

ESTUDIOS PREVIOS

DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN	
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	Ing. Harvi Hiuston Antony Barrera Torres
Dependencia solicitante:	Secretaría de Innovación y Economía Territorial (E)
Tipo de contrato:	CONVENIO DE ASOCIACIÓN
Modalidad de Selección:	SELECCIÓN CON ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL).

En cumplimiento a lo establecido en la Subsección 4 del Decreto 1082 de 2015 la SECRETARIA DE INNOVACION Y ECONOMÍA TERRITORIAL del Municipio de Moniquirá, procede a elaborar el correspondiente estudio para adelantar el proceso de selección con entidad sin ánimo de lucro (ESAL), en los términos del Decreto 092 de 2017 y el Artículo 355 de la Constitución Política, con el objeto de celebrar un convenio de asociación que permita “ANUAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ALIMENTACION ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE MONIQUIRA DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DE LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 0335 DE 2021”.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Descripción de la necesidad:

Que la Constitución Política de Colombia señala:

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. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

Artículo 288. (...) 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.

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. El Gobierno Nacional reglamentará la materia.

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 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



ESTUDIO PREVIO

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 la Ley 1098 de 2006. Código de Infancia y Adolescencia en su artículo 41 de las obligaciones del Estado prescribe para el nivel Nacional, Departamental, Distrital y Municipal las obligaciones de reducir la morbilidad y la mortalidad infantil, prevenir y erradicar la desnutrición, especialmente en los menores de cinco años, diseñar y aplicar estrategias para la preservación y el control de la deserción escolar.

Que el código de infancia y adolescencia en relación con el Programa de Alimentación Escolar – PAE, permiten 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 esta población.

Que la 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)

Que la Ley 715 de 2001 en el parágrafo 2 de su artículo 2, especifica que el 0.5% del 4% del total de recursos que conforman el Sistema General de Participaciones debe destinarse en los distritos y municipios para programas de alimentación escolar. En su Artículo 76 numeral 17, la Ley agrega que los municipios deben adelantar programas de alimentación escolar con dichos recursos, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para ello. Bajo el marco de la Ley 715 de 2001, el Ministerio de Educación Nacional y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar expidieron la Directiva N°. 13 de 2002 para brindar orientaciones sobre el uso de los recursos del Sistema General de Participaciones destinados a programas de alimentación escolar-PAE. Que la ley 1098 de 2006. Código de Infancia y Adolescencia en su artículo 41 de las obligaciones del Estado prescribe para el nivel Nacional, Departamental, Distrital y Municipal las obligaciones de reducir la morbilidad y la mortalidad infantil, prevenir y erradicar la desnutrición, especialmente en los menores de cinco años, diseñar y aplicar estrategias para la preservación y el control de la deserción escolar.

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.

ESTUDIO PREVIO

(...)

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.

Que la Gobernación de Boyacá, mediante el Plan de Desarrollo “NUESTRO GRAN PLAN ES BOYACÁ 2024 - 2027”, establece en su artículo ARTÍCULO 5°- 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.

Que el Plan de Desarrollo, establece en el Sector Educación; el programa Alimentación Escolar que tiene como objetivo

Mantener el número de niños, niñas y adolescentes beneficiados con el Programa de Alimentación Escolar, PAE.

Que el Programa de Alimentación Escolar es un programa que, bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de dos derechos fundamentales: el derecho a la educación y a la alimentación de las niñas, niños, jóvenes y adolescentes matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario que aporta un porcentaje de calorías y nutrientes durante la jornada escolar, facilitando el acceso y permanencia en el sistema educativo.

Que las orientaciones para la prestación de un servicio de calidad se dan en el marco de lo señalado en las leyes 715 de 2001, 1098 de 2006 y 1176 de 2007 y por el Servicio Público de Bienestar Familiar definido en el Decreto No. 2388 de 1979, Decreto 1852 de 2015 y la Resolución No. 335 de 2021 expedidos por el Ministerio de Educación Nacional; los cuales ofrece, los elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, que el PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen una responsabilidad, en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez.

Que de acuerdo al LINEAMIENTO TÉCNICO ADMINISTRATIVO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE emitido por el Ministerio de Educación Nacional mediante la Resolución No. 335 de 2021, el cual orienta a las entidades territoriales acerca de actividades que se deben desarrollar para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar con una adecuada coordinación técnica, administrativa, jurídica, financiera y que describe el PAE así:

OBJETIVO GENERAL: Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.

POBLACIÓN OBJETIVO: Son población objetivo del programa los niños, niñas, adolescentes y jóvenes localizados, registrados en el Sistema de Matrícula SIMA T como estudiantes oficiales.

PERIODO DE ATENCIÓN: La prestación del servicio de alimentación escolar se brindará durante todo el calendario escolar definido en cada una de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación.

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 442 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 acorde con 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 Que con el fin de ejecutar el programa de Alimentación Escolar en el municipio de Moniquirá y la Gobernación de Boyacá suscribieron el siguiente convenio:

Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308/2607 DE 2026 cuyo objeto es "ANUAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS EN LA IMPLEMENTACION Y EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, ENTRE EL DEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE MONIQUIRA, PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE AÑO 2026", por un valor de MIL CUATROCIENTOS TREINTA MILLONES CIENTO SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTITRES PESOS CON CUARENTA CENTAVOS (\$1.430.177.323,40), los cuales se encuentran financiados de la siguiente forma:

APORTES: APORTE DEPARTAMENTO: el aporte del presente convenio será financiado con recursos provenientes del Sistema General de Regalías por valor de MIL CUATROCIENTOS TREINTA MILLONES CIENTO SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTITRES PESOS CON CUARENTA CENTAVOS (\$1.430.177.323,40).

PARÁGRAFO 1: Es de anotar, que en caso 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.

Que es obligación de las Entidades Territoriales No Certificadas del Departamento, realizar sus aportes para la continuidad del Programa de Alimentación Escolar, una vez finalizado el Convenio Interadministrativo que se encuentra en ejecución; teniendo en cuenta El Decreto 1852 del 2015 que en su artículo 2.3.10.3.5. Concurrencia. El Ministerio de Educación Nacional hará la articulación, ejecución y orientación por medio de la expedición de los Lineamientos Técnicos-Administrativos y cofinanciará el Programa. Los municipios, distritos y departamentos deben concurrir con recursos económicos y el cumplimiento de las obligaciones y funciones señaladas en la ley, este Título y en los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional.

Que si se tiene en cuenta que el numeral 76.17 del artículo 76 de la ley 715 de 2001, dispone que dentro de las competencias de los municipios en otros sectores, en materia de restaurantes escolares corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurantes escolares 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 lo establecido en el artículo 2º parágrafo 2º 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.

"De igual manera, los Municipios continuaran brindando el Servicio de Alimentación Escolar a todos los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Municipio y que se encuentren registrados en el SIMAT, sujetándose a los Lineamientos establecidos en la Resolución 00335 del 2021 y sus anexos correspondientes."

(...)

COMPLEMENTO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO, CON SU VALOR CORRESPONDIENTE A:

	Cantidad de alumnos	Valor
Primera infancia	57	\$ 3.828,00
Preescolar	205	\$ 3.828,00
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	696	\$ 3.939,00

ESTUDIO PREVIO

Primaria: Cuarto, Quinto	575	\$ 4.231,00
Secundaria	1.123	\$ 4.602,00
Media y ciclos complementarios	465	\$ 4.810,00

VALOR TOTAL PRESUPUESTO GOBERNACIÓN

MIL CUATROCIENTOS TREINTA MILLONES CIENTO SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS VEINTITRES PESOS CON CUARENTA CENTAVOS (\$1.430.177.323,40) M/CTE.

VALOR TOTAL MUESTRA Y CONTRAMUESTRA

SIETE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS (\$7.489.650,00) M/CTE.

NOTA 1: Conforme a las estimaciones precedentes, la entidad aclara que, mediante el Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308/2607 de 2026, se comprometieron recursos para la Adición No. 2 y Prórroga No. 2. En consecuencia, los valores actualizados para los presentes estudios corresponden a:

VALOR TOTAL NUEVO PRESUPUESTO

MIL TRESCIENTOS QUINCE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL CIENTO TREINTA Y SIETE PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS (\$1.315.763.137,53) M/CTE.

VALOR TOTAL MUESTRA Y CONTRAMUESTRA

SEIS MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS (\$6.890.478,00) M/CTE.

Así las cosas, para el cumplimiento de lo anterior y teniendo en cuenta que el objeto a contratar y el análisis del sector realizado el Municipio de Moniquirá, considera pertinente adelantar la presente contratación con Entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, teniendo en cuenta que en los últimos años se ha celebrado convenios de esta clase, 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.

A su vez, el objeto del convenio corresponde directamente a programas y actividades de interés público previstos en el Plan de Desarrollo Nacional, Departamental y Municipal.

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 ESAL, en el desarrollo de este tipo de Operación del Programa de Alimentación Escolar.

Se deja constancia igualmente que la administración Municipal de Moniquirá, no cuenta con el personal idóneo, ni suficiente para realizar las actividades propias para "ANUAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ALIMENTACION ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE MONIQUIRA DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DE LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 0335 DE 2021".

razón por la cual es necesario contratar su ejecución con entidades privadas sin ánimo de lucro que estén en capacidad de **operar el programa** para el buen desarrollo y éxito de todas y cada una de las actividades que exige.

A nivel regional existen varias personas jurídicas dedicadas a la ejecución de este programa, razón por la cual debe adelantarse **proceso competitivo de selección** conforme lo establece el Decreto 092 de 2017... Si hay más de una entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en capacidad de desarrollar el programa previsto, el Decreto honra el principio de la competencia estableciendo que la Entidad Estatal debe hacer un proceso competitivo para escoger la entidad sin ánimo de lucro que mejor pueda cumplir con el programa del plan de desarrollo.

En ese orden de ideas, de conformidad con el artículo 4º del Decreto 092 de 2017, se requiere adelantar proceso competitivo ya que el desarrollo del programa objeto del presente proceso contractual es ofrecido por más de una de entidad sin ánimo de lucro y corresponde a actividades previstas en el plan de desarrollo, con los cuales se busca garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar del Municipio de Moniquirá.

Que para dar cumplimiento a los fines constitucionales y a lo establecido en el Plan de Desarrollo, el municipio de Moniquirá busca garantizar y hacer efectivos los derechos de los niños, niñas y adolescentes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales a través del suministro de un complemento alimentario que busca evitar la deserción escolar y el fomento de hábitos alimentarios saludables.

Que la necesidad de la administración es **“ANUAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ALIMENTACION ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE MONIQUIRA DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DE LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 0335 DE 2021”**.

El presente proceso de selección y el contrato que se llegue a celebrar se rige por el Estatuto de Contratación de la Administración Pública, y en consecuencia, el régimen jurídico aplicable a la presente Selección con Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) y al contrato que de ella se derive será el previsto en las términos del **Decreto 092 de 2017** y el **Artículo 355 de la constitución política** y demás normatividad reglamentaria y concordante aplicable a la materia.

Que el presente proceso se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones.

2. OBJETO A CONTRATAR

2.1. “ANUAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ALIMENTACION ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE MONIQUIRA DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DE LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 0335 DE 2021”.

2.2. ALCANCE: Garantizar el complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales del municipio de Moniquirá, en modalidad ración preparada en sitio – almuerzo y ración industrializada, para contribuir con el acceso con permanencia en la jornada académica y fomentar hábitos alimentarios saludables.

2.3. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

El objeto para contratar en aras de satisfacer la necesidad del municipio de Moniquirá esta codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Código Segmento	Código Familia	Código Clase	Código Producto	Nombre
85000000	85150000	85151700	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos.



93000000	93130000	93131600	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.
93000000	93140000	93141500	93141500	Desarrollo y servicios sociales

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Los complementos alimentarios suministrados por el operador deberán cumplir con las especificaciones técnicas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y en el **Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308 / 2607 de 2026** suscrito entre el Departamento de Boyacá y el municipio de Moniquirá, adicionalmente deberá prestar el servicio de alimentación escolar de acuerdo a las especificaciones técnicas que se relacionan a continuación:

MINUTA PATRÓN

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR					
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
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, 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 FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fria 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
	AZUCARES				

AZÚCARES	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

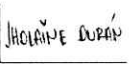
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	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:

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 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 sazónadores 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 inventoría, 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 0003 de 2026.

NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURÁN NIÑO	NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	1094282781	FIRMA	
--	-------------------------------	---------------------------------	------------	-------	---



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	
ALIMENTO PROTEICO¹	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 Fria 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					



ESTUDIO PREVIO

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 I	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	32%	35%	30%	31%	14%	50%	11%

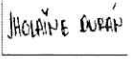
Observaciones

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 perril). 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 huevo 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 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.
- 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 sazonzadores 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 0003 de 2026.

NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURÁN NIÑO	NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	1094282781	FIRMA	
--	-------------------------------	---------------------------------	------------	-------	---

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMARIA II (CUARTO Y QUINTO)

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO¹	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				





ESTUDIO PREVIO

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							
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 diarias primaria II	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	34%	29%	30%	12%	42%	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 perrito). 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 huevo 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 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.
- 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, 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 0003 de 2026.

NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURÁN NIÑO	NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	1094282781	FIRMA	
--	-------------------------------	---------------------------------	------------	-------	---

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL					
ALMUERZO					
GRUPO SECUNDARIA					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO¹	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
	VERDURAS				

ESTUDIO PREVIO

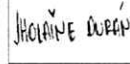
VERDURA FRIA O CALIENTE	Verdura Fria o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g		
BEBIDA	FRUTAS ³						
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc		
AZÚCARES	AZUCARES						
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g			
GRASAS	GRASAS						
	Aceite Margarina	Todos los días	75 cc (total semana)				
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							
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 pemitil). 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 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 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 0003 de 2026.							

NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURÁN NIÑO	NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	1094282781	FIRMA	
--	-------------------------------	---------------------------------	------------	-------	---

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL					
ALMUERZO					
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO¹	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
	Arepá (harina de maíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fria 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	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g



ESTUDIO PREVIO

	Queso	semana	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 ciclo 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 pemitil). 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 grameje 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 sazónadores 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.							
NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA		JHOLAINE ALEXANDRA DURÁN NIÑO		NÚMERO DE MATRÍCULA PROFESIONAL	1094282781	FIRMA	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	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%

ESTUDIO PREVIO

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%
NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE DISEÑA LA MINUTA	JHOLAINE ALEXANDRA DURAN NIÑO			NÚMERO DE MATRICULA PROFESIONAL	1094282781	FIRMA	JHOLAINE DURAN NIÑO

RESUMEN DE BENEFICIARIOS

COMPLEMENTO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO, CON SU VALOR CORRESPONDIENTE A:

	Cantidad de alumnos	Valor
Primera infancia	57	\$ 3.828,00
Preescolar	205	\$ 3.828,00
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	696	\$ 3.939,00
Primaria: Cuarto, Quinto	575	\$ 4.231,00
Secundaria	1.123	\$ 4.602,00
Media y ciclos complementarios	465	\$ 4.810,00

NOTA 2: 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, 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.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente estudio tiene como fin adelantar un proceso de convocatoria de ESAL para **"ANUAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ALIMENTACION ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE MONIQUIRA DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DE LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 0335 DE 2021"**. soportada así en los correspondientes estudios y documentos previos, para lo cual requiere seleccionar al asociado que, ofreciéndole la propuesta más favorable conforme las reglas del presente proceso, le satisfaga de la mejor manera dicho requerimiento de la entidad.

El Artículo 96° de la Ley 489 de 1998.- Constitución de asociaciones y fundaciones para el cumplimiento de las actividades propias de las entidades públicas con participación de particulares.

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.

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección de contratista y al convenio que de él se derive, será el previsto en el régimen especial establecido en el artículo 355 de la Constitución Política de Colombia y el Decreto 092 de 2017. De acuerdo a ello el municipio de MONIQUIRÁ siguiendo lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Nacional, en el cual se prescribe que el gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y Municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos celebrar convenios 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.

Así mismo el Decreto 092 de 2017 en su artículo 2 establece la procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad cuando se reúnan las siguientes condiciones:

"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, de las 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 Estatal 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 los 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

ESTUDIO PREVIO

privadas sin ánimo de lucro **represente la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo.** En los demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la Ley 80 de 1993, sus modificaciones y reglamentos.

La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal que contrate bajo esta 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 Entidad Estatal planea 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 3. Reconocida idoneidad. La entidad sin 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 el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso 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 el 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 las 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 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.

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.

Artículo 5. 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 2 y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5,6,7 y 8 del presente decreto.

Artículo 6. Prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades. Las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución y en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y 1474 de 2011, y en las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, o en cualquier otra norma especial, son aplicables a la contratación a la que hace referencia el presente decreto.

Artículo 7. Aplicación de los principios de la contratación estatal. La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a los principios de la contratación estatal y a las normas presupuestales aplicables. En consecuencia, las normas relativas a la publicidad son de obligatorio cumplimiento, por lo cual, la actividad contractual y los Documentos del Proceso de qué trata el presente decreto deberán ser objeto de publicación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOPI). Adicionalmente, la entidad privada sin ánimo de lucro contratista deberá entregar a la Entidad Estatal, y ésta publicar en el SECOPI, la información relativa a los subcontratos que suscriba para desarrollar el programa o actividad de interés público previsto en el Plan Nacional o seccional de Desarrollo, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de la entidad con quien contrató y la información de pagos.

Artículo 8. Aplicación de normas generales del sistema de contratación pública. La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a las normas generales aplicables a la contratación pública excepto en lo reglamentado en el presente decreto.

Artículo 9. Registro de entidades privadas sin ánimo de lucro en el SECOPI. 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 SECOPI 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.

Artículo 10- Exclusión del Registro Único de Proponentes (RUP). Las Entidades Estatales no requerirán la inscripción de las entidades privadas sin ánimo de lucro en el RUP para la contratación a la que hace referencia el presente decreto."

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 expresas 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 la Alcaldía de Moniquirá, se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad.

Tomándose 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 a 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 art 355 de la Constitución Política.



ESTUDIO PREVIO

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 Alimentación Escolar. Estas entidades pueden concurrir para aunar esfuerzos y experiencia con el propósito de alcanzar un mismo fin común en beneficio de la población destinataria.

Al respecto, el Honorable Consejo de Estado se ha pronunciado al respecto de los convenios de apoyo con entidades sin ánimo de lucro, frente a lo cual expresó: "...Viabilidad: El artículo 355 de la Carta autoriza la celebración de convenios con recursos, entre otros, de los presupuestos municipales, con personas privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con el fin de adelantar programas y actividades de interés público, sin que pueda decirse que el convenio objeto de análisis, se encuentre dentro de los presupuestos de exclusión a que se refiere el artículo 2º del Decreto 777 de 1992 con las modificaciones introducidas por el Decreto 1403 de 1992; pues por una parte, el municipio no obtiene una contraprestación directa a su favor, ya que la destinataria y beneficiaria directa es la comunidad; y por otra, por cuanto no se acuerdan transferencias de recursos por la entidad territorial a una persona de derecho privado para el cumplimiento de un mandato legal, o a favor de personas naturales para el cumplimiento de obligaciones de asistencia o subsidios previstas expresamente en la constitución, ni de apropiaciones presupuestales destinadas a personas jurídicas públicas creadas por entidades. Concepto 1710 de 23 de 2006.

Igualmente, la Contraloría General de la República se ha pronunciado en concepto jurídico No 80112- EE17228 y ha sostenido que: "...Las fundaciones o corporaciones sin ánimo de lucro son consideradas como personas jurídicas de derecho privado que gozan de protección legal. En observancia del mandato constitucional, podrá celebrarse convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, pero reiteramos, únicamente con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo.../...

Así mismo, la Contraloría General de la República se pronunció en concepto No 80112- 2007EE1841: "...Conforme al artículo transcrito puede el Gobierno, en sus diferentes niveles, celebrar convenios con las entidades sin ánimo de lucro siempre que se cumplan unos requisitos: - Reconocida idoneidad de la entidad sin ánimo de lucro contratista. Desde luego, está reconocida idoneidad debe atender criterios objetivos y los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad que debe surtir la función administrativa de acuerdo a lo consagrado en el artículo 209 de la Carta Política. - Un segundo requisito tiene que ver con la teleología de este tipo de convenios. La finalidad única es la de impulsar programas y actividades de interés público. - La tercera precisión constitucional demarca los límites y alcances de la finalidad, que establece como requisito la conformidad con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo. Como se desata del aparte final en el segundo inciso de la norma constitucional, corresponde al Gobierno Nacional reglamentar la materia, lo cual significa que el Congreso quedó relevado de esta función..."

Consultadas las bases de datos a NIVEL DEPARTAMENTAL se encuentran matriculadas según organización jurídica:

- ✓ FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO";
- ✓ FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS;
- ✓ ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE MÁRQUEZ "ASOCOMAR";
- ✓ FUNDACIÓN DEDICADA A LA RESPONSABILIDAD SOCIAL FUNDAR;
- ✓ FUNDACIÓN JUVENTUD, VIDA Y BIENESTAR "FUNVIDAB";
- ✓ FUNDACIÓN COLOMBIA EMPRENDE VI;
- ✓ CORPORACIÓN DE INVESTIGACIONES PARA EL DESARROLLO SOCIAL,
- ✓ COMUNITARIO Y HUMANO PALUWALA;
- ✓ FUNDACIÓN DE DESARROLLO Y BIENESTAR SOCIAL "ESPERANZA DE VIDA"FUNDEVIDA;
- ✓ FUNDACIÓN ALIMENTANDO UNA NUEVA ESPERANZA;
- ✓ ONG FUNDACIÓN SOCIO ECOLÓGICA PLANETA VIVO;
- ✓ FUNDACIÓN PARA UNA VIDA DIGNA RENACER;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DECHIVOR;



- ✓ FUNDACIÓN REGIONAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE "FUNDARED";
- ✓ FUNDACIÓN CONSTRUYENDO DÍAS DIFÍCILES;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR SAN MIGUELDE CUBARA;
- ✓ C&S PANAMERICANA S.A.S.;
- ✓ FUNDACIÓN LA ESPIRAL DE SERVICIO ONG.
- ✓ LA ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL SECTOR GUAYATA;
- ✓ FUNDACIÓN ONG ALIMENTACIÓN RESPONSABLE PARA LA EDUCACIÓN Y SALUD DE COLOMBIA;
- ✓ FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN COLOMBIA. "FUNDIGS";
- ✓ CORPORACIÓN RETORNO CORPORETORNO;
- ✓ ASOCIACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROGRAMAS Y PROYECTOS ALIMENTARIOS DE INFANCIA ADOLESCENCIA Y POBLACIÓN VULNERABLE DE QUIPAMA;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL SECTOR CENTRO DE NUTRICIÓN KENNEDY MUNICIPIO DE NOBSA DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.
- ✓ CORPORACIÓN PARA EL FOMENTO DE DESARROLLO INTEGRAL Y DE PROYECTOS COMUNITARIO "FODIPROC";
- ✓ CORPORACIÓN FUTURO EN PAZ;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE PACHAVITA ASOPROVITA;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE PÁEZ;
- ✓ FUNDACIÓN ALIANZA FUTURO ASL;
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DEL COLEGIO DE EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA TÉCNICA ANTONIO NARIÑO DE SAN EDUARDO BOYACÁ;
- ✓ FUNDACIÓN PALANTE
- ✓ FUNDACIÓN CONSTRUYENDO UNA NUEVA VIDA "CONSTRUVIDA";
- ✓ ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LA IETJGC DEL MUNICIPIO DE TENZABOYACÁ "ASOPADRESTENZA";
- ✓ CORPORACIÓN ARTE, CULTURA Y DESARROLLO LIBRE "CORPOLIBRE";
- ✓ FUNDACIÓN ESCUELA POPULAR DE ARTES Y OFICIOS – EPAO;
- ✓ FUNDACIÓN A.N.A. APOYO A NIÑOS DISCAPACITADOS Y ADOLESCENTES

Entre otros, razón por la cual debe adelantarse proceso competitivo de selección conforme lo establece el Decreto 092 de 2017, si hay más de una entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en capacidad de desarrollar el programa previsto, el Decreto honra el principio de la competencia estableciendo que la Entidad Estatal debe hacer un proceso competitivo para escoger la entidad sin ánimo de lucro que mejor pueda cumplir con el programa del plan de desarrollo.

3.1. Dando aplicación al Decreto 092 de 2017, se elaboran los estudios previos, para adelantar un proceso competitivo de Selección de una ESAL, y celebrar el contrato respectivo, cuyo objeto es **"ANUAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ALIMENTACION ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE MONIQUIRÁ DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DE LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 0335 DE 2021"**.

Es de señalar que la entidad realizará el desarrollo del objeto contractual con una Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) toda vez que efectuada la revisión de procesos a nivel nacional y departamental que buscan brindar el complemento alimentario a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales se encuentra que el mecanismo más eficaz y eficiente es por medio de la ESAL, ya que estas entidades se destacan por la experiencia, conocimiento e idoneidad en la ejecución del programa de alimentación escolar. Así mismo es de señalar que la ESAL le permite al municipio de Moniquirá cumplir sus objetivos 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.

Que el Plan de Desarrollo Municipal "Es el momento de la vida, el territorio y el desarrollo sostenible de Moniquirá 2024-2027" contempla en el sector Educación, en su programa Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media, la meta No. 160 Ejecutar el Plan de Alimentación Escolar – PAE, la cual se encuentra programada para la **vigencia 2026**.

Que de conformidad con el artículo 4º del Decreto 092 de 2017, se requiere adelantar proceso competitivo ya que el desarrollo del programa objeto del presente proceso contractual es ofrecido por más de una entidad sin ánimo de lucro y corresponde a actividades



previstas en el plan de desarrollo, la contratación obedece a la ejecución de un programa de interés público de personas en situación de debilidad manifiesta e indefensión que busca garantizar la alimentación escolar a los niños y niñas de las diferentes instituciones educativas del municipio de Moniquirá, garantizando así el derecho a la educación de los mismos a través de la unión de esfuerzos que permitan aportar al beneficio social de la comunidad estudiantil por parte de la administración municipal y la entidad asociada.

4. ACTIVIDADES DE LOS ASOCIADOS

4.1 ACTIVIDADES GENERALES DEL ASOCIADO

- a) Cumplir con el objeto pactado de acuerdo con el alcance y actividades acordadas con el Municipio.
- b) Atender las consultas y requerimientos que se presenten durante la ejecución del proyecto.
- c) Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del Convenio.
- d) 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.
- e) Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del Convenio.
- f) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y en trabamientos que pudieren presentarse.
- g) 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.
- h) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Convenio le imparta el supervisor.
- i) Prestar de manera eficiente los servicios que constituyen el objeto del presente Convenio.
- j) Consultar permanentemente el correo electrónico institucional que le sea asignado o se concerte y responder oportunamente los requerimientos que se le efectúen por dicho medio.
- k) 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.
- l) Preparar y presentar los informes de ejecución del objeto convenido para ser revisados y aprobados por el supervisor designado.
- m) Mantener informado al supervisor del convenio sobre el desarrollo de las actividades bajo su responsabilidad.
- n) 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 (Cuando aplique)
- o) Cumplir con los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE definidos por el MEN y por la Unidad Administrativa Especial de alimentación Escolar – Alimentos para aprender.
- p) 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.

4.2 ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL ASOCIADO

Para atender esta necesidad y de acuerdo con las características del requerimiento es preciso ejecutar el programa en los siguientes términos:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Contribuir con todas las obligaciones inherentes al Operador que fueron consignadas en el **Convenio interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308/2607 DE 2026**, celebrado con la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Moniquirá.
5. Cumplir con la minuta patrón que para tal fin hace entrega la Gobernación de Boyacá en virtud del **Convenio interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308/2607 DE 2026**
6. Dar estricta aplicación a la **Resolución No. 335 de 2021**. Específicamente en los siguientes aspectos:

a) **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 3. 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-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>

b) **RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.**

c) **FASE DE ALISTAMIENTO, EQUIPOS, DOTACIÓN E IMPLEMENTOS DE ASEO**

d) **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.

e) **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.

f) **GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

7. 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.

ESTUDIO PREVIO

- 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 señalar 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 Secretaría 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

8. 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 4. El PSB propuesto debe ser aprobado por el Municipio de Moniquirá, para cada unidad aplicativa.

9. 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**.

10. 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.

11. Llevar un registro de las raciones servidas la cual deberá ser aprobada por el rector de la unidad aplicativa y operador.

12. 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.

13. Prestar el servicio de alimentación escolar para cubrir la totalidad de cupos aprobados para las Instituciones Educativas Oficiales de Moniquirá.

14. 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).

15. Las demás contenidas en la propuesta y convenio firmado con el Municipio

4.3 ACTIVIDADES DEL MUNICIPIO.

1. Cancelar a la ESAL, el valor del presente CONVENIO en las condiciones y oportunidades pactadas.
2. Ejercer la supervisión del CONVENIO para exigir a la ESAL la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual y verificar el cumplimiento de este.
3. Coordinar con la ESAL a través del Supervisor del Convenio todas las actividades relacionadas con la Ejecución de este.
4. Desembolsar y/o trasladar los recursos estipulados en las oportunidades y forma convenidas.
5. Aprobar o improbar las actividades y procesos que no hayan sido previstos en los términos del presente convenio, así como abstenerse de legalizar recursos que no atiendan la destinación de gasto establecida en el objeto convenido.
6. Suministrar toda la información que requiera ESAL y que sea necesaria para el logro del objetivo del Convenio.
7. Establecer los mecanismos idóneos para garantizar la preservación de los recursos y la adecuada ejecución del convenio según lo establecido en el Estatuto Anticorrupción.
8. Las demás que se deriven de la naturaleza del convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

5. ANALISIS DEL SECTOR

5.1 Análisis del sector

Se anexa al presente estudio previo el análisis del sector

ANÁLISIS ECONÓMICO. Para establecer el valor a cancelar en cada ración se tiene en cuenta los valores establecidos por la Gobernación de Boyacá en el **Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308/2607 DE 2026**, que se encuentran discriminados de la siguiente manera:

RACION PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO

ESTUDIO PREVIO

ZONA 1					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
DESCRIPCIÓN	SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN INICIAL	PRIMARIA 1, 2 Y 3	PRIMARIA 4 Y 5	SECUNDARIA	MEDIA
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 frío, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 003 del 07 de enero de 2026	\$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 003 del 07 de enero de 2026	\$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

RACION INDUSTRIALIZADA

ZONA 1					
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	183	183	183	183	183
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	\$ 3.753	\$ 3.753	\$ 4.439	\$ 4.439	\$ 5.000

Nota 5: La modalidad Complemento Tipo Almuerzo Ración Transportada En Caliente, solo podrá ser suministrada teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 0003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de 2026 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 No Certificados del departamento para la ejecución de PAE.

Nota 6: 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 (estipulados en la Resolución 0003 de 2026 modificada por la

ESTUDIO PREVIO

Resolución 0155 de 2026) 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.

VALOR TOMA DE MUESTRAS Y CONTRAMUESTRAS

Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor de **SEIS MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS (\$6.890.478,00) M/CTE.** 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 **CATORCE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE (\$14.266,00)** cada una, lo anterior con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 0003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de 2026** 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.

5.2 Valor

Como resultado del estudio se estima que el valor del contrato es de **MIL TRESCIENTOS QUINCE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL CIENTO TREINTA Y SIETE PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS (\$1.315.763.137,53) M/CTE.** incluidos impuestos, estampillas y costos directos e indirectos a que haya lugar.

5.3 GIRO DE LOS RECURSOS

Mediante **ACTAS PARCIALES**, previa prestación del servicio de las raciones efectivamente entregadas de acuerdo a las condiciones y especificaciones técnicas establecidas, presentación del correspondiente informe de ejecución del objeto contratado junto con los soportes requeridos y la certificación de cumplimiento por parte del supervisor designado. Para que el Municipio proceda a realizar los pagos según valores del convenio, el Operador deberá haber cumplido satisfactoriamente con lo siguiente:

PARÁGRAFO 1: En el evento en que se suspenda el servicio por causa de huelga, paro o cese colectivo de actividades, EL MUNICIPIO, no reconocerá ningún costo por los días en que se dejó de prestar el servicio, y, en consecuencia, su ejecución no genera beneficio económico alguno para el Operador.

PARAGRAFO 2: Los desembolsos estarán sujetos al Programa Anual Mensualidad de Caja - P.A.C. del Municipio, sin generar intereses moratorios.

PARAGRAFO 3: En el evento de que algún pago sea objeto del proceso de Pasivo Exigible, la duración de este trámite presupuestal no ocasionará ningún tipo de responsabilidad, ni interés por parte de Municipio en favor del Contratista

5.4 Impuestos municipales

El presupuesto asignado a esta contratación comprende todos los costos que se puedan generar, por lo cual el Municipio de MONIQUIRÁ informa que el contratista debe tener en cuenta los siguientes costos tributarios municipales, que se desglosan a continuación:

TRIBUTO MUNICIPAL	VALOR
Estampilla Pro Cultura	Dos por ciento (2%) del valor del contrato
Estampilla Pro Deporte	Dos por ciento (2%) del valor del contrato
Pro Anciano	Cuatro por ciento (4%) del valor del contrato
Estampilla Pro Justicia	Dos por ciento (2%) del valor del contrato (Cuando aplique)



6. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

6.1. Plazo de ejecución

El plazo de ejecución del presente contrato es de **CUATRO (04) MESES Y NUEVE (9) DIAS CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO**, con ejecución de (69) días calendario escolar. **PARÁGRAFO 1:** Es de anotar, que en caso 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.

6.2. Lugar de ejecución

El Objeto del Contrato deberá ser ejecutado en el municipio de Moniquirá y en especial en todas las instituciones educativas oficiales rurales y urbanas y según las indicaciones del supervisor del Contrato

7. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para atender el valor del contrato a celebrarse se cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal que se relaciona a continuación:

Nº. CDP	CÓDIGO DE RUBRO	DESCRIPCIÓN	FECHA	VALOR
DIS - 2026000551	2.3.22.2201.0700.220102 .160.1.2.3.3.04.15	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar EDUCACION calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media	10-08-2026	\$ 1.324.267.417,40
TOTAL CDP				\$ 1.324.267.417,40

8. SUPERVISIÓN

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

PERSPECTIVA LEGAL.

Se trata de un convenio de asociación para el cumplimiento de planes y programas de interés general el cual se suscribirá con una persona jurídica privada sin ánimo de lucro ESAL, teniendo en cuenta la idoneidad y experiencia directamente relacionada con el objeto del convenio, en los términos consagrados en el Artículo 355, Inc. 2º de la Constitución Política de Colombia, Artículo 96 de la ley 489 de 1998 y Decreto 092 de 2017.

El proceso contractual debe estar ajustado dentro del marco legal aplicable, en sus etapas de planeación, precontractual, contractual y post contractual. Al igual que el marco legal, debe contener los mínimos requisitos que los posibles oferentes han de cumplir para hacer parte de la selección del oferente adjudicatario y futuro contratista que ha de ser objetiva y en general en cumplimiento de los principios de la contratación.

El proceso de selección, se efectuara cumpliendo los principios de la función pública y de la contratación estatal (Art. 7 y 8 Decreto 092 de 2017); se deben i) establecer y publicar los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, economía y de manejo del riesgo y los criterios de ponderación para comparar las propuestas; ii) los plazos deben ser proporcionales al objeto y valor del proyecto; y iii) dentro

ESTUDIO PREVIO

del trámite se debe dar derecho a la contradicción; los documentos desde el inicio del proceso se deben publicar en el SECOP en los términos exigidos por las normas del sistema de contratación pública.

El Convenio de Asociación para suscribirse con la persona jurídica privada sin ánimo de lucro se elaborará teniendo en cuenta el apoyo y la cooperación para con la entidad territorial para el cumplimiento de los planes y programas de interés general consagrados en el plan de Desarrollo Nacional y CONPES 113.

PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL

EQUIPO DE MÍNIMO DE TRABAJO.

La entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad deberá acreditar que cuenta con el equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el objeto del proyecto. El equipo mínimo Personal logística (embalaje, carga y descarga de materia prima).

PERSPECTIVA TÉCNICA.

a. 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.

b. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO.

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

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- ✓ Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente y se debe realizar reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
- ✓ Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

c. ALISTAMIENTO.

Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde cuando se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación. El plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. El operador debe:

ESTUDIO PREVIO

- ✓ Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las bodegas de almacenamiento de alimentos, planta de embalaje o empaque.
- ✓ Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega de almacenamiento de alimentos, planta de embalaje o empaque, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- ✓ Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega de almacenamiento de alimentos, planta de embalaje o empaque y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo:
 - Objetivos.
 - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.
 - Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.
- ✓ Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada bodega de almacenamiento de alimentos, planta de embalaje o empaque, acorde a lo establecido en la **Resolución 2674 de 2013** y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:
 - Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debetener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.
 - Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
 - Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto.
 - Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: 1). Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable. 2). Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua. 3). Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

Para establecer el valor a cancelar en cada ración para preparar en casa, se tiene en cuenta los valores establecidos por la Gobernación de Boyacá en el **Convenio interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308/2607 DE 2026**,

OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS PÚBLICOS.

ESTUDIO PREVIO

El municipio de Moniquirá, logra el buen manejo de los recursos realizando la ejecución del objeto del convenio con una entidad sin ánimo de lucro, toda vez que está garantizando los principios de eficiencia, eficacia, economía y gestión del riesgo en los siguientes términos:

EFICIENCIA: la ESAL ofrece para la ejecución del convenio, la máxima racionalidad de la relación costos-beneficio, maximizando el rendimiento o los resultados con costos menores, alcanzando el mayor grado de satisfacción de las necesidades de la población beneficiada.

EFICACIA: la ESAL, de acuerdo a su conocimiento y experiencia, conoce y domina metodologías y procedimientos que resultan ser los más adecuados e idóneos para el cumplimiento de los objetivos y la consecución de los fines del convenio.

ECONOMÍA: Que la ESAL puede ejecutar el convenio sin incurrir en procedimientos o trámites distintos o adicionales de los estrictamente necesarios, cumpliéndolo con austeridad de tiempo, medios y gastos del objeto contractual.

GESTIÓN DEL RIESGO: la ESAL, en virtud de su experiencia y experticia en el desarrollo de este tipo de actividades, reduce considerablemente la posibilidad en la ocurrencia de circunstancias que impidan o dificulten el debido desarrollo de los objetivos contractuales.

FACTORES O CRITERIOS PARA SELECCIONAR DENTRO DEL PROCESO COMPETITIVO A LA ENTIDAD PRIVADA SIN ANIMO DE LUCRO-ESAL- MÁS FAVORABLE.

En atención a lo consagrado en el **Decreto 092 de 2017** y Guía para la Contratación con Entidades Privadas sin Ánimo de Lucro y de Reconocida Idoneidad, Expedida por Colombia Compra Eficiente, serán requisitos habilitantes del presente proceso de selección los siguientes:

REQUISITOS JURÍDICOS

El informe jurídico no tiene ponderación; se trata de un estudio que se realiza para determinar si la entidad sin ánimo de lucro se ajusta a los requerimientos de los presentes términos:

- **CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA DEBIDAMENTE DILIGENCIADA Y SUSCRITA POR EL REPRESENTANTE LEGAL**

La carta de presentación de la propuesta debe ser diligenciada según formato anexo a la convocatoria, y tiene como finalidad que el proponente exprese de manera clara e inequívoca que conoce los términos del proceso de selección, que acepta sus condiciones, que cumple con los requisitos y exigencias del ordenamiento jurídico, y que no se encuentra incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el Constitución o la ley.

La carta, debe ser firmada, por el representante legal o quien se encuentre facultado conforme a la ley y los estatutos sociales de la ESAL. De no hacerlo el Representante Legal quien se constituya apoderado debe tener la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones.

- **ORIGINAL O FOTOCOPIA DEL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO INSCRITA EN LA RESPECTIVA CÁMARA DE COMERCIO (CUANDO APLIQUE)**

Con fecha de expedición igual o inferior a 30 días calendario anteriores al cierre de la presente convocatoria. Debidamente renovado y/o actualizado a la fecha de la presentación de la propuesta.

Objeto: 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.

Autorización de la Junta de Socios o Asamblea de Accionistas: Si de conformidad con el certificado de existencia y representación legal, se certifica que las facultades del representante legal están limitadas por razón de la naturaleza o cuantía del proceso de selección para contratar, el oferente deberá presentar el acta respectiva en la cual se autoriza al representante legal para firmar la propuesta y celebrar el correspondiente contrato en caso de que le sea adjudicado.

SI SE TRATA DE UN CONSORCIO O UNA UNIÓN TEMPORAL, Cada una de las personas que los integren deberá presentar original o copia de su respectivo certificado expedido por la Cámara de Comercio con antelación no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Adicionalmente, deberá adjuntarse el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, en el cual deberá indicarse al menos:

El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.

Si la participación es a título de Consorcio o Unión Temporal y las reglas básicas que regulan las relaciones entre sus integrantes.

El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el mismo.

Si se trata de una Unión Temporal deberán indicarse, además, los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la propuesta y en la ejecución del contrato; de lo contrario el Municipio de Moniquirá considerará que la propuesta fue presentada por un Consorcio.

La duración del Consorcio o de la Unión Temporal, contada a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación, no debe ser inferior al plazo de **vigencia del convenio y un (1) años más**. Lo anterior, sin perjuicio de que, con posterioridad, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución y liquidación del Contrato.

La designación de la persona que tendrá la representación legal del Consorcio o de la Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades. Igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva. Celebrado el contrato no podrá haber cesión del mismo entre quienes integran el Consorcio o Unión Temporal ni a terceros, salvo que el Municipio de Moniquirá así lo autorice.

- **DOCUMENTO QUE ACREDITE LA AUTORIZACIÓN PARA SUSCRIBIR CONTRATOS Y/O CONVENIOS**

Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias o por su manual de contratación, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que lo facultan para presentar propuesta y suscribir el respectivo convenio.

- **ACREDITACIÓN DEL PAGO DE OBLIGACIONES CON LAS SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES**

De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y en concordancia con la Ley 789 de 2002 y el Decreto 510 de 2003, artículo 41 de la ley 80 de 1993, todos los proponentes deben acreditar estar al día en sus aportes de seguridad social. Las personas jurídicas deberán acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y servicio nacional de aprendizaje cuando a ello hubiere lugar, mediante certificación expedida por el revisor fiscal (cuando exista de acuerdo a los requerimientos de ley), o por el representante legal, durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de



contratación para el que se hubiere constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a seis (6) meses anteriores al cierre del proceso, cuando a ello hubiere lugar.

En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Cuando el proponente sea una persona natural, deberá presentar la planilla integral de liquidación de aportes, en el momento del cierre del presente proceso, acreditando el pago del mes en el cual se realiza el cierre del presente proceso, pues de esta manera se entiende que se encuentra al día en sus obligaciones con el sistema de seguridad social integral, al momento de presentar la oferta.

En caso de que a la fecha de cierre del presente proceso no se haya cumplido la fecha de pago para el proponente, debe acreditar el pago del mes inmediatamente anterior, y para efectos de suscribir el contrato, debe acreditar estar al día en los aportes parafiscales, de no acreditarlo no se podrá dar inicio al contrato y esta es una circunstancia asumida enteramente por el contratista con todos los perjuicios que se deriven en contra de la entidad o de terceros. La entidad requerirá al oferente favorecido para que al momento de la adjudicación acredite estar al día en sus pagos de seguridad social integral y parafiscales, de no hacerlo se considera como requisito no subsanable y no podrá suscribir el contrato respectivo, situación que dará lugar a hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes deberá presentar los documentos exigidos.

Adicionalmente el proponente adjudicatario, deberá presentar para la suscripción del respectivo contrato la certificación donde se acredite el pago correspondiente a la fecha de suscripción del mismo.

- **COMPROMISO DE TRANSPARENCIA**

El compromiso de transparencia tiene como fin apoyar la acción del Estado Colombiano y del Municipio, para fortalecer la transparencia de los procesos de selección, el cual deberá ser suscrito por la ESAL participante, bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado con la suscripción del Anexo 1 Carta de presentación de la propuesta.

En caso de que el Municipio advierta hechos constitutivos de corrupción de parte de un proponente durante el proceso de selección, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiere lugar, rechazara la respectiva propuesta.

- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES.**

La Entidad verificará los Antecedentes Fiscales expedido por la Contraloría General de la República, de conformidad a lo establecido en la Ley 610 de 2000; 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 como el de su Representante Legal.

En el caso de propuestas conjuntas, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.**

La entidad verificará los Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación; el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de las propuestas. En caso de ser persona jurídica, se presentará el certificado de su Representante Legal.



ESTUDIO PREVIO

En el caso de propuestas conjuntas, se presentará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES:**

La entidad verificará los Antecedentes judiciales. del Representante Legal y de la persona jurídica. Si se trata de Consorcios o Uniones Temporales, se deberá allegar copia del certificado de todos los integrantes.

- **CERTIFICADO SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC DEL REPRESENTANTE LEGAL.**

La entidad verificará el Certificado de Medidas correctivas de la persona jurídica y de su Representante Legal. Si se trata de Consorcios o Uniones Temporales, se deberá allegar copia del certificado de todos los integrantes.

- **CERTIFICADO REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS - REDAM:**

Aportar certificado del registro de Deudores Alimentarios Morosos del representante legal del proponente persona jurídica. Lo anterior respectivamente de los integrantes del proponente plural.

- **CERTIFICADO DE CONSULTA DE INHABILIDADES DE DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES:**

La ESAL deberá allegar los certificados de su representante legal y equipo de trabajo. La entidad verificará los antecedentes sobre las inhabilidades por delitos sexuales a efectos de dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 1918 de 2021.

- **CERTIFICADO INHABILIDADES Y COMPATIBILIDADES**

El proponente deberá allegar con su propuesta declaración juramentada donde manifieste no encontrarse incurso en alguna causal de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el Constitución o la ley.

- **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT):**

La ESAL deberá 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.

En el caso de las Uniones Temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando fotocopia de cada uno de sus RUT.

Así mismo de conformidad con lo establecido por Colombia Compra Eficiente, la Entidad Estatal verificará que la entidad con la que pretende contratar es efectivamente sin ánimo de lucro, para lo cual, el oferente deberá encontrarse en el régimen tributario especial al que se refieren el artículo 356-2 del Estatuto Tributario.

- **CÉDULA DE CIUDADANÍA**

El representante legal de la ESAL, deberá presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía expedida en Colombia. De conformidad con el Decreto 4969 de 2009, a partir del primero de agosto de 2010 sólo será válida la copia de la Cédula amarilla de hologramas.

- **REGISTRO DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO EN EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA –**

SECOP.

La entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad que esté interesada en participar en el proceso de selección deberá estar inscrita en el SECOP II, de conformidad a lo establecido en el Artículo 9 del Decreto 092 de 2017.

- **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.** El Oferente deberá proceder al diligenciamiento del compromiso anticorrupción y entregarlo con la oferta.
- **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL PARA EL CASO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO.**

En caso de que el proponente sea una entidad sin ánimo de lucro, deberá allegar certificado debidamente suscrito por el funcionario público competente en el cual conste que está debidamente registrada y sometida a inspección y vigilancia de la entidad que expide la certificación, y que cumple con la información jurídica y financiera con corte a 31 de diciembre de 2024, conforme a lo indicado en el artículo 2.2.1.3.18. Inspección y vigilancia, del decreto 1066 del 2015, Además de lo previsto en los Decretos 1318 de 1988 y 1093 de 1989.

- **CERTIFICADO DE ESTÁNDARES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.**

El proponente presentara certificado de aprobación del SG-SST aprobado por una entidad administradora de riesgos laborales, con calificación superior al 85% de aceptación con el fin de dar alcance a la resolución 0312 de 2019 Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Dicha certificación deberá estar actualizada y expedida del último periodo rendido, Mínimo del 2025.

- **REGISTRO ANUAL DE AUTOEVALUACIONES Y PLANES DE MEJORAMIENTO DEL SG-SST**

De conformidad con lo señalado en la Resolución N°0312 de 2019 "Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST" y según la circular 093 del 18 de diciembre de 2023, el proponente deberá presentar reporte del registro anual de autoevaluaciones y planes de mejoramiento del SG-SST, correspondiente al año 2025.

- **SOLICITUD DE PERMANENCIA EN EL REGIMEN TRIBUTARIO ESPECIAL**

Las entidades que se encuentran calificadas dentro del Régimen Tributario Especial del impuesto sobre la Renta y complementarios deben presentar el proceso de actualización del registro web y la memoria económica. Con corte al 31 de diciembre del año 2025.

9.2.2. VERIFICACION DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE (PROPUESTA ADMISIBLE / NO ADMISIBLE).

EXPERIENCIA GENERAL

Para acreditar la experiencia general la ESAL deberá presentar certificación que acredite haber suscrito, ejecutado y liquidado un (1) contrato o convenio con entidades públicas y/o privadas, cuyo objeto haya sido el desarrollo de programas de alimentación escolar para estudiantes de instituciones educativas en ración almuerzo preparada in situ y cuyo valor sea igual o mayor a dos (2) veces el valor del presupuesto oficial de la presente convocatoria, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes, y cumplir con los siguientes requisitos:

OBJETO RELACIONADO CON: DESARROLLO DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

VALOR DE LOS CONTRATOS: El valor del contrato y/o convenio acreditado para certificar la experiencia, deberá corresponder al valor igual o superior a dos (2) Veces el presupuesto oficial expresado en SMMLV.



ESTUDIO PREVIO

- Certificación de experiencia para contratos y/o convenios suscritos con Entidades Estatales: La certificación debe ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y/o convenio y encontrarse debidamente suscrita por la entidad contratante o el funcionario competente de la Entidad.

Nota 1: Las certificaciones presentadas deben corresponder a la modalidad de preparación en sitio, con una cantidad mínima contratada de 3.000 raciones diarias, por cada certificación.

Nota 2. cada certificación de contrato o convenio acreditada debe indicar el número de unidades aplicativas en las que se prestó el servicio, cantidad que no podrá ser inferior a treinta y ocho (30).

Nota 4. No será tomada en cuenta como experiencia el suministro de refrigerios, pasabocas, sándwiches, empanadas y similares, por ser notoriamente distinto al objeto contractual pretendido por la entidad.

Nota 5. Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador el proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso será válida la auto certificación.

Nota 6. Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información:

- Nombres entidad contratante y contratista
- Fecha de expedición de la certificación
- Objeto
- Plazo de ejecución
- Fecha de inicio y terminación
- Valor del contrato en pesos
- Valor total ejecutado del contrato en pesos
- N° de raciones diarias contratadas
- Calificación (Excelente, Bueno o Regular). Solo se aceptarán y habilitarán, para el presente proceso, las calificaciones de calidad de los servicios contratados como excelente.
- Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación
- Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada
- Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otros íes al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor.

En el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia a verificar es la que aporte cada uno de sus integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en la forma asociativa escogida.

En los contratos o convenios certificados y que fueron ejecutados en consorcio o unión temporal, deberá indicarse el porcentaje de participación que tuvo en estos, valor que debe discriminarse en pesos colombianos y será aplique al proponente para verificar la experiencia teniendo en cuenta lo señalado en este numeral.

Las copias de contratos o convenios, actas de liquidación, relación de contratos, referencias comerciales, etc., sólo se aceptarán como documentos aclaratorios de las certificaciones de experiencia y cumplimiento presentados y no como documentos para acreditar la información exigida en las mismas.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes a través de las certificaciones. En caso de requerirse aclaraciones sobre datos contenidos en las certificaciones, el Municipio podrá solicitarlas al proponente por escrito, quien contará con el término previsto en el cronograma del proceso para suministrarlas.

ESTUDIO PREVIO

Acreditar la experiencia exigida es un requisito que no otorga puntaje y la entidad lo certificará como **CUMPLE** o **NO CUMPLE**

No se acepta ningún otro documento para acreditar la experiencia específica y no se aceptan auto certificaciones.

EXPERIENCIA ESPECIFICA:

Los proponentes deben acreditar experiencia, relacionada con el objeto del presente proceso, mediante la presentación de dos certificaciones expedidas por los contratantes, en las cuales se acredite la celebración, ejecución, terminación y liquidación de dos contratos o convenios con entidades públicas y/ privadas, (los contratos o convenios con los cuales se pretenda acreditar experiencia deben estar liquidados) y cada uno deberá acreditar una cuantía mayor o igual al presupuesto oficial expresado en SMMLV de conformidad con las características que se indican a continuación:

NOTA 1: los contratos aportados para acreditar la experiencia especifican, deberán ser diferentes a los que acreditan la experiencia general habilitante.

Nota 2: Las certificaciones presentadas deben corresponder a la modalidad de preparación en sitio, con una cantidad mínima contratada de 3.000 raciones diarias, por cada certificación.

Nota 3. cada certificación de contrato o convenio acreditada debe indicar el número de unidades aplicativas en las que se prestó el servicio, cantidad que no podrá ser inferior a treinta y ocho (30), por cada certificación.

Nota 4. No será tenida en cuenta como experiencia el suministro de refrigerios, pasabocas, sándwiches, empanadas y similares, por ser notoriamente distinto al objeto contractual pretendido por la entidad.

Nota 5. Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador el proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso será válida la auto certificación.

Nota 6. Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información:

- Nombres entidad contratante y contratista
- Fecha de expedición de la certificación
- Objeto
- Plazo de ejecución
- Fecha de inicio y terminación
- Valor del contrato en pesos
- Valor total ejecutado del contrato en pesos
- N° de raciones diarias contratadas
- Calificación (Excelente, Bueno o Regular). Solo se aceptarán y habilitarán, para el presente proceso, las calificaciones de calidad de los servicios contratados como excelente.
- Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación
- Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada
- Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otros ítems al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor.

En los casos de consorcios o uniones temporales, la experiencia será verificada teniendo en cuenta la participación de cada uno de los integrantes en la forma asociativa. Es decir, se considerará únicamente la experiencia que cada miembro aporte proporcionalmente al porcentaje de participación que ostente dentro del consorcio o unión temporal.

En los contratos o convenios certificados y que fueron ejecutados en consorcio o unión temporal, deberá indicarse el porcentaje de participación que tuvo en estos, valor que debe discriminarse en pesos colombianos y será aplique al proponente para verificar la experiencia teniendo en cuenta lo señalado en este numeral.

ESTUDIO PREVIO

Las copias de contratos o convenios, actas de liquidación, relación de contratos, referencias comerciales, etc., sólo se aceptarán como documentos aclaratorios de las certificaciones de experiencia y cumplimiento presentados y no como documentos para acreditar la información exigida en las mismas.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes a través de las certificaciones. En caso de requerirse aclaraciones sobre datos contenidos en las certificaciones, el Municipio podrá solicitarlas al proponente por escrito, quien contará con el término previsto en el cronograma del proceso para suministrarlas.

Acreditar la experiencia exigida es un requisito que no otorga puntaje y la entidad lo certificará como **CUMPLE** o **NO CUMPLE**

No se acepta ningún otro documento para acreditar la experiencia específica y no se aceptan auto certificaciones.

NOTA 1: Las copias de los documentos presentadas deben ser completamente legibles

NOTA 2: No se aceptan auto certificaciones.

NOTA 3: Al menos uno de los integrantes de Consorcio o Unión Temporal debe cumplir con la experiencia exigida.

Así mismo, en caso de personas jurídicas cuando no tengan más de tres años de constituidas, se les podrá acumular la experiencia de los socios en proporción a la participación de estos en el capital de la persona jurídica.

En caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos o el porcentaje de los mismos, que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes.

En caso de requerirse aclaraciones sobre datos contenidos en los documentos presentados como experiencia, el MUNICIPIO DE MONIQUIRÁ BOYACA podrá solicitarlas al proponente por escrito, quien contará con el término previsto en el requerimiento para suministrarlas.

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

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

- I. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato, 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).
- II. 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 pliego de condiciones (personas naturales y jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia). (Si aplica).
La certificación aportada debe contener los datos requeridos en el presente pliego de condiciones, que no se acrediten con el certificado del RUP.
- III. Igualmente, para que el contrato sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar el contrato de la empresa con el cliente que soporta dicha o facturación de la ejecución del contrato.

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. Así mismo, aplica para las discrepancias que se presenten entre la información registrada en el RUP y los documentos que sobre la misma experiencia aporte el proponente en su oferta, toda vez que en este caso prevalecerá la consignada en el RUP.

ESTUDIO PREVIO

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 contratos que se pretenden hacer valer como experiencia registrada en el RUP, 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 contratos 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 contratos 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 contratos y salarios exigidos.

Acreditar la experiencia específica exigida es un requisito que no otorga puntaje y la entidad lo certificará como **CUMPLE** o **NO CUMPLE**.

9.2.3 VERIFICACION DE LA CAPACIDAD FINANCIERA DEL PROPONENTE (PROPUESTA ADMISIBLE / NO ADMISIBLE).

No tendrá valor en puntos, cuando lo amerite será excluyente y determinara cuales propuestas, son viables para ser evaluadas, técnica y económicamente. La información base para este análisis será verificada el Registro Único de proponentes.

En el evento en que el proponente incumpla con cualquiera de los puntajes financieros solicitados, la propuesta será declarada NO ADMISIBLE y no se tendrá en cuenta para la evaluación de los factores de calificación.

9.2.3.1 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores, con base en la información contenida en el certificado del RUP con corte a **31 de diciembre de 2025**

INDICADOR	FORMULA	INDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre el patrimonio	Utilidad Operacional Patrimonio	Mayor a 0,27
Rentabilidad sobre Activos	Utilidad Operacional Activo Total	Mayor a 0,21

Si el Proponente es un consorcio o unión temporal debe acreditar su capacidad organizacional de acuerdo con los criterios establecidos en el Manual para la Determinación y Verificación de Requisitos Habilitantes en Procesos de Contratación.

El proponente deberá adjuntar estados financieros con corte a **31 de diciembre de 2025**, tarjeta profesional y certificado de vigencia de la junta central de contadores del contador y revisor fiscal (en caso de tenerlo). En formas asociativas plurales, consorcios y Uniones Temporales, los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional se calcularán ponderando los parámetros necesarios de todos los miembros de acuerdo al Porcentaje de Participación.

9.2.3.2. DOCUMENTOS HABILITANTES DE ORDEN FINANCIERO

No tendrá valor en puntos, cuando lo amerite será excluyente y determinara cuales propuestas, son viables para ser evaluadas, técnica y económicamente. Para que la oferta sea considerada como viable deberá ser evaluada y considerada como viable en los aspectos en

ESTUDIO PREVIO

que se divide el criterio de evaluación de Capacidad Financiera. Los criterios que se tienen en cuenta para evaluar la Capacidad Financiera son los siguientes, para dicha evaluación se tendrá en cuenta la información relacionada en el Registro Único de Proponentes – RUP –, no obstante, lo anterior, se tendrá en cuenta lo dispuesto en el decreto 1082 de 2015, para lo cual los estados financieros deberán estar con corte a 31 de diciembre de 2025.

Los criterios que se tienen en cuenta para evaluar la Capacidad Financiera son los siguientes: Corresponden a los indicadores financieros de CAPITAL DE TRABAJO, INDICE DE LIQUIDEZ, INDICE DE ENDEUDAMIENTO, RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES del proponente, los cuales se verificarán de la información financiera, contenida en el Registro Único de Proponentes – RUP – (D. 1082 de 2015).

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
Capital de Trabajo	Mayor o igual al presupuesto oficial
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 13
Nivel de Endeudamiento	Menor o igual a 0,35
Razón De Cobertura De Intereses	Mayor o igual a 12 o indeterminado

Para el caso de las propuestas presentadas por Consorcios, Uniones Temporales, o promesas de sociedad futura se tomará como Razón De Cobertura De Intereses el resultado de la sumatoria de las utilidades operacionales dividido entre sumatoria de los gastos de intereses de los miembros del consorcio, unión temporal, o promesa de sociedad futura, considerando la participación porcentual de cada uno de ellos, descrita como PONDERACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LOS INDICADORES, OPCION 4 según el manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación de COLOMBIA COMPRA EFICIENTE.

Nota: Los Proponentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses ya que el resultado dará (Indefinido o indeterminado). En este caso el Proponente cumple el indicador exigido, salvo que la utilidad operacional del proponente sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

Si el Proponente es plural debe acreditar este indicador en el rango que aquí se exige, a menos que uno de sus miembros tenga gastos de intereses igual a cero (0) por lo cual no se puede hacer la ponderación del indicador. En este caso se tendrá en cuenta el indicador total de los miembros que la tengan y si todos tienen sus gastos de intereses en cero (0) está también será válida siempre y cuando la utilidad operacional de cada miembro sea positiva de lo contrario no cumpliría con este indicador.

Lo mismo pasa para el caso de la liquidez cuando el pasivo corriente del proponente es cero (0), por lo anterior se le aplicará lo antes descrito para el indicador de razón de cobertura.

Las personas naturales o jurídicas, al igual que cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales, o promesas de sociedad futura, deberán presentar la siguiente documentación de contenido financiero, expresada en moneda legal colombiana.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.

La entidad deberá acreditar que tiene una 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, así como con los estatutos de la ESAL. Por tanto, cada oferente deberá aportar copia de los estatutos y el organigrama de la entidad.

EQUIPO MÍNIMO

Comprende la información del personal postulado por el proponente y que en consideración del Municipio se requiere para efectuar un adecuado desarrollo y está obligado, como mínimo, a contar con el siguiente personal en la ejecución del contrato, sin pena de rechazarse

la propuesta durante el proceso o declararse el incumplimiento y hacer efectivas las garantías, en el caso de que el contrato se haya suscrito.

Comprende la información del personal postulado por el proponente y que en consideración de la Alcaldía se requiere para efectuar un adecuado desarrollo del proyecto objeto del presente convenio.

El proponente deberá contar con el consentimiento del personal propuesto, carta de intención debidamente firmada según el Anexo de los presentes pliegos de condiciones suscrita por el profesional.

Todo profesional ofrecido para el proyecto deberá acreditar, mediante copia del documento idóneo que está autorizado para ejercer la respectiva profesión.

La experiencia como profesor de cátedra, director de proyectos de investigación, de tesis o asesor de proyectos de tesis; no se tendrá en cuenta como experiencia específica de los profesionales.

El proponente deberá presentar la hoja de vida y firmada, con sus correspondientes soportes, del siguiente personal profesional mínimo:

CARGO	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA	% DEDICACIÓN
Coordinador General Uno (1)	Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos.	<i>El profesional propuesto como Coordinador General deberá acreditar la siguiente experiencia:</i> EXPERIENCIA GENERAL: Profesional en nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos y especialización en seguridad y calidad alimentaria; con experiencia profesional mínima de Ocho (8) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley. EXPERIENCIA ESPECIFICA: Experiencia específica en la ejecución de mínimo tres (3) contratos como coordinador en programas de alimentación escolar. Nota 1: Los profesionales que acredite el oferente (Formulario- carta de compromiso del pliego de condiciones) serán los que deberán estar en la ejecución de la prestación del servicio, cualquier cambio debe ser autorizado por la entidad. Nota 2: las certificaciones de experiencia, deben ir acompañadas de documento expedido por el representante legal de la entidad territorial, delegado o supervisor del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto, donde se certifique el rol desempeñado por el profesional.	50% Exclusiva
SUPERVISOR	Profesional en Microbiología	<i>El profesional propuesto como Supervisor deberá acreditar la siguiente experiencia:</i> EXPERIENCIA GENERAL: Profesional en Microbiología con énfasis en alimentos, con experiencia profesional certificada de mínimo cinco (5) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional.	50% Exclusiva
Manipuladores de Alimentos	Mayor de 18 años	<i>El Proponente deberá acreditar mediante carta de compromiso que cuenta con el recurso humano requerido para la ejecución del proyecto y, en caso de resultar adjudicatario deberá presentar la siguiente documentación previa a la firma del acta de inicio:</i>	100% Exclusiva

ESTUDIO PREVIO

			-Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. La certificación debe presentar fecha de expedición con antelación no superior a 3 meses con relación al inicio de la operación del Programa. -Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, para lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. <u>Nota 1: De acuerdo al inicio de la operación del Programa de Alimentación Escolar se definirá la cantidad de manipuladoras de alimentos según cantidad de titulares de derecho de cada una de las Instituciones Educativas.</u>	
--	--	--	---	--

NOTA 1: Para verificar el cumplimiento del perfil y experiencia solicitada de personal profesional en la materia, el proponente deberá presentar junto con su propuesta, las correspondientes hojas de vida actualizadas con sus respectivos soportes.

NOTA 2: Todo el personal requerido debe cumplir con el perfil y adicionalmente deben anexar los siguientes requisitos:

- Hoja de vida actualizada con soportes
- Fotocopia de Cedula 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
- Certificado de Vigencia de la matrícula, en caso de que aplique
- Antecedentes fiscales, disciplinarios, judiciales y medidas correctivas
- 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.

REPUTACIÓN DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL).

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

Certificado De Antecedentes Fiscales. De los ADMINISTRADORES 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. De los ADMINISTRADORES 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. De los ADMINISTRADORES de la ESAL expedidos por la Procuraduría General de la Nación; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ASIGNACIÓN DE PUNTAJE.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (100 PUNTOS).

Se tendrá en cuenta para la ponderación únicamente aquellas propuestas que hayan sido habilitadas, las cuales se calificarán de la siguiente manera:

ESTUDIO PREVIO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
A. CORRESPONDENCIA DEL OBJETO	10
B. EFICIENCIA DE LA ESAL	10
C. CAPACIDAD PERSONAL	20
D. EXPERIENCIA	20
E. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL CAPACIDAD TÉCNICA	40
TOTAL PUNTOS	100

DESCRIPCIÓN

A. CORRESPONDENCIA DEL OBJETO (10 PUNTOS)

Las entidades privadas sin ánimo de lucro en sus documentos constitutivos definen el área de interés de su acción, la cual está relacionada con la intención de los fundadores y de los donantes. La coincidencia entre el objeto de la entidad privada sin ánimo de lucro y el programa o actividad del plan de desarrollo, es un elemento esencial para que esta sea adecuada para desarrollar tales propósitos. Esta condición se evaluará de la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL	PUNTAJE
Puntual al objeto de la convocatoria	10
Similar al objeto de la convocatoria	5

CRITERIO DEL OBJETO: OPERACIÓN Y/O COORDINACIÓN DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O COMEDORES ESCOLARES Y/O RESTAURANTES ESTUDIANTILES.

B. EFICIENCIA DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO. (10 PUNTOS)

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 lo cual el siguiente indicador sobre la eficiencia en la administración de la totalidad de sus proyectos es útil:
Para lo cual se tendrá en cuenta la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Gastos de implementación de los proyectos en el año 2025}}{\text{Total, de gastos de funcionamiento de la ESAL en el año 2025}}$$

La entidad deberá diligenciar un formulario en el que desarrolle la anterior fórmula, evidenciando los proyectos implementados durante el año vs los gastos de funcionamiento que apropiaron para su desarrollo.

En consecuencia, se otorgará el máximo puntaje a la ESAL que demuestre haber asignado más recursos para satisfacer las necesidades de la comunidad y menos en su propia administración y los demás en escala, menos un 1 PUNTO sucesivamente.

ORDEN DE LAS PROPUESTAS FORMA DESCENDENTE	PUNTAJE A ASIGNAR
PROPUESTA N° 1	10
PROPUESTA N° 2	9
PROPUESTA N° 3	8
PROPUESTA N° 4	7
PROPUESTA N° 5	6
PROPUESTA N° 6	5

ESTUDIO PREVIO

PROPUESTA N° 7	4
PROPUESTA N° 8	3
PROPUESTA N° 9	2
PROPUESTA N° 10	1
PROPUESTA N° 11 Y POSTERIORES	0

C. CAPACIDAD DE PERSONAL DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL) (20 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 20 PUNTOS de la siguiente manera:

PERFIL	CONDICION ACREDITADA	PUNTOS
NUTRICIONISTA	Profesional en Nutrición y Dietética; con experiencia profesional mínima de Dos años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley.	20 PUNTOS

Nota: Para el otorgamiento del puntaje aquí señalado se deberá aportar hoja de vida y copia de los respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de los requisitos para acceder a dicho puntaje.

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

D. EXPERIENCIA (20 PUNTOS)

La experiencia requerida debe estar asociada con el éxito en programas desarrollados por la entidad privada sin ánimo de lucro similares o afines al programa o actividad prevista en el plan de desarrollo y debe ser proporcional al alcance, el valor y la complejidad del proyecto. asignándole un puntaje de 20 PUNTOS. La cual se evaluará de la siguiente forma:

SOLICITUD	CONDICIÓN ACREDITADA	PUNTOS
FACTOR EXPERIENCIA	A la ESAL que acredite hasta un máximo de 50 convenios como experiencia adicional a la mínima exigida a través de convenios, cuyo objeto corresponda a la Operación del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE. Se le asignara el máximo Puntaje. Se verificará por número de convenio reportados en el Documento LISTA DE CONVENIOS DEL PROVEEDOR CON EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO EN EL SECOP II. Si acredita menos de 50 convenios el puntaje se asignará por regla de tres simple.	20
	A la ESAL que acredite hasta un máximo de 25 convenios como experiencia adicional a la mínima exigida a través de convenios, cuyo objeto corresponda a la Operación del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE. Se le asignara el máximo Puntaje. Se verificará por número de convenio reportados en el Documento LISTA DE CONVENIOS DEL PROVEEDOR CON EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO EN EL SECOP II. Si acredita menos de 25 convenios el puntaje se asignará por regla de tres simple.	15
	A la ESAL que acredite hasta un máximo de 20 convenios como experiencia adicional a la mínima exigida a través de convenios, cuyo objeto corresponda a la Operación del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE. Se le asignara el máximo Puntaje. Se verificará por número de convenio reportados	10

	en el Documento LISTA DE CONVENIOS DEL PROVEEDOR CON EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO EN EL SECOP II. Si acredita menos de 20 convenios el puntaje se asignará por regla de tres simple.	
--	---	--

E. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y CAPACIDAD TÉCNICA. (40 puntos)

Muestra la Capacidad técnica operativa de la organización en sus procedimientos para desarrollar el programa en el municipio acorde a lo establecido por la normatividad sanitaria vigente. A continuación, se establece la ponderación respectiva:

BODEGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE DE ALIMENTOS (MÁXIMO 20 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.

En caso que el oferente realice dicho ofrecimiento, el municipio de Moniquirá en caso necesario podrá realizar la visita física de verificación a la bodega o planta de producción o ensamble en los casos que 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 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.

20 PUNTOS

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 correspondiente a la última visita con concepto favorable sin requerimiento porcentaje de cumplimiento superior al 90%, con vigencia inferior a seis (06) meses 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 que componen ración para preparar en Sitio; siendo indispensable que mínimamente cuente con un área mínima de 180 M2 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.

Nota: Se otorgarán cero (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.

SOLICITUD	CONDICIÓN ACREDITADA	PUNTOS
-----------	----------------------	--------



ESTUDIO PREVIO

TRANSPORTE DE ALIMENTOS (MAXIMO 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 2505 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.

Para acceder al puntaje que otorga este criterio, el proponente deberá ofrecer como mínimo 2 vehículos 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 con vigencia inferior a seis (06) meses expedida por la autoridad competente en la que se determine concepto favorable con calificación superior al 90%. Si los vehículos ofrecidos no son propiedad de los oferentes deberán adjuntar, además de los documentos anteriormente citados, el respectivo contrato de arrendamiento o alquiler o leasing.

20 PUNTOS

Nota: Se otorgarán cero (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.

CRITERIOS DE DESEMPATE

Para el caso de empate entre varias propuestas que se encuentren en igualdad en el puntaje total, se tendrán en cuenta los siguientes criterios de desempate:

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, el municipio de Moniquirá escogerá a la entidad que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los presentes términos de referencia. Si persiste el empate, escogerá a la entidad que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones.

Si persiste el empate se utilizará un método aleatorio para seleccionar a la entidad ganadora.

Para dar aplicación al numeral anterior, se procederá a elegir el ganador mediante el sorteo por balotas, para lo cual, en Audiencia, los Representantes Legales (o delegados) de las propuestas empatadas escogerán las balotas y se adjudicará a aquel que obtenga el número mayor.

9. ANÁLISIS DE RIESGO

Riesgos Previsibles

El Municipio de Moniquirá (Boyacá) ha realizado un análisis acerca de los riesgos previsibles

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién	Tratamiento/Control	Impacto después del Tratamiento	¿Afecta	Persona responsable	Fecha estimada	Fecha actualizada	Monitoreo y revisión
-----	-------	--------	--------	------	-------------	--------------	--------------	---------	------------	-----------	----------	---------------------	---------------------------------	---------	---------------------	----------------	-------------------	----------------------



3	2	1	
GENERAL	GENERAL	GENERAL	
EXTERNO	EXTERNO	INTERNO	
EJECUCIÓN	CONTRATACIÓN	SELECCIÓN	
REGULATORIO	OPERACIONAL	OPERACIONAL	
Modificación en la legislación tributaria creación de nuevos	Que el contrato no se firme.	Que el proceso se declare desierto.	
Rompimiento económico del contrato	Obstruye la ejecución del objeto a contratar	No suscripción del contrato	
Raro (1)	Raro (1)	Posible (3)	
Menor (2)	Menor (2)	Catastrófico (5)	
3	3	8	
Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo extremo	
Municipio	Contratista	Municipio	
Realizar los ajustes a los precios teniendo en cuenta los nuevos impuestos	Hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta	Verificar los requisitos habilitantes solicitados en el proceso para garantizar que exista pluralidad de oferentes	
Raro (1)	Raro (1)	Raro (1)	Probabilidad
Insignificante (1)	Insignificante (1)	Menor (2)	Impacto
2	2	3	Valoración del riesgo
Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo Bajo	Categoría
Si	Si	Si	
Municipio	Municipio	Municipio	
Fecha en que se empiecen a implementar nuevos impuestos	Fecha de la resolución de adjudicación	Elaboración de estudios previos y pliego de condiciones	
Liquidación del contrato	Firma del contrato	Obtención de los estudios previos y pliego de condiciones	
Verificación de la normatividad tributaria	Verificar que el contratista suscriba el contrato	Revisión de los requisitos habilitantes tanto en estudios previos como en pliego de condiciones	¿Como se realiza el monitoreo?
Mensualmente	Suscripción del contrato	Elaboración de estudios previos y pliego de condiciones	Periodicidad ¿Cuándo?





MONIQUIRÁ
Alcaldía Municipal

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	No cumplimiento de las obligaciones del contrato	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)	Posible (3)	Posible (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 el contratista en su oferta económica no presente precios artificialmente bajos	Verificar que los productos entregados cumplan con las condiciones de calidad y	Verificar que el contratista cumpla 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	Seguimiento del uso de la información suministrada por la
Mensualmente	Cada entrega	Mensualmente	Mensualmente

ALCALDIA MUNICIPAL MONIQUIRÁ
MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y
GESTIÓN



FM - 037

Version: 2.0
Fecha: 01/09/2024
Página
48 de 56

ESTUDIO PREVIO



11	10	9	8
ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO
EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
No entrega de todos los complementos alimentarios	Suministro de alimentos en malas condiciones de calidad	Daños causados de los alimentos durante su transporte	Estimación inadecuada de los costos
Incumplimiento del objeto contractual	Entrega de productos que no cumplen con las condiciones de calidad y las	Suministro de productos de mala calidad	Suministro de productos de mala calidad
Posible (3)	Posible (3)	Posible (3)	Posible (3)
Menor (2)	Mayor (4)	Mayor (4)	Mayor (4)
5	7	7	7
Riesgo medio	Riesgo alto	Riesgo alto	Riesgo alto
Contratista	Contratista	Contratista	Contratista
Verificar que el contratista entregue el número de complementos alimentarios de acuerdo a la necesidad del municipio de Moniquirá y a las indicaciones dadas por el supervisor	Verificar que los productos entregados cumplan con las condiciones de calidad y especificaciones técnicas	Verificar que los productos entregados cumplan con las condiciones de calidad y especificaciones técnicas	Verificar que el contratista en su oferta económica no presente precios artificialmente bajos
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	Si
Municipio	Municipio	Municipio	Municipio
Firma del contrato	Firma del contrato	Firma del contrato	Fecha de verificación de oferta económica
Liquidación del contrato	Liquidación del contrato	Liquidación del contrato	Liquidación del contrato
Acta de recibo de productos entregados por el contratista	Acta de recibo de productos entregados por el contratista	Acta de recibo de productos entregados por el contratista	Verificar que el contratista no presente precios artificialmente bajos
Cada entrega	Cada entrega	Cada entrega	Audiencia



ESTUDIO PREVIO

15	14	13	12
ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO	ESPECÍFICO
INTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
OPERACIONAL	DE LA NATURALEZA	SOCIAL Y POLÍTICO	AMBIENTAL
Intoxicación por mala conservación y manipulación de los productos	Demoras en la prestación del servicio por mal estado de las vías de acceso	Falta de prestación del servicio por situaciones de orden público	Circunstancias climatológicas que afecten la prestación del servicio en el área de transporte
No se satisface la necesidad requerida por el Municipio de Moniquirá	Falta de planeación por parte de la Contratista.	No se satisface la necesidad requerida por el Municipio de Moniquirá	No se satisface la necesidad requerida por el Municipio de Moniquirá
1	1	1	2
4	2	2	4
5	3	3	6
Medio	Bajo	Bajo	Alto
Contratista	Contratista	Municipio - Contratista	Contratista - Municipio
Verificación de las condiciones de inocuidad y conservación de alimentos de acuerdo a l protocolo establecido por la normatividad vigente.	Verificación rutas alternas por parte del operador para la entrega oportuna de los bienes contratados	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
Improbable	Improbable	Improbable	Improbable
Insignificante	Insignificante	Insignificante	Insignificante
1	2	2	1
Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
NO	NO	NO	NO
supervisor / contratista	contratista	Municipio	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
Revisiones informes de ejecución	Revisiones informes de ejecución	Revisiones informes de ejecución	Revisiones 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.



MONIQUIRÁ
Alcaldía Municipal

Teléfono: (+57) 608 7281124
www.moniquira-boyaca.gov.co
contactenos@moniquira-boyaca.gov.co
alcaldia@moniquira-boyaca.gov.co
Calle 18 No. 4-53 Parque Simón Bolívar Código Postal 154260
Moniquirá, Boyacá Colombia

El Decreto 1082 de 2015 define Riesgo como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato. También, el Decreto 1082 de 2015 establece que

19	18	17	16
ESPECÍFICO	ESPECIFICO	ESPECÍFICO	ESPECIFICO
EXTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
EJECUCIÓN	EJECUCION	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
Infección con el virus coronavirus SARS – COV – 2 (COVID – 19)	Entrega de complementos alimentarios mayor a las establecidas por la Entidad	Relaciones laborales como accidentes laborales de personal y enfermedades de origen profesional	Vencimiento o mala conservación de los alimentos suministrados
Suspensión del convenio	No pago de dichas raciones por desbalance financiero	Sobrecosto en la ejecución del contrato e incumplimiento en la prestación del servicio contratado	No se satisface la necesidad requerida por el Municipio de Moniquirá
Posible (3)	2	2	2
Mayor (4)	4	4	4
7	6	6	6
Riesgo Alto	Alto	Alto	Alto
ESAL – Municipio	Contratista	Contratista	Contratista
Aplicar medidas de seguridad (distanciamiento social, uso de tapabocas, lavado de manos)	Entregar el número de complementos alimentarios indicadas por el Municipio	establecer programa de salud ocupacional por parte del operador	Verificación de las condiciones de inocuidad y conservación de alimentos de acuerdo a l protocolo establecido por la normatividad vigente
Improbable (2)	Raro (1)	Improbable	Improbable
Menor (2)	Insignificante	Insignificante	Insignificante
4	1	1	1
Riesgo bajo	Alto	Bajo	Bajo
SI	NO	NO	NO
ESAL - Municipio	Contratista	contratista	supervisor / contratista
Fecha inicio de convenio	Fecha acta de inicio del contrato	Fecha inicio del contrato	Fecha inicio del contrato
Fecha final del convenio	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato	Fecha final del contrato
Verificando el cumplimiento de las medidas de seguridad	Revisiones informes de ejecución	Revisiones informes de ejecución	Revisiones informes de ejecución
Diariamente	Según lo estimado en el Contrato	Según lo estimado en el Contrato	Según lo estimado en el Contrato.

ALCALDÍA MUNICIPAL MONIQUIRÁ
MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y
GESTIÓN



ESTUDIO PREVIO

FM - 037

Versión: 2.0
Fecha: 01/09/2024
Página
51 de 56

ESTUDIO PREVIO

Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

PROBABILIDAD DEL RIESGO

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

IMPACTO DE RIESGO

Impacto						
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5

CATEGORÍA DEL RIESGO

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

VALORACIÓN DEL RIESGO

ESTUDIO PREVIO

Impacto						
Calificación Cualitativa	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.	
Calificación Monetaria	Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).	
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5
Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

TABLA CATEGORÍA DEL RIESGO.

VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

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

GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

El proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta.

Las características de las garantías son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) patrimonio autónomo y (iii) garantía bancaria.
Asegurado/beneficiario	MUNICIPIO DE MONIQUIRÁ – BOYACÁ identificada con NIT 800.099.662 -3
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.

ESTUDIO PREVIO

	En caso de modificarse la fecha del cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente definida en el Pliego de Condiciones.
Valor asegurado	Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial del proceso de selección.
Tomador	- Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. - Para los proponentes plurales: la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el proponente deberá ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se hayan perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este periodo la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

GARANTÍAS DEL CONTRATO

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la entidad dentro de los DOS (02) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

Característica	Condición												
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para entidades estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.												
Asegurado/ beneficiario	MUNICIPIO DE MONIQUIRÁ – BOYACÁ identificada con NIT 800.099.662 -3												
Amparos, vigencia y valores asegurados	<table><tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr><tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Plazo del contrato y seis (6) meses más.</td><td>15% del valor del contrato.</td></tr><tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato.</td><td>Plazo del contrato y tres (3) años más.</td><td>5% del valor del contrato</td></tr><tr><td>Calidad del servicio ejecutadas entregadas a satisfacción</td><td>Plazo del contrato y seis (6) meses más.</td><td>15% del valor del contrato</td></tr></table>	Amparo	Vigencia	Valor Asegurado	Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Plazo del contrato y seis (6) meses más.	15% del valor del contrato.	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato.	Plazo del contrato y tres (3) años más.	5% del valor del contrato	Calidad del servicio ejecutadas entregadas a satisfacción	Plazo del contrato y seis (6) meses más.	15% del valor del contrato
	Amparo	Vigencia	Valor Asegurado										
	Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Plazo del contrato y seis (6) meses más.	15% del valor del contrato.										
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato.	Plazo del contrato y tres (3) años más.	5% del valor del contrato										
Calidad del servicio ejecutadas entregadas a satisfacción	Plazo del contrato y seis (6) meses más.	15% del valor del contrato											
Tomador	Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.												

ESTUDIO PREVIO

	- No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. - Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	- Número y año del contrato - Objeto del contrato - Firma del representante legal del contratista - En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL

El contratista deberá contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	MUNICIPIO DE MONIQUIRÁ – BOYACÁ identificada con NIT 800.099.662 -3 y el Contratista
Tomador	- Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. - No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. - Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor	200 SMMLV
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y MUNICIPIO DE MONIQUIRÁ – BOYACA identificada con NIT 800.099.662 -3
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista o subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	- Número y año del contrato - Objeto del contrato

ESTUDIO PREVIO

- Firma del representante legal del contratista
- En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada no serán admisibles.

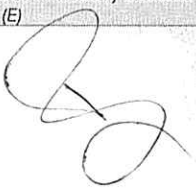
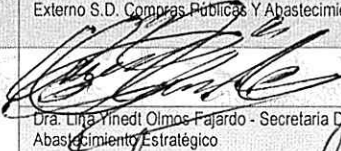
El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

11. DOCUMENTOS PREVIOS Y ANEXOS

CDP
PAA
Certificado Banco de Proyectos

Moniquirá, 10 de agosto del 2026

HARVI HIUSTON ANTONY BARRERA TORRES
SECRETARÍA DE INNOVACIÓN Y ECONOMÍA TERRITORIAL (E)
Supervisor

	Proyectó	Revisó y Ajustó	Aprobó
Nombre	Ing. Harvi Hiuston Antony Barrera Torres - Secretario de Innovación y Economía Territorial. (E)	Ing. Héctor Andrés Rodríguez Arias - Apoyo Profesional Externo S.D. Compras Públicas Y Abastecimiento Estratégico	Ing. Harvi Hiuston Antony Barrera Torres - Secretario de Innovación y Economía Territorial. (E)
Firma		 Dra. Lina Yinedi Olmos Fajardo - Secretaria De Compras y Abastecimiento Estratégico	
TRD	Código	Dependencia	Secretaría de Innovación y Economía Territorial