AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA
REGIMEN ESAPECIAL
N°. M-ESAL-004-2026

1. NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA ENTIDAD ESTATAL:

EL MUNICIPIO DE MONIQUIRÁ (BOYACÁ), cuya sede principal se encuentra ubicada en la Calle 18 # 4 – 53, Secretaria de compras Públicas y abastecimiento estratégico. Edificio Municipal de Moniquirá – Boyacá.

2. LUGAR DE CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS

El municipio de MONIQUIRÁ (BOYACÁ) atenderá a los interesados en el proceso de contratación en la Calle 18 # 4-53, Secretaria de compras Públicas y abastecimiento estratégico. Edificio Municipal de Moniquirá – Boyacá y/o a través del SECOP II.

La anterior dirección servirá igualmente para que los proponentes presenten los documentos en desarrollo del proceso de contratación.

La correspondencia de ser entregada a través del SECOP II.

3. PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del presente CONVENIO es de **CUATRO (04) MESES Y TRES (3) DIAS CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO, con ejecución de (63) 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.

4. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La modalidad de selección del contratista es **REGIMEN ESPECIAL**

5. EL OBJETO DEL CONVENIO A CELEBRAR, IDENTIFICANDO LAS CANTIDADES A ADQUIRIR.

“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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO O PRODUCTO A CONTRATAR:

El proponente que resulte adjudicatario del CONVENIO, se compromete a cumplir con las condiciones de plazo, lugar de ejecución, personal mínimo solicitado y demás condiciones señaladas en el Pliego de Condiciones y documentos de estudios previos, así como a las especificaciones técnicas y obligaciones que se describen a continuación:

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

	Cantidad de alumnos	Valor	Valor total por estudiante	Valor por 58 días calendario escolar
Primera infancia	**57**	**$ 3.828,00**	**$ 218.196,00**	$ 13.746.348,00
Preescolar	**205**	**$ 3.828,00**	**$ 784.740,00**	$ 49.438.620,00
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	**696**	**$ 3.939,00**	**$ 2.741.544,00**	$ 172.717.272,00

Primaria: Cuarto, Quinto	**575**	**$ 4.231,00**	**$ 2.432.825,00**	$ 153.267.975,00
Secundaria	**1.123**	**$ 4.602,00**	**$ 5.168.046,00**	$ 325.586.898,00
Media y ciclos complementarios	**465**	**$ 4.810,00**	**$ 2.236.650,00**	$ 140.908.950,00
TOTAL	**3121**			**$ 855.666.063,00**

MANIPULADORAS	**$ 339.391.582,656**

MUESTRA Y CONTRAMUESTRA	**$ 6.291.306,00**

TOTAL	**$ 1.201.348.951,66**

7. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Teniendo en cuenta el **Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9778308/2607 DE 2026** entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Moniquirá y con miras al adecuado desarrollo del objeto contractual se hace extensiva las obligaciones de las partes donde el contratista se obliga con plena autonomía e independencia a realizar las siguientes actividades Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993.

7.1. 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 CONTRATO, por parte del supervisor o el Alcalde Municipal o los delegados de la Gobernación de Boyacá.

7.2. ACTIVIDADES ESPÉCIFICOS DEL ASOCIADO

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 **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. La normatividad vigente que aplica a cada alimento puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas:

https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitarioalimentos-bebidas.pdf

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, articulo 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.

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

b) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

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

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

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

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

g) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.

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

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

j) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego 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

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

normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.

o) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del convenio, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

p) Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos

q) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del convenio mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

r) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

s) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

t) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

u) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

v) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.

w) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.

x) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE

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. 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.

7.3. ACTIVIDADES DEL MUNICIPIO

1. Cancelar a la ESAL, el valor del presente CONVENIO en las condiciones y oportunidadespactadas.
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 logrodel 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.

8. EL VALOR ESTIMADO DEL CONVENIO Y LA MANIFESTACIÓN EXPRESA DE QUE LA ENTIDAD ESTATAL CUENTA CON LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

El valor estimado del CONVENIO es de **MIL DOSCIENTOS UN MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS CON SESENTA Y SEIS CENTAVOS ($1.201.348.951,66) M/CTE**., el cual es el valor estimado previamente en los estudios de mercado, y respaldado según certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda del Municipio de MONIQUIRÁ

9. MENCIÓN DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MIPYME.

N.A

10. ENUMERACIÓN Y BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Bajo los parámetros establecidos en las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 podrán participar en el presente proceso contractual, todas las personas naturales o jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal), que dentro de su actividad comercial u objeto social se halle comprendido el objeto del presente proceso contractual y además cumplan con todos los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.

Los requisitos habilitantes y los criterios de evaluación, así como la forma de acreditarlos, se encuentran señalados en el respectivo pliego de condiciones.

11. INDICAR SI EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN HAY LUGAR A PRECALIFICACIÓN

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

En el presente proceso de contratación no hay lugar a precalificación, atendiendo a que su objeto no obedece a un Concurso de Méritos.

12. CRONOGRAMA DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN	FECHA
Publicación en el SECOP II de la invitación y documentos previos generados en la fase de planeación	19 de agosto de 2026
Observaciones a los mismos por parte de los interesados o terceros en general.	Hasta el 20 de agosto de 2026 a las 03:00 pm
Respuesta a Observaciones	El 20 de agosto a las 06:00 pm
Adendas	20 de agosto de 2026 a las 06:00 pm
Fecha límite para presentación de las ofertas	21 de agosto de 2026 a las 06:00 pm
Apertura de sobres y Evaluación de propuestas	21 de agosto de 2026 a las 06:00 pm
Publicación de la Evaluación	24 de agosto de 2026 a las 09:00 am
Traslado informe de evaluación (publicación SECOP) y plazo para presentar observaciones	Hasta el 25 de agosto de 2026 a las 09:00 am
Respuesta a observaciones y adjudicación	25 de agosto de 2026 a las 02:00 pm
Suscripción y legalización del contrato	25 de agosto de 2026 a las 04:00 pm

13. LA FORMA COMO LOS INTERESADOS PUEDEN CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO:

Los documentos del proceso se podrán consultar en la página web del Portal Único de Contratación, dirección http://www.CONVENIOs.gov.co. **SECOP II.** y en la dirección ubicada en la Calle 18 # 4 - 53, Secretaria de compras Públicas y abastecimiento estratégico, ubicada en piso 2º de la Alcaldía del Municipio de MONIQUIRÁ

14. VIGILANCIA Y CONTROL CIUDADANO:

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y en la ley 850 de 2003, el presente proceso, así como el CONVENIO que como consecuencia de su trámite se suscriba, podrán ser objeto de la vigilancia y control ciudadano.

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