República de Colombia
Departamento de Boyacá
Municipio de Sutamarchán

Estudios y documentos previos

Convocatoria N° 003 de 2026
Limitada a Entidades sin Ánimo de Lucro
Decreto 092 de 2017

Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros entre el municipio de Sutamarchán y la ESAL, para la ejecución del programa de alimentación escolar en el segundo semestre del 2026 en el Municipio de Sutamarchán

Agosto de 2026

Contenido

Pág

1 Introducción 4
2 Descripción de la necesidad 4
3 Descripción del objeto 6
3.1 Objeto del convenio 6
3.2 Plazo de ejecución. 6
3.3 Clasificación de bienes y servicios UNSPSC 6
3.4 Financiación o presupuesto oficial 7
3.4.1 Valor 7
3.4.2 Disponibilidad presupuestal 7
3.5 Especificaciones técnicas 7
3.5.1 Población objetivo o beneficiaria 7
3.5.2 Ubicación Geográfica 7
3.5.3 Lugar de ejecución 8
3.5.4 Complemento tipo almuerzo ración preparada en sitio 8
3.5.4.1 Grupo escolar primera infancia y prescolar 8
3.5.4.2 Grupo Primaria: Primero, segundo y tercero 10
3.5.4.3 Grupo Primaria: Cuarto y quinto 11
3.5.4.4 Grupo secundaria 13
3.5.4.5 Grupo Nivel Media y ciclo complementario 14
3.5.5 Toma de muestra y contramuestra 16
3.5.6 Cantidades 16
3.5.7 Forma de entrega y Distribución 17
3.5.8 Personal 18
3.5.9 Coordinador de ejecución del convenio 18
3.5.10 Profesional de apoyo 19
3.5.11 Coordinador municipal 19
3.5.12 Manipuladores de alimentos 19
3.6 Alcance del Convenio. 20
4 La modalidad de selección del asociado. 20
4.1 Modalidad de selección. 20
4.2 Justificación. 21
4.3 Fundamentos Jurídicos. 21
5 El valor estimado del Convenio y su justificación. 24
5.1 Valor estimado del Convenio. 24

5.2 Justificación. 24
6 Criterios de selección. 27
6.1 Requisitos habilitantes 27
6.2 Requisitos Técnicos 31
6.3 Factores de evaluación 31
6.3.1 Calidad 32
6.3.2 Económico 34
6.3.2.1 Oferta económica 34
6.3.2.2 Aportes del asociado 35
6.3.3 Eficiencia de la Organización 36
7 El análisis de riesgo y la forma de mitigarlo 36
8 Garantías. 45
8.1 Cumplimiento del contrato. 45
8.2 Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales. 46
8.3 Calidad del servicio. 46
8.4 Responsabilidad civil extracontractual 46
9 Proceso cobijado por acuerdo comercial. 46

.

1 Introducción

De acuerdo con lo establecido en el decreto 092 de 2017, se elaboran los presentes documentos previos, apoyados en la información soportada en el análisis del sector, elaborado en la etapa de planeación de la contratación por proceso competitivo al que hace referencia la norma mencionada, con el fin de celebrar un convenio de asociación, con una Entidad privada sin ánimo de lucro para "Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros entre el municipio de Sutamarchán y la ESAL, para la ejecución del programa de alimentación escolar en el segundo semestre del 2026 en el Municipio de Sutamarchán", de la siguiente forma:

2 Descripción de la necesidad.

La Constitución Política Colombiana establece los derechos fundamentales de los niños, en especial como lo determina el artículo 44 de la siguiente forma:

> *"ARTICULO 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. (…) Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás"*

De igual forma es la entidad territorial la responsable de prestar los servicios públicos en forma oportuna, de acuerdo con el artículo 315 de la CPC, en el numeral 3:

> *"ARTICULO 315. Son atribuciones del alcalde: (…) 3. Dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo; representarlo judicial y extrajudicialmente; y nombrar y remover a los funcionarios bajo su dependencia y a los gerentes o directores*

de los establecimientos públicos y las empresas industriales o comerciales de carácter local, de acuerdo con las disposiciones pertinentes"

De otra parte, la Ley 1176 de 2007, en los artículos 16 y ss, establece las competencias y destinación de los recursos para la prestación de los servicios de alimentación escolar, así como la Ley 715 de 2001, en el artículo 76.17:

"76.17. Restaurantes escolares. (…)
Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con establecido en artículo 2°, parágrafo 2° de la presente ley, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas".

Es responsabilidad del ente territorial garantizar el programa de alimentación escolar a partir de los tiempos determinados en el calendario escolar, con el propósito de garantizar el derecho fundamental de los niños beneficiarios del programa de alimentación escolar y acorde, además, con lo estipulado en el proyecto cofinanciado por el departamento de Boyacá para a la implementación y ejecución del programa alimentación escolar PAE, como estrategia para garantizar los derechos fundamentales a la educación y la alimentación adecuada de los niños, niñas y adolescentes durante el segundo semestre del año 2026 en el departamento de Boyacá.

Para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa se tuvo en cuenta el SIMAT, específicamente para el Municipio de Sutamarchán se establecieron los siguientes datos:

- 14 niños y niñas matriculados en primera infancia
- 70 niños y niñas matriculados en preescolar, beneficiarios del PAE
- 245 niños y niñas matriculados en primero, segundo y tercero de primaria, beneficiarios del PAE
- 174 niños y niñas matriculados en cuarto y quinto de primaria, beneficiarios del PAE
- 287 niños y niñas matriculados en Secundaria, beneficiarios del PAE, y

- 97 niños y niñas matriculados en media y ciclo complementario, beneficiarios del PAE

El Municipio de Sutamarchán para impulsar actividades de interés público del programa de alimentación escolar debidamente viabilizado y priorizado en el Banco de Proyectos Municipal identificado con el código BPIN 202600000001069, cuyas actividades se encaminan a beneficiar a los estudiantes de las instituciones educativas con alimentación escolar, incluyendo para la niñez, adolescencia y juventud, NNA migrantes y población víctima del conflicto armado escolarizada, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política, el municipio requiere celebrar un convenio de asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, previa autorización otorgada por el señor alcalde Municipal, de conformidad con el artículo 2 del decreto 092 de 2017

3 Descripción del objeto

3.1 Objeto del convenio

Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros entre el municipio de Sutamarchán y la ESAL, para la ejecución del programa de alimentación escolar en el segundo semestre del 2026 en el Municipio de Sutamarchán

3.2 Plazo de ejecución.

El plazo de ejecución del convenio que resulte del presente proceso competitivo de selección será por el término de cuatro (04) meses a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, con ejecución de setenta y cinco (75) días calendario escolar según resolución 8103 del 08 de octubre de 2025 expedida por la Secretaria de Educación de Boyacá, previa expedición de registro presupuestal y aprobación de las garantías requeridas.

3.3 Clasificación de bienes y servicios UNSPSC

El objeto del presente proceso es el desarrollo de proyectos o actividades relacionadas con la atención a población vulnerable y el desarrollo de procesos de formación, se encuentran incluidos en los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC:

Código	Denominación
93131608	Servicios de suministro de alimentos

3.4 Financiación o presupuesto oficial

3.4.1 Valor

El valor total del convenio será igual a cuatrocientos veintiséis millones trescientos mil trescientos diecisiete pesos con cuarenta y seis centavos moneda corriente colombiana COP ($426.300.317.46), equivalente a 243.47.62 salarios mínimos legales de la presente vigencia

3.4.2 Disponibilidad presupuestal

El presupuesto oficial del Municipio de Sutamarchán destinado para el presente proceso de contratación corresponde se encuentra respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal número 2026000335 del 10 de agosto de 2026, expedido por la Secretaria de Hacienda Municipal, de la partida identificada con el código 2.3.2.02.02.006.01.01.11 denominada "Subprograma: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar - Gobernación de Boyacá convenio 2620" por valor de $426.300.317.46.

3.5 Especificaciones técnicas.

La ESAL seleccionada deberá ejecutar el proyecto de alimentación escolar de acuerdo con la propuesta técnica que oferte, y que debe:

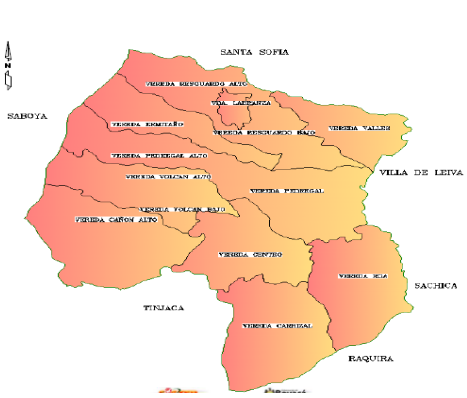
3.5.1 Población objetivo o beneficiaria

La población objetivo corresponde a 895 niñas y niñas, matriculados en las instituciones educativas del Municipio de Sutamarchán, ubicados en las diferentes sedes educativas oficiales del municipio

3.5.2 Ubicación Geográfica

Sutamarchán es un municipio colombiano que se encuentra situado sobre el ramal de la cordillera Oriental de los Andes, al occidente del Departamento de Boyacá, provincia del Alto Ricaurte. La topografía predominante se caracteriza por ser ondulada y montañosa presentando suelos de capas vegetales, formaciones de arenisca y rocas.

El área de este municipio presenta variaciones de altura de entre los 2100 m s. n. m. en el valle del Río Sutamarchán, hasta los 3400 m s. n. m. en Peña de Las Águilas.







3.5.3 Lugar de ejecución

Los servicios deberán ser prestados directamente en el Municipio de Sutamarchán, en las sedes educativas de las instituciones educativas.

3.5.4 Complemento tipo almuerzo ración preparada en sitio

Los alimentos preparados y servidos a los niños y niñas de las sedes de las instituciones educativas se prepararán de acuerdo con las siguientes minutas:

3.5.4.1 Grupo escolar primera infancia y prescolar

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	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
TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL 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
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS [3]				
	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	Todos los días	40 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS [4]				
	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 *5*					

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 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.
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, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

3.5.4.2 Grupo Primaria: Primero, segundo y tercero

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	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, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL 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
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS [3]				
	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	Todos los días	50 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS [4]				
	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*					

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 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, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

3.5.4.3 Grupo Primaria: Cuarto y quinto

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	63 g	63 g	40 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil 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, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL 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 FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	FRUTAS [3]				
	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	Todos los días	60 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS [4]				
	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		30 g	30 g	30 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc – 200 cc		180 cc – 200 cc
Condimentos 5					

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 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, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

3.5.4.4 Grupo secundaria

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	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, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL 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
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	FRUTAS [3]				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	75 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS [4]				
	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

Condimentos 5

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 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 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, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

3.5.4.5 Grupo Nivel Media y ciclo complementario

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	80 g	80 g	50 – 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil 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, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL 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
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	FRUTAS [3]				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	85 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS [4]				
	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					

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 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 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, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

3.5.5 Toma de muestra y contramuestra

Una vez adjudicado el proceso la ESAL hará la realización y ejecución de del 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, por lo que es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas

3.5.6 Cantidades

El complemento se prepara y servirá en sitio, dentro del plazo del convenio, en 100 días calendario escolar, es decir se servirán un total de 89.500 complementos en de acuerdo con la siguiente información:

Ítem	Grupo escolar	Número de niños	Días calendario escolar	Total raciones
1	Primera infancia	14	75	1.050
2	Preescolar	70	75	5.250
3	Primaria: Primero, Segundo, Tercero	245	75	18.375
4	Primaria: Cuarto y quinto	174	75	13.050
5	Secundaria	287	75	21.525
6	Media y ciclos complementarios	97	75	7.275
TOTAL		887		66.525

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en primera infancia	Raciones	1.050
2	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en transición y prescolar	Raciones	5.250
3	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en primaria: Primero, segundo y tercero	Raciones	18.375

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
4	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en primaria: cuarto y quinto	Raciones	13.050
5	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en secundaria	Raciones	21.525
6	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en media y ciclo secundario	Raciones	7.275
Total			66.525

Anexo a lo anterior se debe ejecutar el plan de muestreo microbiológico

3.5.7 Forma de entrega y Distribución

Los complementos deben ser preparados y servidos en cada sede educativa relacionada en la presente convocatoria, para lo cual deberá realizar la entrega de los insumos para su preparación a las Instituciones Educativas, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumpla con los requisitos exigidos 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" de la Dirección general de la unidad administrativa especial de alimentación escolar – alimentos para aprender del Ministerio de Educación, y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan

Los vehículos para realizar la entrega de los alimentos a las sedes Educativas, deben poseer la documentación reglamentaria vigente y que cumpla con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 "por lo cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles", Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan

Para garantizar la distribución de los mercados de la ración preparada en sitio en las instituciones educativas priorizadas, el proponente deberá disponer de los vehículos suficientes para cumplir las metas del proyecto, ya sean o no de su propiedad

Los vehículos de transporte deben permanecer en las condiciones establecidas todo el tiempo. El diseño del transporte, debe ser cerrado, con compartimientos separados de la cabina del conductor y debe poseer materiales que ayuden a una fácil limpieza.

El personal encargado, debe cumplir también debe poseer una vestimenta adecuada: Casaca, pantalón largo, calzado y en caso necesario gorro, todos de color claro cuando corresponda y en material de fácil Lavado, debe tener capacitación previa y carnet o certificado de salud vigente.

Todos los alimentos a transportar, deben tener el registro bromatológico, el rótulo correspondiente y además debe contar con toda la documentación de procedencia

3.5.8 Personal

El personal deberá:

- 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 superior a nivel en áreas relacionados con la población vulnerable preferiblemente en derechos humanos; con experiencia profesional certificada de mínimo cuatro (4) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos
- Deberá tener una disponibilidad para la ejecución del contrato del 100%

3.5.9 Coordinador de ejecución del convenio

El personal deberá:

- Profesional en Ingeniería Industrial y/o Administración de empresas y/o Economía y título superior en Sistemas Integrados de Gestión QHSE; con experiencia profesional certificada de mínimo tres (3) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, como coordinador técnico implementando y ejecutando el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST) en programas de alimentación escolar
- Deberá tener una disponibilidad para la ejecución del contrato del 50%

3.5.10 Profesional de apoyo

El personal deberá:

- Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería Industrial con especialización en alimentación y nutrición en promoción de la salud con experiencia profesional certificada de mínimo cinco (5) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecido por la Ley, como apoyo en programas de alimentación escolar
- Deberá tener una disponibilidad para la ejecución del contrato del 20%

3.5.11 Coordinador municipal

El personal deberá:

- Acreditar experiencia mínima de un (01) año en manejo del programa de alimentación escolar en el Municipio
- Acreditar curso de manipulación de alimentos
- Deberá tener una disponibilidad para la ejecución del contrato del 100%

Deberá tener una disponibilidad para la ejecución del contrato del 20%

3.5.12 Manipuladores de alimentos

El personal deberá:

- Acreditar curso de manipulación de alimentos
- Deberá tener una disponibilidad para la ejecución del contrato del 100%
- Deberá ofrecer mínimo 19 manipuladores de acuerdo al siguiente cuadro:

SEDE	No. Ecónomas
I.E. pedregal Alto – Sede principal	2
Escuela Resguardo	1
Escuela la Esperanza	1
Escuela Ermitaño	1
Escuela el Cedro	1
I.E Colegio Héctor Julio Gómez – Sede principal	2
Escuela Aposentos	1
Escuela Carrizal	1
Escuela Cañón Alto	1
Concentración Kennedy	4

SEDE	No. Ecónomas
Escuela Cañón Bajo	1
Escuela Roa	1
Escuela Volcán	1
Escuela Santo Eccehomo	1
Total manipuladores	19

El número de manipuladores de alimento, se determinó de acuerdo con los parámetros establecidos por El Ministerio de Educación Nacional de acuerdo con los siguientes rangos:

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

Los manipuladores deberán ser formalizados laboralmente de acuerdo con los lineamientos determinados en la ley 2466 de 2025, de acuerdo con la naturaleza de la labor prestada en los servicios de alimentación escolar Días de ejecución del proyecto

Los complementos deberán ser preparados y servidos, por setenta y cinco (75) días calendario escolar, de acuerdo a la resolución 8103 del 08 de octubre de 2025, expedida por la Secretaria de Educación Departamental de Boyacá, a partir de la firma del acta de inicio

3.6 Alcance del Convenio.

Asociación con una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad que desarrolle las actividades que son objeto del presente proceso competitivo, y cuyo objeto estatutario permita ejecutar el proyecto estratégico para adelantar los procesos de nutrición a través de preparar y servir el complemento tipo almuerzo ración preparada en sitio, a las niñas y niños matriculadas en las instituciones educativas oficiales de 14 sedes educativas, y 887 estudiantes

4 La modalidad de selección del asociado.

4.1 Modalidad de selección.

El proceso se llevará a cabo por el proceso competitivo de que trata el decreto 092 de 2017, dirigido a entidades privadas sin ánimo de lucro

4.2 Justificación.

La escogencia del contratista se efectuará a través de selección de un asociado privado Entidad sin ánimo de lucro acorde con lo señalado en el artículo 4 del decreto 092 de 2017 y la autorización emitida por el señor alcalde municipal mediante resolución número 176 del 11 de agosto de 2026, acorde con lo señalado en el decreto 092 de 2017, de otra parte, el Análisis del sector determino que existe más de una ESAL con la cual se puede suscribir el convenio, cuyo objeto social es acorde con el objeto del proyecto e ejecutar

4.3 Fundamentos Jurídicos.

El artículo 1º de la ley 115 de 1994 (Ley General de la Educación) establece que la educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. Así mismo el artículo 4º de la misma norma instituye que corresponde al Estado, a la sociedad y a la familia velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo, y es responsabilidad de la Nación y de las entidades territoriales garantizar su cubrimiento. En ese orden la Sociedad es responsable de la educación con la familia y el Estado, por lo cual colaborará con este, con la vigilancia de la prestación del servicio educativo y el cumplimiento de su función social, esta participará entre otros con el fin de apoyar y contribuir al fortalecimiento de las Instituciones Educativas.

En concordancia con lo anterior la actual administración, encamina sus actividades a beneficiar a los estudiantes de las instituciones educativas con alimentación escolar, incluyendo para la niñez, adolescencia y juventud, NNA migrantes y población víctima del conflicto armado escolarizada, proyecto y programa que encaja en la siguiente reglamentación

Articulo 355 de la CPC

> *"Artículo 355: […] El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo".*

Ley 489 de 1998:

> *"Artículo 96 (…) Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observación de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley. Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes. (En caso de que aplique)*

Decreto 092 de 2017

> *"ARTÍCULO 1º. OBJETO. El objeto del presente decreto es reglamentar la forma como el Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal contrata con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, para impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de Desarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política"*
>
> *"ARTÍCULO 2º. 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:*
> *b) Que el contrato no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad Estatal, ni instrucciones precisas dadas por esta al contratista para cumplir con el objeto del contrato, y*
> *(…)*
> *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 Entidad Estatal planee suscribir bajo esta modalidad. El representante legal de la Entidad Estatal no podrá delegar la función de otorgar esta autorización*

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

"ARTÍCULO 4º. PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN CUANDO EXISTE MÁS DE UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD. La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de 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".

"ARTÍCULO 5o. ASOCIACIÓN CON ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA CUMPLIR ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES ESTATALES. Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional….Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección….Estos convenios de asociación son distintos a los contratos

a los que hace referencia el artículo 2o y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5o, 6o, 7o y 8o del presente decreto."

5 El valor estimado del Convenio y su justificación.

5.1 Valor estimado del Convenio.

El valor estimado del Convenio es de cuatrocientos veintiséis millones trescientos mil trescientos diecisiete pesos con cuarenta y seis centavos moneda corriente colombiana COP ($426.300.317.46), equivalente a 243.47.62 salarios mínimos legales de la presente vigencia, necesarios para la ejecución del convenio

5.2 Justificación.

El cálculo del valor estimado del proceso, de acuerdo con las especificaciones y estudios estimados, se basa en la modalidad de contratación a precio unitario, donde sus componentes principales son los costos que integran los siguientes factores, determinados por la Gobernación de Boyacá, por ración y de acuerdo con el grupo escolar, de acuerdo con las siguientes variables

1. Los valores unitarios se determinaron por la Gobernación de Boyacá:

ZONA 1					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
DESCRIPCIÓN	**PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLA R**	**PRIMARIA 1, 2 Y 3**	**PRIMARIA 4 Y 5**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**
Valor promedio ingredientes	2.462,00	2.573,00	2.865,00	3.236,00	3.444,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos, resolución 335 de 2021.	303,00	303,00	303,00	303,00	303,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos, resolución 335 de 2021	729,00	729,00	729,00	729,00	729,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00
Gas – Combustible	162,00	162,00	162,00	162,00	162,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
TOTAL	**3.828,00**	**3.939,00**	**4.231,00**	**4.602,00**	**4.810,00**

2. El número de raciones diarias por grupo escolar:

Grupo escolar	Número de raciones / niño - niña
Primera infancia	14

Grupo escolar	Número de raciones / niño - niña
Preescolar	70
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	245
Primaria: Cuarto y quinto	174
Secundaria	287
Media y ciclos complementarios	97

3. El número total de raciones y complementos en 75 días calendario escolar:

Grupo escolar	Número de raciones / niño – niña (100 días calendario escolar)
Primera infancia	1.050
Preescolar	5.250
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	18.375
Primaria: Cuarto y quinto	13.050
Secundaria	21.525
Media y ciclos complementarios	7.275

4. El valor determinado por la Gobernación de Boyacá, para la toma de muestra y contra muestra prorrateado por los 75 días calendario escolar es de $2.139.000.00
5. El valor determinado por la Gobernación de Boyacá, para el pago de personal manipulador, en concordancia con el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, que establece: "*Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), garantizarán que en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se formalice laboralmente a las personas manipuladoras de alimentos, en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, lo anterior conforme al Marco Fiscal de Mediano plazo*". Esta disposición modifica estructuralmente el componente humano dentro de la minuta, toda vez que deja de tratarse de un valor estimado o global y pasa a constituir un costo laboral plenamente cuantificable y soportado conforme a la normatividad vigente. En este sentido, se debe incorporar de manera expresa y verificable el costo real de contratación del personal manipulador, Para tal efecto, se realizó el análisis detallado del costo mensual por manipuladora incluyendo: salario base, auxilio de transporte, prestaciones sociales (cesantías, intereses, prima y vacaciones), aportes patronales al Sistema de Seguridad Social, aporte a riesgos laborales conforme a la clasificación de riesgo III y parafiscales.

Tomando en cuenta que los manipuladores en la ejecución del convenio serán contratados por medio tiempo la tabla mensual para cancelar los servicios es la siguiente:

Ítem	**Mensual (medio tiempo)**
Salario mínimo	875.453
Subsidio de transporte	166.063
Base liquidación	1.041.516
Cesantías 8,33%	86.758
Interés sobre cesantías 0,12%	10.411
Vacaciones 4.16%	36.471
Prima de servicios 8,33%	86.758
Pensión (empleador) 12%	105.054
ARL riesgo 3 2,436%	42.652
Sena 2%	17.509
Caja compensación 4%	35.018
ICBF 3%	26.264
Totales	**1.488.412**

De acuerdo con lo anterior la Gobernación en el convenio 2620 de 2026, apropio recursos para el pago de manipuladores, por un total de $138.399.542,46

Por lo determinado anteriormente, a continuación, se presenta el cuadro de ítems, cantidades y valores unitarios del presente proceso de selección:

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en primera infancia	Raciones	1.050,00	3.828,00	4.019.400,00
2	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en transición y prescolar	Raciones	5.250,00	3.828,00	20.097.000,00
3	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en primaria: Primero, segundo y tercero	Raciones	18.375,00	3.939,00	72.379.125,00
4	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en primaria: cuarto y quinto	Raciones	13.050,00	4.231,00	55.214.550,00
5	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en secundaria	Raciones	21.525,00	4.602,00	99.058.050,00
6	Ración según minuta para niños y niñas matriculados en media y ciclo secundario	Raciones	7.275,00	4.810,00	34.992.750,00
				Subtotal raciones servidas en sitio	285.760.875,00
7	Toma Muestra y Contramuestra	Global	1	2.139.900,00	2.139.900,00
				Subtotal plan de muestreo microbiológico 75 días calendario escolar	2.139.900,00

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
8	Pago personal manipulador Ley 2466	Global	1	138.399.542,46	138.399.542,46
Subtotal pago personal manipulador					138.399.542,46
Total					426.300.317,46

6 Criterios de selección.

En la selección del ejecutor del proyecto se permitirá la participación de entidades sin ánimo de lucro como persona jurídica o en asociaciones permitidas por la Ley 80 de 1993, las cuales presentarán una serie de requisitos que permitirán ser habilitados para calificar la propuesta

Dentro de los aspectos para habilitarse en el proceso se encuentran:

6.1 Requisitos habilitantes

De acuerdo con lo establecido en el artículo 6 del decreto 092 de 2017, los requisitos se acreditarán de la siguiente forma:

> *"ARTÍCULO 9o. REGISTRO DE ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO EN EL SECOP. Las entidades privadas sin ánimo de lucro que contraten con las Entidades Estatales en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política y el presente decreto deberán estar registradas en el SECOP, el cual será el medio para acreditar los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo definidos por las Entidades Estatales."*

Las propuestas presentadas en el proceso se determinarán como "Hábil/ No Hábil" de acuerdo con los siguientes criterios:

1. Carta de presentación de la Propuesta. Los proponentes deberán diligencias y anexar con su propuesta el formato 1. En caso de asociaciones permitidas por la Ley se deberá anexar el documento consorcial, el cual deberá contener el objeto del proceso y estipular que su duración es igual al plazo del convenio y un año mas
2. Garantía de seriedad de la propuesta: La propuesta debe venir acompañada de una garantía, la cual deberá cumplir con las siguientes condiciones:
    a. La modalidad puede ser Contrato de seguros contenido en una póliza, Patrimonio autónomo o Garantía bancaria

   b. La cuantía debe ser mínimo del 10% del valor de la propuesta económica
   c. El plazo es de tres meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso
   d. En caso la garantía estar constituida en un seguro, esta deberá venir acompañada de las condiciones generales o clausulado del contrato de seguro
3. Presentar copia del registro o Constancia de inscripción de la Entidad Sin Ánimo de Lucro en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP, actualizada para la presente vigencia. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito
4. Certificado de Existencia y Representación Legal para entidades sin ánimo de lucro inscrita en la respectiva Cámara de Comercio. Es documento debe cumplir con las siguientes condiciones:
   a. La fecha de expedición no debe ser mayor a 30 días calendario anteriores a la fecha del cierre del presente proceso.
   b. El objeto social de la entidad sin Ánimo de Lucro o la actividad deberá permitir el cumplimiento y desarrollo del objeto a contratar y donde conste que su duración no será inferior a la vigencia del convenio y un (1) año más. Así mismo, deberá certificar que su objeto social incluye actividades que se relacione con el objeto a contratar.
   c. El representante legal debe estar autorizado para contratar de acuerdo con las condiciones del presente proceso. De no estar incluidas deberá presentar dicha autorización por la Junta de Socios o Asamblea de Accionistas
   d. El último año renovado debe ser el 2026.
   e. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito
5. Registro Único tributario -RUT-. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito
6. Documento de identidad. Copias del documento de identidad del representante legal. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito

7. Certificado de cumplimiento del Pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral y de los Aportes Parafiscales. Los proponentes deberán presentar las planillas de los últimos 6 meses donde se evidencia el cumplimiento de este requisito. De no estar obligado a cotizar deberá diligenciar el formato 2, y anexar los documentos del contador y/o revisor fiscal, así:
    a. Copia de la Cedula de ciudades
    b. Copia de la tarjeta profesional
    c. Antecedentes expedidos por la Junta Central de Contadores con una fecha de expedición no mayor a 30 días anteriores a la fecha del cierre del presente proceso
    d. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito
8. Compromiso de transparencia. El proponente deberá diligenciar el formato 3. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito
9. Certificado de Antecedentes Fiscales expedido por la Contraloría General de la Republica de la persona jurídica como de su representante legal, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados con anterioridad a la fecha programa da para el cierre del presente proceso
10. Certificado de Antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación de la persona jurídica como de su representante legal, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados con anterioridad a la fecha programa da para el cierre del presente proceso
11. Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía nacional del representante legal, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados con anterioridad a la fecha programa da para el cierre del presente proceso
12. Certificado de Medidas correctivas (Ley 1801) expedido por la policía nacional, del representante legal, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados con anterioridad a la fecha programa da para el cierre del presente proceso
13. Certificado de situación militar, expedido por el Ejercito Nacional de Colombia, del representante legal, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados con anterioridad a la fecha programa da

para el cierre del presente proceso, de acuerdo con el artículo 36 de la Ley 48 de 1993, el futuro contratista y demás personas que intervengan en la ejecución y presentación de la propuesta, deben tener definida su situación militar, si es menor de 50 años, para personas de género masculino

14. Certificado por delitos sexuales obtenido de la Policía nacional del representante legal, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados con anterioridad a la fecha programa da para el cierre del presente proceso
15. Deudores alimentarios morosos obtenido del sistema REDAM, del representante legal, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados con anterioridad a la fecha programa da para el cierre del presente proceso
16. Copia de los documentos que acrediten la experiencia exigida en el presente proceso
17. Documentos donde se pueda evidenciar la estructura organizacional, debidamente respaldados por el representante legal, contador y revisor fiscal si es el caso. De Los profesionales que respaldan dichos documentos se debe anexar:
    a. Copia de la Cedula de ciudadanía
    b. Copia de la tarjeta profesional
    c. Antecedentes expedidos por la Junta Central de Contadores vigentes a la fecha del cierre del presente proceso
    d. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito
18. Documentos donde se pueda evidenciar los Indicadores de la eficiencia de la organización exigidos debidamente respaldados por el representante legal, contador y revisor fiscal si es el caso. De Los profesionales que respaldan dichos documentos se debe anexar:
    a. Copia de la Cedula de ciudadanía
    b. Copia de la tarjeta profesional
    c. Antecedentes expedidos por la Junta Central de Contadores con una fecha de expedición vigentes a la fecha del cierre del presente proceso
    d. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito

19. Certificaciones o liquidaciones exigidas para comprobar la Reputación. En caso de asociaciones permitidas por la Ley, el 100% de los integrantes deberá cumplir con este requisito. Estas certificaciones o liquidaciones deben ser expedidas por la entidad del estado a la cual se prestó el servicio de alimentación escolar o las correspondientes actas de liquidación
20. Propuesta económica. Se deberá diligenciar y adjuntar el formato 4. En razón a que los valores fueron determinados por la Gobernación de Boyada en estudio de mercados siguiendo el proceso y los principios de contratación. La propuesta económica no tendrá documentos complementarios

6.2 Requisitos Técnicos

Los interesados en participar en el proceso, deberán presentar dentro de su propuesta los siguientes documentos técnicos:

1. En caso de requerir bodega, deberá anexar los documentos que acrediten su disponibilidad, de lo contrario implicará que la distribución programadas se realizará en la misma jornada en que se presentan al supervisor, aspecto que debe ser coherente con los recursos humanos y tecnológicos ofrecidos
2. Documentos que demuestren la formación profesional, técnica o académica, así como la experiencia del personal ofrecido. Este requisito debe venir acompañado de oficio dirigido al municipio expedido por cada persona ofrecida, asumiendo el compromiso en la ejecución del convenio por el plazo del mismo. En el caso de los manipuladores, se debe anexar el compromiso de su contratación una vez firmado el convenio, los cuales deberán ser evidenciados con anterioridad a la suscripción del acta de inicio
3. Compromiso en la presentación del plan de muestreo microbiológico una vez sea adjudicado el proceso

6.3 Factores de evaluación

Durante esta etapa el Municipio aplicará los criterios de ponderación para evaluar aspectos técnicos y financieros, a partir de los cuales definirá cuál de las ofertas presentadas es la más conveniente para la implementación de los proyectos de interés público objeto de contratación.

Para efectos de la aplicación de los factores de calidad y precio, el Municipio, asignará los siguientes puntajes de calificación, sobre un total de mil puntos (100), así:

VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA	CRITERIOS	PONDERACIÓN / PUNTAJE
Aportes técnicos adicionales (Calidad)	Calidad	Puntaje Máximo 50
Condiciones económicas	Económico	Puntaje Máximo 40
Indicador de Eficiencia en la administración de proyectos	Eficiencia de la organización	Puntaje Máximo 10

6.3.1 Calidad

Se otorgará puntaje al proponente que ofrezca la mayor disponibilidad de recursos humanos y técnicos en la ejecución del convenio.

El proponente que ofrezca bodega, planta de producción o ensamble de alimentos se asignaran 25 puntos, así:

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.

En caso que el oferente realice dicho ofrecimiento, el municipio de Sutamarchán podrá realizar la visita física de verificación a la bodega o planta de producción o ensamble en los casos de considere necesarios para certificar el cumplimiento de los requisitos de ley.

Para acreditar este ofrecimiento, en caso que el oferente no sea el propietario del inmueble ofrecido, deberá aportar el convenio 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 2400 litros, canastillas, estibas, estanterías y balanzas entre otros y debe contar con concepto sanitario favorable sin requerimientos porcentaje de cumplimiento superior al 90%, vigente al momento de la entrega de la propuesta.

La bodega o planta de producción o ensamble de alimentos deberá destinarse única y exclusivamente para el almacenamiento y distribución de alimentos; siendo indispensable que cuente con un área mínima de 180 M^2 independientes para el programa que garantice el adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos; cabe anotar que si durante la ejecución del convenio 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.

- Se le otorgará 25 puntos al 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 Jurisdicción de cualquiera de los Municipios del Departamento de Boyacá.
- Se le otorgará 10 puntos al oferente que cumpla con todos los requisitos exigidos, siempre que la bodega o planta de producción o ensamble de alimentos no se encuentre ubicada en la Jurisdicción de cualquiera de los Municipios del Departamento de Boyacá.
- Se otorgarán 0 puntos, por no presentar los documentos que acrediten la asignación de este puntaje adicional o que los presentados no cumpla con los requisitos solicitados.

El proponente que ofrezca el transporte de alimentos se le asignara 25 puntos, así:

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 contrato.

Con el propósito de acceder al puntaje que otorga este criterio, el proponente podrá ofrecer como mínimo 2 vehículos para realizar el transporte de los alimentos en desarrollo del contrato, 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 convenio de arrendamiento, alquiler o lesasing.

- Se le otorgará 25 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.
- Se otorgarán 0 puntos, por no presentar los documentos que acrediten la asignación de este puntaje adicional o que los presentados no cumpla con los requisitos solicitados.

6.3.2 Económico

6.3.2.1 Oferta económica

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de

aplicar las fórmulas que se indican en seguida el comité asignara hasta 35 puntos, de acuerdo con la información diligenciado en el formato 5. Para la aplicación de este método se procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \frac{25 \text{ X } V_{min}}{V_i}$$

Donde,

V_{min}	=	Menor valor de las Ofertas válidas.
V_i	=	Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i	=	Número de oferta.

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Se tendrá en cuenta hasta el segundo (2°) decimal del valor obtenido como puntaje

6.3.2.2 Aportes del asociado

De acuerdo con la propuesta económica presenta se asignarán hasta 5 puntos de acuerdo con la información diligenciado en el formato 5, de la siguiente forma:

- Aporte ofrecido por el proponente, igual o mayor al 30% el proceso será adjudicado directamente en concordancia con el artículo 5 del decreto 092 de 2017
- Aporte ofrecido por el proponente, igual o mayor al 25% y menor al 30% del total de la propuesta económica, se asignarán 5 puntos
- Aporte ofrecido por el proponente, Igual o mayor al 15% y menor al 25% del total de la propuesta económica, se asignarán 4 puntos
- Aporte ofrecido por el proponente, Igual o mayor al 5% y menor al 15% del total de la propuesta económica, se asignarán 3 puntos
- Aporte ofrecido por el proponente, Igual o mayor al 1% y menor al 5% del total de la propuesta económica, se asignarán 2 punto
- Sin ofrecimiento, no se asignarán puntos

6.3.3 Eficiencia de la Organización

Se deberá anexar la declaración de renta de la vigencia fiscal 2025 y Estados Financieros del año fiscal 2025, debidamente suscritos por el representante legal y el revisor fiscal, este último cuando aplique

.

Se evaluará así:

$$\frac{\text{Gastos de Implementación de los proyectos en el 2024}}{\text{Total gastos de funcionamientos de la ESAL en el 2024}}$$

- El proponente que acredite entre el 1% al 25% se le asignará 2 puntos.
- El proponente que acredite entre el 26% al 50% se le asignará 5 puntos
- El proponente que acredite entre el 51% al 75% se le asignará 8 puntos
- El proponente que acredite entre el 76% al 100% se le asignará 10 puntos

7 El análisis de riesgo y la forma de mitigarlo

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, a continuación, se identifican los Riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación, así como las estrategias para su mitigación:

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
1	Específico	Interno	Planeación	Riesgos económicos	Análisis económico del mercado inadecuado	No concurrencia	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
2	Específico	Interno	Planeación	Riesgos económicos	Análisis técnico del mercado poco inadecuado	No concurrencia	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
																		Bases de datos y documentos	Diario
3	Específico	Interno	Planeación	Riesgos económicos	Análisis regulatorio del mercado poco inadecuado	No concurrencia	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
4	Específico	Interno	Planeación	Riesgos económicos	Estudio de la oferta del proceso mal enfocado	Proceso desierto	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
5	Específico	Interno	Planeación	Riesgos económicos	Estudio de la demanda del proceso mal enfocado	Proceso desierto	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
6	Específico	Interno	Planeación	Riesgos regulatorios	Errónea determinación de la participación de medianas y pequeñas empresas	Violación a la Ley 816	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
7	Específico	Interno	Planeación	Riesgos regulatorios	Incumplimiento de la Ley 816 de 2003, Ley 1474 de 2011, Ley 1450 de 2011 sobre apoyo a la industria nacional	No participación de Mipymes	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
8	Específico	Interno	Planeación	Riesgos regulatorios	Erróneo estudio de los acuerdos de tratado internacional para su participación en el proceso	Investigaciones disciplinarias	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
9	Específico	Interno	Planeación	Riesgos regulatorios	Análisis de riesgos desacertado	Sobrecostos	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Monitoreo y revisión			Persona responsable de implementar el tratamiento	Afecta la ejecución del contrato?
																	Bases de datos y documentos	Diario		
10	Específico	Interno	Planeación	Riesgos regulatorios	Requisitos habilitantes mal determinados	No concurrencia	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	Bases de datos y documentos	Diario	Secretaria de Medio Ambiente y	No
11	Específico	Interno	Planeación	Riesgos regulatorios	Etapas del proceso mal determinadas	Investigaciones disciplinarias	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	Bases de datos y documentos	Diario	Secretaria de Medio Ambiente y	No
12	Específico	Interno	Planeación	Riesgos operacionales	Carencia e estudios y diseños	Mala ejecución del objeto contractual	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	Bases de datos y documentos	Diario	Secretaria de Medio Ambiente y	No
13	Específico	Interno	Planeación	Riesgos regulatorios	Modalidad de contratación inadecuada	Investigaciones disciplinarias	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	Bases de datos y documentos	Diario	Secretaria de Medio Ambiente y	No
14	Específico	Externo	Planeación	Riesgos operacionales	El valor estimado del contrato es acorde con el mercado	Cambio de condiciones contractuales	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	Bases de datos y documentos	Diario	Secretaria de Medio Ambiente y	No
15	Específico	Interno	Planeación	Riesgos operacionales	El Proceso de Contratación cuenta con las condiciones que garanticen la transparencia, equidad y competencia entre los proponentes	Cambio de condiciones contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	Bases de datos y documentos	Diario	Secretaria de Medio Ambiente y	No
16	Específico	Interno	Planeación	Riesgos operacionales	El diseño del Proceso de Contratación permite satisfacer las necesidades de la Entidad Estatal, cumplir su misión y si es coherente con el cumplimiento de sus objetivos y metas	Siniestralidad de garantías	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Riesgo bajo	Bases de datos y documentos	Diario	Secretaria de Medio Ambiente y	No

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
17	General	Externo	Planeación	Riesgos sociales o políticos	Cambio situación política	Cambio de condiciones contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
18	General	Externo	Planeación	Riesgos sociales o políticos	Cambio políticas gubernamentales	Cambio de condiciones contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
19	General	Externo	Planeación	Riesgos sociales o políticos	Cambio de condiciones sociales	Cambio de condiciones contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
20	Específico	Interno	Planeación	Riesgos financieros	Obtención de recursos financieros	Incumplimiento del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Secretaria de Medio Ambiente y	Bases de datos y documentos	Diario
21	Específico	Interno	Selección	Riesgos tecnológicos	Medios de comunicación acertados para interrelación con oferentes	Consolidación de pliegos y propuesta mal presentada	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Comité de contratación	Documentos SECOP II	Diario
22	Específico	Interno	Selección	Riesgos tecnológicos	Acceso adecuado a los medios de publicación	Publicación tardía de los documentos del proceso	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Comité de contratación	Documentos SECOP II	Diario
23	Específico	Interno	Selección	Riesgos sociales o políticos	Colusión	Investigaciones disciplinarias	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Comité de contratación	Documentos SECOP II	Diario

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Persona responsable de implementar el tratamiento	Afecta la ejecución del contrato?	Monitoreo y revisión		
																			Documentos SECOP II	Diario
24	Específico	Interno	Selección	Riesgos operacionales	Comité capaz para determinar el mejor oferente	Investigaciones disciplinarias	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Riesgo bajo	Documentos SECOP II	Diario
25	Específico	Interno	Selección	Riesgos financieros	Ofertas artificialmente bajas	Incumplimiento de las obligaciones contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Oferente	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Riesgo bajo	Documentos SECOP II	Diario
26	Específico	Interno	Selección	Riesgos regulatorios	Cumplimiento de las etapas del proceso de acuerdo con el cronograma	Posibles actos de corrupción	1	1	2	Riesgo bajo	Oferente	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Riesgo bajo	Documentos SECOP II	Diario
27	Específico	Interno	Selección	Riesgos operacionales	Suficiencia de tiempo para preparar la propuesta	Posibles actos de corrupción	1	1	2	Riesgo bajo	Oferente	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Riesgo bajo	Documentos SECOP II	Diario
28	Específico	Interno	Selección	Riesgos operacionales	Presentación de documentos falsos	Suspensión del proceso	2	2	4	Riesgo bajo	Oferente	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Riesgo bajo	Documentos SECOP II	Diario
29	General	Externo	Selección	Riesgos sociales o políticos	Cambio situación política	Variación en los documentos de selección	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Riesgo bajo	Documentos SECOP II	Diario
30	General	Externo	Selección	Riesgos sociales o políticos	Cambio políticas gubernamentales	Variación en los documentos de selección	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Riesgo bajo	Documentos SECOP II	Diario

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Persona responsable de implementar el tratamiento	Afecta la ejecución del contrato?	Monitoreo y revisión	
31	General	Externo	Selección	Riesgos sociales o políticos	Cambio de condiciones sociales	Variación en los documentos de selección	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Documentos SECOP II	Diario
32	General	Externo	Selección	Riesgos tecnológicos	Inadecuados procesos , procedimientos, parámetros, sistemas de información tecnológicos	No presentación de ofertas	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Comité de contratación	No	Documentos SECOP II	Diario
33	General	Externo	Contratación	Riesgos tecnológicos	No se suscriba el contrato	Retraso en la ejecución del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Secretaria de Gobierno	No	Informes	Diario
34	General	Externo	Contratación	Riesgos tecnológicos	No presentación de las pólizas	Retraso en la ejecución del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Secretaria de Gobierno	No	Informes	Diario
35	Especifico	Interno	Contratación	Riesgos regulatorios	El alcalde revoque los actos de adjudicación	Proceso declarado invalido	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Secretaria de Gobierno	No	Informes	Diario
36	Especifico	Interno	Contratación	Riesgos tecnológicos	No se designe interventor y/o supervisor	Retraso en la iniciación del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Secretaria de Gobierno	No	Informes	Diario
37	Especifico	Externo	Contratación	Riesgos tecnológicos	No suscribir acta de inicio	Retraso en la iniciación del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	Secretaria de Gobierno	No	Informes	Diario

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
																			Diario
38	General	Externo	Ejecución	Riesgos sociales o políticos	Cambio políticas gubernamentales	Modificaciones a las condiciones iniciales contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	
39	General	Externo	Ejecución	Riesgos sociales o políticos	Cambio de condiciones sociales	Suspensión del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
40	Especifico	Interno	Ejecución	Riesgos operacionales	Extensión de plazo inicial	Variación en los costos	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
41	General	Externo	Ejecución	Riesgos financieros	políticas financieras (plazos, garantías, contra garantías, refinanciaciones, etc.)	Modificaciones a las condiciones iniciales contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
42	Especifico	Externo	Ejecución	Riesgos financieros	Cambio de condiciones del mercado	Incremento de los precios unitarios	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
43	Especifico	Externo	Ejecución	Riesgos de la naturaleza	El cambio climático afecta la ejecución	Desequilibrio contractual	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
44	Especifico	Externo	Ejecución	Riesgos de la naturaleza	Escases de agua	Desequilibrio contractual	1	1	2	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
																			Diario
45	General	Externo	Ejecución	Riesgos regulatorios	Cambios tarifarios	Modificaciones a las condiciones iniciales contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
46	General	Externo	Ejecución	Riesgos sociales o políticos	Cambio en los regímenes especiales (seguridad social, SMMLV, etc.)	Modificaciones a las condiciones iniciales contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
47	General	Externo	Ejecución	Riesgos regulatorios	Cambio en las normas de calidad o técnicas relacionadas con el objeto contractual	Modificaciones a las condiciones iniciales contractuales	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
48	General	Externo	Ejecución	Riesgos tecnológicos	Fallos en las telecomunicaciones	Suspensión del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
49	General	Externo	Ejecución	Riesgos tecnológicos	Suspensión de servicios públicos	Suspensión del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
50	General	Externo	Ejecución	Riesgos tecnológicos	Nuevas tecnologías	Incremento de los costos	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario
51	General	Externo	Ejecución	Riesgos tecnológicos	Obsolescencia tecnológica	Incremento de los costos	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Reducir	1	1	2	No	Interventor - Supervisor	Informes interventoria -	Diario

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
52	Específico	Interno	Liquidación	Riesgos operacionales	No se liquida el contrato dentro del pazo establecido en el contrato	Procesos sancionatorios	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	Riesgo bajo 2	No	Alcaldía - Supervisión	Oficio	Diario
53	Específico	Interno	Liquidación	Riesgos operacionales	No se liquida el contrato dentro delos plazos contemplados en la Ley 1150 de 2007	Procesos sancionatorios	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	Riesgo bajo 2	No	Alcaldía - Supervisión	Oficio	Diario
54	Específico	Interno	Liquidación	Riesgos operacionales	No se liquida el contrato dentro de los plazos contemplados en la Ley 80 de 1993	Procesos judiciales	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	Riesgo bajo 2	No	Alcaldía - Supervisión	Oficio	Diario
55	Específico	Interno	Liquidación	Riesgos operacionales	La póliza de estabilidad o calidad no ampara las condiciones requeridas para liquidar el contrato	Procesos judiciales	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	Riesgo bajo 2	No	Alcaldía - Supervisión	Oficio	Diario
56	Específico	Interno	Liquidación	Riesgos financieros	No se cancelaron fiducias , cuentas bancarias o no se reintegraron los imprevistos	Investigaciones fiscales y disciplinarias	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	Riesgo bajo 2	No	Alcaldía - Supervisión	Oficio	Diario
57	Específico	Interno	Liquidación	Riesgos financieros	Los imprevistos no fueron contemplados y autorizados por la administración	Investigaciones fiscales y disciplinarias	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	Riesgo bajo 2	No	Alcaldía - Supervisión	Oficio	Diario
58	Específico	Interno	Liquidación	Riesgos operacionales	Liquidación unilateral	Investigaciones penales	2	2	4	Riesgo bajo	Municipio	Reducir	1	1	Riesgo bajo 2	No	Alcaldía - Supervisión	Oficio	Diario

En la elaboración de la anterior matriz se aplicaron los diferentes criterios establecidos en el documento editado por Colombia Compra eficiente denominado "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación", así como la determinación única de los riesgos para el presente proceso.

8 Garantías.

El Asociado seleccionado y adjudicatario del convenio deberán presentar un contrato de seguro contenido en una póliza, suscrito con una compañía de seguros legalmente autorizada para obrar en Colombia, la cual deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- El asegurado debe ser el Municipio de Sutamarchán – Boyacá -
- Estar expedida de acuerdo con los plazos estipulados en el contrato y en el cronograma del proceso.
- Presentar recibo de pago de la misma empresa que expide la póliza y no de intermediarios, la fecha debe ser la misma de expedición de la Póliza.
- Venir acompañada de las respectivas condiciones generales.

Los amparos que debe cubrir la póliza son los siguientes:

8.1 Cumplimiento del contrato.

Este amparo cubre los perjuicios sufridos por el Municipio con ocasión de:

- El incumplimiento total o parcial del convenio, cuando el incumplimiento es imputable al asociado;
- El cumplimiento tardío o defectuoso del convenio, cuando el incumplimiento es imputable al asociado;
- Los daños imputables al asociado por entregas parciales de del servicio, cuando el no convenio no prevé entregas parciales; y
- El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

Este amparo deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- El valor asegurado será mínimo igual al 10% del valor del convenio
- La vigencia de la garantía deberá ser igual a la del plazo de ejecución del contrato y hasta la liquidación del mismo (Cuatro meses más).

8.2 Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.

Este amparo cubre los perjuicios sufridos por el Municipio de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del asociado derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.
Este amparo deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- El valor asegurado será mínimo igual al 20% del valor del contrato
- La vigencia de la garantía deberá ser igual a la del plazo de ejecución del contrato y tres (03) años más.

8.3 Calidad del servicio.

Este amparo cubre al Municipio de los perjuicios ocasionados por cualquier tipo de la deficiente calidad del servicio prestado.
Este amparo deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- El valor asegurado será mínimo igual al 10% del valor total del convenio
- La vigencia de la garantía deberá estar vigente por el plazo del convenio y cuatro (04) meses mas

8.4 Responsabilidad civil extracontractual

Se constituirá garantía autónoma que ampare las actuaciones, hechos u omisiones de LA ESAL o subcontratista si lo hubiese en la que tendrá la calidad de asegurados el Municipio, Beneficiarios y terceros que puedan resultar afectados. Esta no podrá ser inferior a 200 SMMLV y vigente por el plazo de ejecución del convenio

9 Proceso cobijado por acuerdo comercial.

En la determinación de este aspecto se siguió los lineamientos estipulados por Colombia Compra eficiente en el documento denominado "Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación", delo cual se concluye:

El Proceso de Contratación está sujeto al Acuerdo Comercial con Guatemala, Ley 1241 de 2008, así como la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones –CAN–en consecuencia, los bienes y servicios ofrecidos por proponentes de este país reciben trato nacional

Sutamarchán, a los once (11) días del mes de agosto de dos mil veintiséis (2026)

Ing. Yuly Maureni Villanueva Coy
Secretario de Medio Ambiente y Desarrollo Social

Proyecto. Ade. Carlos Francisco Álvarez Cárdenas – Asesor externo
Reviso: Ing. Yuly Maureni Villanueva Coy - Secretario de Medio Ambiente y Desarrollo Social
Aprobó: Miguel Andrés Rodríguez Saavedra - Alcalde Municipal