, esta fundamentada en las establecidas por la Unidad de Alimentos para Aprender UApA, bajo la resolución 335 del 2021 en su ANEXO TÉCNICO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE.

Aporte Nutricional. El complemento alimentario almuerzo presentado, cumple con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para la población titular de derecho, tal como e establece en la Resolución 335 de 2021.

Por parte de la ETC Boyacá, se realiza variación en el gramaje de ensalada o verdura caliente, en los niveles de primaria I (primero, segundo y tercero), primaria II (cuarto y quinto) y nivel media y ciclo complementario, atendiendo a los hábitos de consumo de los niños, niñas y adolescentes en relación con el grupo de alimentos mencionado. Así mismo, mediante educación alimentaria y nutricional y la promoción de hábitos de vida saludable se espera aumentar el gramaje y su adecuado consumo paulatinamente en la ejecución del programa.

Durante el año 2024, se han desarrollado diferentes acciones con el fin de sensibilizar a los niños, niñas y adolescentes de igual forma a padres de familia y docentes con el fin de incentivar el consumo de frutas y verduras en el Programa de Alimentación Escolar, dentro de las acciones desarrolladas se resaltan las siguientes:

- Campaña la comida no se bota
- Capacitación a padres de familia y estudiantes
- Capacitación a manipuladoras de alimentos
- Encuestas de percepción
- 1 día con el chef

En el Departamento de Boyacá, se dará continuidad a las estrategias mencionadas, y a las que se planteen a futuro para lograr aumentar la adherencia y el consumo de las verduras dentro del menú brindado en el Programa de Alimentación Escolar.





Recomendaciones ingesta de energía y nutrientes para los grupos poblacionales

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Primera Infancia y Prescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria I (primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria II (Cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Nivel media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Calculado con base en las RIEN y teniendo en cuenta la siguiente distribución del Valor Calórico Total – VCT o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón, así:

- Proteínas: 14 %
- Grasa: 30 %
- Carbohidratos: 56 %

El complemento alimentario tipo almuerzo debe aportar mínimo el 30% de las RIEN, según grupo escolar. Por lo tanto, las recomendaciones de Calorías y nutrientes teniendo en cuenta que el VCT para el complemento alimentario almuerzo – Ración Preparada en Sitio (RPS) son:

Recomendaciones de Calorías y nutrientes - VCT 30% Complemento alimentario almuerzo

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Primera Infancia y Prescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria I (primero, segundo y tercero)	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria II (Cuarto y quinto)	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Nivel media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Minutas patrón. La minuta patrón propuesta para la RPS tipo almuerzo por grupo escolar es la siguiente:

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	2 veces por semana	50 g	50 g	30 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	69 g 55 g 54 g	50 g	30 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	10 g	10 g	15 g
CEREAL					
CEREAL	Arroz	Todos los días	25 g	25 g	55 g - 60 g
	Pasta		25 g	25 g	55 g - 60 g





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 11 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL							
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Plátano	Todos los días	71 g	51 g	40 - 62 g		
	Papa, Yuca, ETC		51 g	51 g	40 - 62 g		
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		20 g	20 g	20 g		
VERDURAS							
VERDURA FRIA O CALIENTE	Verdura Fria o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g		
FRUTAS ²							
BEBIDA	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc		
AZUCARES							
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g			
GRASAS							
GRASAS	Aceite	Todos los días	40 cc (total semana)				
	Margarina						
LÁCTEOS ⁴							
LÁCTEOS	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc		
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g		
	Queso		10 g	10 g	10 g		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc - 180 cc		150 cc - 180 cc		
Condimentos ³							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	434	17,2	13,8	57,7	102	2,7	122
Recomendaciones diarias preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Adecuación total	33%	38%	32%	32%	15%	49%	11%

Observaciones

NOTAS:

- Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.
 - Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por nuevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne
 - Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.
 - Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una reparación. El gramaje de leche en polvo 13gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
 - Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.
- Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.
- Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.





MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	2 veces por semana	55 g	55 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	75 g 60 g 59 g	55 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	15 g	15 g	24 g
CEREAL					
CEREAL	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g - 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g - 85 g
TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL					
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Plátano	Todos los días	83 g	60 g	50 - 70 g
	Papa, Yuca, ETC		60 g	60 g	50 - 70 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURAS					
VERDURA, FRÍA O CALIENTE	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
FRUTAS ²					
BEBIDA	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES					
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS					
GRASAS	Aceite Margarina	Todos los días	50 cc (total semana)		
LÁCTEOS ⁴					
LÁCTEOS	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc - 200 cc		180 cc - 200 cc
Condimentos ⁵					





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 13 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	516	19,8	16,2	69,7	109	3,1	138
Recomendaciones diarias primaria 1	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	32%	35%	30%	31%	14%	50%	11%

Observaciones

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perril). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso de que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso la componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMARIA I (CUARTO Y QUINTO)					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	2 veces por semana	63 g	63 g	40 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Perril o Pechuga	2 veces por semana	86 g 69 g 68 g	63 g	40 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	20 g	20 g	50 g
CEREAL					
CEREAL	Arroz	Todos los días	43 g	43 g	90 g - 105 g
	Pasta		43 g	43 g	90 g - 105 g
TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL					
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Plátano	Todos los días	101 g	73 g	50 - 95 g
	Papa, Yuca, ETC		73 g	73 g	50 - 95 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		40 g	40 g	40 g





VERDURA FRÍA O CALIENTE		VERDURAS					
Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g			
BEBIDA		FRUTAS ¹					
Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc			
AZÚCARES		AZUCARES					
Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g				
GRASAS		GRASAS					
Aceite Margarina	Todos los días	60 cc (total semana)					
LÁCTEOS		LÁCTEOS ⁴					
Leche entera pasteurizada o Leche en polvo o Queso	3 veces a la semana	100 cc 13 g 30 g	100 cc 13 g 30 g	100 cc 13 g 30 g			
AGUA		Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc – 200 cc	180 cc – 200 cc		
Condimentos ²							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	619	23,8	19,4	83,7	130	3,6	170
Recomendaciones dietas primario I	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	34%	29%	30%	12%	42%	11%

Observaciones:

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.
2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne
3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.
4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente. Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 15 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO SECUNDARIA					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	2 veces por semana	70 g	70 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	96 g 77 g 75 g	70 g	50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL					
CEREAL	Arroz	Todos los días	58 g	58 g	125 g - 135 g
	Pasta		58 g	58 g	125 g - 135 g
TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL					
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Plátano	Todos los días	122 g	88 g	65 - 110 g
	Papa, Yuca, ETC		88 g	88 g	65 - 110 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		50 g	50 g	50 g
VERDURAS					
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
FRUTAS¹					
BEBIDA	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES					
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS					
GRASAS	Aceite Margarina	Todos los días	75 cc (total semana)		

LÁCTEOS⁴					
LÁCTEOS	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		35 g	35 g	35 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc - 220 cc		200 cc - 220 cc

Condimentos⁵

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	757	27,8	23,2	104,8	152	4,2	199
Recomendaciones diarias secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	30%	32%	28%	30%	14%	45%	13%

Observaciones





NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perril). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.
2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne
3. Frutas: En caso de que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.
4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente. Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	2 veces por semana	80 g	80 g	50 - 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Perril o Pechuga	2 veces por semana	110 g 88 g 86 g	80 g	50 - 60 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL					
CEREAL	Arroz	Todos los días	63 g	63 g	140 g - 145 g
	Pasta		63 g	63 g	140 g - 145 g
TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL					
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Plátano	Todos los días	153 g	110 g	80 - 140 g
	Papa, Yuca, ETC		110 g	110 g	80 - 140 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
VERDURAS					
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
FRUTAS¹					
BEBIDA	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES					
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	





GRASAS		GRASAS					
GRASAS	Aceite	Todos los días	85 cc (total semana)				
	Margarina						
LÁCTEOS		LÁCTEOS 4					
LÁCTEOS	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc		
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g		
	Queso		45 g	45 g	45 g		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc - 220 cc		200 cc - 220 cc		
Condimentos 5							
APORTE NUTRICIONAL, PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	882	32,6	26,5	123,0	169	5,1	227
Recomendaciones diarias media y dato complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	30%	32%	27%	30%	15%	43%	15%

Observaciones

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perril). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.
2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne
3. Frutas: En caso de que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.
4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realizadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente. Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

Análisis químico y nutricional de las minuta patrón

El análisis químico se debe realizó teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos en cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarios; la profesional en nutrición elabora el ciclo de menús de 20 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, listas de intercambios y guías de preparación.

El análisis químico registra para cada alimento que compone el menú, el nombre, la cantidad ofrecida y el análisis químico (Calorías, Proteína, Grasa y Carbohidratos). Este análisis se realizó teniendo en cuenta la tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF año 2018. Para tal efecto, se diligencia dicha información en el formato establecido por el MEN.

El análisis químico y nutricional de los menús cumple con las siguientes condiciones:





MACRONUTRIENTES	MODO DE PRESENTACIÓN
Calorías	Números enteros
Proteínas	Números enteros y un decimal
Grasas	Números enteros y un decimal
Carbohidratos	Números enteros y un decimal

PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA (TARDE CAJM/T)

La siguiente Minuta Patrón, está fundamentada en las establecidas por la Unidad de Alimentos para Aprender UApa, bajo la resolución 335 del 2021 en su ANEXO TÉCNICO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE.

Aporte Nutricional. El complemento alimentario am/pm presentado, cumple con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para la población titular de derecho, tal como se establece en la Resolución 335 de 2021, y teniendo en cuenta que el nivel escolar de primera infancia no está establecido en dicha resolución, se establece de la siguiente manera:

Recomendaciones ingesta de energía y nutrientes para los grupos poblacionales

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Primera Infancia y Prescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria I (primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria II (Cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Nivel media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Calculado con base en las RIEN y teniendo en cuenta la siguiente distribución del Valor Calórico Total – VCT o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón, así:

- Proteínas: 14 %
- Grasa: 30 %
- Carbohidratos: 56 %

El complemento alimentario tipo am/pm debe aportar mínimo el 20% de las RIEN, según grupo escolar. Por lo tanto, las recomendaciones de Calorías y nutrientes teniendo en cuenta que el VCT para el complemento alimentario am/pm son:

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Primera Infancia y Prescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria I (primero, segundo y tercero)	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	340
Primaria II (Cuarto y quinto)	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Nivel media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300

Minutas patrón. La minuta patrón propuesta para la RPS tipo am/pm por grupo escolar es la siguiente:





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 19 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJ/MT GRUPO ESCOLAR PRIMARIA INFANCIA Y PREESCOLAR					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	1 vez por semana	37 g	37 g	15 g - 37 g
	Carnes Blancas: Pechuga		40 g	37 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan, Moguea, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	25 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA					
FRUTA	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80 g	80 g
AZÚCARES					
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS					
GRASAS	Aceite	Todos los días	15 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc - 180 cc		150 cc - 180 cc

Condimentos 2

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	341	14	12	43	151	2	136
Recomendaciones diarias preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Adecuación total	26%	30%	29%	23%	22%	38%	12%

Observaciones

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perrill). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazónadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realizadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de





**DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO**

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 20 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.
Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.
Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJMIT GRUPO ESCOLAR PRIMARIA I					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	1 vez por semana	49 g	49 g	20 g - 49 g
	Carnes Blancas: Pechuga		53 g	49 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	25 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		63 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA					
FRUTA	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g
AZÚCARES					
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS					
GRASAS	Aceite Margarina	Todos los días	20 cc (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc - 180 cc		150 cc - 180 cc

Condimentos 2

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	370	16	14	44	154	2	146
Recomendaciones diarias primaria I	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	23%	28%	26%	19%	19%	37%	12%

OBSERVACIONES





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
 VERSIÓN: 2 28/06/2024
 PÁGINA 21 DE 69
 ESTADO: CONTROLADO
 TRD: 200.11.01

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o perril). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realizadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJNIT GRUPO ESCOLAR PRIMARIA II					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	1 vez por semana	60 g	60 g	35 g - 60 g
	Carnes Blancas: Pechuga		65 g	60 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	45 g	45 g	45 g
	Galletas, tostadas		21 g	21 g	21 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	21 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		80 g	80 g	
FRUTA					
FRUTA	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g
AZÚCARES					
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS					
GRASAS	Aceite Margarina	Todos los días	25 cc (total semana)		
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc - 180 cc		150 cc - 180 cc





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 22 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	437	18	16	53	161	3	180
Recomendaciones dietas primaria I	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	22%	26%	25%	19%	15%	33%	12%

OBSERVACIONES

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazoadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJMIT GRUPO ESCOLAR SECUNDARIA					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO ¹	Carnes Rojas	1 vez por semana	70 g	70 g	40 g - 70 g
	Carnes Blancas: Pechuga		75 g	70 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS					
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	65 g
	Galletas, tostadas		28 g	28 g	28 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	28 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		80 g	80 g	
FRUTA					
FRUTA	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	130 g	130 g
AZÚCARES					
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	9 g	9 g	





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 23 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

GRASAS	GRASAS			
	Aceite Margarina	Todos los días	35 cc (total semana)	
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc	200 cc – 220 cc

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	516	21	20	62	178	3	223
Recomendaciones dietas secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	24%	24%	18%	16%	35%	15%

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazoadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realizadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menú y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA TARDE CAJMIT GRUPO ESCOLAR MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
CARNES					
ALIMENTO PROTEICO¹	Carnes Rojas	1 vez por semana	80 g	80 g	45 g - 80 g
	Carnes Blancas: Pechuga		86 g	80 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS					
CEREAL ACOMPANANTE	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	65 g
	Galletas, tostadas		28 g	28 g	28 g
	Papa, Yuca		105 g	100 g	28 g - 120 g
	Plátano		139 g	100 g	
	Arepa (harina de maíz)		120 g	120 g	
	Arepuela (harina de trigo)		120 g	120 g	
FRUTA					
FRUTA	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	135 g	135 g





AZÚCARES		AZÚCARES					
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g			
GRASAS		GRASAS					
	Aceite Margarina	Todos los días	45 cc (total semana)				
AGUA		Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc - 220 cc	200 cc - 220 cc		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Caldo mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL	588	23	23	71	180	4	237
Recomendaciones diarias media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	23%	23%	18%	16%	33%	16%

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

Análisis químico y nutricional de las minuta patrón

El análisis químico se debe realizar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos en cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarios; la profesional en nutrición y dietética elabora el ciclo de menús de 20 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, listas de intercambios y guías de preparación.

El análisis químico registra para cada alimento que compone el menú, el nombre, la cantidad ofrecida y el análisis químico (Calorías, Proteína, Grasa y Carbohidratos). Este análisis se realizó teniendo en cuenta la tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar - ICBF año 2018. Para tal efecto, se diligenció dicha información en el formato establecido por el MEN.

El análisis químico y nutricional de los menús cumple con las siguientes condiciones:

MACRONUTRIENTES	MODO DE PRESENTACIÓN
Calorías	Números enteros
Proteínas	Números enteros y un decimal
Grasas	Números enteros y un decimal
Carbohidratos	Números enteros y un decimal

PROPUESTA DE MINUTA PATRÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA





La siguiente Minuta Patrón, está fundamentada en las establecidas por la Unidad de Alimentos para Aprender UApA, bajo la resolución 335 del 2021 en su ANEXO TÉCNICO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE.

Aporte Nutricional. El complemento alimentario am/pm presentado, cumple con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para la población titular de derecho, tal como se establece en la Resolución 335 de 2021, así:

Recomendaciones ingesta de energía y nutrientes para los grupos poblacionales

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Primera Infancia y Prescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria I (primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria II (Cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Nivel media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Calculado con base en las RIEN y teniendo en cuenta la siguiente distribución del Valor Calórico Total – VCT o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón, así:

- Proteínas: 14 %
- Grasa: 30 %
- Carbohidratos: 56 %

El complemento alimentario tipo industrializado debe aportar mínimo el 20% de las RIEN, según grupo escolar.

Por lo tanto, las recomendaciones de Calorías y nutrientes teniendo en cuenta que el VCT para el complemento alimentario industrializado son:

Recomendaciones de Calorías y nutrientes - VCT 20% Complemento alimentario industrializado

	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Primera Infancia y Prescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria I (primero, segundo y tercero)	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	340
Primaria II (Cuarto y quinto)	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Nivel media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300

Minutas patrón. La minuta patrón propuesta para la ración industrializada por grupo escolar es la siguiente:





Componente	Frecuencia	Peso Neto				
		Primera Infancia y Preescolar	Primaria I	Primaria II	Secundaria	Media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos ¹	Todos los días	180 cc - 200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
		15 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	35 g (queso)	45 g (queso)
Cereal acompañante ²	Todos los días	40 g	40 g	60 g	60 g	80 g
Frutas ³	3 veces por semana	100 g (peso neto)	100 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)
Postre ⁴	2 veces por semana	15 g	15 g	20 g	20 g	25 g

NOTAS

1. Leche y productos lácteos: Dentro de los productos lácteos se puede ofrecer: leche entera, leche saborizada, yogurt, kumis, avena. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
 2. Cereales acompañantes: Mantecada, pan dulce, galletas, mojiócn, torta, ponqué, brazo de reina, hojaldre, liberal, roscón, entre otros.
 3. Frutas: Es necesario entregar a cada beneficiario una fruta entera, en correcto estado de madurez y desinfección que cumpla con el gramaje descrito en peso neto. Se debe considerar el peso bruto de cada una de las frutas.
 4. Postre: Bocadillo, panelita de leche, arequipe, chocolatina, cocada, frutos secos y semillas, entre otros.
- Cada alimento en la modalidad de Ración Industrializada se debe entregar de forma individual y en empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente y normatividad sanitaria que aplique.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR							
	Kcal	Protein ag	Grasasg	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Aporte Minuta patrón	393	11	14	61	216	2	206
Recomendaciones Diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación Total	30%	34%	38%	29%	31%	37%	18%
PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)							
Aporte Minuta patrón	393	11	14	61	216	2	206
Recomendaciones Diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación Total	24%	27%	31%	23%	27%	33%	17%
PRIMARIA II (CUARTO Y QUINTO)							
Aporte Minuta patrón	487	13	17	76	231	3	269
Recomendaciones Diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación Total	24%	26%	31%	23%	21%	30%	18%





SECUNDARIA							
Aporte Minuta patrón	487	13	17	76	231	3	269
Recomendaciones Diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación Total	20%	21%	25%	19%	21%	28%	18%
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte Minuta patrón	573	14	21	89	244	3	313
Recomendaciones Diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación Total	20%	20%	25%	19%	22%	26%	21%

Análisis químico y nutricional de las minuta patrón

El análisis químico se debe realizar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos en cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarios; la profesional en nutrición y dietética elabora el ciclo de menús de 20 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, listas de intercambios y guías de preparación.

El análisis químico registra para cada alimento que compone el menú, el nombre, la cantidad ofrecida y el análisis químico (Calorías, Proteína, Grasa y Carbohidratos). Este análisis se realizó teniendo en cuenta la tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF año 2018. Para tal efecto, se diligenció dicha información en el formato establecido por el MEN.

El análisis químico y nutricional de los menús cumple con las siguientes condiciones:

MACRONUTRIENTES	MODO DE PRESENTACION
Calorías	Números enteros
Proteínas	Números enteros y un decimal
Grasas	Números enteros y un decimal
Carbohidratos	Números enteros y un decimal

5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

5.1. OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL

La ESAL se obliga a dar cumplimiento a las siguientes obligaciones generales: 1. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo con las actividades acordadas con el Municipio. 2. Atender las consultas y requerimientos que se presenten durante la ejecución del Convenio. 3. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del Convenio. 4. Guardar total reserva de la información que por razón de la ejecución del presente convenio. Esta información es de propiedad del Municipio y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada. 5. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del Convenio. 6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y en trabamientos que pudieren presentarse. 7. Realizar los aportes a los Sistemas de Salud y Pensión y parafiscales de conformidad con la normatividad vigente y anexar a los informes de ejecución la copia de los recibos correspondientes para autorización de pago por parte del Supervisor. 8. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Convenio le imparta el supervisor. 9. Prestar de manera eficiente los servicios que constituyen el objeto del presente Convenio. 10. Consultar permanentemente el correo electrónico institucional que le sea asignado o se concerté y responder oportunamente los requerimientos que se le efectúen por dicho medio. 11. A la finalización del Convenio, devolver al supervisor la totalidad de información y/o documentación en medio físico y magnético, según corresponda, que haya sido producida en ejecución del Convenio. 12. Preparar y presentar los informes de ejecución del objeto convenido para ser revisados y aprobados por el supervisor designado. 13. Mantener informado al supervisor del convenio sobre el desarrollo de las actividades bajo su responsabilidad. 14. Observar el régimen de seguridad social e industrial en el trabajo respecto de los trabajadores que requiera





para dar cumplimiento al objeto contractual para cada actividad que deba realizarse. 15. Observar el régimen de seguridad social e industrial en el trabajo respecto de los trabajadores que requiera para dar cumplimiento al objeto contractual para cada actividad que deba realizarse, establecer los protocolos de Bioseguridad y dar estricto cumplimiento a los mismos de acuerdo a las recomendaciones de la ARL. 16. Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993. 17. Ejecutar y cumplir el objeto del contrato y/o convenio, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del contrato. 18. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor. 19. Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato. 20. Seguir las indicaciones que el supervisor del contrato realice por escrito. 21. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones y en trabamientos. 22. Constituir las garantías a que haya lugar, si así se hubiere pactado en el contrato y realizar la Publicación del Contrato, cuando a ello haya lugar, la cual se entenderá realizada aportando el recibo pago de los derechos de publicación. 23. Presentar los certificados de pago al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales), además de Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF), cuando a ello haya lugar, de conformidad con la normatividad vigente, sobre el personal que utilice para la ejecución del contrato quien, además, no tendrá vínculo laboral alguno con el Municipio. 24. Presentar oportunamente las respectivas facturas o cuentas de cobro. 25. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato. 26. En general, se obliga a todas aquellas prestaciones que surjan del natural desarrollo del contrato y de la oferta presentada al Municipio, la cual forma parte integral del contrato, siempre que no se oponga a sus cláusulas. 27. Las demás que se le asignen de acuerdo al objeto del CONVENIO, por parte del supervisor o el Alcalde Municipal o los delegados de la Gobernación de Boyacá. 28. Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado y que sean determinadas por el supervisor.

5.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DE LA ESAL

La ESAL se obliga a dar cumplimiento a las siguientes obligaciones específicas: 1. Dar estricto cumplimiento al CONVENIO INTERADMINISTRATIVO SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524/3373 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA CUYO OBJETO ES AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS EN LA IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA, PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DURANTE EL PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2026. 2. El operador deberá acatar las recomendaciones y directrices emanadas por el ministerio del trabajo, ministerio de educación y la dirección general de la unidad administrativa especial de alimentación escolar – UAPA, plasmadas en la circular externa 0121 de fecha 28 de noviembre de 2025 "ORIENTACIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES NORMATIVAS SOBRE FORMALIZACIÓN LABORAL DE LAS PERSONAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) – LEY 2466 DE 2025 ART 69" o aquellas que la modifiquen o sustituyan. 3. El operador deberá acatar las recomendaciones y directrices emanadas por el ministerio del trabajo plasmadas en la circular 0093 del 1 de septiembre de 2025 "COTIZACIONES POR PERIODOS INFERIORES A UN MES – LEY 2466 DE 2025 – REFORMA LABORAL" o aquellas que la modifiquen o sustituyan. 4. Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar y cumplir estrictamente con los lineamientos técnico administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a lo señalado por el Ministerio de Educación Nacional la UApA y el Departamento de Boyacá. 5. Cumplir las obligaciones establecidas en la Resolución 0335 de 2021 para los Operadores, TÍTULO III DE LOS ACTORES DEL PAE Y SUS RESPONSABILIDADES, además de las contenidas en el decreto 1082 de 2015. 6. Atender las capacitaciones y orientaciones que imparta el MEN, la UApA y el Departamento de Boyacá y realizar las capacitaciones a los manipuladores de alimentos, coordinadores, conductores y personal de bodega que sean necesarias para la apropiada ejecución del PAE. 7. Contribuir con todas las obligaciones inherentes al Operador que fueron consignadas en el Convenio Interadministrativo SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524/3373 con la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Quipama. 8. Cumplir con la minuta patrón que para tal fin hace entrega la Gobernación de Boyacá en virtud del convenio Interadministrativo SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524/3373. 7. Dar estricta aplicación a la Resolución No. 335 de 2021. Específicamente en los siguientes aspectos:





CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidades preparada en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Los requisitos aquí presentados son orientativos, se debe cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

Nota. La normatividad vigente que aplica a cada alimento puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitarioalimentos-bebidas.pdf>

RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

FASE DE ALISTAMIENTO, EQUIPOS, DOTACIÓN E IMPLEMENTOS DE ASEO

IMPLEMENTOS DE ASEO. Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal si aplica en el caso de la ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas.

COMPRAS LOCALES. La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por una organización y/o asociación de pequeños productores del área de influencia previamente establecida por la Entidad Territorial Certificada (ETC), formalizado a través de un contrato de compra - venta entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador, a cambio de un precio establecido bajo condiciones de Mercado.

El operador debe realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.

GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

a) Dar cumplimiento a la Resolución No. 335 de 2021, que determina Operadores: los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.6, y además las siguientes:

a) Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 335 de 2021.

b) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión





correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa

c) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.

d) Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente

e) En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

f) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

g) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón

por grupo de edad y por tipo de complemento.

h) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

i) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo No. 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales».

j) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

k) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

l) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

m) Entregar durante la ejecución del convenio, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

n) Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN

o) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento





- y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del convenio, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
- p)** Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos
 - q)** Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del convenio mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
 - r)** Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio
 - s)** Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
 - t)** Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
 - u)** Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
 - v)** Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
 - w)** Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
 - x)** Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE
- b)** Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y posteriormente suministrados a los Titulares de Derecho del PAE, el operador se debe elaborar un Plan de Saneamiento Básico (PSB), el cual contenga como mínimo los siguientes programas debidamente documentados.
- a) Programa de limpieza y desinfección.
 - b) Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
 - c) Programa integrado de control de plagas.
 - d) Programa de abastecimiento de agua potable.

Nota. El PSB propuesto debe ser aprobado por el Municipio de Quipama, para cada unidad aplicativa.

- c)** Disponer del recurso 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, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos de acuerdo a los criterios establecidos en la Resolución No. 335 de 2021.
- d)** El operador deberá participar en los espacios establecidos por el MEN, para el seguimiento a la operación del programa y control social, así como realizar acciones necesarias para garantizar el mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar. Atender las capacitaciones y orientaciones que se impartan en virtud del desarrollo del programa, necesarias para la planeación coordinación y ejecución del PAE.
- e)** Llevar un registro de las raciones servidas la cual deberá ser aprobada por el rector de la unidad aplicativa y operador.





- f) Presentar las cuentas de cobro con los debidos requisitos y soportes exigidos por el Departamento para la eficiente prestación del servicio en los plazos pactados.
- g) Prestar el servicio de alimentación escolar para cubrir la totalidad de cupos aprobados para las Instituciones Educativas Oficiales de Quípama.
- h) Garantizar el total de días de ejecución del programa para la prestación del servicio estando con todas las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas, servicio de gas, proveedores, operador e interventor entre otros).
- i) Las demás contenidas en la propuesta y convenio firmado con el Municipio

Nota: El EJECUTOR(ES) CONTRATADO(S) POR EL MUNICIPIO será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la Administración Municipal o a terceros.

5.3. OBLIGACIONES GENERALES DEL MUNICIPIO

El municipio de obliga a 1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del convenio y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción. 2. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el convenio y en los documentos que forman parte del mismo. 3. Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos contemplados por la ley. 4. Brindar oportunamente de forma detallada y completa la información, los documentos, informes y/o demás aspectos que sean requeridos o solicitados por el contratista para poder llevar a cabo el desarrollo efectivo del objeto contractual. 5. Suministrar a la ESAL la información necesaria para el cabal desarrollo del objeto, siempre y cuando la misma se encuentre a su alcance y no le corresponda como obligación a la ESAL. 6. Impartir instrucciones para la ejecución del objeto contratado. 7. Velar por el estricto cumplimiento del objeto contractual, ejerciendo la supervisión del contrato. 8. Recibir y avalar los informes y documentos del convenio a plena satisfacción, siempre que se cumpla con el objeto contractual.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

6.1. ANÁLISIS DEL SECTOR

El presente análisis del sector se realiza conforme lo establecido en el Decreto 092 de 2017 "Por el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política" y la Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad emitida por Colombia Compra Eficiente.

- a) **¿Contratar con una entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad es la manera más efectiva para alcanzar los objetivos de política pública del plan de desarrollo y de la Entidad Estatal?**

El municipio de Quípama al realizar la contratación del objeto: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS EN LA IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA, PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DURANTE EL PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2026, a través de una Entidad Sin Ánimo de Lucro de reconocida idoneidad y reputación según lo establecido en el Decreto 092 de 2017, logra el cumplimiento de los programas: "Alimentación escolar PAE", de manera más efectiva, toda vez que la ESAL brinda un mayor beneficio para la consecución de resultados gracias a la experiencia, idoneidad y conocimiento en aspectos de ejecución de programas de alimentación escolar para niños, niñas y adolescentes, que la ESAL pueda acreditar.

De igual manera adelantar la futura contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, es la manera más eficiente para alcanzar los objetivos del plan de desarrollo, toda vez que en los últimos años el municipio ha celebrado convenios con este tipo de entidades siendo de gran éxito y obteniendo muy buenos resultados en la consecución de los fines y objetivos desde el punto de vista.





b) ¿Hay otros mecanismos para alcanzar el objetivo de política pública?

Realizando la revisión de procesos a nivel nacional y departamental que buscan la promoción alimentación escolar como estrategia para la estimulación académica de nuestras niñas, niños y adolescentes ha demostrado su efectividad, siendo el PAE una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas, en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo y fortaleciendo el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes, desarrollándose mediante el mecanismo más eficaz y eficiente es por medio de la ESAL, toda vez que estas son entidades que se destacan por el desarrollo de políticas de bienestar social y desarrollo humano.

c) Si hay otros mecanismos para alcanzar el objetivo de política pública. ¿Cuál es el beneficio de contratar con una entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad?

El beneficio que logra el municipio al contratar con una entidad privada sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad es que incrementa la eficacia y eficiencia en el cumplimiento de programas para la promoción alimentación escolar como estrategia para la estimulación académica de nuestras niñas, niños y adolescentes ha demostrado su efectividad, siendo el PAE una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas, en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo y fortaleciendo el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes, toda vez que al realizar la contratación del objeto con una ESAL esta aporta sus conocimientos y experiencia en temas de promoción, protección, restablecimiento y ejercicio de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y comunidad en general.

Aunado a lo anterior, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro representa optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del riesgo, valga decir los descuentos municipales que se realizan a este tipo de entidades son menores lo que permite poder utilizar más recursos en la atención efectiva de nuestra comunidad. Adicionalmente el Municipio podría, a través de esta modalidad especial de contratación, aprovechar la exitosa y amplia experiencia que tienen las ESAL, en el desarrollo de este tipo de operación del programa de alimentación escolar.

d) Si hay en el mercado oferta de los bienes y servicios objeto del Proceso de Contratación ¿Cuál es la consecuencia en el mercado de contratar con la entidad privada sin ánimo de lucro cuando hay en el mercado oferta de los bienes y servicios?

Una vez revisado los procesos adelantados por entidades nacionales y departamentales se encuentran que las actividades de promoción y ejercicio de los derechos a la recreación y la cultura han sido adelantadas con Entidades sin Ánimo de Lucro, toda vez que estas permiten incrementar la eficacia y la eficiencia de las administraciones municipales, departamentales y nacionales, logrando el cumplimiento de lo establecido dentro de sus planes de desarrollo.

ASPECTOS GENERALES

La Constitución Política de 1991 señala en el artículo 113: "Son Ramas del Poder Público, la legislativa, la ejecutiva, y la judicial. Además de los órganos que las integran existen otros, autónomos e independientes, para el cumplimiento de las demás funciones del Estado. Los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines".

El artículo 288 ibídem indica: "La ley orgánica de ordenamiento territorial establecerá la distribución de competencias entre la Nación y las entidades territoriales. Las competencias atribuidas a los distintos niveles territoriales serán ejercidas conforme a los principios de coordinación, concurrencia y subsidiariedad en los términos que establezca la ley.", así mismo el Artículo 44 de la Constitución Nacional consagra como derechos fundamentales, de los niños y niñas, la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada entre otros, respecto del cual se ha venido desarrollando el Programa de Alimentación escolar para los niños, niñas y adolescentes jóvenes de educación básica, secundaria y media u ciclos complementarios.





Con la Constitución de 1991, Colombia ratifica diferentes compromisos internacionales relacionados con derechos fundamentales de niños y niñas a una alimentación equilibrada, y en este sentido, orienta acciones hacia el acceso y permanencia de este grupo poblacional a las aulas de clase. También establece una protección especial a la producción de agroalimentos y defiende los derechos colectivos y del ambiente, con lo cual busca garantizar las condiciones de inocuidad, de forma transversal, para los procesos presentes en la cadena alimentaria.

Por lo tanto, los compromisos adquiridos por el Estado colombiano en diferentes conferencias mundiales sobre el desarrollo, la población, el hambre, la alimentación, la nutrición y la construcción de los objetivos del milenio, desde 1994 hasta el 2009, tuvieron en cuenta problemas sociales, nutricionales, económicos y de desarrollo. En estos se consideró la necesidad del bienestar a partir de la nutrición humana, la cual retribuiría con mayor productividad el aprendizaje e implicaría menores gastos en salud para las diferentes poblaciones. En gran medida, en el diseño e impulso de la política de seguridad alimentaria y nutricional hay un compromiso internacional del Estado con estas conferencias, el Estado colombiano desarrolló otras normas reglamentarias y organizó en 1994 el Comité Nacional de Nutrición y Seguridad Alimentaria (CONSA); además, aprobó el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN, 1996-2005). Las líneas de acción de este plan orientan la producción e importación de alimentos para satisfacer las necesidades y alimentar a una población, a la vez que analizan la situación de las familias, las personas y los diversos factores que afectan su seguridad alimentaria. En este periodo se promueven diferentes políticas sociales nacionales a través de algunos documentos CONPES: el 91 del 2005, sobre las metas y estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio 2015 (ODM); el 3375 del 2005, que trata sobre la Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias; y el 102 del 2006, sobre la Red de Protección para la Reducción de la Extrema Pobreza. También se encuentra el decreto 3039 del 2007, que crea el Plan Nacional de Salud Pública (PNSP), periodo 2007-2010 se configura una reorganización institucional para orientar la política de SAN. El documento CONPES 113 tiene en cuenta una mayor integralidad para la Política Nacional de SAN, y a través de la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN) crea una instancia responsable de la coordinación de esta política, con el fin de comprometerá las entidades públicas nacionales desde una visión sectorial. De acuerdo con los componentes de la cadena alimentaria, las competencias institucionales se distribuyen así: • Disponibilidad: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural; Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; Instituto Colombiano de Desarrollo Rural. • Acceso: Departamento Administrativo para la Prosperidad Social; Ministerio de Educación Nacional; Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. • Aprovechamiento: Ministerio de Salud y Protección Social; Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio; Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. • Consumo: Ministerio de Salud y Protección Social; Ministerio de Educación Nacional; Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición. • Calidad e inocuidad: Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible; Departamento Nacional de Planeación.

A partir de estas múltiples situaciones, se considera necesario trabajar el problema alimentario de otra manera: identificar los puntos que contribuyan a proponer integralmente estrategias nacionales, departamentales, municipales y distritales que garanticen el derecho a la alimentación adecuada, la soberanía alimentaria y el desarrollo territorial en el marco de la globalización.

La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) es un compromiso del Estado enmarcado en el enfoque de derechos, en el abordaje intersectorial e interdisciplinario y en la gestión del riesgo para mejorar la situación alimentaria y nutricional de la población colombiana. La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional- PNSAN (CONPES 113 de 2008) solicita a las Entidades Territoriales "implementar la Política, en el marco del Plan Nacional de SAN, mediante la formulación de Planes departamentales, distritales y municipales de SAN, acordes con los Diagnósticos Locales disponibles y las Líneas de Política definidas en dicho Conpes. Referente a la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional nacional, el país tiene establecido la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional - CISAN: Creada para el fortalecimiento de los mecanismos de gobernabilidad y coordinación de las entidades rectoras de la política, con el Decreto 2055 de 2009, además el Plan Nacional y los planes territoriales de SAN -PNSAN - PTSAN: Como conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones que desde el Estado y la sociedad civil tiene





como objeto proteger a la población del hambre y alimentación inadecuada, asegurar el acceso a los alimentos y coordinar intervenciones intersectoriales, por otro lado el país cuenta con un Observatorio Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional –OSAN como sistema integrado de instituciones, actores, políticas, procesos, tecnologías, recursos y responsables de la SAN que integra, produce y facilita el análisis de información y gestión de conocimiento para fundamentar el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de la SAN, de la política de SAN, de las acciones que buscan garantizarla y de sus propias acciones.

En el 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, asumiendo su rol de presidente y secretaria técnica de la CISAN, prioriza dentro del Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021 la Seguridad Alimentaria y Nutricional, disponiéndola como una dimensión prioritaria, con el objetivo de garantizar el derecho a la alimentación sana con equidad en las diferentes etapas del ciclo de vida, mediante la reducción y prevención de la malnutrición, el control de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los alimentos y la gestión transectorial de la seguridad alimentaria y nutricional con perspectiva territorial, acogiendo las metas establecidas en el PNSAN. Políticas: CONPES 113 de 2008, Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021

Acorde a los Objetivos de Desarrollo Sostenibles –objetivo ODS 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible. Metas ODS: Erradicar hambre, asegurar acceso alimentos, erradicar malnutrición, incrementar productividad y capacidad agrícola e incrementar ingresos de pequeños productores, sistemas de producción sostenibles, diversidad genética, corrección y prevención restricciones y distorsiones de comercio en los mercados agrícolas, control mercados productos alimenticios, acorde a esta meta, el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 "Pacto por Colombia, pacto por la equidad", tiene como objetivo sentar las bases de legalidad, emprendimiento y equidad que permitan lograr la igualdad de oportunidades para todos los colombianos, en concordancia con un proyecto de largo plazo con el que Colombia alcance los objetivos de desarrollo sostenible al 2030. La Ley 489 de 1998 en su Artículo 6 señala "Principio de coordinación. En virtud del principio de coordinación y colaboración, las autoridades administrativas deben garantizar la armonía en el ejercicio de sus respectivas funciones con el fin de lograr los fines y cometidos estatales." En consecuencia, prestarán su colaboración a las demás entidades para facilitar el ejercicio de sus funciones y se abstendrán de impedir o estorbar su cumplimiento por los órganos, dependencias, organismos y entidades titulares". Que el ARTÍCULO 2.3.10.2.1. DEFINICIONES. Artículo adicionado por el artículo 1 del Decreto 1852 de 2015. El nuevo texto es el siguiente: Para la interpretación y aplicación del presente Título, se establecen las siguientes definiciones (...) 2. Corresponsabilidad: concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Implica que el Estado, para poder cumplir ese fin, requiere el apoyo de los otros actores sociales, los cuales deben participar responsablemente y contribuir desde sus respectivos roles y obligaciones.

ASPECTOS TECNICOS – ECONOMICO

Según el Banco Mundial se proyecta un crecimiento de la economía colombiana del 1,6 % al cierre de 2025, a su vez el Fondo Monetario Internacional provee un crecimiento de 1,1% al cierre de 2025.

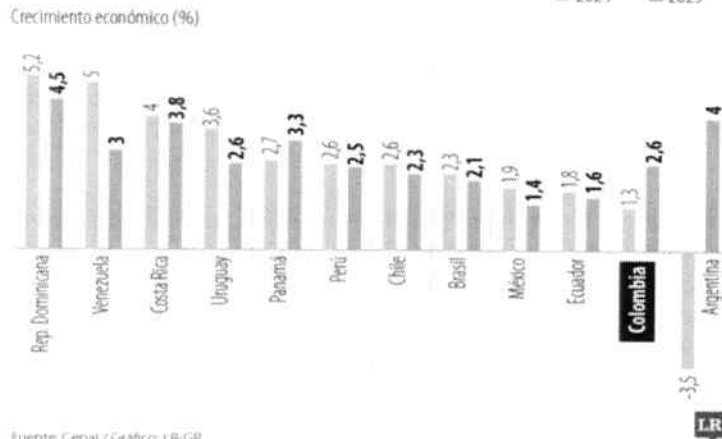
A nivel local el Banco de la Republica estima que la economía colombiana cerrara el año 2025 con un crecimiento del 1,8% anual, el sector bancario prevé un crecimiento en el escenario más positivo del 1,8% que proyecta el Bancolombia.

Proyecciones de crecimiento económico para Colombia en 2024 - 2025.





PREVISIONES DE CRECIMIENTO
DE LA CEPAL PARA 2024 Y 2025



ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En el análisis de la demanda la Administración Municipal de realiza una búsqueda a través del sistema de información de Colombia compra eficientemente, portal del SECOP, con el fin de encontrar procesos similares al nuestro. El estudio permite obtener información del tipo de proveedores, experiencia exigida, forma de pago, precios del mercado; aspectos que permitirán a la entidad retroalimentar el proceso contractual y direccionarlo desde punto de vista desde la eficiencia, eficacia y economía.

A continuación, se relaciona los procesos adelantados por algunas entidades para adquirir bienes y servicios con entidades sin ánimo de lucro.

En el análisis de la demanda la Administración Municipal de realiza una búsqueda a través del sistema de información de Colombia compra eficientemente, portal del SECOP, con el fin de encontrar procesos similares al nuestro. El estudio permite obtener información del tipo de proveedores, experiencia exigida, forma de pago, precios del mercado; aspectos que permitirán a la entidad retroalimentar el proceso contractual y direccionarlo desde punto de vista desde la eficiencia, eficacia y economía.

A continuación, se relaciona los procesos adelantados por algunas entidades para adquirir bienes y servicios con entidades sin ánimo de lucro.

- HISTÓRICO DE PROCESOS DE CONTRATACIÓN SIMILARES A NIVEL DEPARTAMENTAL**

ENTIDAD	PROCESO	OBJETO	VALOR
MUNICIPIO DE CIÉNEGA	ESAL – Decreto 092	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, A LOS EDUCANDOS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE CIENEGA DURANTE 52 DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2024, COMO ESTRATEGIA PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES A LA EDUCACIÓN Y LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE CIENEGA - BOYACÁ	\$ 320.255.313,04
ALCALDÍA DE TINJACÁ	ESAL – Decreto 092	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE	\$ 118.056.097,51





		ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE CON UNA DURACIÓN DE 62 DIAS ESCOLARES DEL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO	
--	--	--	--

• **HISTÓRICO DE PROCESOS DE CONTRATACIÓN SIMILARES A NIVEL MUNICIPAL**

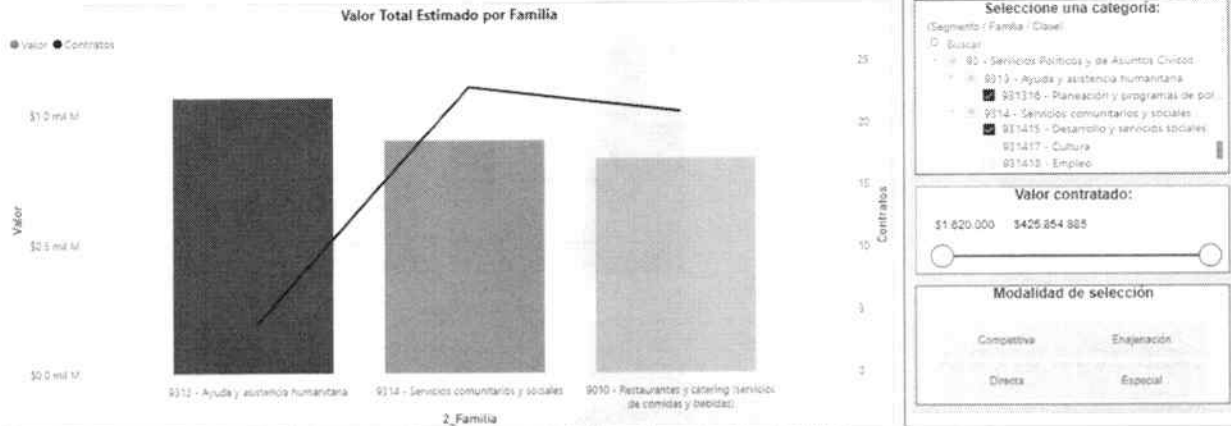
ENTIDAD	PROCESO	OBJETO	VALOR
MUNICIPIO DE QUIPAMA	ESAL-MQ-001-2025	IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, COMO ESTRATEGIA PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES A LA EDUCACIÓN Y LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EL MUNICIPIO DE QUIPAMA, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 4672 DE 2024 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA	\$ 425.854.885
MUNICIPIO DE QUIPAMA	ESAL – Decreto 092	IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, COMO ESTRATEGIA PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES A LA EDUCACIÓN Y LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EL MUNICIPIO DE QUIPAMA, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 2677 DE 2024 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA	\$ 580.000.000,00
MUNICIPIO DE QUIPAMA	ESAL – Decreto 092	IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, COMO ESTRATEGIA PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES A LA EDUCACIÓN Y LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EL MUNICIPIO DE QUIPAMA, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 2476 DE 2024 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA	\$ 46.313.281,80

Con fundamento en el anterior estudio del sector, adecuado de conformidad al proceso de selección que se adelanta, se cumple con el desarrollo del estudio del sector aplicado, en observancia a la clase de modalidad de selección, el presupuesto oficial del proceso, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato.

e) **¿En qué forma la contratación con entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad permite cumplir los objetivos de eficiencia, economía, eficacia o manejo del Riesgo?**

La ESAL los permite cumplir en la medida en que la mayor experiencia en actividades similares a la que se pretende contratar permite asignar de la mejor manera los riesgos propios de la contratación y de las actividades que se van a desplegar. De igual manera, al realizar la ejecución del convenio con una ESAL





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022		
	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria							1	\$273.650.500	9,82%
9314 - Servicios comunitarios y sociales				6	\$56.160.000	2,01%	4	\$256.924.367	9,22%
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	8	\$301.457.341	10,81%	6	\$192.332.201	6,90%	6	\$80.129.000	2,87%
Total	8	\$301.457.341	10,81%	12	\$248.492.201	8,91%	11	\$610.703.967	21,91%

Proveedor seleccionado

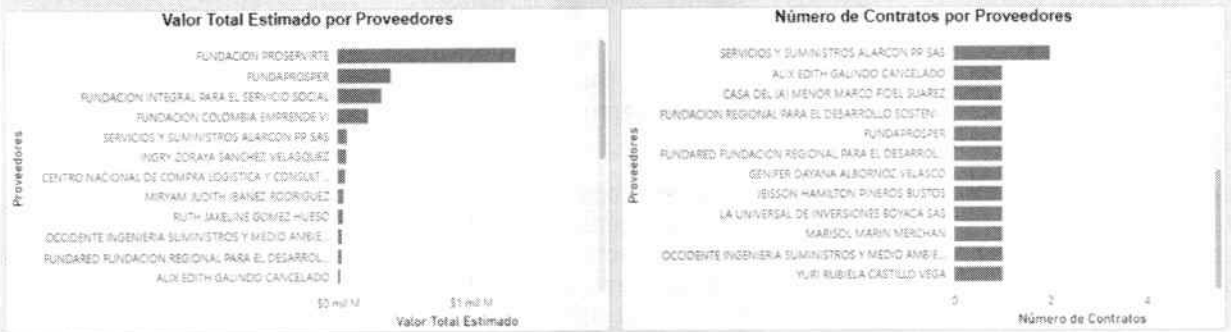
Nombre de Proveedor:

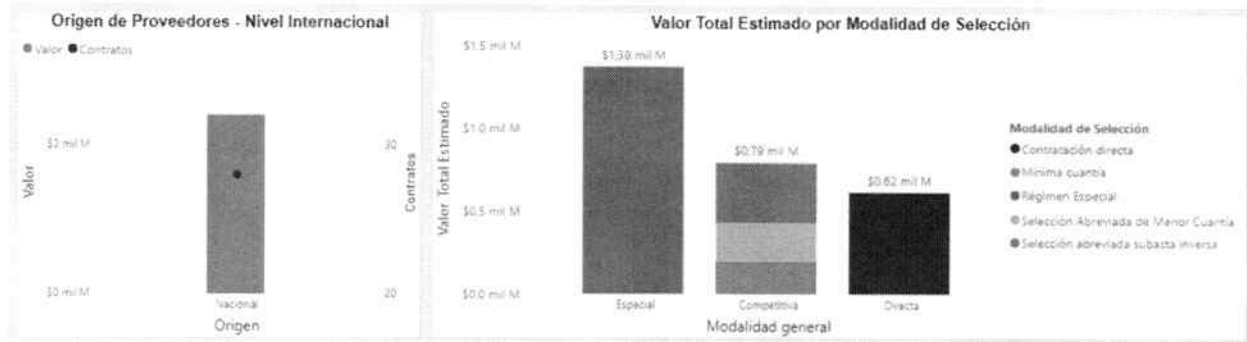
- Seleccionar todo
- ALIX EDITH GALINDO CANCELADO
- CASA DEL (A) MENOR MARCO FIDEL SUAREZ

Valor Total Estimado para el Proveedor: **\$2,79 mil M**

Número de Contratos del Proveedor: **48**

Origen del Proveedor: **No identificado**





ANÁLISIS DE LA OFERTA

La entidad analizará quien puede comercializar el bien que se requiere:

Existen diferentes figuras jurídicas y de asociación mediante las cuales se puede realizar la prestación de servicios que requiere la entidad, varían según sean públicas o privadas.

UNIÓN TEMPORAL: Unión de dos o más personas naturales o jurídicas que conjuntamente presentan una propuesta o desarrollan una actividad de negocio, sin que esa unión o colaboración constituyan una entidad jurídica, sino que en ambos casos los miembros de la unión temporal mantienen su independencia y autonomía en todo sentido.

CORPORACIÓN: Sociedad corporativa es una entidad jurídica creada bajo las Leyes de un Estado como una entidad legal reconocida como persona jurídica y amparada por el derecho de sociedades. Cuenta con sus propios privilegios y responsabilidades distintos a aquellos de sus miembros (personas naturales).

PERSONA JURÍDICA: Es un sujeto de derechos y obligaciones que existe, pero no como individuo, si no como institución y que es creada por una o más personas físicas para cumplir un objetivo social que puede ser con o sin ánimo de lucro.

En otras palabras, una persona jurídica es todo ente con capacidad para adquirir derechos y contraer obligaciones y que no sea una persona física. Así, junto a las personas físicas existen también las personas jurídicas, que son entidades a las que el Derecho atribuye y reconoce una personalidad jurídica propia y, en consecuencia, capacidad para actuar como sujetos de derecho, esto es, capacidad para adquirir y poseer bienes de todas clases, para contraer obligaciones y ejercitar acciones judiciales.

Con el fin de analizar el comportamiento de las adquisiciones anteriores que el Municipio de Quípama ha realizado con relación a los bienes, obras y/o servicios relacionados con el presente proceso contractual, se ha hecho uso de la información contenida en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP, arrojando los siguientes resultados:

Según lo sugerido por Colombia Compra Eficiente a través del aplicativo web disponible en el siguiente enlace: <https://operaciones.colombiacompra.gov.co/content/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis-de-la-demanda-y-de-la-oferta>

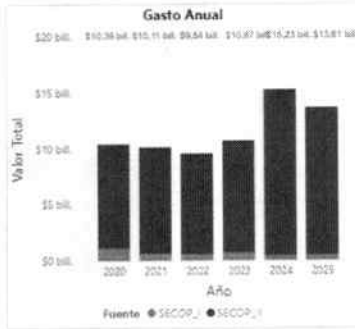
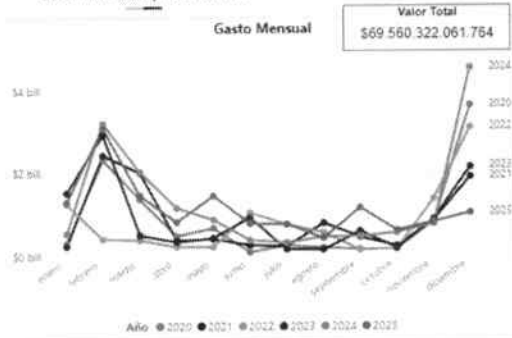




ANÁLISIS DE LA OFERTA

[← Atrás](#)

[↻ Reiniciar](#)



FILTROS:

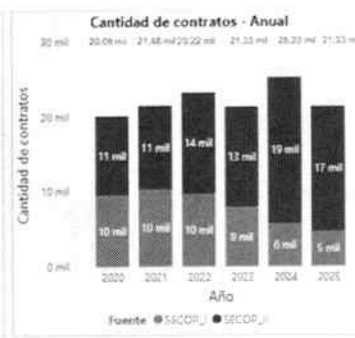
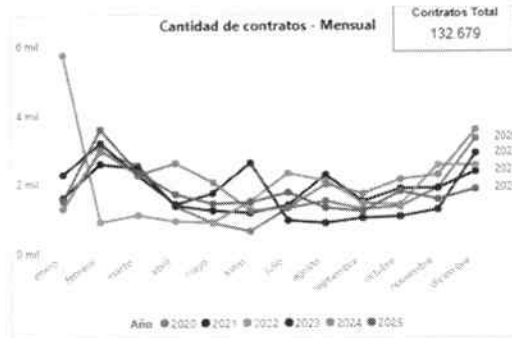
Seleccione el año:
2020 2021 2022 2023 2024 2025

Seleccione la Fecha
Fecha, firma
01/01/2020 30/12/2025

Seleccione una categoría:
(Seguimiento / Familia / Clase)
 Seleccionar todo
10 - Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios...
11 - Material Mineral, Textil y Vegetal y Animal...
12 - Material Químico incluyendo Bioplásticos...
13 - Materiales de Resina, Colorantes, Caucho, E...

Filtro de Departamento - Proveedor:
Departamento estándar
 Seleccionar todo
Amazonas
Antioquia
Arauca
Atlántico
Bolívar
Boyacá

Plataforma:
SECOPI ● SECOPI



Valor Contratación: **\$69,56 bill.**

Número de Proveedores: **43.71 mil**

Número de Contratos: **132,68 mil**



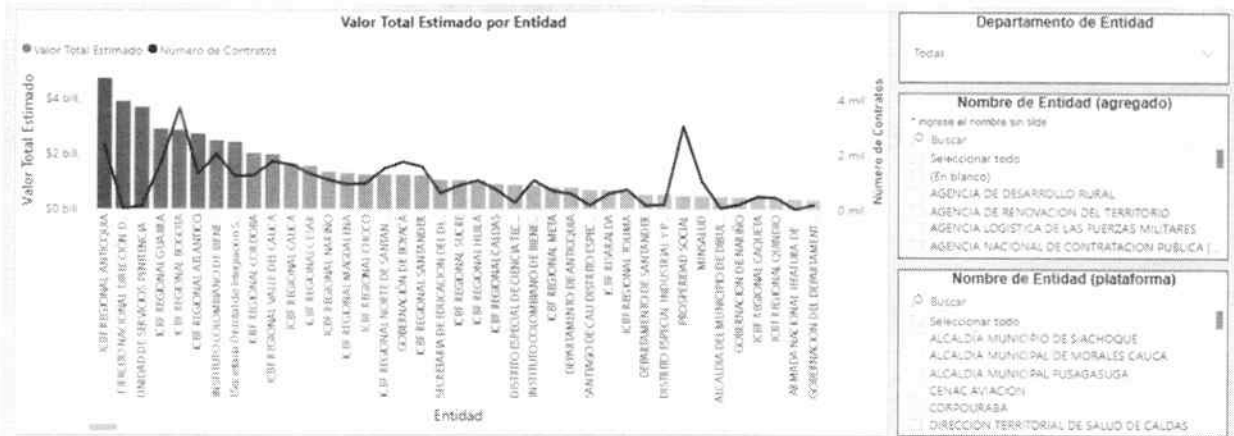
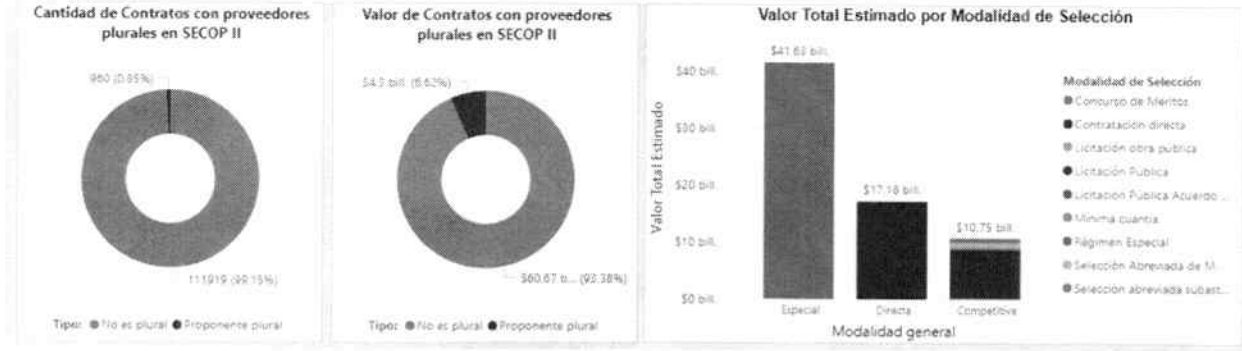
Nombre de Proveedor
 Buscar
Seleccionar todo
ALONSO ELIAS OVEDA AWAD
AGROPI NEAL BWA
ACTIVIDAD PRODUCTIVA PARA EL DESARROLLO
ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES

Documento de Proveedor (Plataforma)
 Buscar
Seleccionar todo
800116871

Valor contratado:
\$0 \$807.397.726.921

Modalidad de selección
Competitiva Enajenación
Directa Especial





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022		
	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	2514	\$492.549.329.507	0,71%	3568	\$1.636.075.420.508	2,35%	4559	\$700.271.865.395	
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	2038	\$2.164.501.218.758	3,11%	1795	\$1.341.253.262.137	1,93%	1983	\$2.328.628.749.624	
9314 - Servicios comunitarios y sociales	15538	\$7.736.543.866.777	11,12%	16092	\$7.133.579.856.221	10,26%	18678	\$6.512.604.776.315	
Total	20091	\$10.393.584.415.122	14,94%	21475	\$10.110.908.538.866	14,54%	23220	\$9.541.505.393.334	

6.2. ANALISIS DE COSTOS – GOBERNACION DE BOYACA

Para el primer semestre del año 2026, el equipo del Programa de Alimentación Escolar realizó un estudio de costos teniendo en cuenta los grados de escolaridad establecidos en la Resolución 335 de 2021 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, dichos niveles escolares se disponen de la siguiente forma: 1. Primera infancia, 2. Preescolar, 3. Primaria: Primero, Segundo y Tercero, 4. Primaria: Cuarto y quinto, 5. Secundaria, 6. Media y Ciclo Complementario; para cada uno de los 6 niveles escolares se establecen los siguientes ítems: Valor promedio ingredientes, personal manipulador de alimentos, transporte con carro termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos de la resolución 335 de 2021, elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos de la resolución 335 de 2021, manejo preventivo y correctivo de equipos, gas – combustible, personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima) se establece un valor de cada uno de los ítems mencionados para las modalidades preparada en sitio, complemento alimentario almuerzo, modalidad industrializada y preparada en sitio, complemento alimentario jornada mañana/tarde CAJM/T.

SOLICITUD COTIZACIONES A OPERADORES





Para el proyecto 2026 se solicitaron cotizaciones a todo costo de insumos relacionados con el Programa de Alimentación Escolar a proveedores y operadores privados con reconocida experiencia e idoneidad en la región, allí se les solicita la información de materia prima, transporte y demás componentes requeridos para la elaboración de la minuta del Programa de Alimentación escolar PAE, así mismo de solicitó cotizaciones a proveedores de dotaciones y de exámenes médicos.

Se recibieron respuestas de los proveedores y operadores relacionados a continuación:

Proveedores

- MERCA PASSION
- RINDE MAS
- REGULO GOMEZ
- FRUVER LA GRANJITA DE JOSHUA
- DISTRIBUIDORA CAMPO DORADO
- GUSTYTORTAS
- EL COCUY
- AUTOSERVICIO LA COSECHA
- YEISON RAMIREZ PANADERIA
- SUPERTIENDA EL ESQUINAZO
- ALMACEN MERCAFACIL
- ALMACEN RUBIO
- PANADERIA OLIMPICA
- EL PROGRESO DISTRIBUCIONES
- LA GRAN FERIA DEL MERCADO
- PANADERIA Y PASTELERIA LA NUEVA DELICIA
- BODEGA LA COMPETENCIA
- LACTEOS LA FRONTERA
- MASPRO
- DROGUERIA RC
- MINIMARKET AND COFFE
- PLAZA FRUVER
- RICOLAC
- AUTOSERVICIO SUPER AHORRO
- CENTRAL DE CARNES EL BOSQUE
- PANADERIA Y PASTELERIA FRANCESA
- PANADERIA Y PASTELERIA TARTARIN

Operadores

- Fundación Funcumir
- Fundación Pasitos de Equidad
- Fundación la vida comienza hoy
- Fundación Colombia Emprende
- Fundación Somos Manos Unidas
- Fundación Huella para el Futuro
- Fundación La Vida Comienza Hoy
- Fundación Funcumir ESAL
- Fundación Dando Pasos de Vida
- Fundación Unidos por el Bienestar Comunitario
- Fundación Alimentando una Nueva Esperanza
- Fundación Dedicada a la Responsabilidad Social
- Fundación Proservirte
- Fundación Unidos por la Libertad
- Fundación Pasitos de Equidad

Proveedores Dotaciones





- Dotaciones Safeman
- Dotaciones Plus

Prestadores Servicios de Salud

- Mas Salud
- Laboratorios Carvajal IPS

De igual manera se toma como referente de precios, el Boletín del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario SIPSA

TABULACIÓN DE LA INFORMACIÓN

La información obtenida hace parte de la reportada por Proveedores y Operadores del Departamento de Boyacá, y Sipsa, que una vez organizada y procesada, se obtuvo como resultado unas tablas resumen que permitieron realizar los diferentes cálculos de precios y costos promedios de los diferentes componentes de la estructura de costos de la Minuta del programa de alimentación escolar - PAE.

ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

Para efectos de análisis y evaluación de la información, se tiene en cuenta los siguientes criterios:

- Marco legal que sustenta el programa de alimentación escolar PAE.
- Información reportada según Sistema Integrado de matrícula - SIMAT corte 01 abril 2025.
- Para efectos de análisis y cálculos de costos (Variable costos de Transporte) se realizó la distribución del territorio departamental en seis zonas geográficas en consideración a la gran dispersión, ruralidad, zonas de difícil acceso y distancias del territorio del departamento de Boyacá.

CALCULO Y ANALISIS DE LOS COSTOS

ITEM COSTOS INSUMOS, MATERIA PRIMA:

Este ítem se estructura de acuerdo a los ciclos de menú diseñados por la profesional en Nutrición y Dietética; conforme a la resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Se tienen en cuenta gramajes y necesidades nutricionales para cada uno de los grupos escolares, se realiza cotización por cada uno de los productos incluidos en las minutas empleadas para los componentes: Modalidad, Complemento Alimentario Almuerzo, Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde – CAJM/T, y Modalidad Industrializada.

El costeo de materia prima se realiza teniendo en cuenta los siguientes ingredientes que componen las minutas:

Modalidad, Complemento Alimentario Almuerzo: Ahuyama, Ajo, Apio, Arracacha, Arroz blanco crudo, Arveja seca, Arveja verde, Avena en hojuelas, Azúcar blanca, Banano, Bocadoillo, Canela, Carne de cerdo, Carne de res magra, Carne de res magra molida, Cebolla cabezona, Cebolla junca, Chocolate, Cilantro, Ciruela, Cuajada, Cúrcuma, Curuba, Durazno, Espagueti, Fécula de maíz (Maizena), Fideos, Fresa, Frijol rojo, Garbanzo, Granadilla, Guanábana, Guayaba, Habichuela Harina de plátano, Harina de maíz amarillo precocida, Harina de precocida de maíz blanco, Harina de trigo, Huevo de gallina, Laurel, Leche de vaca entera líquida pasteurizada, Leche de vaca, entera, en polvo, Lechuga, Lenteja, Limón, Macarrones, Maíz dulce (congelado), Mandarina, Mango, Margarina Esparcible, Manzana, Margarina, Mora, Naranja, Orégano, Panela, Papa, Papa criolla, Papaya, Pechuga de pollo, Pepino Cohombro, Pepino de guiso, Pera, Perejil, Pernil de pollo, Pierna de pollo, Pimentón, Piña, Plátano hartón, maduro, crudo, Plátano hartón, Verde crudo, Queso, Queso doble crema, Queso Paipa, Quinoa, Remolacha, Repollo, Sal, Tomate, Tomate de árbol maduro, Tomillo, Uvas pasas, Vinagre, Yuca Zanahoria, Zapallo.

Modalidad, Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde – CAJM/T: Aceite, Almidón de maíz, Arroz blanco, Avena en hojuelas, Azúcar, Banano, Bocadoillo, Canela, Carne de res, Cebolla junca,





Chocolate, Durazno, Galletas dulces Harina de maíz precocida, Harina de plátano, Harina de trigo, Huevo, Leche entera Mandarina, manzana, Margarina, Margarina Esparcible, Mogolla, Pan blanco, Panela, Pechuga, Pera, Plátano Hartón, Ponqué blanco regular sin cubierta horneado, Queso, Sal, Tomate, Tostada.

Modalidad Industrializada: Brazo de reina, Liberal, Galleta salada tipo soda, Galleta dulce, Hojaldre pasabocas horneado, Brownie, Mojicón, Palito de queso, Pan de queso, Pan blanco, Pan de dulce regular horneado, Pan Coco, Ponqué blanco regular sin cubierta horneado, Roscón relleno de bocadillo horneado, Mogolla, Mantecada, Tostada, Kumis entero con dulce, Leche de vaca entera pasteurizada saborizada, Leche de vaca entera pasteurizada, Yogurt entero con dulce Avena entera, pasteurizada, Arequipe o dulce de leche, Bocadillo, Chocolatina, Cocada con panela, Panelita de leche, Leche condensada, Gelatina de pata, Maní, Rollito De leche, Rollito de bocadillo, Rollito de arequipe, Rollito combinado, Banano, Durazno, Fresa, Granadilla, Mandarina, Mango, Manzana, Naranja, Pera.

Posteriormente, se obtiene el promedio de precios para cada ingrediente mencionado, teniendo en cuenta las cotizaciones aportadas por los proveedores, así mismo, se realiza el costeo de los 20 ciclos de menús en los gramajes establecidos en las guías de preparación, considerando el peso en bruto, luego se realiza promedio de los ciclos de menú ya que es el peso total del alimento tal como se compra en el mercado con cascara, tallo, vaina, hueso u otra parte no comestible del alimento.

Finalmente, se costea la totalidad de los menús establecidos para cada modalidad y se calcula el promedio para cada grado de escolaridad, de esta forma se define el precio final para el valor de ingredientes.

ITEM COSTOS MANO DE OBRA

El valor para el pago del personal manipulador de alimentos para la vigencia 2026 se realizó tomando como referencia el valor del salario mínimo legal establecido para el año 2025 y los valores obtenidos en el histórico del último año de acuerdo a las cotizaciones presentadas por los operadores, se calcula el aumento proyectado equivalente al realizado para la actual vigencia, (9,52%) y el cálculo del valor de la prestación del servicio de acuerdo al tipo de contratación que se establezca para la ejecución del programa, para este caso por raciones preparadas, de igual manera se incluyen todas las prestaciones de ley.

Así mismo, Se toma como referente el histórico de proyectos anteriores a partir del 2019 donde se definen los parámetros para determinar el número de manipuladoras de alimentos requeridos bajo la modalidad - complemento alimentario almuerzo, y por tanto se relaciona a continuación:

Tabla 3. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de complementos atendidas en la modalidad Preparada en Sitio - complemento alimentario almuerzo.

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

Es de gran importancia aclarar, que la dinámica del Programa de Alimentación Escolar PAE en el departamento de Boyacá es diversa debido a la ruralidad, la cual representa aproximadamente el 87% del total de sedes, sumado a esto las complejas condiciones geográficas que dificultan el acceso vial, así mismo, en algunas sedes no se encuentra personal que preste servicios en el programa.

Aproximadamente en el 63% del total de sedes, se atienden hasta 20 estudiantes, incluso existen sedes rurales con 1 titular de derecho, pero de manera prioritaria es en estas poblaciones a quienes se les debe garantizar el programa con mayor prelación, dadas las condiciones de vulnerabilidad y el riesgo de deserción.





Además, es indispensable dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo 4 de la Ley 2042 del 2020, en la que se verificará que "...el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia."

ITEM COSTO GAS GLP

Para este ítem se tuvo en cuenta cotizaciones de operadores soportadas formalmente, con lo cual se realiza el cálculo promedio de costo de combustible necesario para la preparación de los complementos.

ITEM COSTOS DE IMPLEMENTOS DE ASEO

En este ítem se tuvo en cuenta lo indicado en el Anexo técnico de calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender en lo que concierne a los insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – complemento alimentario almuerzo, se determinan los elementos requeridos para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas y su valor se calcula de igual manera de las cotizaciones presentadas por los proveedores y operadores del Departamento.

ITEM COSTOS TRANSPORTE

El cálculo del componente de transporte se realizó teniendo en cuenta las 6 zonas establecidas en el Departamento de Boyacá, tomando como referencia la distancia hasta los municipios de difícil acceso y las cotizaciones presentadas por los operadores.

Además, se tiene en cuenta para esta variable, la estrategia de georreferenciación y notación de coordenadas, Mapa de coordenadas, UTM Geo Map se usó la notación de coordenadas cartesianas sistema implementado por Google Maps y Google Earth que permiten la verificación y obtención de datos como la distancia el tiempo de desplazamiento de un punto a otro.

De esta manera el Programa de Alimentación Escolar PAE a través del equipo de apoyo a la supervisión obtuvo la geolocalización de las sedes educativas de Boyacá, las coordenadas se hallaron las distancias desde las cabeceras municipales a cada una de las sedes educativas de los 120 municipios perteneciente a la entidad territorial certificada del departamento de Boyacá (Anexo 53 y 54).

ITEM COSTOS MANEJO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS:

Para el análisis y cálculo de estos costos se tuvo en cuenta la información suministrada por los operadores que presentaron cotización soportada formalmente con lo cual se realiza el cálculo promedio de costo mantenimiento preventivo de equipos para los niveles escolares establecidos.

ITEM COSTOS PERSONAL LOGISTICO:

Para el cálculo de este costo se tuvo en cuenta la información contenida en las cotizaciones presentadas por operadores, con lo cual se realiza el cálculo promedio de personal logístico para los niveles escolares establecidos.

TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRAS:

Teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender y la operación del Programa de Alimentación Escolar, es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto





con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

Con el fin de garantizar un óptimo funcionamiento y seguimiento al PAE es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas. Por tanto, se realiza cálculo de cada uno de los alimentos servidos en caliente (100 gramos por cada componente) para la modalidad, Complemento Alimentario Almuerzo, cotizaciones enviadas por operadores las cuales incluyen valor de las bolsas Ziploc (10 cm x 20 cm), donde se almacenarán las muestras, finalmente se realiza sumatoria de los cálculos realizados en cuanto a materia prima y bolsa Ziploc para establecer el valor de la muestra y contramuestra.

MINUTA INDIGENA

Es importante mencionar, que con respecto a la aplicación de la Resolución 18858 de 2018 emitida por el Ministerio de Educación Nacional por la cual se expiden los Lineamientos técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar, se anexa al proyecto por medio del cual con recursos propios del Departamento se dará cobertura al 100% de la población indígena reconocida en el Departamento, para la totalidad del año escolar y la cual se calcula con base en la minuta general del Programa de Alimentación Escolar.

RESULTADOS

Una vez agotado el procedimiento técnico de cálculo de los costos correspondientes a la estructura de la Minuta del Programa de Alimentación Escolar, se obtuvo el valor actualizado de la Minuta por cada uno de sus componentes, así mismo por cada modalidad a entregar: Complemento Alimentario Almuerzo, Complemento alimentario jornada mañana /tarde CAJM/T, Modalidad Industrializada, grado de escolaridad y zona territorial.

Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo

(...)

ZONA 6					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
DESCRIPCIÓN	PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR	PRIMARIA 1, 2 Y 3	PRIMARIA 4 Y 5	SECUNDARIA A	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	\$2.881	\$3.150	\$3.520	\$3.978	\$4.364
Personal Manipulador de alimentos	\$1.091	\$1.091	\$1.091	\$1.091	\$1.091
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021	\$674	\$674	\$674	\$674	\$674
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021	\$282	\$282	\$282	\$282	\$282
Manejo preventivo y correctivo de equipos	\$69	\$69	\$69	\$69	\$69
Gas - Combustible	\$130	\$130	\$130	\$130	\$130
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	\$95	\$95	\$95	\$95	\$95
TOTAL	\$5.222	\$5.491	\$5.861	\$6.319	\$6.705

Preparada en Sitio Complemento AM/PM

(...)





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 48 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

ZONA 6					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO A.M.					
DESCRIPCIÓN	PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR	PRIMARIA 1, 2 Y 3	PRIMARIA 4 Y 5	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	\$1.778	\$2.090	\$2.375	\$2.876	\$3.189
Personal Manipulador de alimentos	\$575	\$575	\$575	\$575	\$575
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021	\$674	\$674	\$674	\$674	\$674
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021	\$282	\$282	\$282	\$282	\$282
Manejo preventivo y correctivo de equipos	\$69	\$69	\$69	\$69	\$69
Gas - Combustible	\$130	\$130	\$130	\$130	\$130
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	\$95	\$95	\$95	\$95	\$95
TOTAL	\$3.603	\$3.915	\$4.200	\$4.701	\$5.014

Ración Industrializada
(...)

ZONA 6					
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	PRIMERA INFANCIA PREESCOLAR	PRIMARIA 1, 2 Y 3	PRIMARIA 4 Y 5	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	3.310	3.310	3.996	3.996	4.557
Personal Manipulador de	0	0	0	0	0
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frío, acorde a lo establecido en los	505	505	505	505	505
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas	79	79	79	79	79
Manejo preventivo y	16	16	16	16	16
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de	165	165	165	165	165
TOTAL	\$ 4.075	\$ 4.075	\$ 4.761	\$ 4.761	\$ 5.322

El departamento de Boyacá coordina el programa de alimentación escolar con las instituciones educativas oficiales y entidades territoriales bajo los lineamientos técnico- administrativo definidos por el MEN, con el propósito de mejorar la alimentación de los estudiantes del departamento y así entregar complementos, mediante las modalidades - Complemento Alimentario Almuerzo, Complemento Alimentario jornada mañana /tarde CAJM/T y Modalidad Industrializada.

Nota 1: La modalidad Complemento Tipo Almuerzo Ración Transportada En Caliente, solo podrá ser suministrada teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y previa autorización del equipo PAE de la gobernación de Boyacá y su valor será igual al valor de la ración complemento tipo almuerzo – preparada en sitio; así mismo, en los convenios interadministrativos suscritos con los 120 municipios del departamento para la ejecución de PAE.

Nota 2: La modalidad Complemento AM/PM Ración Transportada en Caliente, solo podrá ser suministrada teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y previa autorización del equipo PAE de la gobernación de Boyacá y su valor será igual al valor de la ración Complemento AM/PM





– preparada en sitio; así mismo, en los convenios interadministrativos suscritos con los 120 municipios del departamento para la ejecución de PAE.

Nota 3: en caso de que alguna institución educativa que ésta prestando ración preparada en sitio tipo almuerzo en los diferentes niveles o grados de escolaridad, presente dificultades por fuerza mayor (estipulado en la resolución 0335 de 2021) para prestar el servicio, ésta podrá utilizar ración industrializada previa comunicación y autorización de la oficina del PAE departamento de Boyacá.

El departamento de Boyacá coordina el programa de alimentación escolar con las instituciones educativas oficiales y entidades territoriales bajo los lineamientos técnico-administrativo definidos por la UApA con el propósito de mejorar la alimentación de los estudiantes del departamento y así entregar raciones preparadas en sitio.

Minutas Patrón resolución 0335 de 2021.

Ver anexo N° 1

Resúmenes beneficiarios:

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

Primera infancia	0	\$ 5.222,00
Prescolar	38	\$ 5.222,00
Primaria: Primero, segundo y tercero	169	\$ 5.491,00
Primaria: Cuarto y Quinto	111	\$ 5.861,00
Secundaria	246	\$ 6.319,00
Media y Ciclos Complementarios	78	\$ 6.705,00

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

Primera infancia	0	\$ 3.603,00
Prescolar	0	\$ 3.603,00
Primaria: Primero, segundo y tercero	0	\$ 3.915,00
Primaria: Cuarto y Quinto	0	\$ 4.200,00
Secundaria	0	\$ 4.701,00
Media y Ciclos Complementarios	62	\$ 5.014,00

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

TOMA DE MUESTRAS

Teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender y la operación del Programa de Alimentación Escolar, es importante contar con un plan de





muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

Con el fin de garantizar un óptimo funcionamiento y seguimiento al PAE es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas. Por tanto, se realiza cálculo de cada uno de los alimentos servidos en caliente (100 gramos por cada componente) para la modalidad, Complemento Alimentario Almuerzo, cotizaciones enviadas por operadores las cuales incluyen valor de las bolsas Ziploc (10 cm x 20 cm), donde se almacenarán las muestras, finalmente se realiza sumatoria de los cálculos realizados en cuanto a materia prima y bolsa Ziploc para establecer el valor de la muestra y contramuestra.

VALOR TOMA DE MUESTRAS: Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL PESOS (\$3.528.000,00)** por concepto de toma de muestras y contramuestras las cuales deben realizarse únicamente en las Instituciones Educativas Principales en la Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, a razón de **ONCE MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$11.760,00)** cada una, lo anterior con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, para lo cual el Municipio presentará el formato establecido con evidencia fotográfica a color.

Parágrafo: El cálculo de los costos asociados a la estructura de la Minuta del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se ha estimado con base en los lineamientos vigentes; no obstante, dichos costos podrán ser ajustados, modificados o actualizados conforme a las directrices, orientaciones o disposiciones que emitan las entidades competentes, en especial aquellas relacionadas con la regulación, supervisión y operación del programa, sin que ello implique modificación del objeto del proceso.

6.3. VALOR ESTIMADO

El valor estimado del presente proyecto es por la suma de **CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS PESOS (\$420.059.800) M/CTE**

NOTA: El valor estimado del presente proceso podrá ser modificado, ajustado o actualizado en caso de que se presenten indicaciones, adiciones, ajustes o cualquier modificación derivada del Convenio Interadministrativo SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524 / 3373, suscrito con la Gobernación de Boyacá, de conformidad con las condiciones y alcances que se definan en dicho instrumento.

6.4. FORMA DE PAGO DEL CONVENIO

El Municipio desembolsará a la entidad sin ánimo de lucro el valor del aporte de acuerdo a las actividades efectivamente ejecutadas y avaladas por el supervisor del convenio.

Los desembolsos de los recursos se realizarán de la siguiente forma: Mediante desembolsos parcial hasta un noventa por ciento (90%) previa presentación de todos los formatos y documentos soporte que permitan evidenciar la correcta ejecución del Contrato, soportes que deberán ser validados por el rector de la institución educativa, el Supervisor designado, y aprobación del Equipo PAE de la gobernación de Boyacá, y el diez por ciento (10%) restante, sujeto a las ejecuciones presentadas, acta de recibo final a satisfacción y formato de compras locales debidamente diligenciado con soporte de cumplimiento. Si con la cuenta no se acompañan los documentos requeridos para el pago, será responsabilidad del operador y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza, está deberá ser radicada en la secretaria de desarrollo económico y social para que sea radicado ante el municipio en el Central de Cuentas de la Gobernación de Boyacá, dando cumplimiento al Artículo 19 de la Ley 1150 de Julio 16 de 2007.

Parágrafo 1: PARAGRAFO 1: La liquidación del presente convenio se realizará una vez el municipio anexe copia del comprobante de egreso del pago realizado al operador por el valor ejecutado de acuerdo a su





aporte y acta de liquidación contrato municipio/operador, este pago debe reflejarse en la plataforma Secop II en la sección de pagos para efectos de cierre del convenio.

Los desembolsos están sujetos al cumplimiento de los requisitos y desembolsos hechos por el departamento de Boyacá en cumplimiento al CONVENIO INTERADMINISTRATIVO SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524/3373 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUIPAMA.

Los pagos se efectuarán una vez el supervisor reciba a satisfacción el objeto contractual de acuerdo a los parámetros establecidos y se suscriba acta de recibo parcial y/o acta de terminación y acta de Liquidación según el caso. No obstante, los pagos están sujetos a la disponibilidad del Programa Anual Mensualizado de Caja – PAC.

El proponente deberá tener en cuenta que el contrato objeto de este proceso de selección, está sujeto al pago de todos los impuestos y contribuciones, locales y nacionales legalmente a cargo del contratista. Al formular la propuesta, el proponente deberá tener en cuenta los incrementos salariales y prestacionales que puedan producirse, así como los términos del presente proceso de selección y el término de ejecución del contrato. El proponente deberá prever los posibles incrementos que se ocasionen.

Para efectuarse los respectivos pagos, el contratista debe anexar acta del consolidado de los bienes efectivamente entregados durante la ejecución del contrato, así mismo, deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales frente al Sistema de Seguridad Social integral y Cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, según corresponda, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal o el representante legal, correspondiente al periodo que se paga; en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 100 de 1993, Decreto 1703 de agosto 2 de 2002, y la ley 828 de 2003. En dicha certificación se debe hacer constar que la información contenida en las declaraciones de autoliquidación de aportes al sistema y en particular la relativa a los afiliados y la correspondiente a sus Ingresos Base de Cotización es correcta y que no se encuentra en mora por concepto de aportes al sistema. En todo caso el supervisor general del contrato podrá solicitar en el momento que estime conveniente, copias de los recibos de pago de los aportes a los sistemas de salud, pensión ARL y Parafiscales.

7. PLAZO Y LUGAR PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

7.1. Plazo de ejecución

El plazo de ejecución del presente convenio es de **OCHO (08) MESES CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO, con ejecución de 100 días calendario escolar.**

PARÁGRAFO 1: Es de anotar, que en caso de que no se haya entregado el complemento alimentario a la totalidad de los cupos asignados y esto genere saldos no ejecutados, con el fin de optimizar los recursos, estos podrán ser utilizados hasta agotar el presupuesto del Convenio, ampliando así, la prestación del servicio durante los días calendario escolar equivalentes; Lo anterior sin exceder la vigencia 2026.

PARÁGRAFO 2: El plazo de ejecución del presente proceso, calculado con base en los días del calendario escolar, podrá ser ajustado, modificado o reprogramado de conformidad con las directrices, lineamientos o modificaciones que se establezcan en el marco del Convenio Interadministrativo SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524 / 3373, suscrito con la Gobernación de Boyacá, sin que ello implique alteración del objeto contractual.

7.2.6.2 Lugar de ejecución

Las actividades previstas en el presente convenio se deben desarrollar por la ESAL en el Municipio de Quipama – Boyacá, área urbana y rural.





8. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El Municipio hará los pagos derivados del valor del presente convenio con cargo al presupuesto general de gastos vigencia 2026, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP No. 202601070002 del 7 de enero de 2026, expedida por la secretaria de Hacienda y finanzas públicas Municipal como se detalla a continuación:

CÓDIGO DE RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	FUENTE	VALOR
2.3.2.02.02.006.03	Servicio de alimentación escolar	1.2.4.3.03 - SGP	\$ 143.660.451,60
2.3.2.02.02.006.04	Servicio de alimentación escolar (Departamento) - C	1.3.1.1.07	\$ 276.399.348,40
TOTAL			\$ 420.059.800,00

9. SUPERVISIÓN

Será ejercidas por intermedio de la **SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL** y/o quien haga sus veces, quien se encargará de vigilar el correcto cumplimiento del objeto del convenio, velará por los intereses del mismo y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias.

10. LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

El artículo 355 de la Constitución Política y el Decreto 092 de 2017 exigen que la entidad sin ánimo de lucro que contrate con las Entidades Estatales en desarrollo de las normas citadas, sea de reconocida idoneidad.

La idoneidad consiste en la cualidad de ser adecuado o apropiado para cumplir un fin y esta tiene que ser reconocida. Es decir, la Constitución Política solo autoriza a celebrar este tipo de contratos con entidades que cuenten con un reconocimiento público manifiesto. El artículo 3 del Decreto 092 de 2017 señala la necesidad de que el objeto estatutario de la entidad privada sin ánimo de lucro tiene el objeto del Proceso de Contratación y por tanto con el programa o actividad establecida en el plan de desarrollo.

La Entidad Estatal debe tener en cuenta los atributos de la entidad privada sin ánimo de lucro para hacer una valoración sobre su reconocida idoneidad. Para el efecto sugerimos considerar los siguientes aspectos y fijarlos fundamentando su relación con el objeto del Proceso de Contratación, su complejidad y la cantidad de recursos comprometidos por la Entidad Estatal.

Participantes. Podrán presentar propuestas las ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD, cuyo objeto se encuentre relacionado con el presente proceso de selección, capaces de ejercer derechos y contraer obligaciones, que no se encuentren incurso en causal de impedimento o inhabilidad para suscribir el acto jurídico y que estén en condiciones de cumplir con los requisitos exigidos en la presente invitación.

10.1. DOCUMENTOS DE CARÁCTER LEGAL

- CARTA DE PRESENTACIÓN.** La carta de presentación de la propuesta deberá ser firmada por el Representante Legal de la entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.
- CÉDULA DE CIUDADANIA** del representante legal de la Entidad que presente propuesta.
- CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.** Las entidades sin ánimo de lucro, deberán presentar el certificado de existencia y representación legal o el documento que haga sus veces, expedido por la respectiva cámara de comercio. Deberá tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario de anterioridad a la fecha límite de recepción de ofertas, donde conste que, se encuentra inscrito en la Cámara de Comercio a la fecha de recepción de las ofertas y que, de acuerdo con su objeto social, cuenta con la capacidad jurídica para celebrar y ejecutar convenios relacionados con el objeto de este proceso. En el certificado se verificará la siguiente información:





- El objeto social de la sociedad deberá permitir la ejecución del objeto de la presente convocatoria.
- De igual forma se verificará la Autorización concedida por el órgano competente para presentar propuestas y/o celebrar convenios, cuando quien lo suscriba no estuviere facultado para ello.
- La ESAL deberá estar constituida mínimo de Cuatro (4) años antes del cierre del proceso de selección.
- Renovado para el año 2025 o 2026
- La duración de la Personería Jurídica deberá ser mínimo a la del plazo ofrecido para la ejecución del convenio y dos (2) años más.

NOTA: ESTATUTOS SOCIALES cuando la información contenida en el certificado de existencia y representación legal del presente literal se remita a los estatutos de constitución o que dicha información no sea suficiente, EL MUNICIPIO podrá exigir la presentación de estos.

- 4. AUSENCIAS DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES O PROHIBICIONES DE LA PERSONA JURÍDICA PARA CONTRATAR CON EL ESTADO.** Se verificará con una declaración de la persona jurídica en la cual certifica que ni la persona jurídica ni el representante legal están incurso en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.
- 5. CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES PERSONA JURÍDICA.** La entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, deberá expedir un documento por medio del Revisor Fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, que certifique 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 de ser el caso. Dicho documento debe certificar que a la fecha de presentación de la propuesta se encuentran al día en los pagos que les correspondan.
- 6. CERTIFICADO ORIGINAL DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN Y REGISTRO DE SANCIONES Y CAUSAS DE INHABILIDAD -SIRI-** vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación a nombre de la entidad proponente y del Representante legal.
- 7. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** del representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro y de la persona jurídica expedido por la Contraloría General de la Nación.
- 8. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIAL** para el representante legal de la Entidad sin Ánimo de Lucro expedido por la Policía Nacional.
- 9. CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS** La entidad verificará los Antecedentes de medidas correctivas expedidos por la Policía Nacional; el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso de ser persona jurídica, se presentará el certificado de ésta y el de su Representante Legal.
- 10. CERTIFICADO DE INHABILIDADES DE DELITOS SEXUALES** Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018.
- 11. CERTIFICACION REDAM** El Registro de Deudores Alimentarios Morosos.
- 12. CERTIFICACIÓN DE AUSENCIA DE MULTAS Y SANCIONES** que impidan la contratación con las entidades estatales.





- 13. LIBRETA MILITAR.** Se deberá anexar copia de la Libreta Militar del representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, lo de la persona natural, de ser el caso.
- 14. RUT.** El proponente deberá anexar o allegar el Registro Único Tributario (RUT) de la ESAL el proponente deberá indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, dicho documento debe estar actualizado, todo lo anterior de conformidad con el artículo 5 del Decreto 653 de 1990.
- Para el caso específico, Colombia Compra Eficiente, en la Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, insta para que dentro de los criterios a validar para determinar la reconocida idoneidad, se verifique adecuadamente la correspondencia del objeto de la organización y el programa a ser objeto de ejecución, esto para evidenciar mayor especialidad, motivo por el cual la entidad verificará la correspondencia del objeto, actividades principales inscritas y la naturaleza y sector de las actividades a ejecutarse. De igual forma que corresponda a una ESAL.
- 15. HOJA DE VIDA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA PARA PERSONAS JURÍDICAS.** Se deberá anexar el formato de hoja de vida tanto de la persona jurídica como del representante legal.
- 16. PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA.** El valor de la garantía de la seriedad de la oferta que presenten los proponentes debe ser equivalente al 10% del presupuesto oficial estimado para el proceso de Contratación y su vigencia será por dos meses contados a partir de cierre.

10.2. CAPACIDAD FINANCIERA

Para la verificación de los indicadores de capacidad financiera de la entidad privada sin ánimo de Lucro y, en general, los proponentes podrán presentar el Registro Único de Proponentes - RUP, para lo cual la información financiera se verificará con base en la información contenida en el respectivo RUP, o en su defecto, deberá certificarse con los Estados Financieros, debidamente suscritos por el Representante Legal y el Contador de la ESAL, acreditada su tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios vigentes. El cálculo de los indicadores para el caso de los oferentes que no cuenten con el RUP, deberá presentarse en un anexo explicativo y detallado donde conste las cifras y bases de cálculos de los mismos. La información financiera corresponderá como mínimo a corte de diciembre 31 del último año fiscal.

Para lo anterior tendrán en cuenta las siguientes condiciones que relacionan en la tabla siguiente:

INDICADOR	VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD
INDICE DE LIQUIDEZ	Mayor o igual a 4
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	Menor o igual a 0,4
RAZON DE COBERTURA INTERESES	Mayor o igual a 1

10.3. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

INDICADOR	VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mayor o igual 0,09
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mayor o igual 0,08

Estos indicadores se verificarán por parte del comité evaluador a través del Documento RUP si lo allega el proponente y/o del documento de formato de capacidad financiera y organizacional debidamente firmado por el Revisor Fiscal.





Cuando la entidad no cumpla con alguno de los indicadores de la capacidad financiera, la propuesta será considerada como **NO HABILITADA**, por lo tanto, no continua en el proceso de selección.

10.4. VERIFICACION DE REQUISITOS MINIMOS DE EFICACIA.

La eficacia es el esfuerzo o la gestión de la entidad sin ánimo de lucro para conseguir contribuciones del sector privado. Entre las alto el índice de eficacia mayor la solidez de la ESAL.

Para definir el índice mínimo de eficacia de la entidad privada sin ánimo de lucro y dando cumplimiento a la guía para la contratación con entidades sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad la entidad, expedido por la Agencia Colombiana para la Contratación estatal Colombia Compra eficiente; el Municipio de Quípama, utilizara la siguiente formula:

EFICACIA = $\frac{\text{Total, gasto de funcionamiento de la ESAL en el año.}}{\text{Total contribuciones del sector privado en el año.}}$

Eficacia mínima habilitante mayor a 0.5

10.5. VERIFICACION DE REQUISITOS MINIMOS DE EFICIENCIA

Las entidades privadas sin ánimo de lucro no tienen como propósito generar utilidades. Los ingresos de las entidades privadas sin ánimo de lucro están destinados a cumplir su función social. La administración de la entidad privada sin ánimo de lucro debe mostrar eficiencia en el gasto.

Para definir el índice mínimo de eficiencia de la entidad privada sin ánimo de lucro y dando cumplimiento a la guía para la contratación con entidades sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad la entidad, expedido por la Agencia Colombiana para la Contratación estatal Colombia Compra eficiente; el Municipio de Quípama, utilizara la siguiente formula:

EFICIENCIA = $\frac{\text{Gastos de implementación de los proyectos en el año}}{\text{Total gasto de funcionamiento de la ESAL en el año.}}$

Eficiencia mínima habilitante mayor a 40.

La eficacia es el esfuerzo o la gestión de la entidad sin ánimo de lucro para conseguir contribuciones del sector privado. Entre las alto el índice de eficacia mayor la solidez de la ESAL.

Nota: Los documentos de carácter financiera y organizacional de cada ESAL deben estar registrados en el SECOP II y deberán presentar el formato de indicadores de entidades sin ánimo de lucro avalados por el revisor fiscal.

Cuando la entidad no cumpla con alguno de los indicadores de la capacidad financiera, la propuesta será considerada como **NO HABILITADA**, por lo tanto, no continua en el proceso de selección.

10.6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD

- Correspondencia del objeto de la ESAL y el programa o actividad prevista en el plan de desarrollo.
- Capacidad del personal de la ESAL.
- Experiencia.
- Estructura organizacional.
- Reputación.

a). CORRESPONDENCIA DEL OBJETO DE LA ESAL Y EL PROGRAMA O ACTIVIDAD PREVISTA EN EL PLAN DE DESARROLLO:

La ESAL deberá acreditar a través de sus documentos constitutivos el área de interés de su acción, el cual deberá corresponder con la actividad y/o programa de la Entidad.

b). CAPACIDAD DEL PERSONAL DE LA ESAL:





La ESAL deberá contar con el siguiente equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el programa y/o actividad de la presente convocatoria, así:

1. Un (1) Coordinador Operativo. Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines, con título de maestría; con experiencia profesional certificada de mínimo un (1) año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley.

No se aceptan auto certificaciones.

Adicionalmente se deben anexar los siguientes requisitos:

- Cedula de ciudadanía
- Diploma y/o Acta de grado.
- Hoja de vida.
- Carta de intención según el Anexo
- Documentos solicitados que acrediten la experiencia requerida.

2. Un Profesional de Apoyo. Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería Industrial; con curso aprobado de políticas de seguridad alimentaria y nutricional con intensidad de 60 hrs; con experiencia profesional certificada de mínimo un (1) año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley.

No se aceptan auto certificaciones.

Adicionalmente se deben anexar los siguientes requisitos:

- Cedula de ciudadanía
- Diploma y/o Acta de grado
- Hoja de vida.
- Carta de intención según el Anexo
- Documentos solicitados que acrediten la experiencia requerida.

3. Un Profesional de Apoyo para la Gestión del Talento Humano. Profesional en Ingeniería Industrial y/o Administración de empresas y/o Economía y/o Psicología; con experiencia profesional certificada de mínimo un (1) año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley.

No se aceptan auto certificaciones.

Adicionalmente se deben anexar los siguientes requisitos:

- Cedula de ciudadanía
- Diploma y/o Acta de grado
- Hoja de vida.
- Carta de intención según el Anexo
- Documentos solicitados que acrediten la experiencia requerida

4. Un Profesional de Apoyo para Sistema de Gestión de Calidad. Profesional en Ingeniería Industrial y/o Ingeniería Administrativa con especialización en salud ocupacional y protección de riesgos laborales con experiencia profesional certificada de mínimo seis (6) meses a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley.

No se aceptan auto certificaciones.

Adicionalmente se deben anexar los siguientes requisitos:

- Cedula de ciudadanía





- Diploma y/o Acta de grado
- Hoja de vida.
- Carta de intención según el Anexo
- Documentos solicitados que acrediten la experiencia requerida

5. Manipuladores de Alimentos: El oferente deberá anexar carta de compromiso donde adquiere la obligación de presentar una vez adjudicado y celebrado el proceso, de mínimo treinta (30) manipuladoras de alimentos que cumplan 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 adicionan, modifiquen o sustituyan).

Si el personal mínimo propuesto no cumple con los requisitos exigidos en estos pliegos de convocatoria, la propuesta será rechazada.

Una vez La Alcaldía apruebe el personal mínimo propuesto, éste solamente podrá ser cambiado durante la ejecución de la etapa del proyecto para la cual fue vinculado, con consentimiento previo por parte de la Alcaldía y por causas de fuerza mayor.

NOTA: En los valores unitarios del presupuesto oficial se encuentran incluidos los costos del anterior personal.

La Administración Municipal se reserva el derecho de verificar la información contenida en estos documentos.

c). EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR:

De acuerdo con las condiciones de complejidad del proyecto para establecer la experiencia que sea proporcional al mismo, la cantidad de recursos que va a comprometerse en el proyecto y los riesgos a los que está sometido el desarrollo del mismo, las Entidades sin Ánimo de Lucro - ESAL deben acreditar la siguiente experiencia:

Las entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad interesadas deben acreditar experiencia en la ejecución como "**OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**".

Para acreditar la experiencia el oferente deberá relacionar mínimo Dos (02) contratos o Convenios con Entidades Públicas Gubernamentales o Privadas cuyo objeto haya sido la ejecución y/o desarrollo de Actividades de suministro de alimentación Escolar y/o Ejecución de servicios como operador de planes alimentarios escolares cuyo valor sumado sea igual o superior del total del presente convenio ejecutado, terminados y liquidados, con objeto similar o igual al del presente proceso, para lo cual deberá anexar las respectivas certificaciones.

Deberá anexar la certificación respectiva de cada uno de los contratos.

Nota: Dichas certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

- A. Nombre o razón social del contratante, dirección y teléfonos.
- B. Objeto del contrato
- C. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato.
- D. Valor del contrato en pesos a la fecha de terminación del contrato.

En caso de que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, el proponente debe anexar el contrato y el acta de liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación, se complemente con el contenido de dichos documentos o se supla en su totalidad ante la ausencia de las mismas.





Si un Proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un Proponente plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del Contrato por el porcentaje de participación.

Se deberá anexar copia de los documentos de conformación de Consorcio o unión temporal.

NOTA: Para efectos de la acreditación de la experiencia a que se refiere el presente proceso, esta debe ser validada mediante los documentos establecidos en el presente estudio previo, a partir de las actividades ejecutadas.

En caso de aportar contratos ejecutados con el sector privado se deberá anexar:

- Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional. Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes, correspondiente al periodo de ejecución del contrato.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONVENIOS Y/O CONVENIOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES.

1. Certificación de experiencia para convenios y/o convenios suscritos con Entidades Estatales: La certificación debe ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del convenio y/o convenio y encontrarse debidamente suscrita por la entidad contratante, deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documento.

2. Acta de Liquidación Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información requerida.

3. Acta de Entrega o de Recibo Definitivo Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en las cuales conste la información requerida.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONVENIOS SUSCRITOS CON PARTICULARES.

El proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

1. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del convenio, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces en el país donde se expide el documento de la persona contratante (según corresponda).

2. Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona contratante; la fecha de expedición del certificado debe ser no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del presente proceso; en el caso de acreditar Experiencia obtenida en el Extranjero, deberá aportar los documentos que acrediten la existencia y representación legal, legalizados a más tardar dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con el presente documento (personas naturales y jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia). (Si aplica).

La certificación aportada debe contener los datos requeridos en el presente documento, que no se acrediten con el certificado del RUP.





Igualmente, para que el convenio sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar el convenio de la empresa con el cliente que soporta dicha o facturación de la ejecución del convenio.

NOTA 1. Para efectos de acreditación de experiencia no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral. En caso de existir discrepancias entre dos (2) o más de los documentos aportados por el proponente para acreditación de experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido anteriormente, para efectos de la evaluación.

NOTA 2. En caso de existir discrepancias entre la información registrada en el formulario de experiencia y los documentos soportes de la misma, prevalecerá lo consignado en los documentos soporte.

NOTA 3. Las personas que objetan la experiencia de algún otro oferente, deberán aportar los documentos que prueben sus afirmaciones; por lo tanto, no es procedente efectuar manifestaciones temerarias respecto de los documentos aportados por los demás oferentes, sin contar con medios de prueba que acrediten tales manifestaciones. Cabe agregar, que la entidad propende por garantizar el principio constitucional de la buena fe.

NOTA 4. Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral.

NOTA 5. Para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV obtenidos en este aspecto de cada uno de los convenios que se pretenden hacer valer como experiencia, debiendo cumplir con los salarios exigidos.

NOTA 6. En caso que la experiencia aportada, haya sido obtenida en Consorcio o Unión temporal, para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV de los convenios aportados en este aspecto en relación con cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de acuerdo al porcentaje de participación y deberá ser igual o superior a los salarios exigidos.

NOTA 7. En caso de Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, para efectos de la verificación de la Experiencia, se procederá a sumar los convenios y SMMLV obtenidos en este aspecto de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de manera ponderada de acuerdo al porcentaje de participación y, deberá ser igual o superior a los convenios y salarios exigidos.

d). ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:

Las ESAL que participen de la presente convocatoria deben acreditar la estructura organizacional, con órganos de administración activos, estados financieros debidamente certificados y dictaminados.

Este requisito se verificará con el respectivo certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio respectiva y los documentos emanados del contador, revisor fiscal y/o representante legal respecto de estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2024, así como con los estatutos de la ESAL. Por tanto, cada oferente deberá aportar copia de los estatutos y el organigrama de la entidad.

REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT (APLICA PARA PERSONAS NACIONALES Y EXTRANJERAS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN EL PAÍS, SEGÚN CORRESPONDA)

Las ESAL deberán allegar en su propuesta copia del Registro Único Tributario, en el que indique a qué régimen pertenece y deberá acreditar que se encuentra inscrito en la siguiente actividad económica: 9499.

d) REPUTACIÓN:

Con el fin de verificar la reputación de la ESAL, la entidad revisará:





Certificado de Antecedentes Fiscales. El Proponente con su propuesta debe presentar copia de los Certificados de Antecedentes Fiscales del representante legal de la ESAL, expedidos por la Contraloría General de la República, de conformidad a lo establecido en la Ley 610 de 2000; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas

Certificado de Antecedentes Disciplinarios. El Proponente con su propuesta debe presentar copia de los Certificados de Antecedentes Disciplinarios del representante legal de la ESAL, expedidos por la Procuraduría General de la Nación; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas

Certificado de Antecedentes Judiciales. El Proponente con su propuesta debe presentar copia de los Certificados de Antecedentes Judiciales del representante legal de la ESAL, expedidos por la Policía Nacional; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

Antecedentes Sistema Nacional De Medidas Correctivas Rnmc: El proponente tendrá que adjuntar a su propuesta el Certificado de Antecedentes del sistema nacional de medidas correctivas RNMC en la cual conste que el representante legal de la persona jurídica no se encuentra vinculado en el sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia.

Certificado De Inhabilidades De Delitos Sexuales: Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018.

Certificado REDAM del representante legal de la entidad sin ánimo de lucro.

A su vez el municipio consultará el SECOP en aras de revisar la trayectoria y el desempeño de la Entidad sin ánimo de Lucro (ESAL), en la ejecución de proyectos similares

11. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Una vez la propuesta sea considerada HÁBIL, El MUNICIPIO de acuerdo con los criterios estipulados en el Decreto 092 de 2017, efectuará los estudios del caso y el análisis comparativo para seleccionar la propuesta más favorable y que esté ajustada a los requerimientos, teniendo en cuenta los factores de evaluación y ponderación detallados a continuación:

Si durante el periodo de evaluación y verificación se requieren documentos o aclaraciones sobre los requisitos mínimos o aspectos no necesarios para la comparación objetiva, la entidad podrá solicitarlos estableciendo un término perentorio para allegarlos. Si la ESAL no atiende el requerimiento en el término establecido, se procederá al rechazo de la propuesta.

Los aspectos Jurídicos, Financieros, Operacionales o Administrativos de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. Se tendrá en cuenta para la ponderación únicamente aquellas propuestas que hayan sido habilitadas, las cuales se calificarán de la siguiente manera:

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTAJE
A. Idoneidad	20 puntos
B. Criterios De Calidad De La Propuesta Técnica	70 puntos
C. Apoyo A La Industria Nacional	10 puntos
Total, Puntos Posibles	100 puntos

DESCRIPCIÓN

A. FACTOR DE IDONEIDAD





El artículo 355 de la Constitución Política y el Decreto 092 de 2017 exigen que la entidad sin ánimo de lucro que contrate con las Entidades Estatales en desarrollo de las normas citadas sea de reconocida idoneidad. La idoneidad consiste en la cualidad de ser adecuado o apropiado para cumplir un fin y esta tiene que ser reconocida. Es decir, la Constitución Política solo autoriza a celebrar este tipo de contratos con entidades que cuenten con un reconocimiento PÚBLICO manifiesto. El artículo 3 del Decreto 092 de 2017 señala la necesidad de que el objeto estatutario de la entidad privada sin ánimo de lucro sea coincidente con el objeto del Proceso de Contratación y por tanto con el programa o actividad establecida en el plan de desarrollo. La Entidad Estatal debe tener en cuenta los atributos de la entidad privada sin ánimo de lucro para hacer una valoración sobre su reconocida idoneidad. Para el efecto sugerimos tener en cuenta los siguientes aspectos y fijarlos teniendo en cuenta su relación con el objeto del Proceso de Contratación.

Por las razones anteriormente expuestas se otorgará un puntaje de Veinte puntos (20 puntos) los cuales serán evaluados de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Si la asociación sin ánimo de lucro tenga un tiempo superior a 5 años de su registro y creación.	20 puntos
Si la asociación sin ánimo de lucro tenga un tiempo inferior a 5 años de su registro y creación	10 puntos

B. CRITERIOS DE CALIDAD DE LA PROPUESTA TÉCNICA (MÁXIMO 70 PUNTOS)

B 1. BODEGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE DE ALIMENTOS (MÁXIMO 10 PUNTOS). El oferente podrá ofrecer una bodega o planta de producción o ensamble de alimentos que cumpla con las normas higiénicas sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075/97 y con la dotación mínima exigida en los Lineamientos técnicos y estándares MEN.

Para acreditar este ofrecimiento, en caso de que el oferente no sea el propietario del inmueble ofrecido, deberá aportar el contrato de arrendamiento vigente acompañado de la escritura del predio y/o del certificado de libertad y tradición con vigencia de expedición no mayor a 30 días. Si el oferente es propietario del inmueble ofrecido bastara con la escritura del predio y del certificado de libertad y tradición con vigencia de expedición no mayor a 30 días.

La bodega o planta de producción o ensamble de alimentos, ofrecida deberá estar dotada de los equipos mínimos requeridos para llevar a cabo un adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos tales como: cuarto refrigeración/congelación con volumen mínimo de 300 kg, canastillas, estibas, estanterías y balanzas entre otros y debe contar con concepto sanitario favorable vigente al momento de la entrega de la propuesta. Dicha bodega o planta de producción o ensamble de alimentos deberá destinarse ÚNICA y exclusivamente para el almacenamiento y distribución de alimentos; siendo indispensable que mínimamente cuente con un área mínima de 90 M2 independientes para el programa que garantice el adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos; cabe anotar que si durante la ejecución del contrato se encuentra que el área de la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos es insuficiente para el adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos, el Municipio, a través de la supervisión, solicitará al contratista el cambio requerido de bodega.

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Si el oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, siempre que la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos se encuentre ubicada en la provincia Occidente	10 puntos
Si el oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, y la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos se encuentre ubicada en otros municipios diferentes a la provincia Occidente	5 puntos





Se otorgarán 0 puntos, por no presentar los documentos que acrediten la asignación de este puntaje o que los presentados no cumpla con los requisitos solicitados.

B 2. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (MÁXIMO 20 PUNTOS) Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de estos, asegurando que los alimentos de alto riesgo epidemiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares. Las condiciones de los vehículos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del convenio. Para realizar el transporte de los alimentos en desarrollo del convenio, para cual deberá adjuntar, si son de propiedad del oferente: copia de la Licencia de Tránsito, SOAT y Revisión Técnico Mecánica Vigentes, así como también copia del acta de inspección sanitaria vigente expedida por la autoridad competente en la que se determine concepto favorable. Si los vehículos ofrecidos no son propiedad de los oferentes deberán adjuntar, además de los documentos anteriormente citados, el respectivo contrato de arrendamiento, alquiler o leasing. Con el propósito de acceder al puntaje que otorga este criterio, el proponente podrá ofrecer como mínimo vehículos con termoking:

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Si oferente demuestra que posee mínimo 2 vehículos de su propiedad, alquilados o arrendados o en leasing, que cumplan con la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.	20 puntos
Si oferente demuestra que posee 1 vehículo de su propiedad, alquilados o arrendados o en leasing, y que cumplan con la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.	10 puntos

Se le otorgará 20 puntos al oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, siempre que los vehículos sean de propiedad del oferente o alquilados o arrendados o en leasing y cumplan con la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.

Se otorgarán 0 puntos, por no presentar los documentos que acrediten la asignación de este puntaje o que los presentados no cumpla con los requisitos solicitados.

B.3. EVALUACIÓN TÉCNICA. CORRESPONDE A LA CAPACIDAD DE PERSONAL DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL) (MÁXIMO 40 PUNTOS)

La evaluación de la Capacidad de personal de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL) de cada una de las propuestas se medirá de acuerdo a los factores que propongan y que certifiquen en la propuesta para la ejecución del objeto de la presente Convocatoria, asignándole un puntaje de **40 PUNTOS** de la siguiente manera:

PERFIL	CONDICIÓN ACREDITADA	PUNTOS
DIRECTOR DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales del director de la Ejecución del Convenio, quien deberá acreditar: La profesión de Economista, Administrador de Empresas, Ingeniero, Administrador Publico, nutricionista, Químico de alimentos o profesión a fin a la administración. Experiencia General de mínimo de cinco (5) años contados a partir de la terminación de materias del pensum	20 PUNTOS





	académico y contratos cuyo objeto haya sido la operación de programas de alimentación escolar.	
COORDINADOR MUNICIPAL	El proponente, deberá aportar con la oferta hoja de vida original firmada con todos los Anexos documentales de Apoyo en la Ejecución del Convenio, quien deberá acreditar: Título de bachiller. Acreditar como experiencia específica que ha prestado servicios como coordinador de mínimo cuatro (4) contratos cuyo objeto haya sido la operación de programas de alimentación escolar	20 PUNTOS

Para tal efecto deberá allegar y aportar con su propuesta:

- Hoja de Vida con soportes
- Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía.
- Fotocopia de la Tarjeta o Matricula o Profesional con su respectiva vigencia. (cuando aplique)
- Fotocopia legible de los Diplomas o actas de grado con el fin de verificar formación Académica
- Copias de los contratos, acta de recibo y liquidación o certificaciones contractuales celebrados con entidades públicas o privadas del equipo, con el fin de verificar experiencia. Dicha certificación deberá contener:
 - Nombre de la Entidad contratante
 - Nombre del Contratista
 - Objeto del contrato
 - Plazo y vigencia del contrato
 - Fecha de iniciación
 - Fecha de terminación y liquidación.
- Carta de compromiso para trabajar con el proponente en la ejecución del convenio, manifestando expresamente que acepta el rol, obligaciones, responsabilidades y actividades a desempeñar y la dedicación señalada para el proyecto.

C. ESTIMULO A LA INDUSTRIAL NACIONAL (MÁXIMO 10 PUNTOS)

Se evaluará y asignará Diez (10) puntos a los proponentes que acrediten mediante certificación suscrita por el representante legal que su propuesta oferta bienes y servicios de origen nacional, de conformidad con lo consagrado con la ley 1150 de 2007, artículo 2, párrafo segundo, numeral 3. Para el efecto, se tendrá en cuenta lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, que delimitan lo relacionado con bienes y con servicios de origen nacional, para lo cual deberán manifestarlo expresamente en su oferta.

De igual manera, conforme con lo establecido en el párrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se otorgará tratamiento de bien o de servicio de origen nacional a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. Este último caso se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, deberá contar dentro de sus miembros con por lo menos una persona o empresa nacional Colombiana, para que su propuesta obtenga la calificación 10 puntos en este factor.

Tratándose de bienes o servicios extranjeros, la entidad contratante dará cinco (5) puntos para incentivar la incorporación de componente colombiano de bienes y servicios profesionales, técnicos y operativos.

Si lo oferentes no acreditan el requisito solicitado en debida forma para obtener el puntaje de este criterio, se le asignará un puntaje de cero (0) puntos.





12. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta la ejecución del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión									
												Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?								
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	Que el contrato no se firme.	Obstuya la ejecución del objeto a contratar	Raro (1)	Menor (2)	3	Riesgo bajo	Contralista	Hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta	Raro (1)	Insignificante (1)	2	Riesgo bajo	Si	Municipio	Fecha de la resolución de adjudicación	Firma del contrato	Verificar que el contratista suscriba el contrato	Suscripción del contrato							
							Modificación en la legislación tributaria creación de nuevos impuestos.	Rompimiento económico del contrato	Raro (1)	Menor (2)	3	Riesgo bajo	Municipio	Realizar los ajustes a los precios teniendo en cuenta los nuevos impuestos	Raro (1)	Insignificante (1)	2	Riesgo bajo	Si	Municipio	Fecha en que se empiecen a implementar nuevos impuestos	Liquidación del contrato	Verificación de la normatividad tributaria	Mensualmente					
							1	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que el proceso se declare desierto.	No suscripción del contrato	Possible (3)	Catastrófico (5)	8	Riesgo extremo	Municipio	Verificar los requisitos habilitantes solicitados en el proceso para garantizar que exista	Raro (1)	Menor (2)	3	Riesgo Bajo	Si	Municipio	Elaboración de estudios previos y pliego de condiciones	Obtención de los estudios previos y pliego de condiciones	Revisión de los requisitos habilitantes tanto en estudios previos como en pliego de condiciones	Elaboración de estudios previos y pliego de condiciones





DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO

CÓDIGO: FM-001
 VERSIÓN: 2 28/06/2024
 PÁGINA 65 DE 69
 ESTADO: CONTROLADO
 TRD: 200.11.01

7	6	5	4
ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	GENERAL	GENERAL
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	INTERNO
EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	FINANCIERO
Variación de los precios del mercado.	No cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas por la entidad	No cumplimiento de las obligaciones del convenio	Uso indebido de la información
Rompimiento económico del contrato	Suministro de productos de mala calidad	Incumplimiento del objeto contractual	Afectación de la Entidad o las personas beneficiadas
Raro (1)	Possible (3)	Possible (3)	Raro (1)
Menor (2)	Menor (2)	Menor (2)	Menor (2)
3	5	5	3
Riesgo bajo	Riesgo medio	Riesgo medio	Riesgo bajo
Contratista - Municipio	Contratista	Contratista	Contratista
Teniendo en cuenta que los productos a contratar su precio no fluctúan frecuentemente en el mercado, la entidad verificará que	Verificar que los productos entregados cumplan con las condiciones de calidad y especificaciones	Verificar que el contratista cumple con cada una de las obligaciones contractuales	Verificar que el contratista utilice la información dada por la Entidad de manera correcta
Raro (1)	Raro (1)	Raro (1)	Raro (1)
Insignificante (1)	Insignificante (1)	Insignificante (1)	Insignificante (1)
2	2	2	2
Riesgo bajo	Riesgo Bajo	Riesgo Bajo	Riesgo Bajo
Si	Si	Si	No
Municipio	Municipio	Municipio	Municipio
Fecha de verificación de oferta económica	Firma del contrato	Firma del contrato	Firma del acta de inicio
Liquidación del contrato	Liquidación del contrato	Liquidación del contrato	Liquidación del contrato
Verificación de las condiciones de mercado	Acta de recibo de productos entregados por el contratista	Informes del supervisor donde se verifique el cumplimiento de cada obligación contractual	Seguimiento del uso de la información suministrada por la Entidad
Mensualmente	Cada entrega	Mensualmente	Mensualmente





**DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO**

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 66 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

11	10	9	8
ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
SOCIAL Y POLÍTICO	AMBIENTAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
Falta de prestación del servicio por situaciones de orden público.	Circunstancias climatológicas que afecten la prestación del servicio en el área de transporte.	Entrega de productos que no cumplan con las condiciones de calidad.	Estimación inadecuada de los costos.
No se satisface la necesidad requerida por el Municipio.	No se satisface la necesidad requerida por el Municipio.	Entrega de productos que no cumplan con las condiciones de calidad y las especificaciones.	Suministro de productos de mala calidad.
1	2	Posible (3)	Posible (3)
2	4	Mayor (4)	Mayor (4)
3	6	7	7
Bajo	Alto	Riesgo alto	Riesgo alto
Municipio - Contratista	Contratista - Municipio	Contratista	Contratista
Comunicación oportuna al operador y plan de contingencia por parte del mismo.	Verificación rutas alternas por parte del operador para la entrega oportuna de los bienes contratados.	Verificar que los productos entregados cumplan con las condiciones de calidad y especificaciones.	Verificar que el contratista en su oferta económica no presente precios artificialmente.
Improbable	Improbable	Raro (1)	Raro (1)
Insignificante	Insignificante	Insignificante (1)	Insignificante (1)
2	1	2	2
Bajo	Bajo	Riesgo Bajo	Riesgo bajo
NO	NO	Si	Si
Municipio	contratista	Municipio	Municipio
Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Firma del contrato	Fecha de verificación de oferta económica
Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Liquidación del contrato	Liquidación del contrato
Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Acta de recibo de productos entregados por el contratista	Verificar que el contratista no presente precios artificialmente bajos.
Segun lo estimado en el Contrato.	Segun lo estimado en el Contrato.	Cada entrega	Audiencia de subasta





**DEPARTAMENTO DE BOYACÁ
MUNICIPIO DE QUIPAMA
NIT 800029513-5
DESPACHO DEL ALCALDE
CONVENIO**

CÓDIGO: FM-001
VERSIÓN: 2 28/06/2024
PÁGINA 67 DE 69
ESTADO: CONTROLADO
TRD: 200.11.01

12	13	14	15
ESPECIFICO	ESPECIFICO	ESPECIFICO	ESPECIFICO
INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
OPERACIONAL	OPERACIONAL	DE LA NATURALEZA	OPERACIONAL
Intoxicación por mala conservación y manipulación de los productos	Vencimiento o mala conservación de los alimentos suministrados	Escasez de materia prima para la elaboración de los alimentos	Relaciones laborales como accidentes laborales de personal, y enfermedades de origen profesional
No se satisface la necesidad requerida por el Municipio	No se satisface la necesidad requerida por el Municipio	No se satisface la necesidad requerida por el Municipio	Sobrecosto en la ejecución del contrato e incumplimiento en la prestación del servicio
1	2	1	2
4	4	3	4
5	6	4	6
Medio	Alto	Bajo	Alto
Contratista	Contratista	Contratista	Contratista
Verificación de las condiciones de inocuidad y conservación de alimentos de acuerdo a L protocolo	Verificación de las condiciones de inocuidad y conservación de alimentos de acuerdo a L protocolo	establecer listado de proveedores alternos en caso de escasez de materias primas por parte del	establecer programa de salud ocupacional por parte del operador
Improbable	Improbable	Improbable	Improbable
Insignificante	Insignificante	Insignificante	Insignificante
1	1	1	1
Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
NO	NO	NO	NO
supervisor / contratista	supervisor / contratista	contratista	contratista
Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato
Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato
Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución	Revisión informes de ejecución
Segun lo estimado en el Contrato	Segun lo estimado en el Contrato.	Segun lo estimado en el Contrato.	Segun lo estimado en el Contrato





16	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Infección con el virus coronavirus SARS – COV – 2 (COVID – 19)	Suspensión del contrato	Posible (3)	Mayor (4)	7	Riesgo Alto	Contratista – Municipio	Aplicar medidas de seguridad (distanciamiento social, uso de tapabocas, lavado de manos)	Improbable (2)	Menor (2)	4	Riesgo bajo	SI	Contratista - Municipio	Fecha inicio de contrato	Fecha final del contrato	Verificando el cumplimiento de las medidas de seguridad	Dianamente
----	------------	---------	-----------	-------------	--	-------------------------	-------------	-----------	---	-------------	-------------------------	--	----------------	-----------	---	-------------	----	-------------------------	--------------------------	--------------------------	---	------------

13. LAS GARANTÍAS QUE EL MUNICIPIO CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

La **ESAL**, se obliga a constituir a favor del **MUNICIPIO**, de acuerdo con el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante su ejecución y liquidación final, podrá ser otorgada mediante cualquiera de las clases estipuladas en el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015 e incluir como riesgos amparados los siguientes:

AMPARO	PORCENTAJE	VIGENCIA
SERIEDAD DE LA OFERTA	Equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la oferta	Cuatro (4) meses contados desde la presentación de la oferta.
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
CALIDAD DEL SERVICIO	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más
RESPONSABILIDAD EXTRA CONTRACTUAL	Equivalente a 200 SMMLV, del valor total del contrato.	Vigente por el término de ejecución del contrato.

No obstante, lo anterior, en cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

14. LA INDICACIÓN DE SI ESTA CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

De acuerdo con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de contratación M-MACPC-06 literal C publicado por Colombia Compra eficiente, 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. Al respecto señala: "Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables a los procesos de contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos".

15. DOCUMENTOS ANEXOS QUE COMPLEMENTEN LOS ESTUDIOS

No. De Orden	TITULO
1	Convenio gobernación – municipio
2	Minutas patrón
3	Certificación banco de programas y proyectos





16. CONCLUSIONES

Con el presente estudio queda demostrado que el Municipio de Quípama, tiene necesidad de llevar a cabo un convenio de Asociación para **"IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, COMO ESTRATEGIA PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES A LA EDUCACIÓN Y LA ALIMENTACIÓN ADECUADA DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE QUIPAMA, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO SECOP ID CO1.PCCNTR.8397524/3373 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE QUÍPAMA"** bajo la modalidad de Régimen Especial - Invitación Pública, establecida en el Decreto 092 de 2017, proceso que se encuentra plenamente planificado y, por lo tanto, por ser viable técnica y jurídicamente, se recomienda llevar a cabo el procedimiento definido para la materialización de la respectiva contratación.

Quípama, trece (13) de enero de 2026.


LEIDY YOBANA GOMEZ MURCIA
Secretaria de Desarrollo Economico y Social

Elaboró: Jean Paul Sierra

Revisó: Leidy Yobana Gomez Murcia

Aprobó: Leidy Yobana Gomez Murcia

