MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ

SECRETARIA DE EDUCACIÓN

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS A LAS ESTABLECIDAS EN LA PLATAFORMA DEL SISTEMA ELECTRONICO PARA LA CONTRATACION PÚBLICA - SECOP II

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES
LICITACIÓN PÚBLICA
LIC 004 MT 2022

OBJETO

“PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL”

TOCANCIPÁ,MARZO DE 2022

RECOMENDACIONES A LOS PARTICIPANTES

LA ALCALDIA MUNICIPAL DE TOCANCIPA (CUND.), se encuentra interesada en recibir propuestas para la **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL"** propuestas, tengan en cuenta lo siguiente:

1) Verificar que no se encuentran incursos dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones, constitucional y legalmente establecidas para licitar y contratar.

2) Examinar rigurosamente el contenido del Pliego de Condiciones, de los documentos que hacen parte de este y de las normas que regulan la contratación administrativa con entidades del Estado (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y su Decreto Reglamentario 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias y complementarias).

3) Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos que deben allegar con las propuestas y verificar que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la ley y en el Pliego de Condiciones.

4) Examinar que las fechas de expedición de los documentos, se encuentren dentro de los plazos exigidos en el Pliego de Condiciones.

5) Suministrar toda la información requerida a través de este Pliego de Condiciones.

6) Verificar que, a la fecha de cierre de la presente selección, se encuentran debidamente inscritos, calificados y clasificados en el Registro Único de Proponentes y el mismo se encuentra vigente, en el evento de estar próximo su vencimiento se ha procedido a solicitar su renovación, de conformidad con lo establecido en la ley.

7) Diligenciar absolutamente todos los anexos adjuntos al Pliego de Condiciones y que forman parte integral del mismo.

8) Tener presente lugar, fecha y hora de la entrega de propuestas prevista para la presente Selección Pública, así como las modificaciones de estas. **EN NINGUN CASO SE RECIBIRAN PROPUESTAS FUERA DEL TERMINO ESTIPULADO.**

9) Toda consulta deberá formularse por escrito, no se atenderán consultas personales, ni telefónicas, ningún convenio verbal con el personal de la Alcaldía Municipal de Tocancipá, antes o después de la firma del contrato podrá afectar o modificar los términos y obligaciones aquí estipuladas.

10) Los proponentes con la sola presentación de su propuesta AUTORIZAN AL MUNICIPIO PARA VERIFICAR TODA LA INFORMACION QUE EN ELLA SUMINISTREN.

11) Cuando se presente inexactitud o alteración, suplantación, falsificación en la información suministrada por el proponente o en la de uno de los miembros del consorcio o de la Unión temporal, el Municipio podrá rechazar la propuesta y/o avisar a las autoridades competentes si es del caso.

12) Toda comunicación enviada por los proponentes o interesados en este trámite, deberá ser dirigido a nombre del Municipio de Tocancipá y radicada a través de la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

13) Es responsabilidad del proponente programar el tiempo adecuado para asistir a las diligencias y audiencias dentro de las fechas y hora establecidas en el presente Pliego.

14) DEBER DE DILIGENCIA Y DEBIDA INFORMACIÓN SOBRE EL CONTRATO: Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para efectuar un ofrecimiento del objeto del presente proceso, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. Por la sola presentación de la propuesta se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de la misma.

15) La exactitud, confiabilidad o integridad de la información que tenga a bien consultar el proponente se encuentra bajo su propia responsabilidad, e igualmente la interpretación que haga de la información que obtenga a partir de las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia, visita o reunión.

16) El Municipio entregará para los fines de presentación y preparación de propuestas una descripción en el acápite técnico de la información relacionada con el objeto del presente proceso. Sin embargo, se deja expresamente manifestado que es responsabilidad del proponente, al asumir los deberes de garantía asociados con la ejecución del contrato que se derive de este proceso, conocer plenamente las condiciones económicas, geográficas del sitio donde se ejecutará el contrato, sin perjuicio de la facultad que asiste a los interesados de solicitar por escrito información puntual que le permita precisar los aspectos que puedan incidir en la formulación de su propuesta.

17) Se recomienda al proponente, obtener asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, técnica, económica y de cualquier otra naturaleza que considere necesaria para la presentación de la propuesta. La circunstancia de que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni les dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante, en el caso de que cualquiera de dichas omisiones derive en posteriores sobre costos para el contratista.

Como consecuencia de lo anterior, el proponente, al elaborar su propuesta, deberá tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualquiera que ellos sean, se deberán basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

CAPITULO 1

INFORMACION GENERAL PARA LOS PROPONENTES

1.1. JUSTIFICACION DE LEY

Son aplicables la Constitución Política especialmente lo relacionado con sus principios, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública – Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018, Decreto 1082 de 2015 y demás normas y decretos reglamentarios y en particular las disposiciones que rigen para la presente contratación y en general las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en esta Selección y documentos que sobre la materia se expidan durante el desarrollo del presente proceso.

Dando cumplimiento a lo establecido en el numeral 2 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, el Municipio de Tocancipá (Cundinamarca) procede a establecer el Pliego de Condiciones del proceso de selección cuyo objeto es la **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL".**

En los capítulos y anexos del presente pliego de condiciones se proporcionan más detalles sobre el objeto, el alcance de los bienes, obra y servicios requeridos según el caso. En los formularios se encontrarán guías para la elaboración de la oferta las cuales deberán ser tenidas en cuenta por el oferente.

Los estudios y documentos previos, el análisis del sector, el proyecto de pliego de condiciones y el pliego de condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos estarán a disposición de los interesados y del público en cada una de sus etapas, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

1.2. OBJETO DEL PROCESO DE SELECCION

La Alcaldía Municipal de Tocancipá desea seleccionar y contratar en forma objetiva y en las mejores condiciones para la Entidad, la **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL".**

1.3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta que el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, *"Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022. Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad"*, modificó el parágrafo 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y facultó al Gobierno nacional para establecer "(...) las condiciones bajo las cuales el uso de los acuerdos marco de precios se hará obligatorio, para todas las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública"., se desarrolló mediante el Decreto 310 de 2021, las condiciones reglamentarias para implementar la obligatoriedad y aplicación de los Acuerdos Marco de Precios.

Así las cosas, desde el año 2021 el Municipio de Tocancipá entró en la obligatoriedad de aplicar los acuerdos marco de precios, en los términos establecidos por el Artículo 1 del Decreto 310 de 2021, y la Circular Externa 004 de 2021.

La Circular Externa No. 4 de 2021 expedida por Colombia Compra Eficiente dispone en el Numeral 3 las directrices para la aplicación de las reglas de decisión para la escogencia del mecanismo para adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes por parte de entidades estatales, estableciendo que "*la entidad estatal obligada de acuerdo con el artículo 41 de la Ley1955 de 2019, el Decreto 310 de 2021 y los lineamientos de la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente -deberá validar la existencia de un bien o servicio que se puede adquirir mediante los acuerdos marco de precios*", con el fin de validar y verificar si el bien o servicio que se requiere para satisfacer su necesidad se encuentra incluido dentro de las especificaciones del acuerdo de marco correspondiente.

Que si bien es cierto que en la tienda virtual del Estado Colombiano, tiene contemplado el acuerdo Marco de Precios IAD Servicio de Recepción, Almacenamiento, Ensamble y Distribución de Refrigerios Escolares para la Operación del PAE III mediante AMP NO. CCE- 186-IAD-2020, Vigente hasta Abril 10 de 2022, acuerdo no contempla todos los Servicios para el desarrollo del servicio del programa de Alimentación Escolar del Municipio de Tocancipá y en las condiciones que lo requiere la entidad, debido a que no se encuentra allí especificado las modalidades de preparación en sitio.

De la misma forma, en la tienda virtual del Estado Colombiano, tiene contemplado el acuerdo Marco de Precios IAD para el Suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de la Secretaría de Educación del Distrito III, mediante AMP No. CCE-231-IAD-2020, Vigente hasta Abril 10 de 2022, acuerdo que por su contenido territorial y funcional sólo aplica para las entidades ubicadas en la jurisdicción del Distrito Capital de Bogotá sin que pueda ser considerado su ejecución en el Municipio de Tocancipá- Departamento de Cundinamarca.

Que la tienda virtual del Estado Colombiano, tiene contemplado los siguientes acuerdos marco de precio "CCE-186-IAD-2020 IAD Servicio de Recepción Almacenamiento Ensamble y Distribución de Refrigerios Escolares para la Operación del PAE III" y "CCE-231-IAD-2020 IAD para el suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de Secretaría de Educación del Distrito III de Bogotá", estos dos acuerdos no contemplan todos los Servicios que se requiere para el desarrollo del Programa Alimentación Escolar en el Municipio de Tocancipá como es la modalidad de Preparación en Sitio. Sin embargo, la secretaria de Educación del Municipio de Tocancipá solicitó a Colombia Compra Eficiente información sobre los acuerdos marco específicamente para la modalidad "preparación en sitio" y al respecto la Agencia Nacional de Contratación Pública a través del radicado No. P20211109010358 emitió respuesta indicando que actualmente no cuenta con un Acuerdo Marco de Precios o instrumento de agregación de demanda para entes territoriales que opere el programa de alimentación escolar (PAE), en razón a que los lineamientos o directrices los establece el Ministerio de Educación Nacional.

Por lo anterior, ante la No existencia de un Acuerdo Marco de Precios que contemple el servicio requerido por la entidad, en sus condiciones de necesidad antes planteado, se hace necesario dar aplicación al numeral 3.3. de la Circular 004 de 2021 expedida por Colombia Compra Eficiente, que dispone lo siguiente:

"*En virtud de lo anterior, en caso de que la entidad estatal - de acuerdo con la verificación realizada según lo establecido en esta Circular -, evidencie que no existe un Acuerdo Marco de Precios que incluya dentro de su catálogo los bienes y/o servicios que*

satisfagan su necesidad, podrá solicitar la estructuración de un nuevo Acuerdo Marco de Precios que incluya tales bienes y/o servicios. Para el efecto, se deberá elevar petición dirigida a la Subdirección de Negocios de la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente-.

Teniendo en cuenta que el solo hecho de solicitar la estructuración de un nuevo acuerdo marco de precio no implica la existencia posterior inmediata del mismo, la entidad estatal se encontrará habilitada para -en el entretanto- adelantar el procedimiento de selección a través del cual satisfaga su necesidad, empleando cualquiera de los mecanismos consagrados por la normatividad vigente en la materia, según corresponda. Una vez la Agencia Nacional de Contratación –Colombia Compra Eficiente- suscriba el nuevo acuerdo solicitado, las entidades estatales sujetas a[régimen general de contratación administrativa, se encontrarán obligadas a emplear los catálogos derivados de aquel, conforme lo establecido por el artículo 2.2.1.2.1.2.9. del Decreto 1082 de 2015 y lo consignado en esta Circular. Los anteriores criterios, variables y lineamientos, deberán observarse por la entidad estatal en su etapa de planeación contractual, lo cual,deberá materializarse de forma documental y ser divulgado a través de la publicación en el SECOP, conforme lo establecido por el inciso final del párrafo segundo del artículo 2.2.1.2.1.2.12. del decreto 1082 de 2015".

Por lo anterior y en desarrollo a lo establecido en el artículo 30 de la Ley 80 de 1193, en concordancia con el Numeral 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en armonía con lo establecido en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 1, Licitación Pública, artículo 2.2.1.2.1.1.2. del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes vigentes en materia de contratación estatal y en razón a las especificaciones técnicas y la cuantía estimada del negocio jurídico a celebrar, la modalidad de selección aplicable al citado proceso contractual para escoger la propuesta más favorable que ha de satisfacer la necesidad corresponde a **LICITACION PÚBLICA**

1.4. COMPROMISO ANTICORRUPCION

En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones del pliego de la presente convocatoria y el contrato que forma parte de la misma, el proponente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las leyes consagran, para lo cual diligenciará el Formulario No. 6 del Pliego de Condiciones.

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, podrá rechazar la respectiva propuesta.

Si los hechos constitutivos de corrupción tuvieran lugar durante la ejecución del contrato, tales circunstancias podrán dar lugar a la declaratoria de caducidad, de conformidad con las reglas previstas para el efecto en la ley y en el respectivo contrato, en el orden sancionatorio y las consecuencias jurídicas derivadas por estas conductas.

1.5. CONTROL SOCIAL - CONVOCATORIA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS.

De conformidad con lo ordenado por el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993, la Ley 850 de 2003 y los artículos 2.2.1.1.1.2.1. Numeral 7 y 2.2.1.1.2.1.5 numeral 5 del Decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO convoca a la ciudadanía en general, en especial a las Veedurías Ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, para lo cual podrán consultar los documentos del proceso en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co y/o

acudir ante la entidad para ejercer los derechos y facultades que la Constitución y la Ley les atribuyen.

Toda comunicación o solicitud referente al presente proceso deberá formularse a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co a través de mensajes, debidamente identificada con el nombre, número correspondiente del proceso de selección, dirigida a la Oficina Jurídica y de Contratación del MUNICIPIO, único despacho que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y EL MUNICIPIO y las solicitudes se responderán mediante comunicación escrita o en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

1.6. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Se encuentra establecido en la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

NOTA: Las fechas programadas en este cronograma están sujetas a cambios por parte del Municipio cuando fuere necesario, a través de adendas.

1.7. DOCUMENTOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

a - Aviso de convocatoria pública
b - Estudios y documentos previos
c - Análisis del sector
d - Proyecto de pliego de condiciones
e - Respuesta a las observaciones presentadas al proyecto de pliego de condiciones.
f - Resolución de apertura
g - Pliego de condiciones, sus anexos y adendas
h - Respuesta a las observaciones presentadas al pliego de condiciones.
i - Audiencia para la revisión de asignación de riesgos y de precisión del contenido del pliego de condiciones definitivo– Acta
j - Acta de diligencia de cierre
k - Propuestas.
l - Informe de verificación de requisitos habilitantes.
m - Respuesta a las observaciones presentadas a la verificación de requisitos habilitantes.
n - Audiencia de adjudicación.
o - Resolución de Adjudicación.
p - Contrato.

1.8. PUBLICACIÓN AVISO DE CONVOCATORIA

El aviso de convocatoria del presente proceso de selección se surtirá con arreglo a lo previsto en la Ley 80 de 1.993, artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y estará disponible para consulta en la fecha establecida en el cronograma del proceso, en la página web de la Entidad http://www.tocancipa-cundinamarca.gov.co y en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

1.9. PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

1.9.1. PUBLICIDAD DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

El proyecto de pliego de condiciones se publica de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

1.9.2 FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES Y RESPUESTAS

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, todos los interesados pueden formular observaciones, sugerencias o solicitar aclaraciones respetuosas respecto al contenido del proyecto de pliego de condiciones, dentro del término señalado en el cronograma, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

Para dar respuesta a las observaciones hechas por los interesados, EL MUNICIPIO se ceñirá a lo regulado en la normatividad vigente que rige el proceso de contratación estatal y tendrá en cuenta sus necesidades y conveniencia de aceptar o no la observación en concreto.

EL MUNICIPIO no resuelve consultas por teléfono, ni verbalmente, por lo tanto, ninguna información diferente a la que sea suministrada por el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co tendrá validez alguna.

1.10. APERTURA DEL PROCESO DE SELECCION

El proceso de selección se apertura el día señalado de acuerdo al cronograma establecido, mediante la expedición del Acto Administrativo motivado de Apertura emitido por el Alcalde Municipal de Tocancipá, en los términos previstos al efecto por el artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, el cual será publicado en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, en la fecha establecida en el cronograma del proceso de selección.

1.11. PUBLICIDAD Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

EL MUNICIPIO publicará de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, el pliego de condiciones en la fecha establecida en el cronograma del proceso de selección, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co para que pueda ser consultado a efectos de confeccionar el ofrecimiento.

De conformidad con lo establecido en el Parágrafo 4 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 el pliego de condiciones no tendrá costo alguno. Sin embargo, si el proponente requiere copias del pliego de condiciones, se cobrará el valor de la copia fotostática de conformidad a las tarifas establecidas por el Estatuto de Rentas Municipal, valor que deberá cancelarse en la Secretaria de Hacienda en horas y días hábiles de atención al público. Este valor no será reembolsable.

1.12. ACLARACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Si los proponentes encontraren discrepancias u omisiones en este documento o tuvieren dudas u observaciones acerca de su significado o interpretación, u observaciones a los requisitos fijados en el pliego de condiciones, deberán darlos a conocer por escrito, que deberá radicarse en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co a través de mensajes con una antelación no

inferior a la señalada en el cronograma del proceso de selección, en dicha comunicación deberá constar la identificación del proceso, el nombre del proponente, la dirección electrónica, teléfono y dirección física en la que recibirá comunicaciones.

Las solicitudes que no cumplan los requisitos antes enunciados no generarán para EL MUNICIPIO la obligación de responderlas antes de la fecha de cierre del proceso de selección. La consulta y respuesta no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de las propuestas.

EL MUNICIPIO no acepta consultas por teléfono, ni a través de visitas personales, por lo tanto, ninguna información diferente a la que sea suministrada en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co tendrá validez alguna.

El MUNICIPIO dará respuesta a las observaciones o solicitudes de aclaración que se presenten al pliego de condiciones definitivo a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co por ser éste el único medio de publicación válido para los procesos contractuales que adelanten las Entidades del Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 literal b) de la Ley 1150 de 2007.

Las observaciones que se remitan por fuera del termino establecido en el cronograma serán tratadas como derecho de petición conforme las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD: En caso de presentarse una falla general o particular en el desarrollo del proceso de contratación en la plataforma del SECOP II, se aplicarán las acciones y medidas de la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compa Eficiente, establecidas en el documento “Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II”.

1.13 AUDIENCIA PARA LA REVISIÓN DE ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DE PRECISION DEL CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

En la fecha y hora establecidas en el cronograma del proceso de selección del presente pliego de condiciones, se llevará a cabo una audiencia en aplicación a lo señalado en el artículo 220 Decreto – Ley 019 de 2012, concordante con el inciso 2 del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el municipio procederá a llevar a cabo la revisión de los riesgos y la forma de mitigarlo en el proceso contractual.

En la misma audiencia, se podrán aclarar las discrepancias u omisiones, así como para disipar dudas que genere el contenido del Pliego de Condiciones, aclarando que la audiencia no es el escenario para la presentación de solicitudes de modificación respecto de los requisitos fijados en el mismo, ya que estas deberán ser presentadas en documento escrito debidamente sustentado, para que el Municipio pueda estudiarlas, analizarlas y resolver aceptarlas o no.

En la citada audiencia el municipio, escuchará a los interesados, con el fin de establecer la distribución definitiva de la asignación de riesgos y precisar el contenido del presente pliego de condiciones, observando el siguiente procedimiento:

a. Registro de asistencia a la audiencia.
b. Instalación en la fecha y hora señalada en el cronograma.
c. Lectura de la matriz de riesgos.

d. Oportunidad para que cada uno de los posibles oferentes presentes en el orden de registro, formulen sus inquietudes. Solo se admitirá un vocero por oferente por un término máximo de cinco (5) minutos.
e. Respuesta a las intervenciones. En consideración a la complejidad de la solicitud el municipio se reserva la facultad de resolverla en la misma audiencia o con posterioridad por escrito debidamente publicado el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) – www.colombiacompra.gov.co.
f. Cierre de la audiencia.

Como consecuencia de lo debatido en la audiencia podrá modificarse el pliego de Condiciones mediante adenda, la cual será publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) – www.colombiacompra.gov.co

1.14. MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y EXPEDICIÓN DE ADENDAS

En cualquier momento hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha de cierre para la presentación de las ofertas, en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p.m., si EL MUNICIPIO lo considera, podrá modificar el pliego de condiciones. Toda modificación deberá emitirse por escrito, en documento separado, mediante adenda, en la cual se señalará la extensión del término de cierre que resulte necesario para que los proponentes cuenten con el tiempo suficiente que les permita ajustar sus propuestas a las modificaciones realizadas, adenda que deberá publicarse en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) www.colombiacompra.gov.co, para conocimiento de los interesados.

En el evento en el que se modifiquen los plazos y términos del proceso de selección, la adenda deberá incluir el nuevo cronograma, estableciendo los cambios que ello implique en el contenido del acto de apertura del proceso.

La Entidad Estatal puede expedir adendas para modificar el cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

1.15. CORRESPONDENCIA.

Toda la Correspondencia que se genere y que esté relacionada con el presente proceso de selección, se recibirá exclusivamente a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

1.16. DILIGENCIA DE CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y APERTURA DE SOBRE DE REQUISITOS HABILITANTES

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso de selección para el cierre la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co no recibirá más ofertas.

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso de selección a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co se procederá a realizar la apertura de los sobres que contienen requisitos habilitantes y técnicos, dejando constancia en un informe de apertura de ofertas que serán publicado a través de la referida plataforma en la hora establecida para ello.

1.17. NÚMERO MINIMO DE PARTICIPANTES

Bajo los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, el número mínimo de participantes hábiles para no declarar desierto el proceso de selección es de uno (1). Se entiende por participante hábil quien no esté incurso en las causales e inhabilidades e incompatibilidades contemplados en la Constitución y la Ley y cumpla con los requisitos exigidos por el municipio y aquí consagrados.

El proponente deberá afirmar bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la suscripción de la carta de presentación de la propuesta, que ni él ni la persona jurídica que representa o sus miembros, se hallan incursos en alguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y prohibiciones contemplados en la constitución y la ley y demás normas vigentes.

1.18. CONDICIONES, CALIDADES Y REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR PARA PARTICIPAR LOS PROPONENTES

Podrán participar en el presente proceso de selección las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, individualmente o bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, y demás formas asociativas legalmente constituidas en el país, que sean hábiles para contratar con entidades estatales y cuyo objeto social tenga relación directa con el objeto y/o alcance a contratar.

Las calidades y demás requisitos exigidos a los proponentes en el pliego de condiciones deberán acreditarse mediante los documentos expedidos por la entidad y/o autoridad que fuere competente, conforme a la ley colombiana.

En especial deben cumplir los siguientes requisitos:

A. El proponente individual, y todos y cada uno de los miembros integrantes de un Consorcio o Unión Temporal y demás formas asociativas, deberán no encontrarse incursos dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1.993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2.007, artículos 1, 2, 4 y 90 de la Ley 1474 de 2.011 y demás normas concordantes. El proponente declarará en la carta de presentación de la propuesta que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades.
B. El proponente deberá elaborar la propuesta de acuerdo con lo establecido en el presente pliego de condiciones, anexando la documentación exigida.
C. La propuesta se presentará en idioma castellano, que será también el idioma para el contrato, para la totalidad de la documentación referida en este pliego de condiciones y para la correspondencia pertinente. Los documentos otorgados en el exterior, que no estén en idioma castellano, deberán presentarse acompañados de la traducción oficial a dicho idioma, de lo contrario se entenderán como no presentados por el proponente.
D. Las personas jurídicas (nacionales y extranjeras) deberán acreditar que su duración no es inferior al plazo de ejecución del contrato y por lo menos un (01) año más. En el caso de los consorcios, de las Uniones Temporales y demás formas asociativas, cada uno de sus integrantes (personas jurídicas) deberá cumplir individualmente con esta regla.
E. La propuesta deberá ser presentada dentro del término establecido en el cronograma del proceso, la propuesta que llegue después del término límite para su presentación no será recibida.
F. En el caso de los Consorcios, de las Uniones Temporales y Promesa de Sociedad Futura, el documento de constitución deberá cumplir con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1.993.

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

   El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero con domicilio permanente, en Colombia, y deberá estar facultado para representar al Proponente y a todos los integrantes del Proponente plural, y deberá señalar las actividades: (i) Formular Oferta para el proceso de selección; (ii) Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la entidad; (iii) Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso; (iv) Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato. El poder especial en referencia es diferente a la Carta de Presentación de la oferta, razón por la cual, este último sí necesita de los requisitos legales establecidos para los poderes especiales, es decir, debe contar con la respectiva presentación personal. Lo anterior, en concordancia con el artículo 5 del Decreto Ley 019 de 2012.

1.19. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES

Los proponentes no podrán encontrarse incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1.993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2.007, artículos 1, 2, 4 y 90 de la Ley 1474 de 2.011 y demás normas concordantes, no estar inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con lo previsto en el numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 (Código Único Disciplinario), en concordancia con el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000. El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades.

NOTA: Los interesados en participar en este proceso deberán tener en cuenta el contenido del Artículo 5 de la Ley 828 de 2003 “Sanciones Administrativas”, en cuyo tercer inciso se establece:

“El no pago de las multas aquí señaladas inhabilitará a la persona natural o jurídica para contratar con el Estado mientras persista tal deuda, salvo que se trate de procesos concúrsales y existan acuerdos de pago según la Ley 550 de 1999”

1.20. COSTO DE PREPARACION Y ELABORACION DE LA PROPUESTA

Serán de cargo del Proponente todos los costos asociados a la preparación y elaboración de su propuesta.

El Municipio de Tocancipá en ningún caso será responsable de los mismos. Así mismo el proponente escogido asumirá todos los costos que se deriven de impuestos, tasas y contribuciones, Nacionales, Departamentales y Municipales, así como demás costos de perfeccionamiento, ejecución y legalización del contrato, como son pólizas, publicaciones, fotocopias, etc. Tales valores deberán ser calculados por el oferente.

1.21. VIGENCIA Y OBLIGATORIEDAD DE LA PROPUESTA

La vigencia de la propuesta deberá ser de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

El proponente favorecido será notificado personalmente de la adjudicación, razón por la cual, éste quedará obligado en las condiciones propuestas en su oferta y conforme al pliego de condiciones, hasta el perfeccionamiento del contrato.

El solo hecho de la presentación de la propuesta, no obliga en forma alguna al MUNICIPIO a adjudicar el contrato, ni confiere ningún derecho para celebrar el contrato con quien la presente.

1.23. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y FUENTE DE FINANCIACIÓN

El valor total estimado del proceso de selección es la suma **TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE.. ($3.693.888.964)** de acuerdo con los siguientes servicios requeridos:

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR						LACTEOS APPENZELL	PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUE S.A.S	TATACOA TRADE S.A.S	ANALISIS CON EL MENOR VALOR	
TIPO DE REFRIGERIO	DESCRIPCIÓN	TOTAL USUARIOS	No. USUARIOS	No. RACIONES DIARIAS	TOTAL DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	IVA VALOR UNITARIO	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL PARA 102 DIAS CALENDARIO ESCOLAR
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	LÍQUIDO + SÓLIDO + COMPLEMENTO (FRUTA, DULCE, GALLETA)	NIVEL PRE-ESCOLAR	N/A	N/A		$ 3,907	$ 4,220	$ 4,337		
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	N/A	N/A		$ 4,190	$ 4,525	$ 4,651		
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	N/A	N/A		$ 4,480	$ 4,838	$ 4,973		$ -
		NIVEL SECUNDARIA	2,402	2,402	69	$ 4,790	$ 5,173	$ 5,317	$ 5,093	$ 844,158,880
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				$ 5,080	$ 5,486	$ 5,639		$ -
TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS				2,402		TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS				$ 844,158,880
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	NIVEL PRE-ESCOLAR	602	602	69	$ 6,110	$ 6,599	$ 6,782	$ 6,497	$ 269,872,386
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	1,913	1,913		$ 6,480	$ 6,998	$ 7,193	$ 6,890	$ 909,503,329
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	1,285	1,285		$ 6,755	$ 7,295	$ 7,498	$ 7,183	$ 636,851,140
		NIVEL SECUNDARIA	525	525		$ 6,990	$ 7,549	$ 7,759	$ 7,433	$ 269,248,350
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	890	890		$ 7,320	$ 7,906	$ 8,125	$ 7,784	$ 477,994,970
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA			533	533		$ 7,320	$ 7,906	$ 8,125	$ 7,784	$ 286,259,909
TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO				5,748		TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO				$ 2,849,730,084
									VALOR TOTAL	$ 3,693,888,964

Se imputará con cargo a la siguiente disponibilidad presupuestal:

No. de CDP	20222000696 Fecha 23-02-2022
CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO	**Valor afectar con el contrato**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua/ - Recursos Propios	**$1.667.760.679**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua SGP propósito genral libre inversión	**$1.151.126.204**

2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua SGP educación por calidad matricula	**$350.000.000**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua SGP alimentación escolar	**$125.345.863**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua / rendimientos financieros SGP educación calidad	**$300.000**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua / rendimientos financieros SGP propósito general	**$4.000.000**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua / superávit – recursos propios	**$441.844.696**
VALOR TOTAL CDP	**$3.740.377.442**
VALOR ESTIMADO CONTRATO	**$3.693.888.964**

El valor total de la propuesta, incluyendo costos directos e indirectos (impuestos, tasas, contribuciones y demás) no puede exceder del establecido como presupuesto oficial. Las ofertas que superen dicho presupuesto serán **RECHAZADAS**.

1.24 NO LIMITACIÓN DE PARTICIPACIÓN A MIPYMES

La presente convocatoria NO es susceptible de ser limitada a Mipyme nacionales con mínimo un (1) año de existencia, siempre y cuando: 1. El valor del Proceso de Contratación es menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y 2. La Entidad Estatal ha recibido solicitudes de por lo menos tres (3) Mipyme nacionales. La Entidad Estatal debe recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la apertura del Proceso de Contratación.

En todo caso, se considera que de conformidad con lo establecido por los Artículos 31, 33 y 34 de la Ley 2069 de 2020, la Convocatoria Limitada a Mipymes se desarrollará bajo los parámetros establecidos por el Artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, según las condiciones establecidas por el Decreto 1860 de 2021, y que actualmente no resulta aplicable teniendo en cuenta el régimen de transición de la norma a partir de los procesos convocados mediante aviso de convocatoria expedido a partir del 24 de marzo de 2021, de conformidad con el Artículo 8 del Decreto 1860 de 2021.

1.25 PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD:

En caso de presentarse una falla general o particular en el desarrollo del proceso de contratación en la plataforma del SECOP II, se aplicarán las acciones y medidas de la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compa Eficiente, establecidas en el documento “Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II”.

CAPITULO 2

PRESENTACION DE LA PROPUESTA

2.1 MODALIDAD DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS.

2.1.1 IDIOMA DE LA PROPUESTA

La propuesta, correspondencia y todos los documentos que la integran deberán estar redactados en idioma español. Los documentos, en idioma extranjero, por lo tanto, deberán venir acompañados de traducción simple, salvo en los casos en que la ley exija traducción oficial.

2.1.2 CARACTERISTICAS DE LA PRESENTACION

A. Cada oferente deberá presentar única y exclusivamente una oferta, y todos los documentos anexos a la misma deben diligenciarse y se deben presentar mediante escrito elaborado en computador, en papelería del oferente o en su defecto en papel blanco.
B. Toda oferta debe estar firmada por la persona natural o el representante legal del oferente o por apoderado que se haya constituido para este efecto. En caso de consorcios o uniones temporales, la oferta deberá ser firmada por el representante designado.
C. La propuesta debe contener todos los documentos exigidos en éste pliego, en el orden que se indica, debe estar escrita en letra imprenta o por otro medio electrónico en idioma castellano (en todo caso legible), que será también el idioma para el contrato, para la totalidad de la documentación referida en este pliego de condiciones y para la correspondencia pertinente; debe estar firmada por el proponente (**ver y diligenciar Formulario No. 1**), es decir por su representante legal, o por el representante del consorcio o unión temporal, o por el apoderado debidamente facultado; de acuerdo con el orden y requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones, debe contener todos los anexos.
D. No se aceptarán documentos que contengan tachaduras, borrones o enmendaduras que den lugar a diferentes interpretaciones o induzcan a error. Cuando ello suceda, deberá ser aclarada expresamente por el proponente en la propuesta y refrendada con la firma del proponente o su representante legal o EL MUNICIPIO procederá a solicitar al oferente, la aclaración respectiva, dentro del plazo que esta estime conveniente.
E. La falta de veracidad en la información suministrada en los documentos que integran la oferta ocasionará el rechazo inmediato de la misma, sin perjuicio de poner en conocimiento el hecho a las autoridades competentes.
F. Los documentos expedidos en el exterior en idioma diferente al castellano deben estar acompañados de traducción simple.
G. Todos los formularios que el pliego indique deberán estar diligenciados dentro de la oferta que se presente a EL MUNICIPIO para participar en el presente proceso.
H. No se aceptarán propuestas enviadas por correo, fax o cualquier otro medio telemático, ni aquellas que no sean presentadas a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, en caso que sean enviadas por los medios mencionados diferentes a la plataforma serán devueltas sin abrirse y en las mismas condiciones en que se recibieron.
I. La presentación de las ofertas será de forma electrónica a través de la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) www.colombiacompra.gov.co, en la forma y condiciones establecidas en la Guía

expedida por la Agencia Nacional para la Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, para el Proceso de Selección Abreviada de menor cuantía en el SECOP II.

J. No se aceptan propuestas complementarias o modificatorias, ni observaciones, ni solicitudes de aclaraciones, presentadas con posterioridad a la fecha de entrega de propuestas del presente proceso de selección, sin perjuicio de la aplicación de las reglas de subsanabilidad conforme a lo previsto en los numerales 2, 3 y 4 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, y su parágrafo 1, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

K. En caso de presentarse diferencias en los valores expresados en letras y en números, se tomará el valor expresado en letras frente a la carta de presentación, ahora bien los valores a tener en cuenta para las evaluaciones financieras serán los relacionados en la lista de artículos creada dentro del expediente virtual en Secop II.

2.1.3. VALOR Y MONEDA DE LA PROPUESTA

El valor de la propuesta debe expresarse en pesos colombianos, incluyendo en ella todos los costos y gastos tanto directos como indirectos en que pueda incurrir desde la presentación de la propuesta y durante la ejecución del contrato, además deberán incluirse (sin desagregarlos como ítems adicionales a la oferta económica) los pagos por conceptos de impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar.

En consecuencia, el valor ofertado se mantendrá durante toda la vigencia del contrato sin reajustes.

En el evento que en el resumen de la propuesta no se discrimine el IVA, se presume, para todos los efectos, que el mismo está incluido en el valor ofertado.

EL MUNICIPIO verificará las operaciones aritméticas de los componentes de los valores relacionados por el oferente en la correspondiente propuesta económica. En caso de encontrarse error, EL MUNICIPIO realizará las correcciones aritméticas necesarias y se tendrá en cuenta el valor correcto para efectos de la evaluación y posterior adjudicación de ser el caso.

La oferta económica no podrá exceder el presupuesto oficial ni los valores unitarios establecidos por EL MUNICIPIO, so pena de incurrir en causal de rechazo.

La calificación de este factor se realizará de acuerdo con el método escogido según la TRM

2.1.4. RESERVA DE LA INFORMACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Si dentro del Sobre Original de la propuesta se incluye información que conforme a la ley colombiana tiene el carácter de información reservada, dicha circunstancia deberá ser indicada de manera expresa en la carta de presentación de la propuesta con absoluta claridad y precisión, identificando el documento o información que tiene el carácter de reservado y la disposición legal que la ampara como tal. En caso de que sean secretos industriales, deberá indicar con claridad, qué documentos están sujetos a este secreto industrial. Sin perjuicio de lo anterior y para efectos de la evaluación de las propuestas, la entidad se reserva el derecho de dar a conocer la mencionada información a sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes o asesores, que designe para el efecto.

En todo caso, la entidad, sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes y asesores están obligados a mantener la confidencialidad de la información que por disposición

legal tenga dicha calidad y que haya sido debidamente identificada por el proponente. De no identificarse dicha información o no citarse las normas que amparan ese derecho, la entidad no tendrá la obligación de guardar reserva respecto de esta.

Cuando en la propuesta el oferente anexe documentos elaborados por un tercero para la acreditación de requisitos establecidos en el pliego de condiciones, el oferente deberá anexar para acreditar el derecho de presentación de estos, cualquiera de los siguientes documentos: 1) Carta de autorización suscrita por la persona que elaboró el documento acompañada de copia de la cedula de ciudadanía o certificado de existencia y representación, según corresponda. 2) Copia del contrato o acta de terminación o acta de liquidación, celebrado para la elaboración de dicho documento entre el proponente y el tercero o 3) Certificación debidamente inscrita de la cesión de los derechos de autor del documento (si aplica).

2.1.5 INFORMACION SUMINISTRADA EN LA PROPUESTA Y SU VERIFICACION

EL MUNICIPIO se reserva el derecho de corroborar la veracidad de la información suministrada por los proponentes en sus ofertas.

El MUNICIPIO rechazará la propuesta cuando aparezca demostrado que no es veraz la información suministrada en la propuesta, relacionada con la validez jurídica de la misma o con cualquiera de los criterios de verificación.

EL MUNICIPIO podrá designar funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes de cada uno de los proponentes con el fin de verificar la información que los mismos han consignado en sus propuestas y calificar aspectos relacionados con el presente pliego de condiciones. El MUNICIPIO podrá igualmente obtener por cualquier medio idóneo la información que requiera para verificar la información suministrada en las propuestas.

2.1.6 SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LA PROPUESTA

Salvo fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobados, si el adjudicatario no suscribe el contrato correspondiente y/o no efectúa los trámites tendientes a su perfeccionamiento, legalización y ejecución, dentro del término señalado, quedará a favor el Municipio, en calidad de Sanción, el valor de la garantía constituida para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la garantía del mismo modo quedará inhabilitado para contratar con el estado por cinco años (numeral 1 literal e del artículo 8 Ley 80 de 1993).

La garantía de seriedad se hará efectiva mediante resolución motivada proferida por el Alcalde Municipal para lo cual se garantizarán las reglas del debido proceso.

2.1.7 VALIDEZ DE LAS PROPUESTAS

Las personas que deseen participar en el presente proceso de selección tendrán en cuenta que sus ofrecimientos deben tener un término de validez de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso. Todo término inferior al antes señalado no será tenido en cuenta por la Entidad.

2.1.8 ACLARACIÓN DE PROPUESTAS

EL MUNICIPIO se reserva el derecho de solicitar aclaraciones a los proponentes sobre las propuestas presentadas. No se pedirán, ofrecerán, ni permitirán cambios en los precios ni en los aspectos sustanciales de la propuesta.

2.2. CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO

2.2.1 ACTIVIDADES A EJECUTAR

El operador se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en los lineamientos técnico- administrativos y estándares del PAE de acuerdo a la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho (estudiantes), que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La Alimentación Saludable se define como "Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes y la alimentación complementaria adecuada; proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes. La alimentación saludable presenta las siguientes características:

1. Completa: debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.
2. Equilibrada: que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
3. Suficiente: en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
4. Adecuada: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
5. Inocua: aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

De igual forma se presentan algunas consideraciones, para el momento de la planeación de alimentación saludable y agradable:

• **Variedad:** Se debe tener en cuenta la adecuada combinación de los siguientes elementos al momento de planear los menús para los beneficiarios del PAE; lo que puede ofrecer variedad en las preparaciones, los menús deben priorizar la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén en cosecha

• **Textura:** Es la sensación que produce la estructura o disposición de los componentes de un alimento. Pueden ser: crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa, granulosa. Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar diferentes texturas, y en la cocción de verduras es importante mantener su textura, lo que a su vez contribuye en la conservación de micronutrientes. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

• **Consistencia:** es el grado de firmeza, densidad o viscosidad: fluido, gelatinoso, firme, espeso, líquido, medio espeso.

• **Color:** Presentar diferentes combinaciones de color, el plato no debe ser monocromático, se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y

contraste. En este punto, las verduras de diferentes colores son ideales, ya que sus tonos dan la percepción de fresco y natural. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

• **Sabor:** Las papilas perciben cuatro sabores básicos que son: dulce, salado, amargo y ácido, los cuáles deben estar en equilibrio dentro de un plato saludable, ya que si alguno predomina en exceso no es agradable. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

• **Forma:** Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo, cubos, bolas, tiras, tajadas, ralladura.

• **Humedad:** Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos, para evitar monotonía en este aspecto; por ejemplo, no es agradable ver dos preparaciones con salsas.

• **Métodos de cocción:** Es deseable la combinación de diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. En el caso de los métodos de cocción que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar, se deben ofrecer ocasionalmente, ya que si se hace de manera frecuente podría resultar en un consumo excesivo. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

• **Simetría:** Se refiere a la perfección al montar un plato, es decir, que todos sus ingredientes deben estar ubicados transmitiendo la sensación de orden y armonía y proporcionalidad. Esto se puede comprobar observando el plato desde arriba, lo cual también se condiciona por la decoración." (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

Por lo cual deberá suministrar el complemento alimentario con las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes de 5215 raciones diarias para los Titulares en Derecho en las diferentes sedes educativas en la modalidad de preparada en sitio, para la modalidad industrializada 2402 raciones diarias para los titulares en derecho, teniendo en cuenta las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes, conforme a los lineamientos técnicos administrativos del PAE, emitidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 00335 del 23 de Diciembre de 2021.

TOTAL, RACIONES DIARIAS

PROGRAMA	Preparado en sitio (al 30%)	Industrializado (al 20%)
COMPLEMENTOS ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA	3336	2402
COMPLEMENTOS ALIMENTARIO JORNADA TARDE	474	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA	1405	
SUBTOTAL	**5215 raciones diarias**	**2402 raciones diarias**

CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA	533	**2402**
TOTAL RACIONES DIARIAS	**5748**	**2402**

Nota: La cantidad de estudiantes a la fecha del presente estudio corresponde a 7.617, sin embargo, los colegios oficiales continuaran en proceso de matrícula hasta el 28 de febrero de 2022, plazo definido por la Secretaría de Educación de Cundinamarca, mediante el cual determino que las instituciones educativas cuentan con ese plazo para realizar el reporte oficial de la matrícula al Ministerio de Educación Nacional, pro tanto continuaran matriculando según la disponibilidad de cupos que tengan, razón por la cual se ha proyectado un cálculo del 7%, cifra que se determinó con base al aumento de la matrícula de los últimos 3 años, teniendo en cuenta lo anterior es probable es probable que la población estudiantes se incremente en 533 estudiantes lo que conllevaría al aumento en el valor unitario y total de la alimentación escolar en el Municipio, lo cual se proyectaría en 8.150 estudiantes. Es importante aclarar que el valor del incremento de estudiantes se proyectara en la modalidad de ración para preparar en sitio a razón de no se conoce la distribución por niveles de los estudiantes.

MODALIDADES DE ATENCIÓN

De conformidad con los lineamientos técnicos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 00335 del 23 de Diciembre de 2021, el Municipio de Tocancipá por condiciones actuales de infraestructura de las cocinas y comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, en los establecimientos educativos oficiales municipales suministrará el complemento alimenticio en las siguientes modalidades:

Modalidad preparada en sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, como también permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Modalidad industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la sede de la Institución Educativa Oficial IEO, no dispone, no permite o no cuenta con la capacidad de infraestructura suficiente, para la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o porque el concepto sanitario emitido por la autoridad municipal sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados. Adicionalmente, el Municipio después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación

inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Cada alimento en la modalidad industrializada, se debe entregar en forma individual y en el empaque primario, mediante el cual se verifique y garantice el gramaje mínimo establecido en la minuta patrón definida por la Unidad Administrativa Especial de alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, así como el cumplimiento de las normas de empaque y rotulado vigentes; esta verificación será verificada por la Secretaría de Educación del Municipio de Tocancipá y el equipo Técnico PAE, de tal manera que se asegure el aporte de macronutrientes diarios según la modalidad de suministro mínimo de 20% de calorías diarias y nutrientes y las demás condiciones y características exigidas.

Sí en la ejecución del contrato, el operador evidencia que la sede de alguna Institución Educativa Oficial IEO, no cuenta con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad “Preparada en sitio”, debe reportar esta situación a la Secretaría de Educación Municipal con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica; en caso de comprobar esta anomalía, el Municipio dentro de sus deberes, podrá realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones suficientes para garantizar la modalidad preparada en sitio.

Nota: La modalidad preparada en sitio y la modalidad industrializada se implementarán de acuerdo a los lineamientos emitidos por la Unidad Administrativa Especial de alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, la Secretaria de Educación del Departamento y las decisiones de las directivas de las instituciones educativas oficiales del Municipio en relación al momento oportuno en presencialidad. El número de raciones entregadas se realizará de acuerdo con el reporte de matrícula presentada por las instituciones educativas del Municipio

Prestación del servicio Educativo en Casa

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la entidad junto con el Operador, deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán
contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

1. Alternativas en la modalidad de suministro.
2. Adaptación transitoria de la minuta patrón6.
3. Definición de la lista alternativa de intercambios.

Para ello, la entidad deberá solicitar autorización por los Canales Oficiales a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, con los soportes respectivos, con el fin de establecer y adelantar las siguientes acciones:

a) Las medidas acordadas y adoptadas por la Entidad y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos;
b) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa;
c) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
d) Plan para atender la Contingencia.

ESPECIFICACIONES TECNICAS RACIONES DE COMIDA CALIENTE PREPARADAS EN SITIO E INDUSTRIALIZADA

Prestar el servicio de alimentación escolar a las instituciones educativas oficiales en sus sedes, bajo su exclusiva responsabilidad, con sus propios, recursos humanos y técnicos dando cabal cumplimientos a los lineamientos técnicos y administrativos del programa de alimento escolar expedido por el Ministerio Educación Nacional mediante la Resolución 335 de 23 de diciembre de 2021: Adicionalmente para la ejecución del objeto contractual, se deberán atender los requerimientos establecidos en el Decreto 1075 de 2015. "*Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Educación*", y 1852 de 2015 "*Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 8 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 Y 19 de la Ley 1178 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE"* proferidos por el Ministerio de Educación Nacional; Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte "*Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado, o alimentos fácilmente corruptibles". Y demás normas para el transporte de alimentos,* Resoluciones 2674 de 2013 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano",* emanadas de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, Resolución 3803 de 2016. De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la ley 2120 de 2021 "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

Las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, corresponde a la "estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo con los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del

complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en este ordenador.

El cálculo de las Recomendaciones Diarias Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones” del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada.

El análisis de contenido nutricional, aportado por los alimentos en Colombia, se debe realizar a través de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC- 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018), toda vez que corresponde al instrumento que recopila el contenido de nutrientes y el aporte de energía de los alimentos que consume la población colombiana; su continua actualización es de gran importancia siendo su principal aplicación en investigación y formulación de políticas en alimentación y nutrición, así como en las actividades de valoración de ingesta y determinación de necesidad de nutrientes para la población, planeación de alimentación para individuos y grupos, etiquetado nutricional y desarrollo de productos alimenticios, entre otros.

Nutrientes críticos

Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018.

La siguiente tabla presenta los límites para definir cantidad excesiva de estos nutrientes según el modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”, Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la Ley 2120 de 2021 “Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones

Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans,
según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultra procesados

SODIO	AZUCARES LIBRES	GRASAS SATURADAS	GRASAS TRANS
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azucares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del programa se establecen dos tipos de complemento:

1. **Complemento alimentario** jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

2. **Complemento Alimentario Almuerzo:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

Teniendo en cuenta la resolución No. 3803 de 2016 se realiza un cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes:

Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de suministro	**Distribución de macronutrientes**		
	Proteínas	**Grasas**	**Carbohidratos**
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Aporte nutricional según tipo de complemento

Complemento Alimentario	**% de aporte Nutricional**
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Con el propósito de promover desde el Programa de Alimentación Escolar una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad que en el marco de la autonomía administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzar en la adopción de minuta cualificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%,

calculado con el nivel de actividad física leve8 y un mayor aporte de proteína (18%). (Ver esquema en caja de herramientas)

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES POR GRADO Y NIVEL ESCOLAR, SEGÚN MODALIDAD

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias cómo según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional,

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

Recomendaciones Nivel/Grado	**Calorías Kcal**	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio Mg**
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	**Calorías Kcal**	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio Mg**
Complemento JM / JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300

Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada

Recomendaciones Nivel/Grado	**Calorías Kcal**	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio Mg**
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	54,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	471,3	1100	11,8	1500

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	**Calorías Kcal**	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio Mg**
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300

Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y AGRADABLE

La promoción de alimentación saludable y agradable, se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la operación, con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el Programa de Alimentación Escolar se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario.
Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el Programa de Alimentación Escolar, es necesario considerar los siguientes aspectos.

a) Manejo de Nutrientes críticos

Para la planeación de la alimentación en el Programa de Alimentación Escolar, se deberá promover la incorporación de los límites establecidos por el MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, por lo tanto no se permite la inclusión caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, productos de paquete ultraprocesados altos en sodio y grasas saturadas y trans, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereales extruidos para el desayuno como: inflados, aplastados, laminados, cilindrados o roleados, tipo copo en flakes, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, galletas con relleno; y demás que se encuentren establecidos en el presente anexo técnico de alimentación saludable y sostenible y en el anexo de Calidad e Inocuidad.

b) **Planeación de alimentación agradable**

Para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

c) **Uso de Sazonadores y Especias Naturales**

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del Programa de Alimentación Escolar, es necesario el empleo de alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús en el Programa; haciendo apetitoso y agradable el consumo por parte de los beneficiarios, que permita resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones, por tanto se puede utilizar otras alternativas para las preparaciones,

que se pueden consultar en el documento “Sazonadores Naturales, Especias, Hierbas y Frutas”, del Ministerio de salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran el Achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

d) **Fortalecimiento de la Gastronomía y Cocina tradicional**

El Programa de Alimentación Escolar, se convierte en un escenario para el fortalecimiento y recuperación de la gastronomía colombiana y de las cocinas tradicionales de la mano con la movilización de economías locales, dadas las características del complemento alimentario que se suministra a los beneficiarios, por ello es importante que en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable.

Se recomienda que para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el Programa de Alimentación Escolar; se tengan en cuenta las siguientes actividades:

- Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el Programa Alimentación Escolar, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.

- Realización del inventario de disponibilidad de alimentos y productos de cosecha.

- Revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los estudiantes beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.

- De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del Programa Alimentación Escolar

MINUTAS PATRÓN

El contratista deberá dar cumplimiento a las minutas patrón establecidas por la Unidad Especial, teniendo en cuenta el aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, su aplicación se deberá complementar con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tipo de complemento y la modalidad.

El contratista para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, debe dar cumplimiento a la guía en donde se establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo

de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro.

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-,
Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	15 cm3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133

(grado escolar)							
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Fuente: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-,
Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	20 cm3 (total semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías	**Proteínas**	**Grasas**	**Carbohidrato**	**Calcio**	**Hierro**	**Sodio**

	Kcal	G	G	G	Mg	Mg	MG
Total aporte promedio diario	334	11,8	11,2	45,0	171	1,9	108
Recomendaciones diarias Nivel Primaria Primero, Segundo y Tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

Fuente: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-,
Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de Alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	21g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	5 g - 7 g	

Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	25 cm3 (total semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	180 cm3 – 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias Nivel Primaria Cuarto y Quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Fuente: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-,
Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40g - 105 g

Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	28g - 105g	28g - 125 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	35 cm3 (total semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	200 cm3 – 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias Nivel Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-,
Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45g - 135 g

	secas, frutos secos y semillas			
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	28g - 145g	28g - 155 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	45 cm3 (total semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	200 cm3 – 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias Nivel media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde,
Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de peso Neto**				
			Nivel Preescolar	**Nivel Primaria Grados 1°, 2° y 3°**	**Nivel Primaria Grados 4° y 5°**	**Nivel Secundaria**	**Nivel Media y ciclo complementario**
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	Bebida 180 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo	25 g (queso en caso de suministrarlo	35 g (queso en caso de suministrarlo	45 g (queso en caso de suministrarlo

Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días (derivados de cereal)**	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	**3 veces por semana (fruta)**	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada

	Calorías	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40.7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403

Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83.0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Complemento alimentario almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel escolar

Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según nivel escolar

El aporte diario de calorías y nutrientes, para cada menú del ciclo de Complemento Alimentario almuerzo, no debe ser inferior del 30% de las recomendaciones diarias por grupo de edad y para cada una de las raciones industrializadas no debe ser inferior al 20%. Los menús que no cumplan con el porcentaje mínimo (20% o 30%), según tipo de complemento, serán evaluados como **NO CUMPLE**

Los oferentes deben tener en cuenta las recomendaciones estipuladas en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible dentro del cual se encuentra el proceso de planeación, compra, recepción y almacenamiento, alistamiento y procesamiento, adobo preparación y cocción y servido.

CICLO DE MENÚS

La elaboración de los ciclos de menús deberá realizarse con base en las minutas patrón establecidas por la unidad administrativa especial de alimentación escolar-alimentos para aprender y con el fin de verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar PAE, para los ciclos de menús se debe tener en cuenta las siguientes características:

a) Elaborarse con base en las minutas patrón definidas por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario

b) Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.

c) Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente

transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento. Las Entidad en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.

d) Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad.

e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:

- Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos, el análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

- Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, teniendo en cuenta la definición en el apartado de alimentación saludable

- Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- 2020).

f) La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.

g) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del

complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.

h) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

i) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús1, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.

j) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación11 (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o de la Entidad, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

La aplicación de la minuta patrón y la calidad de servicio, los oferentes, deberán entregar en medio físico y en magnético, formato Excel, los ciclos de menú deben contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, por cada uno de los niveles escolares conforme a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 (Anexo Técnico alimentación saludable y sostenible), con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, teniendo en cuenta el análisis diario de aporte nutricional, el tamaño de la porción, la variedad y frecuencia en la oferta semanal de alimentos.

Adicionalmente junto con la información antes referida, deberá allegarse copia de la tarjeta profesional del profesional de nutrición y dietética que elaboró los menús solicitados, de acuerdo con la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de la región. Los datos del profesional deben ser remitidos junto con los documentos habilitantes.

Los menús que no cumplan con la frecuencia semanal de los diferentes alimentos serán considerados como **NO CUMPLE**.

Así mismo, el contratista en la fase de alistamiento debe presentar lista de intercambio junto con las minutas para cambio de menú, en los casos de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento, por escases o por cosecha. Teniendo en cuenta que debe pertenecer al mismo componente y cumpliendo con los gramajes establecido en la minuta patrón, para aprobación de la interventoría del contrato.

CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Ración Industrializada

Para la modalidad industrializada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos en el marco de la resolución No. 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud:

- El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.

- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.

- Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).

- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.

- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.

- Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.

- Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad “ración industrializada”, para su aprobación por parte de la supervisión. Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

Ración Preparada en Sitio

Para la modalidad preparado en sitio se deben tener en cuenta los siguientes requisitos en el marco de la resolución No. 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60ºC para los alimentos que han sido cocidos.

- Teniendo en cuenta la resolución No. 2674 de 2013 se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.

- Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.

- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.

- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.

- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.

- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación

- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.

- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos

Nota: Con el fin de mitigar el impacto ambienta**l,** el operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio.

Transporte

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.

- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, 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 se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente, para lo cual el Operador para la operación del Programa de Alimentación Escolar debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el anexo 2 (Fichas Técnicas de alimento) establecidas por la Unidad Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, de igual manera se encuentra establecido el formato de ficha Técnica a implementar para la inclusión de algún alimento que la entidad considere pertinente suministrar.

Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el Programa de Alimentación Escolar, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

- Los productos que lo requieran* contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA
- Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el INVIMA y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adiciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización

Recibo y manejo de materia prima

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima

El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

Recepción de Productos y Materias Primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente algunas de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.

- Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.

- Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.

- Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.

- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.

- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.

- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos. • Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.

- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.

- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.

- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio

Almacenamiento y Conservación

El operador para la ejecución del programa alimentación escolar debe cumplir con los siguientes requisitos contemplados en el decreto 019 de 2012 y la resolución 2674 de 2013:

El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.

La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.

Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.

Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.

El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.

Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje

Materiales, Empaques y Embalajes

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.

El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.

Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Equipos y Menaje

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente.

Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad.

Los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano deberán cumplir con los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben observar en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación de conformidad con lo establecido en el Reglamento Técnico Decreto 1500 de 2007. El proponente deberá detallar **CARTA DE COMPROMISO** el/los frigoríficos que surtirán los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, los cuales deberán estar certificados y cumplir con los lineamientos del reglamento técnico mencionado.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Empaque y embalaje:

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

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social,

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

NOTA 1: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros y otras novedades provenientes de terceros, la entidad contratante podrá ajustar mediante acta de balance financiero suscrita por las partes, los días de ejecución del contrato, cambiar el tipo de ración ofertada o modificar las cantidades suministradas de acuerdo con los días de prestación del servicio, para garantizar el adecuado uso del recurso y la alimentación a los beneficiarios

Nota 2: El número de raciones entregadas se realizará de acuerdo con el reporte de matrícula presentada por las Instituciones Educativas del Municipio.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración es el siguiente:

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas.

1 a 75 raciones	**De 76 a 150 raciones**	**De 151 a 300 raciones**	**301 a 500 raciones**	**501 a 750 raciones**	**751 a 1000 raciones**	**1001 a 1500 raciones**
1	2	3	4	5	6	7

Para tal fin, la entidad realizó la proyección de la necesidad del personal manipulador de acuerdo a la cobertura existente en el Municipio así:

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

INSTITUCION EDUCATIVAS	**No DE PERSONAL POR INSTITUCION ECONOMAS**	**HORA DE INGRESO**	**HORA DE SALIDA**	**No DE RACIONES**
ANTONIA SANTOS "VERGANZO"	5	06:30 AM	02:30 PM	617
LA DIANA	4	06:00 AM	02:00 PM	365
BUENOS AIRES	3	06:00 AM	02:00 PM	198
CANAVITA	4	06:30 AM	02:00 PM	317
ALTO MANANTIAL	1	06:00 AM	02:00 PM	45
ESMERALDA	4	05:15 AM	02:00 PM	328
PRIMARIA LA FUENTE	5	05:00 AM	02:00 PM	529
SAN LUIS SEDE B	2	06:00 AM	02:00 PM	1401
SAN LUIS GONZAGA CENTRO (2 turnos) (Se tienen 2 turnos)	13	05:00 AM	01:00 PM	
		09:00 AM 0 AM	05:30 PM	

IED RURAL LA FUENTE ALMUERZOS – Bachillerato	5	06:00 A.M.	02:00 PM.	674
TECNICO COMERCIAL REFRIGERIOS	7	07:00 AM	03:00 PM	1104
TECNICO COMERCIAL ALMUERZOS				312
TECNICO INDUSTRIAL REFRIGERIOS	7	07:00 AM	03:00 PM	1298
TECNICO INDUSTRIAL ALMUERZOS				429
TOTAL	**60**			7617
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA				533

NOTA: En el caso de que haya un incremento en la matrícula el operador se compromete a contratar los manipuladores de alimentos que se requieran y que cumplan con los requisitos establecidos.

Programa de Capacitación a Personal Manipulador

El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: El operador debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la resolución 2674 de 2013.

Estas capacitaciones estarán bajo la responsabilidad del operador del programa de alimentación escolar y podrán ser efectuadas por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.” Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19

NOTA 1: Los horarios establecidos se deberán distribuir en turnos de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y las horas de ingreso y salida en cada uno de los programas.

NOTA 2: El número de manipuladores de alimentos está sujeto a los cupos y usuarios que se definan en el marco de cada programa.

Para ello el futuro proponente deberá anexar **CARTA DE COMPROMISO** firmada bajo la gravedad de juramento indicando que se comprometerá a contratar el personal manipulador de alimentos con las características solicitadas y adicionalmente indicando que cumplirá con un mínimo de 10 horas de capacitación desde el momento

de su contratación durante la ejecución de contrato sobre asuntos específicos tratados en la Resolución 2674 de 2013.

NOTA 1: Para la contratación del personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta el número de cupos por institución. En el evento en que el número de cupos programados sea inferior al establecido en el estudio, EL CONTRATISTA previa autorización por parte del supervisor del contrato, podrá contratar un número inferior de manipuladores de alimentos siempre y cuando la modalidad de atención no requiera el personal descrito anteriormente para su ejecución, la definición y modificación que plantee y realice el operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la entidad para la aprobación.

Estado de salud: El personal manipulador de alimentos debe tener valoración médica antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un examen médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, por lo menos una vez durante la ejecución del contrato, especialmente después de ausentarse del trabajo por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores y dicho compromiso debe dejarse por escrito mediante un acuerdo entre el manipulador y el proveedor.

El contratista adjudicatario deberá obtener la valoración médica de su personal, el cual deberá presentar al supervisor del contrato, para la suscripción del acta de inicio.

Medidas de Protección y Actividades de los manipuladores: El Contratista debe garantizar que los manipuladores de alimentos cumplan con las medidas de protección y actividades descritas en la Resolución 2674 de 2013 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE. Recurso Humano.

Obligaciones del manipulador de alimentos:

1. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
3. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y
4. Velar por mantener una buena presentación personal.
5. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
6. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
7. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
8. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar

pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
9. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
10. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
11. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.
12. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
13. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
14. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
15. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y segundad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.

MOMENTOS DE CONSUMO

Horarios de consumo de los complementos alimentarios: Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la siguiente tabla establecida en la Resolución 335 de 2021:

Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario	Jornada mañana	Lunes a viernes 9:00 am a 10:00 am
Complemento alimentario	Jornada tarde	Lunes a viernes 3:00 pm a 4:30 pm
Complemento tipo almuerzo	Jornada única y de la tarde	Lunes a viernes 11:30 a. m. a 1:00 p. m.

Para el Programa de Alimentación Escolar PAE los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia y de la supervisión del municipio de Tocancipá. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

ASPECTOS BASICOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE

Al Municipio de Tocancipá le corresponde coordinar la ejecución del PAE, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en la resolución 335 de 2021, por su parte el contratista seleccionado para la operación del PAE, debe cumplir entre otras la función de planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.

Por otra parte Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la entidad y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa:

Plan de Saneamiento:

Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resolución Minsalud 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan. Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas

Plan de rutas de distribución

Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

Áreas de almacenamiento, ensamble y procesamiento

Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada.
Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar.

Plan de mantenimiento y reposición de equipos

Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.

Plan de Capacitación

Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la entidad.

Plan de muestreo microbiológico: Diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.

Adopción de ciclos de menú

Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad, a través de la supervisión.

Programa de Limpieza y Desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios

para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.
Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución

El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.

Programa de Residuos

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y priorización.

Es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

Control de plagas

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos

y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores

Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. En los servicios de alimentación, sean estas áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, se recomienda una buena articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de de coordinación tanto con la directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

En la limpieza de las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, es obligatorio prestar atención a los espacios muertos de los equipos y superficies. La vida de los insectos se destruye por fumigación, la cual debe efectuarse a intervalos regulares. La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa

Monitoreo de Calidad del Agua.

Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso. El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva.

Con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de ésta, la Secretaria de Educación de Tocancipa, debe solicitar a la Secretaria de Salud el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano – IRCA y socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de o de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata 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.

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante. 5.1.2.4 Programa.

Programa de Proveedores, materias primas e insumo

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Es importante que, en el marco de las acciones de supervisión por parte de la entidad, se establezcan controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad en su autorización para la comercialización de estos por parte de la autoridad sanitaria. Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

TIPO DE COMPLEMENTO	DESCRIPCION	No. DE USUARIOS	GRUPOS ETARIOS	IEDR LA FUENTE	COMERCIAL	INDUSTRIAL	TOTAL
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	LIQUIDO + SOLIDO + COMPLMENTO (FRUTA, DULCE, GALLETA)	2402	NIVEL PRE-ESCOLAR	0	0	0	0
			NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	0	0	0	0
			NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	0	0	0	0

			NIVEL SECUNDARIA	0	1104	1298	2402
			MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	0			0
SUBTOTAL INDUSTRIALIZADO				0	1104	1298	2402
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	5215	NIVEL PRE-ESCOLAR	77	273	252	602
			NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	247	952	714	1913
			NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	205	549	531	1285
			NIVEL SECUNDARIA	525	0	0	525
			MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	149	312	429	890
SUBTOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO				1203	2086	1926	5215
		7617		1203	3190	3224	7617
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA		533					**8150**

NUMERO DE BENEFICIARIOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TÉCNICO INDUSTRIAL

GRADO	BUENOS AIRES	CANAVITA	LA DIANA	VERGANZO	IED TÉCNICO INDUSTRIAL SEDE PRINCIPAL		TOTAL
	ÚNICA	ÚNICA	MAÑANA	MAÑANA	MAÑANA	ÚNICA	
CERO	52	27	56	117			252
NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	89	173	161	291			714
NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	57	117	148	209			531
NIVEL SECUNDARIA (GRADOS 6° A 9°)					1298		1298
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO						429	429
TOTAL	198	317	365	617	1298	429	3224

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TÉCNICO COMERCIAL

GRADO	ALTO MANANTIAL	LA ESMERALDA	SAN LUIS GONZAGA		IED TECNICO COMERCIAL		TOTAL
	MAÑANA	MAÑANA	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	ÚNICA	
CERO	8	51	114	100			273
NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	22	180	511	239			952
NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	15	97	302	135			549

NIVEL SECUNDARIA (GRADOS 6° A 9°)					1104		1104
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO						312	312
TOTAL	45	328	927	474	1104	312	3190

INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE

GRADO	SEDE PRIMARIA	I.E.R.D. LA FUENTE - SEDE PRINCIPAL		TOTAL
	MAÑANA	MAÑANA	ÚNICA	
CERO	77			77
NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	247			247
NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	205			205
NIVEL SECUNDARIA (GRADOS 6° A 9°)		525		525
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO			149	149
TOTAL	529	525	149	1203

NOTA 1: El número de beneficiarios corresponde al número de estudiantes matriculados en SIMAT, toda vez que los datos de matrícula corresponden a una variable cuyos datos consignados en el presente estudio cambian acorde a la necesidad del servicio educativo.

Nota 2: Teniendo en cuenta el aumento de la densidad poblacional que se ha evidenciado en los últimos años en el Municipio de Tocancipá, se tiene proyectado un aumento de la población en edad escolar del 7%, que corresponde a 533 estudiantes, teniendo en cuenta que el total de matrícula en las instituciones educativas oficiales a la fecha (Febrero 14 de 2022) corresponde a 7.617 estudiantes, con la proyección de crecimiento de matricula para un total de 8.150 estudiantes.

HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Ración industrializada	Jornada mañana	Lunes a viernes 9:00 am a 10:00 am

Complemento alimentario almuerzo	Jornada única y de la tarde	Lunes a viernes 11:30 a. m. a 1:00 p. m.

PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución, el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato de acuerdo con los siguientes perfiles, los cuales serán verificados y aprobados por la Supervisión a partir del inicio de la ejecución del contrato

CANTIDAD	ROL	PERFIL y REQUERIMIENTOS	ACTIVIDADES
1	COORDINADOR GENERAL	Diploma o acta de grado en Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o nutricionista y/o ingeniería agro-industrial. • Certificación de experiencia profesional certificada de 5 años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 2 años en PAE. • Certificados de antecedentes expedidos por la autoridad competente en cada una de las profesiones relacionadas. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	1 - Realizar la Coordinación General del Programa Restaurantes Escolares en el Municipio de Tocancipá. 2 – Servir de enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. 3 Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.
1	SUPERVISORES OPERATIVOS	Tecnólogo de alimentos o agroindustrial y/o Ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial. • Certificación de experiencia especifica de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Apoyo a la supervisión en las instituciones educativas.
1	NUTRICIONISTA-DIETISTA	Título de pregrado o acta de grado en nutrición o dietética. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Diseñar los ciclos de menú y apoyar a la supervisión del programa. Deberá suscribir el aval de los menús que presente el contratista para aprobación del Municipio de Tocancipá. El nutricionista, dietista debe indicar su nombre en el anexo adjuntando copia de su documento de identidad y de su matrícula profesional, e inscripción vigente en el sistema de información RETHUS del Ministerio de Salud y Protección Social el cual deberá mantenerse vigente durante la ejecución del contrato.

	1	INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O PROFESIONAL EN EL AREA DE CALIDAD DE ALIMENTOS	Título de pregrado o acta de grado. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y/o título profesional según corresponda. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. •Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Realizar labores de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de las minutas y planes de saneamiento.	
	52	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	• Cédula de Ciudadanía. • 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 no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. • Formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. • Carta de compromiso suscrita por el manipulador (a) en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Ver Condiciones y requerimientos técnicos del objeto a contratar	
Para ejecutar el objeto del presente proceso de contratación no se requiere previamente contar con autorizaciones, permisos o licencias.				

2.2.2. CÓDIGO UNSPSC

El servicio se encuentra enmarcado dentro de la siguiente clasificación con el código UNSPSC:

Código UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50193000	[50] Platos combinados empaquetados	[19] Alimentos preparados y conservados	[30] Bebidas y comidas infantiles
50192600	[50] Platos combinados empaquetados	[19] Alimentos preparados y conservados	[26] Acompañamientos preparados
78101800	[78] Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	[10] Transporte de correo y carga	[18] Transporte de carga por carretera

78131800	[78] Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	[13] Almacenaje	[18] Bodegaje y almacenamiento especializado
80141700	[80] -Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	[14] Comercialización y distribución	[17] Distribución
81141500	[81] Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	[14] Tecnologías de fabricación	[15] Control de calidad
81141600	[81] Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	[14] Tecnologías de fabricación	[16] Manejo de cadena de suministros
85151500	[85] Servicios de Salud	[15] Servicios alimenticios y de nutrición	[15] Tecnología de alimentos
85151600	[85] Servicios de Salud	[15] Servicios alimenticios y de nutrición	[16] Asuntos nutricionales
90101600	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[16] Servicios de banquetes y catering
90101700	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[17] Servicios de cafetería
90101800	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[18] Servicios de comida para llevar y a domicilio
93131600	[93] Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	[13] Ayuda y asistencia humanitaria	[16] Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93141500	[93] Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	[14] Servicios comunitarios y sociales	[15] Desarrollo y servicios sociales

La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública. En consecuencia, las Entidades Estatales no pueden excluir a un proponente que ha acreditado los requisitos habilitantes exigidos en un Proceso de Contratación por no estar inscrito en el RUP con el código de los bienes, obras o servicios del objeto de tal Proceso de Contratación.

2.3. PREVALENCIA DEL PLIEGO DE CONDICIONES

En caso de presentarse contradicciones, ambigüedades o diferencias entre el contenido del pliego y el contenido de los demás documentos generados en la etapa pre-contractual, prevalecerá el contenido del pliego de condiciones, incluyendo sus adendas que se publiquen en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

CAPITULO 3

REQUISITOS JURÍDICOS, TÉCNICOS, DE EXPERIENCIA, ORGANIZACIONALES Y FINANCIEROS MÍNIMOS HABILITANTES Y OFERTA ECONÓMICA INICIAL

3.1. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO JURÍDICO

La verificación de capacidad jurídica del oferente será realizada por la Oficina Jurídica y de Contratación, determinando si el mismo CUMPLE o NO CUMPLE, a través de la revisión de los documentos relacionados en éste numeral.

3.1.1. CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Carta de presentación de la oferta debidamente firmada por la proponente persona natural, representante legal de la persona jurídica o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate, según anexo contenido en el pliego.

3.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO O POR EL ORGANO COMPETENTE:

A. **LAS PERSONAS NATURALES NACIONALES** deberán presentar fotocopia de su cedula de ciudadanía y certificado de inscripción en el registro mercantil en el cual conste que su actividad mercantil registrada guarda relación con el objeto de que se pretende contratar, el cual deberá contener la siguiente información, salvo que se trate de profesiones liberales, de conformidad con lo establecido en el Concepto No. 06056338 de julio de 17 de 2006 expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio:

   a) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las propuestas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
   b) Debe estar renovado para la vigencia 2021.
   c) La actividad mercantil inscrita, deberá incluir la actividad principal del objeto del presente proceso de selección.

B. **LAS PERSONAS NATURALES EXTRANJERAS** deberán presentar fotocopia de la cédula de extranjería y si tiene domicilio en Colombia, el correspondiente

certificado de inscripción en el Registro Mercantil en el cual conste que su actividad mercantil registrada guarda relación con el objeto que se pretende contratar, el cual deberá contener la siguiente información:

a) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las propuestas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
b) Debe estar renovado para la vigencia 2021.
c) La actividad mercantil inscrita, deberá incluir la actividad principal del objeto del presente proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en Colombia deberán presentar fotocopia del documento de identificación válido en su país de origen y el pasaporte. Igualmente, deberán acreditar el ejercicio de su actividad comercial, mediante un certificado expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses anteriores al cierre del proceso de selección.

Si parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado mencionado, o si este tipo de certificados no existiera, de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en el país de origen, la información deberá presentarse en documento independiente emitido por la persona facultada o por una autoridad competente, según sea el cado, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario antes del cierre del proceso de selección. Estos documentos se entenderán otorgados bajo la gravedad de juramento.

Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país, deberá acreditar la constitución de un apoderado (Poder Especial), domiciliado y residente en Colombia, debidamente facultado para presentar la expresión de interés, la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarla administrativa, judicial o extrajudicialmente.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto ley 019 de 2012, y mientras el Gobierno Nacional expide el reglamento el oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia que no tenga establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligado a inscribirse en el RUP, en la actividad especialidad dispuesto en este proceso.

El oferente extranjero deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en país distinto a Colombia, para efectos de certificarla deberá adjuntar la certificación respectiva que deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación un proponente extranjero sin domicilio ni sucursal en Colombia, para efectos de poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia en los términos del Código de Comercio, de acuerdo con lo señalado en los Artículos 471 y 474 del citado Código.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 874 del Código de Comercio, en concordancia con el Artículo 28 de la Ley 9 de 1991, el Artículo 3 del Decreto 1735

de 1993 y la Resolución No. 8 de 2000, modificada por la Resolución 6 de 2006, emanada del Banco de la República, el valor en pesos colombianos del contrato o contratos celebrados en moneda distinta será el de la fecha de su suscripción o firma de acuerdo con la tasa de cambio oficial que indique el Banco de la República.

C. PERSONA JURÍDICA NACIONAL Deberá allegar el certificado que contenga la siguiente información:

a) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las ofertas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
b) Debe estar renovado para la vigencia 2021.
c) El objeto social deberá incluir las actividades principales del objeto del presente proceso de selección y cuente con la capacidad jurídica para celebrar y ejecutar contratos.
d) La duración de la sociedad contada a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y un (01) año más.
e) Facultades del representante legal. Si el Certificado refiere restricciones del representante legal contenidos en los Estatutos de la empresa, deberá adjuntarse fotocopia de los respectivos estatutos.
f) Si el representante legal de la entidad tiene restricciones estatutarias y legales para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntarse el documento de autorización debidamente suscrito donde expresamente se le permita ofertar y suscribir el contrato.

D. PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA SIN SUCURSAL EN COLOMBIA, deberá:

Acreditar su existencia y representación legal, para lo cual deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio principal, expedido por lo menos dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de la Oferta, en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la Oferta. En el evento en que conforme a la jurisdicción de incorporación del Interesado extranjero no hubiese un documento que contenga la totalidad de la información, presentarán los documentos que sean necesarios para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la información aquí solicitada, el Oferente extranjero deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad para vincular y representar a la sociedad en la que conste: Que no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; y que la capacidad para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración y de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

Si los documentos se encuentran en idioma distinto al español o castellano oficial de la República de Colombia, deberá adjuntar el texto en el idioma original acompañado de la traducción oficial respectiva. En el evento en que el oferente extranjero ostente limitación en su capacidad de contratación o de oferta, deberá adjuntar el documento mediante el cual se remueva dicha limitación. En lo no previsto aquí expresamente se aplicará el

régimen dispuesto para los nacionales colombianos y que le sea aplicable a los extranjeros.

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

De conformidad con el artículo 221 del Decreto ley 019 de 2012, y mientras el Gobierno Nacional expide el reglamento el oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligado a inscribirse en el RUP, en la actividad especialidad dispuesto en este proceso.

El oferente extranjero deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en país distinto a Colombia, para efectos de certificarla deberá adjuntar la certificación respectiva que deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación un proponente extranjero sin domicilio ni sucursal en Colombia, para efectos de poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia en los términos del Código de Comercio, de acuerdo con lo señalado en los Artículos 471 y 474 del citado Código.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 874 del Código de Comercio, en concordancia con el Artículo 28 de la Ley 9 de 1991, el Artículo 3 del Decreto 1735 del 93 y la Resolución No. 8 de 2000, modificada por la Resolución 6 de 2006, emanada del Banco de la República, el valor en pesos colombianos del contrato o contratos celebrados en moneda distinta será el de la fecha de su suscripción o firma de acuerdo con la tasa de cambio oficial que indique el Banco de la República.

3.1.3. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL:

En caso de presentar propuesta conjunta, se debe presentar el documento que acredite la conformación del Consorcio o Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Cada una de las personas naturales o jurídicas que formen parte de Consorcios o Unión Temporal deberá aportar la documentación relativa a capacidad, existencia y representación legal exigida para tales personas en el presente Pliego de Condiciones.

En el evento en que existan limitaciones estatutarias a la capacidad de su representante para comprometerlas en el contrato a celebrar con EL MUNICIPIO, deberán aportar autorización del órgano social competente facultando a quien obre en nombre y representación de la persona jurídica para participar en el Consorcio o Unión Temporal y a través de éste presentar la oferta, celebrar y ejecutar el contrato.

En el documento de constitución deberá constar la siguiente información:

a) Los oferentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal, las reglas básicas que regulen las relaciones entre sus integrantes y su responsabilidad.
b) Señalar los términos y porcentaje de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Municipio de Tocancipá.
c) Si se trata de una Unión Temporal deberán indicarse, además, los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la oferta y en la ejecución del Contrato; de lo contrario, EL MUNICIPIO considerará que la oferta fue presentada por un Consorcio.
d) El término de duración de la Unión Temporal o Consorcio deberá ser igual al de la ejecución del contrato y un (1) año 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 del Contrato.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará el Consorcio o Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades. El representante deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la oferta, suscribir el Contrato y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.
f) La declaración que ninguno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con el Municipio de Tocancipá.
g) La omisión de las firmas del representante o de sus miembros, o la omisión del documento mismo, se entenderán como falta de constitución del consorcio o unión temporal y podrá generar el **RECHAZO** de la oferta. Adicional a lo anterior, si en el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal se le imponen limitaciones al representante para formular la oferta, y éste las excede, la oferta podrá ser **RECHAZADA.**
h) Una vez constituido el Consorcio o Unión Temporal, sus integrantes no podrán ceder o transferir su participación en el mismo, ni modificar sus integrantes o su participación en aquél, salvo en el evento en que EL MUNICIPIO lo autorice previamente y por escrito en los casos en que legalmente está permitido.

Para la presentación de los documentos que se enuncian como requisitos habilitantes, cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal deberán acompañarlos y/o acreditarlos en forma individual.

3.1.4. SOCIEDAD CON OBJETO UNICO

Se podrán presentar ofertas en los términos del parágrafo 3 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993, siendo aplicables a las sociedades con objeto único las reglas aplicables a los consorcios.

El proponente bajo esta modalidad deberá garantizar en su objeto la ejecución del contrato y lo que para lograrlo se requiera, como lo es la elaboración y presentación de la oferta, su participación en el proceso de selección y la suscripción del contrato.

Para todos los efectos de la presente selección, incluida la presentación de la propuesta, la ejecución y liquidación del contrato, se entenderá responsabilidad solidaria para todos los socios o accionistas de la sociedad que se conforme, incluidas todas las sanciones que se deriven de la adjudicación y ejecución del contrato.

3.1.5. ACTA DE JUNTA DE SOCIOS

De conformidad con el certificado de existencia y representación legal, en caso de que las facultades del representante legal estén limitadas por razón de la naturaleza o cuantía del negocio jurídico, 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, y para constituir el consorcio o la unión temporal, si a ello hubiere lugar.

3.1.6. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL OFERENTE O SU REPRESENTANTE LEGAL

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su Cédula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán presentar copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, presentarán copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

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

3.1.7. COPIA DE LA LIBRETA MILITAR

Se deberá presentar fotocopia de la libreta militar del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica y cada uno de los miembros de consorcios o uniones temporales y representante de consorcios o uniones temporales, de sexo masculino, menores de cincuenta (50) años.

3.1.8. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

El oferente persona Natural o Jurídica deberá presentar certificado del Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, el cual debe estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme. La fecha de expedición de dicho certificado no puede ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre. La inscripción y renovación del mismo debe versar sobre la actualización de la información financiera del proponente a corte 31 de diciembre del año 2020.

3.1.9. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

En la oferta debe obrar una garantía de seriedad de la misma, expedida a favor de EL MUNICIPIO, por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, o una garantía bancaria, o una fiducia mercantil en garantía, endoso en garantía de títulos valores depósito de dinero en garantía. Dichas garantías deberán constituirse dando aplicación a lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

La garantía de seriedad debe tomarse así:

- ✓ Asegurado / Beneficiario: El **MUNICIPIO DE TOCANCIPA** NIT. 899.999.428-8
- ✓ Cuantía: Diez por ciento (10%) del **PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO**.
- ✓ Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.

- ✓ Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un Consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del Consorcio o Unión Temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes).

EL MUNICIPIO hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta cuando el oferente favorecido con la adjudicación se abstenga de:

a. No suscribir el contrato sin justa causa por parte del oferente seleccionado, en los términos señalados en el presente pliego de condiciones.
b. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres (3) meses.
c. La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por EL MUNICIPIO para amparar el incumplimiento de la obligación del contrato.
d. El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de las ofertas.

Si por cualquier razón no se obtiene la efectividad de la garantía de seriedad de la oferta, EL MUNICIPIO podrá demandar por la vía ejecutiva el valor asegurado, para lo cual prestará mérito suficiente la oferta, ya que queda expresamente claro que la sola presentación de ésta constituye aceptación plena, por parte del oferente, de todas las previsiones de los pliegos de condiciones y de que se compromete a celebrar el contrato en el evento en que su oferta sea considerada la más favorable.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la oferta de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

3.1.10. BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES

De conformidad con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, lo establecido en el artículo 2 de la Resolución Orgánica No. 5677 del 27 de junio de 2005, el concepto jurídico 80112-EE17341 del 22 de marzo de 2006 y la Circular No. 005 de febrero 25 de 2008, expedidos por la Contraloría General de la República, durante el término de verificación de requisitos habilitantes el municipio de Tocancipá, consultará en la página Web de la Contraloría General de la República el Boletín de Responsables Fiscales, con el propósito de verificar que ninguno de los oferentes se encuentre reportado en el mismo.

De comprobarse que el oferente, persona natural o la persona jurídica o el Representante Legal de la persona jurídica, figura en el Boletín de Responsables Fiscales la oferta será **RECHAZADA.**

3.1.11. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La certificación de antecedentes disciplinarios del oferente persona natural o persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica, serán consultados por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación y los mismos gozarán de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

De comprobarse que el oferente, persona natural o la persona jurídica o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta antecedentes disciplinarios la oferta será **RECHAZADA**.

3.1.12. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES

EL MUNICIPIO realizará la consulta en la página web de la Policía Nacional el certificado de antecedentes judiciales de conformidad con lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012 de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, en caso de consorcio o uniones temporales se consultará el certificado de cada uno de sus integrantes y del representante legal.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta antecedentes judiciales la oferta será **RECHAZADA**.

3.1.13. SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

La certificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RMNC) del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica, será consultado por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Policía Nacional y el mismo gozará de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el representante legal de la persona jurídica, presenta multas sin cancelar la oferta podrá ser **RECHAZADA**, de conformidad con lo establecido en el artículo 183 del Código Nacional de Policía y Convivencia.

3.1.14. CERTIFICACIONES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL Y PAGO DE APORTES PARAFISCALES

El proponente debe acreditar que a la presentación de la propuesta se encuentra al día en el pago de las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (salud, riesgos laborales y pensiones) parafiscales e impuestos a que haya lugar, de conformidad con lo señalado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2.007.

De conformidad con las estipulaciones contenidas en el artículo 7 inciso 6 de la Ley 1562 de 2012, no podrán presentarse a procesos de contratación estatal las personas se hallen en mora en el pago de los aportes a las ARL.

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 a la fecha de la presentación de la propuesta, el oferente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y fotocopia de la planilla de pago unificada donde consten los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal, la cual en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta. Así mismo, deberá presentar copia de las planillas de pago de los últimos seis (6) meses de los aportes los sistemas de seguridad social y aportes parafiscales.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia.

Si se trata de un consorcio o unión temporal, se deberá allegar la certificación de cumplimiento antes mencionada para cada uno de los miembros.

Si el proponente es una persona natural, deberá allegar el recibo de pago de sus aportes al sistema obligatorio de salud y de pensión, correspondiente al mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.

3.1.15. FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

Los oferentes deberán aportar el registro único tributario expedido por la DIAN, en el caso de consorcios o uniones temporales se deberá aportar el RUT de cada uno de sus integrantes, el registro único tributario del consorcio o unión temporal se deberá tramitar una vez se adjudique el contrato.

3.1.16. CERTIFICACIÓN PARA ACREDITAR LA CONDICIÓN DE MIPYME

Los oferentes podrán acreditar con la oferta su condición a MiPymes, la certificación expedida por el contador o revisor fiscal, según sea el caso, en el que señale la clase de MiPymes que se trata (Micro, pequeña o mediana empresa), la planta de personal con que cuenta la empresa y los activos totales de la misma expresados en SMMLV.

En el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los integrantes que ostente las condiciones anteriores, debe acreditarla.

Este requisito solo se verificará en caso de presentarse empate en la presente convocatoria.

3.2. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO FINANCIERO Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El Secretario de Hacienda determinó a través de memorando SH-192-2022 de febrero de 21 de 2022y verificará el cumplimiento de la capacidad financiera mínima requerida en cada uno de los procesos contractuales, en tal virtud examinará:

1	Índice de liquidez	RL = AC / PC > = 1.93
2	Nivel de endeudamiento	NE = PT / AT < = 0.52
3	Razón de Cobertura de intereses	RCI = UO / GI > = 7.24
4	Capital de Trabajo	CT = 100% del presupuesto oficial

1	Rentabilidad del patrimonio	RP = UO /P > = 0.22

2	Rentabilidad del Activo	RA = UO/AT > = 0.10

En el caso de uniones temporales o consorcios, el cálculo de los indicadores se realizará tomando la información de todos los integrantes de acuerdo con el porcentaje de participación.

Para el caso del indicador de Razón de Cobertura, los participantes cuyo resultado sea INDETERMINADO, generado por presentar Gastos financieros en cero, CUMPLEN con el indicador.

Los oferentes deberán cumplir con las exigencias de orden financiero indicadas a continuación, para lo cual, el Municipio, tomará las cifras de los estados financieros certificados en el RUP para el cálculo de los índices financieros y de capacidad organizacional exigidos en el presente proceso, de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 1150 del 2007, en concordancia con lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, Decreto 399 del 13 de abril de 2021 y Decreto 579 del 31 de mayo de 2021. La información financiera debe estar actualizada al interior del Registro Único de Proponentes con corte a 31 de diciembre de 2020 hasta tanto se cumplan los plazos normativos para su renovación. El RUP expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha fijada para el cierre del presente proceso. Este certificado debe ser presentado en ORIGINAL O COPIA clara y legible.

De conformidad con los artículos 2 y 3 del Decreto 579 de 2021, a partir del 1 de julio de 2021, la evaluación de indicadores financieros y de capacidad Organizacional se realizará con la información registrada en los estados financieros o la información financiera que se encuentre vigente y en firme en el RUP, teniendo en cuenta la información financiera del mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente durante los tres (3) últimos años fiscales anteriores a la inscripción o renovación, dependiendo de la antigüedad del proponente. En todo caso, teniendo en cuenta los plazos legalmente establecidos para la actualización del RUP; para llevar a cabo la evaluación financiera, el municipio tendrá en cuenta la información que se encuentre en firme en el RUP de los proponentes a la fecha de presentación de la oferta. Para las empresas cuya fecha de constitución sea posterior al 31 de diciembre de 2021, los estados financieros que se verificarán serán los del balance de apertura reportado en el Certificado de Clasificación de la Cámara de Comercio.

Para el efecto, los proponentes deberán señalar al Municipio, en documento, en documento o carta adjunta a la propuesta (formato libre), cual fue el mejor año fiscal a partir del cual se procederá a realizar la evaluación financiera. De igual forma, si el proponente es consorcio o unión temporal deberá anexar dicha manifestación para cada uno de sus integrantes. En caso de consorcios o uniones temporales, se deberá anexar a la propuesta el Registro Único de Proponentes de cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal.

En todo caso la información objeto de verificación en el RUP deberá estar vigente, con el trámite de renovación adelantando en los plazos establecidos en el articulo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme, para que COMITÉ EVALUADOR pueda considerar que el oferente está habilitado y evaluar su oferta.

3.3. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO TÉCNICO

Para efectos de considerar hábil la propuesta en este factor, el proponente deberá describir en un formato de libre diseño los bienes y servicios ofrecidos, los cuales deben cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 2.2 de este Pliego de Condiciones y Fichas Técnicas contenidas en los Anexos del Pliego de Condiciones.

La verificación de los requisitos habilitantes de tipo técnico será realizada por la Secretaria de Educación determinando como CUMPLE o NO CUMPLE, a través de la revisión de los documentos relacionados en los numerales antes mencionados.

3.4. REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA DEL OFERENTE Y OTROS REQUISITOS MINIMOS

La verificación de los requisitos habilitantes de experiencia será realizada por la Secretaria de Educación determinando como CUMPLE o NO CUMPLE, a través de la revisión de los documentos relacionados en el presente numeral.

El proponente deberá acreditar la siguiente experiencia, información que deberá estar contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), el cual debe estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso de selección.

El proponente deberá diligenciar el Formulario No. 4 en el cual consignará la información requerida sobre Experiencia del proponente, suministrando toda la información allí solicitada, el valor del contrato debe expresarse en salarios mínimos mensuales legales vigentes (S.M.M.L.V).

Se verificarán únicamente los contratos relacionados en el formulario previsto para ello y reportados en el Registro Único de Proponentes (RUP).

Es la experiencia del proponente que se relaciona directamente con el objeto contractual en un Proceso de selección determinado, la cual será verificada documentalmente por las cámaras de comercio con base en la información aportada por el proponente en el momento de inscripción, actualización o renovación del RUP.

3.4.1 EXPERIENCIA GENERAL HABILITANTE

La entidad como requisito mínimo habilitante solicita que el proponente acredite la experiencia en el RUP con tres (3) contratos celebrados con entidad pública y/o privada, en estado liquidado, cuyo objeto esté relacionado con la “operación del programa de alimentación escolar” y que la suma de sus valores sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso, es decir 3.694 SMLMV, los tres (3) contratos deben estar inscritos en el Registro Único de Proponentes y en conjunto deberán cumplir con mínimo diez (10) de las siguientes clasificaciones:

Código UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50193000	[50] Platos combinados empaquetados	[19] Alimentos preparados y conservados	[30] Bebidas y comidas infantiles
50192600	[50] Platos combinados empaquetados	[19] Alimentos preparados y conservados	[26] Acompañamientos preparados
78101800	[78] Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	[10] Transporte de correo y carga	[18] Transporte de carga por carretera

78131800	[78] Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	[13] Almacenaje	[18] Bodegaje y almacenamiento especializado
80141700	[80] -Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	[14] Comercialización y distribución	[17] Distribución
81141500	[81] Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	[14] Tecnologías de fabricación	[15] Control de calidad
81141600	[81] Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	[14] Tecnologías de fabricación	[16] Manejo de cadena de suministros
85151500	[85] Servicios de Salud	[15] Servicios alimenticios y de nutrición	[15] Tecnología de alimentos
85151600	[85] Servicios de Salud	[15] Servicios alimenticios y de nutrición	[16] Asuntos nutricionales
90101600	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[16] Servicios de banquetes y catering
90101700	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[17] Servicios de cafetería
90101800	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[18] Servicios de comida para llevar y a domicilio
93131600	[93] Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	[13] Ayuda y asistencia humanitaria	[16] Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93141500	[93] Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	[14] Servicios comunitarios y sociales	[15] Desarrollo y servicios sociales

La anterior clasificación fue tomada de la página Colombia Compra Eficiente clasificador de bienes y servicios códigos UNSPSC VERSION 4.

NOTA: En el caso de los consorcios o uniones temporales, los integrantes en forma individual o en conjunto deben acreditar la inscripción en el grupo, segmento, familia y clase descrito anteriormente y deberán acreditar la experiencia de acuerdo al porcentaje de participación. En tal caso la sumatoria deberá ser igual o superior a 3.694 SMLMV

Para acreditar la experiencia habilitante es necesario anexar copia del contrato, acta de recibo final y acta de liquidación o certificación.

Las certificaciones deben indicar:

a. Número y Fecha del contrato
b. Objeto del contrato
c. Fecha de inicio
d. Fecha de terminación
e. Fecha de Liquidación
f. Valor del contrato
g. Cumplimiento
h. Entidad contratante
i. Contratista, (En caso de consorcios o uniones temporales, indicando consorciados y porcentaje de participación)

Los errores u omisiones en la información de los contratos relacionados, será causal de inadmisión de la respectiva certificación del contrato.

Un Consorcio o una Unión Temporal constituyen UN PROPONENTE. Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, todos sus miembros deberán diligenciar su experiencia conjuntamente en un mismo anexo y deberán contar con la experiencia aquí solicitada.

Cuando las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente podrá anexar a la certificación copia del contrato o de los documentos soporte que sean del caso (siempre y cuando estén firmados por el funcionario competente de la entidad contratante), que permita tomar la información que falte en la certificación.

La no presentación de la certificación que acrediten la experiencia, o el incumplimiento de los requisitos exigidos en el presente no habilitan la propuesta.

Valoración de La Experiencia

La valoración de la experiencia se sujetará a las siguientes reglas especiales:

a. En caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia será la sumatoria de las experiencias (general).de los integrantes que la tengan.

b. El valor total del o los contratos celebrados que se aporten para acreditar la experiencia será aquel que tuvieron a la fecha de terminación del contrato y la conversión a salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) se hará conforme al vigente en dicho año.

c. En caso de presentar el valor en moneda extranjera, se aplicará lo siguiente: Cuando el valor esté dado en dólares americanos (USD) u otra moneda, se convertirá a pesos

colombianos utilizando para esa conversión la tasa representativa del mercado (TRM) vigente para la fecha de firma o suscripción del contrato.

d. El contrato deberá estar terminado y liquidado según corresponda en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas.

e. Cuando el objeto del contrato con el que se pretende acreditar la experiencia, sea diferente del objeto solicitado, no sea exactamente el solicitado por la entidad para acreditar la experiencia, difiera en algún componente, pero en su desarrollo y su objeto corresponda al requerido por la entidad, en el presente proceso de selección, el proponente deberá seguir el siguiente procedimiento, a fin de que dicha experiencia le sea tenida en cuenta, siempre y cuando las actividades acreditadas correspondan a las requeridas en el presente proceso:

- Presentar además de lo ya requerido, documento expedido por la entidad ejecutora, que permita verificar las actividades ejecutadas.
- Presentar un cuadro en el cual se disgreguen y valoren, las actividades que correspondan a las requeridas en el presente proceso de selección, las cuales deberán ser concordantes, dicho cuadro deberá ser suscrito por el representante legal del proponente, avalando la información allí consignada; en caso de que no se presente dicho cuadro o que se presente sin estar suscrito por el representante legal, este requisito habilitante de experiencia del proponente se denominara NO CUMPLE.

f. En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenida en cuenta la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación.

g. Para experiencia adquirida en calidad de subcontratista, cuando el contrato principal del cual se generó la subcontratación sea un contrato celebrado con entidades públicas, deberá de adjuntarse copia del contrato principal y la respectiva autorización y/o aprobación de la entidad pública, cuando el contrato principal lo señale.

h. En el caso de contratos ejecutados parcialmente o como consecuencia de cesiones, solamente se aceptará como experiencia lo ejecutado como contratista, siempre y cuando el contrato esté terminado.

Se declarará como CUMPLE al proponente que demuestre la experiencia establecida en este numeral y las reglas establecidas para valoración de la experiencia y como NO CUMPLE a quien no demuestre la experiencia.

Nota: Sólo se tendrán en cuenta los contratos solicitados en el presente documento habilitante y relacionados en el formato correspondiente.

Igualmente deberán diligenciar la información en la siguiente tabla y aportar los documentos que soporten las misma.

No contrato	Objeto	Contratante	Orden de inscripción y/o ejecutado en el RUP	Valor del contrato expresado en SMMLV

3.4.2 OTROS REQUSITOS TECNICOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 5, numeral 1 de la ley 1150 de 2007 los siguientes factores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la

participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será CUMPLE / NO CUMPLE.

Sin perjuicio de la información adicional que sea requerida para la verificación de los requisitos habilitantes, El Municipio de Tocancipá verificará en el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.2. del decreto 1082 de 2015.

Para tal fin el Municipio de Tocancipá revisará los siguientes Documentos para la Verificación técnica:

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS TECNICOS

El proponente deberá presentar ***carta de compromiso*** suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento según su corresponsabilidad, con los lineamientos técnicos – administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender mediante la resolución 0335 de 2021 y los documentos habilitantes del proponente presentada para el presente proceso.

CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO MINUTAS:

El oferente deberá entregar certificación bajo gravedad de juramento que las minutas adjuntas cumplen con los lineamientos establecidos en el programa de Alimentación Escolar y disposiciones aplicables. En caso de que en alguno de los términos establecidos anteriormente sean calificados como **NO CUMPLE** se determinara la propuesta como **NO HABIL**.

PLAN DE ALISTAMIENTO:

El proponente deberá presentar **carta de compromiso** suscrita por el representante legal en la cual se compromete a que dentro de los cinco (5) días posteriores al perfeccionamiento del contrato entregará el documento que contenga los planes y programas que hacen parte de la planeación adecuada del servicio, conforme a lo establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender mediante la resolución 0335 de 2021 (Anexo Técnico Calidad Inocuidad)

Dicho documento técnico deberá contener los siguientes aspectos que se encuentran incluidos dentro de lineamientos técnicos administrativos establecidos para tal fin por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender

a) En todo momento el proveedor deberá propender por el desarrollo de una buena práctica higiénica y cumplimiento de la Resolución 335 de 2021, tanto en sus instalaciones como en las unidades de atención, aplicando, supervisando y controlando un plan de saneamiento y un manual de aseguramiento de la calidad.

b) Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá tener registro sanitario y permisos legales correspondientes, conforme a lo estipulado en la Resolución 335 de 2021. El registro sanitario deberá estar vigente durante toda la ejecución del contrato.

c) El oferente deberá presentar los correspondientes registros sanitarios (Invima) vigentes y permisos de importación en los alimentos a utilizar tanto para la ración preparada en sitio, industrializada, de emergencia, y para los implementos de aseo y desinfección o cualquier elemento que aplique la condición de tener un registro sanitario y se utilice en la prestación del servicio de alimentación.

d) Relacionar y presentar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar y/o comedores de los programas sociales, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección.
- Programa de Residuos
- Programa de Control de Plagas.
- Monitoreo de calidad del agua

Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción y/o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar y comedores de los programas sociales, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

f) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.

g) Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar y comedores de los programas sociales;

h) Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima.

i) Programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso.

j) Plan de manejo ambiental.

k) Programa de evaluación y seguimiento a experiencia.

VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

El Operador debe garantizar los vehículos empleados para transporte de alimentos con superficies y dispositivos de cierre, fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

Los vehículos que transporten alimentos que requieran congelación o refrigerados deben estar equipados con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros, y adicionalmente el personal transportador de alimentos debe realizar los registros respectivos en el formato correspondiente.

El contratista debe contar con los vehículos de transporte ya sean propios o vinculados, para garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato cuando el supervisor lo considere pertinente, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

El proponente debe contemplar un PLAN DE RUTAS detallado para una adecuada organización de los suministros, que especifique días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible a cada uno de los restaurantes escolares, acorde a lo requerido para la ejecución. Es importante tener en cuenta tiempos de entregas, condiciones geográficas y ubicación de las sedes, lo cual permitirá un adecuado suministro en las unidades aplicativas.

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Se debe asegurar la distribución en horarios hábiles y en los días acordados con el personal manipulador y rectores.

Por lo anterior, el contratista deberá tener a su disposición para la ejecución del objeto contractual, como mínimo tres (03) vehículos automotores modelo 2015 en adelante, con termo King, refrigerado o frigorífico de una capacidad de mínimo 2 Toneladas, con su respectivo concepto sanitario favorable.

Para acreditar este requisito el proponente deberá adjuntar junto con su propuesta copia de la tarjeta de propiedad, el certificado de revisión técnico mecánica y de gases vigente, copia del SOAT vigente, de cada uno de los vehículos; si los vehículos no son de propiedad del oferente, deberá allegar el contrato de alquiler de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados.

BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE: El oferente debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble que se encuentre ubicada dentro del municipio de Tocancipá, que cuente con mínimo los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: balanza, gramera, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas, ubicación estratégica para garantizar el menor tiempo posible de transporte de los alimentos perecederos y su mínima manipulación, así

como para atender cualquier reposición o eventualidad que se llegue a presentar en algún momento de ejecución, que cumpla con las normas higiénico – sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano no serán tenidos en cuenta conceptos de venta y elaboración de alimentos, expendio de alimentos, fabricación de alimentos. Además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente, adicional debe presentar el protocolo de bioseguridad aprobado por la entidad territorial se salud ETS donde se encuentra ubicado el inmueble y mantenerlos durante el tiempo que dure el contrato.

Se debe allegar junto con la propuesta:

Concepto sanitario emitido por la ETS del municipio favorable sin observaciones.
Protocolos de bioseguridad aprobados e implementados en la bodega.
Áreas exclusivas de almacenamiento de alimentos modalidad contingencia.

La bodega y/o planta de operación deberá contar con las siguientes especificaciones técnicas:

Tamaño mínimo 400 mts cuadrados, distribuidos así:
Área en Seco: 350 mts
Área en frio: 50 mts.

Deberá contar con las siguientes áreas:

Área de recibo.
Área control de calidad
Área de almacenamiento seco.
Área de almacenamiento de Contingencia
Área de alistamiento de materia prima.
Área de ensamble
Área de refrigeración para Lácteos y carnes.
Área de despacho.
Área social
Área de aislamiento
Área para oficinas.

El proponente deberá allegar junto con la propuesta:

Certificación de compromiso de bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, ubicación, dirección del inmueble, disponibilidad y exclusividad del inmueble.

En caso de presentar oferta plural, la propiedad, el arrendamiento y el leasing, deberán estar por lo menos a nombre de uno (1) de los integrantes del consorcio o unión temporal.

La Entidad se reserva la facultad para realizar visita técnica durante la verificación de las propuestas a la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble ofrecida por el oferente, teniendo en cuenta la carta de presentación de bodega presentada en la propuesta, para ello se tomaran los datos que se encuentran en esta, en caso de que el oferente solicite realizar dicha visita en una dirección diferente a la presentada en los documentos se procederá con suspensión de dicha visita y se determinara proponente

NO HABILITADO, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la Entidad en caso de que no se cumplan con las características técnicas solicitadas en el presente documento se procederá a calificar al proponente como **NO HABILITADO**.

MANUALES Y PROGRAMAS: El oferente debe adjuntar el plan de saneamiento, y un manual de aseguramiento de calidad, un programa de salud ocupacional y seguridades industriales y un programa de manejo ambiental, vigente e implementado.

El plan de saneamiento básico debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (comedores escolares y programas sociales) el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:

- Objetivos
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
- Formatos de monitoreo y control

Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:

- Objetivos – Tipos de residuos
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
- Código de colores – Impacto ambiental
- Formatos de monitoreo y control

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- Objetivos
- Caracterización de plagas
- Tipo de control (físicos y químicos)
- Periodicidad y métodos de aplicación
- Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique)

Empresa que prestará el servicio (en caso de que aplique)

- Programa de monitoreo de calidad del agua
- Objetivos
- Normas de calidad de agua
- Usos del agua
- Sistemas de almacenamiento
- Procedimientos de mejoramiento de la calidad de agua
- Tipos de control (preventivo y correctivo)

El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial deberá tener como mínimo:

- Objetivos
- Diagnóstico y priorización de los factores de riesgo
- Diseño de reglamento de higiene y seguridad industrial

Un manual de aseguramiento de la calidad y las acciones encaminadas al mejoramiento de la prestación del servicio de alimentación escolar y alimentación de los programas

sociales de la empresa. El manual de aseguramiento de la calidad debe tener como mínimo:

- Objetivo.
- Documentación de todos los procesos que afecten la calidad.
- Control de Calidad. • Sistemas de Control.
- Acciones preventivas y correctivas.

Un programa de manejo ambiental, el cual tendrá como mínimo.

- Objetivo
- Diagnostico
- Acciones a realizar en la empresa y en la ejecución del proyecto.

El plan de manejo ambiental debe contener actividades a desarrollar en la ejecución del programa; un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales (este plan de manejo puede ser proyectado).

Los anteriores planes se tendrán en cuenta como una propuesta preliminar y estarán sujetos a cambios y ajustes en la fase de alistamiento de acuerdo con cada uno de los lugares de ejecución de contrato.

SISTEMA D EGESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El proponente deberá acreditar que cuenta con el SSG-SST y que se encuentra implementando y dicho sistema de acuerdo a lo establecido en la Resolución 312 de 2019 expedida y avalada por el Ministerio de Trabajo, requisito que será válido presentando la certificación expedida por la ARL que tenga el proponente, con un porcentaje de cumplimiento superior al 90% de cumplimiento.

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales que la conforman, cada empresa deberá aportar este requisito habilitante

PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El proponente deberá adjuntar junto con su propuesta el listado, la cantidad y la documentación especificada en el cuadro denominado personal PERSONAL MINIMO REQUERIDO.

CANTIDAD	ROL	PERFIL y REQUERIMIENTOS	ACTIVIDADES
1	COORDINADOR GENERAL	Diploma o acta de grado en Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o nutricionista y/o ingeniería agro-industrial. • Certificación de experiencia profesional certificada de 5 años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 2 años en PAE. • Certificados de antecedentes expedidos por la autoridad competente en cada una de las profesiones relacionadas. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	4 - Realizar la Coordinación General del Programa Restaurantes Escolares en el Municipio de Tocancipá. 5 – Servir de enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. 6 Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.
1	SUPERVISORES OPERATIVOS	Tecnólogo de alimentos o agroindustrial y/o Ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial. • Certificación de experiencia especifica de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Apoyo a la supervisión en las instituciones educativas.
1	NUTRICIONISTA-DIETISTA	Título de pregrado o acta de grado en nutrición o dietética. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Diseñar los ciclos de menú y apoyar a la supervisión del programa. Deberá suscribir el aval de los menús que presente el contratista para aprobación del Municipio de Tocancipá. El nutricionista, dietista debe indicar su nombre en el anexo adjuntando copia de su documento de identidad y de su matrícula profesional, e inscripción vigente en el sistema de información RETHUS del Ministerio de Salud y Protección Social el cual deberá mantenerse vigente durante la ejecución del contrato.
1	INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O PROFESIONAL EN EL AREA DE CALIDAD DE ALIMENTOS	Título de pregrado o acta de grado. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y/o título profesional según corresponda. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. •Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Realizar labores de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de las minutas y planes de saneamiento.

52	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	• Cédula de Ciudadanía. • 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 no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. • Formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. • Carta de compromiso suscrita por el manipulador (a) en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Ver Condiciones y requerimientos técnicos del objeto a contratar

3.4.3 PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica que será presentada por el oferente como requisito técnico habilitante, exigida por la entidad para este presente proceso de selección.

Es importante mencionar, que la NO PRESENTACIÓN de alguno de los componentes contenidos en la misma, será causal de RECHAZO de la propuesta, ya que cada uno de ellos hace parte integral del cálculo del ofrecimiento realizado por el oferente en su propuesta.

Así mismo, la NO presentación de uno de los componentes, impediría a la entidad realizar la evaluación y comparación objetiva de las propuestas presentadas.

3.5 Criterios para seleccionar la oferta más favorable

Criterios para seleccionar la oferta más favorable

FACTORES DE CALIFICACIÓN:

La entidad evaluará y ponderará únicamente las ofertas de los proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

Con el fin de determinar la propuesta a seleccionar como adjudicataria del contrato, se efectuará la calificación y ponderación asignando los puntajes que se determinan a continuación, teniendo en cuenta que el total de los puntos para la evaluación de las ofertas será de 100 puntos, distribuidos así:

ITEM	Criterio de evaluación	Puntaje
1	Factor económico	30 Puntos
2	Factor Técnico-Calidad del servicio	49 Puntos
3	Incentivo a la Industria	10 Puntos

	Nacional	
4	Compra públicas de alimentos	5 Puntos
5	Apoyo a la Industria Local	5 Puntos
6	Condiciones preferencia en favor de la oferta de personal en condición de discapacidad.	1 Punto
	Total	**100 PUNTOS**

De conformidad con el Artículo 58 de la Ley 2195 de 2022, "*Por la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones",* la entidad reducirá (02) PUNTOS al criterio de la propuesta económica, a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha de cierre de presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esta reducción también afectará a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la misma situación descrita. La reducción del puntaje no aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifique, adiciones o sustituyan.

Dicha condición será verificada con la información que conste en el Registro Único de Proponentes, de conformidad con lo establecido por el Artículo 6 de la Ley 1150 de 2011.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. **FACTOR ECONÓMICO – 30 PUNTOS**

FACTOR ECONOMICO	PUNTAJE
TOTAL	**30 PUNTOS**

Se aplicará el Método: **MENOR VALOR** en el que se tendrá en cuenta el valor consignado en la casilla **Valor total incluido IVA,** a continuación se describe el método del **MENOR VALOR:**

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método el municipio de Tocancipá procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

Puntaje i = $\left\{ \frac{[\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (V_{MIN})}{V_i} \right.$

Donde,

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

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

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN FACTOR TÉCNICO - CALIDAD DEL SERVICIO - 49 PUNTOS

FACTOR CALIDAD	PUNTAJE
Empleabilidad	20 Puntos
Menú especial	20 Puntos
Formato de intercambio alimentario	9 puntos
TOTAL	**49 PUNTOS**

EMPLEABILIDAD – 20 PUNTOS

En aras de minimizar el riesgo de retrasos en los horarios establecidos para la entrega de los alimentos a los estudiantes y garantizar la empleabilidad en el municipio de Tocancipá, la entidad busca vincular a personas que residan en el municipio de Tocancipá y de esta forma contribuir con la generación de empleo del municipio, motivo por el cual se le asignara máximo 20 puntos de acuerdo a la siguiente tabla:

Personal Ofertado (Respecto a manipuladoras de alimentos únicamente)	Puntos
90% o más del personal ofertado (manipuladores de alimentos) es residente del municipio de Tocancipá, dentro del cual en un porcentaje no menor a 20% deben ser padres de familia priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. (Artículo 4 Ley 2042 de 2020).	20
Entre el 70 y el 89% del personal ofertado (manipuladores de alimentos) es residente del municipio de Tocancipá, dentro del cual en un porcentaje no menor a 20% deben ser padres de familia priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. (Artículo 4 Ley 2042 de 2020).	10

Para el cumplimiento del requisito de residencia en el Municipio de Tocancipá se debe anexar:

- Manifestación expresa y suscrita por el Proponente o Representante Legal, donde acredite que vinculará el porcentaje mínimo antes definido de personal de manipulación de alimentos requeridos en los requisitos habilitantes técnicos domiciliados en el Municipio, contratados durante toda la ejecución del contrato.

- Certificado expedido por la oficina de SISBEN del Municipio de Tocancipá, o descargado directamente de la página https://www2.sisben.gov.co/atencion-al-ciudadano/Paginas/consulta-del-puntaje.aspx donde conste la residencia en el Municipio o certificación de residencia expedida por la autoridad competente (Alcalde Municipal), del personal de manipulación ofrecido

Para el requisito de padres de familia (cabeza de hogar) se debe anexar: Declaración Juramentada ante Notaria donde conste la condición de padre (Cabeza de hogar).
En caso de no presentar el cumplimiento de alguno de estos requisitos, no se otorgará puntaje

MENÚ ESPECIAL – 20 PUNTOS

Al proponente que oferte menú especial disponible para ser remplazado por la ración diaria, y sin costo adicional para cuando requiera ser solicitado y manteniendo los nutrientes básicos del menú normal, para celebración de fechas destacadas durante el año en el municipio de Tocancipá, de acuerdo con la programación y los lineamientos de la supervisión del contrato, se le asignará el puntaje de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Entre 4 y 5 menús	**20**
Entre 1 y 3 Menús	**10**

Para asignación de este criterio, el proponente deberá allegar junto con su propuesta carta de compromiso con el número de menús y detalle de los mismos de acuerdo al puntaje pretendido.

FORMATO DE INTERCAMBIO ALIMENTARIO - 9 PUNTOS

Se asignará el puntaje al proponente que oferte una (1) lista de intercambio alimentario para usuarios que presenten alergias alimentarias y/o intolerancias alimentarias y que se encuentren en el Programa de Alimentación Escolar, respecto de los siguientes alimentos:

a. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas hibridas y productos de éstos, entre otros).
b. Huevo y subproductos.
c. Maní, soya y sus productos.
d. Leche y productos lácteos (lactosa incluida).

Esta lista tendrá que encontrarse disponible, para ser remplazada por la ración diaria, y sin costo adicional para cuando requiera ser solicitado y deberá allegarse carta de compromiso en la propuesta, relacionando a través de formato el listado de menús ofrecido para asignación de puntaje

3. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL – 10 PUNTOS

Para este aspecto, el proponente recibirá un máximo de diez (10) puntos de acuerdo con lo indicado en la siguiente tabla, según la procedencia de los servicios ofrecidos

De conformidad con lo establecido en la Ley 816 de 2003, los Proponentes habilitados y no rechazados reciben el puntaje de apoyo a la industria nacional, por Bien Nacional, Trato Nacional o por incorporación de bienes y servicios colombianos en bienes extranjeros.

La entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por Promoción de Bienes Nacionales, Trato Nacional o Acuerdo Comercial ni Promoción de la Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros; es decir, el Proponente únicamente será acreedor de puntaje por una de las opciones detalladas según sea el ofrecimiento.

En caso de que el Proponente acredite ambas circunstancias, la entidad otorgará el puntaje mayor de los criterios mencionados.

Los Proponente que se encuentren habilitados serán acreedores del puntaje de Apoyo a la Industria Nacional en el marco de la Ley 816 de 2003, y las demás que la modifiquen.

Los puntajes para Apoyo a la Industria Nacional para cada una de las Categorías, Segmentos o Grupos se detallan en la siguiente tabla:

Criterio	Puntaje
Las ofertas de bienes y servicios nacionales	10
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros con acuerdo comercial en materia de compras estatales, vigentes, suscritos con Colombia	10
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros sin acuerdo comercial que incorporen bienes y/o servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales colombianos.	5
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros que no incorporen bienes y/o servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales colombianos, sin reciprocidad	0

La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por Promoción de Servicios Nacionales, Trato Nacional o Acuerdo Comercial ni Promoción de la Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros; es decir, únicamente será acreedor de puntaje por una de las opciones detalladas en la tabla inmediatamente anterior, según sea el ofrecimiento de cada uno.

De acuerdo con el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003 *"Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación o demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento."*.

En el presente Proceso de Contratación los bienes nacionales relevantes son:

No.	BIEN NACIONAL RELEVANTE	FECHA DE INSCRIPCION	FECHA DE VIGENCIA	No. De partida arancelaria	% Participación	Puntaje individual de cada bien
1	CARNE DE RES	20211125	30/11/2022	201300010	1,19	1,07
2	FRIJOL	20210416	19/04/2022	713359000	1,43	1,29
3	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	20211125	2022/11/29	0401200000	2,38	2,15
4	ARROZ	20210416	19/04/2022	1006109000	1,02	0,92
5	PONQUE	20210309	09/03/2022	1905909000	0,88	0,79
6	QUESO (pera, campesino o doble crema)	20210525	26/05/2022	406100000	4,17	3,77
				∑	**11,07 %**	**10,0**

3.1. Forma de asignación del puntaje de Apoyo a la Industria Nacional

La entidad asignará el puntaje de acuerdo con las siguientes consideraciones:

3.1.1. Promoción de Bienes Nacionales – 10 puntos

Un bien es nacional si está inscrito en el Registro de Productores de Bienes Nacionales (RPBN). En ese entendido, son bienes nacionales:

• Aquellos totalmente obtenidos en el territorio colombiano;
• Los bienes elaborados en el país con materiales nacionales;
• Bienes que hayan sufrido una transformación sustancial en función de un porcentaje mínimo de valor agregado nacional o un proceso de producción sustancial.

El RPBN es administrado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Puede ser solicitado y consultado en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), y utiliza la clasificación arancelaria de los bienes. En consecuencia, los puntos para la promoción de los bienes nacionales sólo deben concederse al proponente si éste cuenta con el respectivo RPBN para los bienes que ofrece.

En ese sentido, para ser acreedor de puntaje por promoción de bienes nacionales debe cumplir con:

A. Los puntajes por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo se otorgarán a los Proponentes que se comprometan a adquirir uno, varios o todos los bienes nacionales relevantes para el cumplimiento del contrato. Para efectos de obtener el puntaje, la oferta respectiva no podrá someterse a condicionamientos.

B. Cuando se determine la existencia de oferta de los bienes nacionales relevantes requeridos para el desarrollo del presente objeto contractual dentro del Registro de Productores de Bienes Nacionales, no se otorgará puntaje a los Proponentes que no ofrezcan alguno de los bienes mencionados. Esto aunque se comprometan a vincular al cumplimiento del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos.

C. Cuando la Entidad Estatal haya determinado la existencia de más de un bien nacional relevante, se otorgará el puntaje de manera proporcional a la cantidad de bienes nacionales relevantes que los Proponentes se comprometan a incorporar durante la ejecución del contrato y dependiendo del porcentaje de participación de estos bienes.

Para efectos de la asignación de puntaje, la Entidad Estatal definirá el puntaje de cada bien nacional relevante de acuerdo con su porcentaje de participación, para lo cual aplicará la siguiente fórmula.

$$Pi = \frac{Participación\ (\%)_i * (Pmax)}{\sum_i^n Participación\ (\%)}$$

Donde:

Pi: Puntaje de cada bien relevante
i: Bien o bienes nacionales relevantes
n: Número de bienes nacionales relevantes
Participación (%)i : Porcentaje de participación del bien
Pmax =Puntaje máximo para el factor de evaluación de apoyo a la industria nacional (10 puntos)
$\sum_i^n$ Participación (%): Sumatoria de los porcentajes de participación de los bienes
Para efectos de la asignación de los puntajes indicados, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal.

Definido el puntaje de cada bien nacional relevante, la Entidad Estatal otorgará el puntaje a cada Proponente dependiendo de la cantidad de bienes nacionales relevantes ofertados y el puntaje individual asignado a cada uno de ellos. Para la asignación de este puntaje se aplicará la siguiente fórmula.

$$Puntaje\ proponente = \sum_{j=0}^{i} P_i$$

Donde:
Puntaje proponente: Puntaje asignado al Proponente
$\sum_{j=0}^{i} P_i$: Sumatoria de los puntajes de los bienes relevantes seleccionados por el Proponente

Para efectos de la asignación del puntaje a los Proponentes, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal. En todo caso, el puntaje asignado a los Proponentes no podrá superar los diez (10) puntos.

D. En el caso de Proponentes Plurales, todos, varios o cualquiera de sus integrantes podrá incorporar todos o algunos de los bienes nacionales relevantes. Además de la incorporación del bien nacional relevante, tratándose de Proponentes Plurales, su composición deberá estar acorde con la definición de Servicios Nacionales prevista en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, de lo que dependerá la franja del puntaje aplicable en lo referente con el apoyo de la industria nacional.

A tales efectos en la siguiente tabla se indican las posibles composiciones de Proponentes Plurales, la regla de origen que les aplica en virtud de dicha conformación, así como la franja de puntaje correspondiente:

No.	Composición del Proponente Plural	Regla de origen aplicable	Puntaje aplicable
1.	Únicamente integrantes colombianos	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)
2.	Colombianos en asocio con extranjeros con trato nacional	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)

3.	Únicamente integrado por extranjeros con trato nacional	La regla de origen del país con el que se tenga acuerdo comercial o la del Decreto 1082 de 2015. Si el Proponente Plural no especifica a cuál regla se acoge, se aplicará la del Decreto 1082 de 2015.	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)
4.	Proponente plural en el que al menos uno de los integrantes es extranjero sin trato nacional.	No aplica la regla de origen del Decreto 1082 de 2015, ni la de los países de origen.	Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros (4.3.2)

3.1.2. Trato Nacional o Acuerdo Comercial – 10 puntos

Se realizará la asignación de puntaje de acuerdo con lo previsto en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003.

4. COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS -5 PUNTOS

El operador del Programa de Alimentación Escolar debe cumplir con los lineamientos y la normatividad vigente en relación a las Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios y/o productores agropecuarios locales, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2001" Por el cual se adiciona la Parle 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos" en el cual establece en su numeral Artículo 2.20.1.1.3. "**Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales**. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de Alimentos. (…)".

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente que acredite que el 30% de las compras de alimentos y suministros de productos agropecuarios para la elaboración y/o entrega al programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores registrados en la Agencia Comercializadora del Departamento de Cundinamarca	5
El proponente que NO acredite que el 30% de las compras de alimentos y suministros de productos agropecuarios para la elaboración y/o entrega al programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores registrados en la Agencia Comercializadora del Departamento de Cundinamarca	0

NOTA: Para acreditar esté requisito el proponente deberá aportar promesa de contrato de proveeduría con el lleno de los requisitos exigidos en el Artículo 2.20.1.1.4. Decreto 1071 de 2015, modificado por el Decreto 248 de 2021.

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

5. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL- 5 PUNTOS

Con el propósito de mejorar la calidad de vida de los tocancipeños y generación de empleo dentro de la misma población, la administración municipal contemplo dentro del Plan de Desarrollo Municipal “Tocancipá Trabajamos para ti”, en su línea estratégica avancemos en desarrollo económico e institucional en la que se busca adelantar la estrategias que permitan facilitar la inserción laboral, general alternativas de ingreso, trabajo decente para los habitantes del Municipio, motivo por el cual la entidad otorgará puntaje a los proponentes que contribuyan con la reactivación económica del municipio de Tocancipá.

Consecuentemente se asignará máximo 5 puntos puntaje de conformidad con el siguiente cuadro:

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente que acredite 30% de la oferta de productos y alimentos para la elaboración y/o entrega el programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores del Municipio de Tocancipá	5
El proponente que acredite 15% de la oferta de productos y alimentos para la elaboración y/o entrega el programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores del Municipio de Tocancipá	2

Para acreditar el cumplimiento de este requisito los proponentes manifestarán bajo la gravedad de juramento el porcentaje al cual se compromete para realizar la compra de bienes y servicios.

6. CONDICIONES PREFERENCIA EN FAVOR DE LA OFERTA DE PERSONAL EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD.

La entidad otorgará el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección. Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	**No mínimo de trabajadores con discapacidad exigido**
Entre 1 y 30	1
Entre 31 Y 100	2
Entre 101 Y 150	3
Entre 151 Y 200	4
Más de 200	5

CRITERIOS DE DESEMPATE:

De conformidad con la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020, por medio de la cual se Impulsa el Emprendimiento en Colombia". Esta norma que tiene vigencia desde la misma fecha de promulgación, en su artículo 35 estableció los factores de desempate que deben ser utilizados obligatoriamente por las entidades contratantes del estado, indistintamente de su régimen de contratación; reglas que tal y como lo establece la norma en comento, deberán ser aplicadas de forma sucesiva y excluyente, sin perjuicio de los acuerdos internacionales vigentes.

Que en concordancia con lo anterior se establece como medios de desempate para el presente proceso los siguientes:

FACTOR DESEMPATE	**FORMA DE ACREDITACIÓN DE LA CONDICION**
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN - SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** **A. BIENES.** Inscripción en el Registro de productor de bienes nacionales (RPBN). Este es un instrumento mediante el cual el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo recopila información (base de datos) sobre la producción de bienes existentes en el país. La preferencia de oferta se concederá al proponente que cuenta con el respectivo RPBN para los bienes que ofrece. **B. SERVICIOS** Para el caso de los servicios, se considera que es nacional si se hace por una persona natural colombiana o residente en el país, circunstancias que se acreditarán con la Cédula de Ciudadanía o con la visa de

	residente. Para el caso de personas jurídicas se considera que el servicio es nacional si es prestado por una persona constituida en Colombia, lo cual se verificará con el certificado de existencia y representación legal.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**A. PRUEBA DE LA CONDICIÓN. A. MUJER CABEZA DE FAMILIA.** Esta condición se acredita con Declaración ante notario por parte de la respectiva mujer. (Parágrafo del Art. 2° de la Ley 82 de 1993). **B. MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR.** Esta condición se acredita mediante providencia que establezca medida de protección expedida por la autoridad competente, (comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas–. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada). **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** **A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL.** La respectiva declaración ante notario o la providencia según corresponda. **B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.** 1. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de mujeres que ostentan la condición especial (Cabeza de Familia – Victima de la Violencia). ii) Identificación de las Mujeres, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen, o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición para el caso de

	otras figuras asociativas del derecho privado (Número de asociados – Número de afiliados – Integrantes etc.). 2. La declaración ante notario o providencia que establece la medida protección, según la condición a acreditar, de la o las mujeres que hacen parte de las personas jurídicas proponentes. Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente. Nota: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se calcula de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social. Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se calcula a partir del porcentaje de mujeres vinculadas a la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc., según su naturaleza.)
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE**. 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección. 2. Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo en el cual se indique el número de personas vinculadas con discapacidad, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de personas mayores vinculadas directamente por el

	proponente mediante contrato de prestación de servicios o de trabajo a la fecha de cierre del proceso de selección. ii) El número de trabajadores y/o de prestadores de servicios vinculados, mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión. 2. Declaración escrita de la persona mayor trabajador o vinculada al proponente, en la cual indique que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que ya ha cumplido el requisito de edad establecido en la ley (57 y 62 años para mujeres y hombres respectivamente) junto con la copia de la cédula de ciudadanía.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.	**SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE - PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Certificaciones de auto reconocimiento expedidas por la dependencia competente del Ministerio del Interior. (Es el Ministerio del Interior la autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas.) **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de trabajadores vinculados a su planta de personal a la fecha de cierre del proceso. b) El número de dichos trabajadores que pertenezcan a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, rom o gitanas. 2. Certificación de auto reconocimiento de cada uno de los trabajadores con los que se pretende acreditar el requisito.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Esta condición se acredita con la respectiva certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización –ARN– que los reconoce como tales. **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL**.

	Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización. **B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.** 2. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de personas en proceso de reintegración o reincorporación. ii) Identificación de estas personas, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición para el caso de otras figuras asociativas del derecho privado (Número de asociados – Número de afiliados – Integrantes etc.) 2. La Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización de las personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de las personas jurídicas proponentes con una fecha de expedición no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre del proceso. Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente. Nota: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se calcula de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social (Sociedades Personales). Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se calcula partir del porcentaje de personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc. según su naturaleza)

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	Acreditar de acuerdo a la forma descrita para el caso de madres cabeza de familia y personas en proceso de reintegración o reincorporación.
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal- siempre y cuando estén obligadas a tener uno o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición de tal, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal- siempre y cuando estén obligadas a tener uno- o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño

	empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE** 1. Estados Financieros del año inmediatamente anterior- (Balance - Estado de resultados con sus respectivas notas y debidamente certificados y dictaminados cuando corresponda. 2.Certificación suscrita por el contador público que prepara los estados financieros y por el revisor fiscal - en caso de contar con el - en la que se indique que del total de los pagos realizados por el ente económico, con corte 31 de diciembre del año anterior, mínimo un 25% corresponden a proveeduría a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE** Dicha situación se acredita con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los documentos del proceso.	El método que se utilizara para el presente proceso corresponderá al de balota, el proponente que saque la balota con mayor número será el adjudicatario.

CAPITULO 4

CIERRE DEL PROCESO, VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y TRASLADO

4.1. CIERRE DEL PLAZO DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y APERTURA DEL SOBRE DE REQUISITOS HABILITANTES Y TECNICOS.

Las propuestas recibidas hasta la fecha y hora del cierre del plazo del presente Proceso de Selección, establecido en el CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN, serán abiertos los sobres que contienen los requisitos habilitantes y técnicos a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

A partir de la fecha y hora de cierre de la presente convocatoria los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus propuestas.

Los proponentes podrán consultar los requisitos habilitantes durante el término de traslado del informe de verificación, una vez el Comité Evaluador haya realizado la verificación correspondiente de las propuestas presentadas, es decir, las propuestas serán públicas una vez se dé inicio al término de traslado del informe de verificación.

4.2. FACTORES DE VERIFICACIÓN

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, el Comité Evaluador y/o Asesor procederá a verificar la capacidad jurídica, condiciones de experiencia, técnicas y capacidad financiera y organizacional de los documentos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de estos requisitos, de conformidad con lo establecido en el presente pliego de condiciones.

Son factores de verificación que debe cumplir la propuesta:

FACTORES	CUMPLIMIENTO
VERIFICACIÓN JURÍDICA	HÁBIL O NO HÁBIL
VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA	HÁBIL O NO HÁBIL
VERIFICACIÓN TÉCNICA	HÁBIL O NO HÁBIL
VERIFICACIÓN FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL	HÁBIL O NO HÁBIL

EL MUNICIPIO comprobará la exactitud de la información consignada en cada propuesta y podrá solicitar en cualquier momento las aclaraciones que considere pertinentes, dichas aclaraciones y demás solicitudes que para efecto de la verificación realice la Entidad, deberán ser resueltas por el oferente hasta antes la adjudicación.

La verificación de la información contenida en los documentos aportados con la propuesta se realizará en relación con los requisitos exigidos en el pliego, en consecuencia, es necesario e indispensable consignar y adjuntar toda la información detallada que permita su análisis.

En la propuesta, si existe discrepancia entre la información, tenor literal, cifras, ofrecimientos y la documentación aportada, EL MUNICIPIO se abstendrá de realizar cualquier tipo de interpretación, razón por la cual se calificará como **NO HÁBIL**.

4.2.1. VERIFICACIÓN CAPACIDAD JURÍDICA

El informe jurídico no tiene ponderación alguna, se trata del estudio y verificación que debe realizar EL MUNICIPIO a través de la Oficina Jurídica y de Contratación, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos de la ley y el pliego de condiciones, estableciéndola **HÁBIL o NO HÁBIL**.

4.2.2. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE EXPERIENCIA

El informe de experiencia no tiene ponderación alguna, se trata del estudio y verificación que debe realizar EL MUNICIPIO a través de la Secretaria de Educación, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos del pliego de condiciones, estableciéndola **HÁBIL o NO HÁBIL**.

4.2.3. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS

El informe técnico no tiene ponderación alguna, se trata del estudio y verificación que debe realizar EL MUNICIPIO a través de las la Secretaria de Educación, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos del pliego de condiciones, estableciéndola **HÁBIL o NO HÁBIL**.

4.2.4. VERIFICACIÓN CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

El informe financiero no tiene ponderación alguna, se trata del estudio que debe realizar EL MUNICIPIO a través de la Secretaría de Hacienda, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos de la Ley y el pliego de condiciones, estableciéndola **HÁBIL o NO HÁBIL**.

4.3. PUBLICACIÓN Y TRASLADO DEL INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y TECNICOS DE LOS PROPONENTES, PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES Y PLAZO PARA SUBSANAR

Una vez efectuada la verificación de los requisitos habilitantes y técnicos de las ofertas por el Comité Evaluador del MUNICIPIO, publicará el informe en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, en la fecha establecida en el Cronograma del Proceso de Selección y permanecerá a disposición de los oferentes para que lo conozcan, plazo dentro del cual podrán presentar observaciones al mismo en caso de considerarlo procedente.

En dicho informe se señalarán los proponentes que se encuentran habilitados, los que no están habilitados para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, hasta el momento dispuesto por la entidad en el cronograma del presente proceso de selección, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

4.5 . CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Antes de la selección del contratista, además de las causales de rechazo expresamente contempladas en la Ley de Contratación Estatal, EL MUNICIPIO rechazará cualquier oferta que se encuentre incursa en cualquiera de las siguientes causales, siempre y cuando los oferentes no hayan presentado las subsanaciones correspondientes dentro del término establecido para el efecto:

4.6.1 DE CARÁCTER JURÍDICO:

a) Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar contempladas en la Constitución Política de Colombia y la Ley.
b) Cuando la oferta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.
c) La falta de autorización de la junta de socios para proponer, celebrar, ejecutar el contrato por la cuantía determinada en este pliego, en el caso que el representante legal tenga limitada dicha facultad.
d) Cuando no sean subsanadas por el oferente las deficiencias encontradas en su oferta, a solicitud de EL MUNICIPIO, dentro del plazo que este establezca para tal efecto, o no lo realice correctamente.
e) Cuando se presenten dos o más propuestas por un mismo proponente, por si o por interpuesta persona o cuando existan dos o más propuestas bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, efectuadas por el mismo proponente, lo cual se concluirá de la presentación, firma, formatos, etc.
f) Cuando los socios o asociados de la persona jurídica o los miembros del consorcio o unión temporal o demás formas asociativas que presentan propuesta, pertenezcan a otro proponente que también haya presentado propuesta para el presente proceso.
g) Cuando se compruebe connivencia o fraude entre los proponentes, que altere la transparencia para la selección objetiva.
h) Cuando el oferente no presente la garantía de seriedad de la oferta o no sean subsanados los errores o inconsistencias, en el plazo que otorga EL MUNICIPIO.
i) Cuando se presenten ofertas posteriores a la hora límite para recepción de ofertas o en lugar diferente.
j) Cuando la oferta sea enviada por correo, medio magnético, correo electrónico o fax.
k) Cuando la inscripción en el Registro Único de Proponentes del oferente o de alguno de los miembros del consorcio o unión temporal, haya sido cancelada, o no se encuentre en firme una vez haya culminado el término de traslado.
l) Cuando el plazo de duración de la sociedad o los miembros del consorcio o unión temporal o sociedad futura, en caso de ser personas jurídicas, sea inferior al plazo de ejecución del contrato y un (01) año más, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, de conformidad con lo expresado en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedida por la Cámara de Comercio.
m) Cuando la oferta sea formulada a título de consorcio o de unión temporal y no se presente el documento de constitución, o presente errores que afecten la capacidad legal, o se omita la suscripción por quienes lo integren, o el documento no se ajuste a los requerimientos enunciados en este Pliego de Condiciones y en la Ley 80 de 1993.
n) Cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado, y el poder carezca de presentación personal ante notario público o autoridad competente.
o) Cuando el oferente haya presentado incumplimientos de forma reiterada, según las anotaciones en el RUP, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Ley 1474 de 2011
p) Cuando el oferente persona natural o representantes legales de las personas jurídicas tengan multas sin cancelar por más de seis (06) meses contados a partir de la fecha de imposición de la misma de conformidad con lo establecido en el Código de Policía.
q) Cuando la empresa o sus socios estén incluidos en listas nacionales o internacionales de organismos policiales, judiciales o de inteligencia por posibles vínculos con organizaciones delictivas y deberá tramitar su exclusión con las autoridades respectivas después de lo cual si podrá participar.
r) Las demás causales indicadas en este pliego de condiciones y en la Ley.

4.6.2. DE EXPERIENCIA

Cuando no se cumpla con las condiciones de experiencia o no se presente el documento exigido para tal fin en el presente pliego de condiciones.

4.6.3. DE CARÁCTER TÉCNICO

Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas solicitadas en el Pliego de Condiciones.

4.6.4. DE CARÁCTER ECONÓMICO:

a) Cuando no se presente oferta económica
b) Cuando el valor de la oferta presentada ó corregida, exceda el valor del presupuesto oficial y/o de alguno de sus ítems estimado por EL MUNICIPIO.
c) Cuando la oferta sea presentada de manera parcial, es decir, no se cotice la totalidad de los ítems y cantidades y conforme a la propuesta económica
d) Cuando la oferta económica sea artificialmente baja.

4.6.5. DE CARÁCTER FINANCIERO Y ORGANIZACIONAL:

a) Cuando no se cumpla con los requisitos mínimos de capacidad financiera o capacidad organizacional, determinados en este pliego de condiciones.
b) Cuando no cumplan con el capital de trabajo.

4.7. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

EL MUNICIPIO, declarará desierto el presente proceso de selección cuando:

a) No se presenten Ofertas.
b) Ninguna de las Ofertas resulte admisible en los factores jurídicos, técnicos, financieros, de capacidad organizacional, capital de trabajo y de experiencia previstos en el Pliego de Condiciones.
c) Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del Proponente.
d) El representante legal del MUNICIPIO o su delegado no acoja la recomendación del comité evaluador y opte por la declaratoria de desierta del proceso, caso en el cual deberá motivar su decisión.
e) Cuando el procedimiento se hubiera adelantado con pretermisión de alguno de los requisitos establecidos en el estatuto de contratación y sus reglamentaciones o del presente pliego de condiciones, y la irregularidad sea de aquellas que legalmente no pueda ser subsanada.
f) Cuando se hubiere violado la reserva de la presente convocatoria de manera ostensible y antes del cierre de la misma.
g) Cuando se descubran acuerdos o maniobras fraudulentas por parte de los oferentes durante el proceso que impidan o no garanticen la selección objetiva de la oferta.
h) Se presenten los demás casos contemplados en la ley.

4.8. RETIRO DE PROPUESTAS

Los Proponentes que opten por entregar su Oferta antes de la fecha de cierre del proceso de selección, podrán retirarlas, siempre y cuando la solicitud, se efectúe mediante escrito, y sea recibida por EL MUNICIPIO antes de la fecha y hora de cierre del presente proceso.

4.9. PROPUESTAS PARCIALES

No se aceptarán propuestas parciales para este proceso y serán objeto de causal de rechazo.

4.10. PROPUESTAS ALTERNATIVAS

No se admite presentación de propuestas alternativas y serán objeto de causal de rechazo.

4.11. RECIPROCIDAD

La reciprocidad aplica para aquellos interesados e integrantes de consorcios o uniones temporales, extranjeros que deseen el tratamiento de oferente nacional.

Las sociedades extranjeras sin domicilio en Colombia que presenten oferta, recibirán el mismo tratamiento que los nacionales y/o como se determine en el correspondiente TLC debidamente vigente y aplicable con el país de origen del posible oferente extranjero si ello llegare a aplicar, o siempre que exista un acuerdo o un convenio entre el país de su nacionalidad y Colombia, en el sentido de que a las ofertas de servicios, obras y bienes colombianos se les concederá en ese país el mismo tratamiento otorgado a sus nacionales en cuanto a las condiciones, requisitos, procedimientos y criterios para la adjudicación de los contratos celebrados con el sector público.

En el supuesto de no existir los mencionados acuerdos, el interesado deberá incluir dentro del sobre de la oferta un certificado emitido por la respectiva Misión Diplomática Colombiana, en la cual conste que los oferentes colombianos gozan de la oportunidad de participar en los procesos de contratación pública en las mismas condiciones y con los mismos requisitos exigidos a los nacionales de su país.

En todo caso, la inexistencia del acuerdo o certificación mencionados no restringe la participación de sociedades o personas extranjeras, ni constituye causal de rechazo de su oferta.

4.12. AUDIENCIA PÚBLICA DE ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

En la fecha y hora establecida en el CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN del Pliego de Condiciones, EL MUNICIPIO adjudicará el contrato.

En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1882 de 2018 y el Decreto reglamentario 1082 de 2015, la Licitación se adjudicará en audiencia pública, la cual será dirigida por el Alcalde Municipal o su delegado, en acto que se llevará a cabo en la fecha y hora señalada en el Cronograma del Proceso.

La adjudicación del contrato se realizará a aquel oferente que haya cumplido plenamente con los requisitos habilitantes exigidos en el pliego de condiciones definitivos y las adendas y a quien ocupe el primer lugar en el orden de elegibilidad conforme los factores de ponderación que realiza EL MUNICIPIO y en caso de tener que hacer uso de las reglas de desempate a quien haya resultado favorecido.

En la audiencia participaran las personas que presentaron oferta a través de sus representantes legales en el caso de personas jurídicas, de su representante en caso de consorcios o uniones temporales, o directamente en el caso de personas naturales.

En caso de que estas personas no puedan hacer presencia, quien intervenga en representación deberá presentar el poder conferido en debida forma por el titular del derecho.

El procedimiento será el siguiente:

a. Registro de asistencia a la audiencia.
b. Instalación en la fecha y hora señalada en el cronograma, dirigida por el alcalde Municipal o su delgado.
c. Lectura del Informe de Evaluación
d. Lectura de las observaciones recibidas al Informe de Evaluación.
e. Respuesta del MUNICIPIO a las observaciones presentadas a los informes de evaluación
f. Oportunidad para que los interesados, por única vez, se pronuncien frente a las respuestas dadas a sus observaciones (intervención tendrá un término máximo de 5 minutos por oferente). Conforme al artículo 15 de la Ley 1150 de 2007 esta posibilidad, en ningún caso, implica una nueva oportunidad para mejorar o modificar la oferta.
g. EL MUNICIPIO dará respuesta a los pronunciamientos efectuados en la oportunidad anterior, pudiendo en caso de requerirse suspender la audiencia para dicho efecto.
h. Determinación del orden de elegibilidad
i. Decisión final del MUNICIPIO y Lectura de acto de adjudicación.
j. Cierra de la audiencia.

La adjudicación se hará mediante resolución motivada, que se entenderá notificada al proponente favorecido a través de la publicación en la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co acto que es irrevocable y no tendrá recursos por vía gubernativa.

Comunicada la adjudicación del contrato, el proponente favorecido o su representante legal deberán estar pendiente de la plataforma a fin de revisar y aceptar el contrato electrónico que se generará.

El adjudicatario de este proceso de selección quedará sujeto a las sanciones económicas y legales en caso de que se negare a firmar el contrato dentro del término establecido para tal efecto, evento en el cual, EL MUNICIPIO hará efectivo el valor de la garantía de seriedad de la propuesta, prevista en el Pliego de Condiciones, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la citada garantía.

El contrato se perfecciona con la suscripción electrónica por las partes, se legaliza con la expedición del registro presupuestal por parte de la Secretaria de Hacienda del Municipio y para su ejecución se requiere la aprobación de las garantías solicitadas y la suscripción del acta de inicio.

Si el proponente favorecido no cumple con lo dispuesto en este numeral, por causas imputables a él, constituirá causa suficiente para dejar sin efecto la adjudicación y hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta, en cuyo caso **EL ORDENADOR DEL GASTO**, si lo encuentra conveniente, podrá adjudicar el contrato al proponente cuya propuesta sea igualmente favorable para los intereses del MUNICIPIO y que haya quedado en segundo lugar de elegibilidad y cumpla con los parámetros definidos en el presente documento, o en caso contrario declarar desierto el proceso.

CAPITULO 5

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

A continuación, se establecen las condiciones contractuales esenciales a tener en cuenta para la celebración y ejecución del respectivo contrato que surja como consecuencia del PROCESO DE SELECCIÓN. En todo caso estas condiciones estarán sujetas a los ajustes y modificaciones derivadas de lo previsto en las reglas de participación, las necesidades propias del contrato específico y el Proceso de Selección.

5.1. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO.

La duración del presente contrato será por Sesenta y Nueve (69) días calendario escolar y/o hasta agotar monto, debido a la variación en el número de estudiantes que se pueda presentar en la ejecución del contrato, en razón a que las Instituciones Educativas se encuentran en constante proceso de matrícula. El término que empezará a contarse a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento

El plazo se empezará a contar a partir de la fecha de suscripción de la respectiva acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución. En todo caso el plazo ofertado no podrá ser distinto al plazo de ejecución previsto por el Municipio.

5.2. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Jurisdicción del Municipio de TOCANCIPÁ CUNDINAMARCA.

5.3. VALOR, FORMA DE PAGO Y REQUISITOS

El valor del presente contrato será por el de la oferta que resulte ganadora. El valor total de la propuesta incluyendo impuestos no puede exceder del establecido como presupuesto oficial **TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE.. ($3.693.888.964).**

.

FORMA DE PAGO: El pago lo efectuará el Municipio de manera mensual de acuerdo con el valor unitario y el número de raciones alimenticias efectivamente entregadas y a satisfacción de la Secretaría de Educación. El contratista deberá cumplir con lo siguiente: 1) Informe ejecutivo sobre la prestación del servicio que relacione el cumplimiento de obligaciones contractuales en la estructura que defina la supervisión de cada programa. 2) Factura. 3) Certificación de recibido a satisfacción expedida por el Municipio. 4) Certificación del revisor fiscal o representante legal, del pago de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y a las Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, junto con la certificación expedida por el contador o por el revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 de todo el personal vinculado al programa. 5) Relación en medio magnético (Excel) y físico, esta última debidamente firmada por el representante legal, que relacione el personal manipulador de alimentos por municipio y sede educativa en el formato que defina la supervisión o Interventoría, personal de bodega, personal administrativo y personal transportador. 6) Para el primer pago el contratista deberá aportar factura de compra de la primera dotación entregada al persona manipulador de alimentos, en la que se relacione el número de dotaciones, todos los elementos que se entregaron.

Es importante dejar en claro que durante la ejecución se puede presentar la posibilidad de que se pase de un escenario a otro, si llegase a ocurrir esta situación de común acuerdo con el contratista se realizaran las gestiones necesarias para dejar constancia en los informes presentados por el contratista y certificaciones de cumplimiento emitidas por la supervisión, respecto de las fechas, días, valores y escenarios en los cuales se continúa ejecutando el contrato

PARAGRAFO 1. La Supervisión revisará las subsanaciones y de ser necesario requerirá nuevamente subsanar hasta que los documentos y la factura se encuentren avalados y aprobados en su totalidad, así, una vez aprobada la factura y los documentos soporte el Operador podrán entregar a la supervisión la factura definitiva. **PARAGRAFO 2**. No se recibirán radicaciones parciales de documentos soporte requeridos para el pago. La supervisión se abstendrá de avalar y autorizar la factura definitiva y en general iniciar el termino concedido para la revisión de documentos y por ende para el pago, hasta no recibir el 100% de certificaciones de raciones, planillas de registro control de asistencia en original y demás documentación con el cumplimiento de los requisitos exigidos. **PARAGRAFO 3**. La presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falta, la Secretaría de Educación no asumirán responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente contrato.

El Municipio efectuará cuando corresponda los descuentos de Ley del orden Nacional, Departamental y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con el objeto y valor del Contrato.

los posibles los oferentes deben tener en cuenta a la hora de presentar sus propuestas los descuentos que efectúa la administración municipal a la hora de realizar los pagos por concepto de este servicio y que se encuentran estipulados en la Circular SH-1130-2021 del 30 de noviembre de 2021 emitida por la Secretaría de Hacienda, la cual se anexa en el presente informe y se tendrá en cuenta los valores estipulados en el ítem de PRESTACIONES SERVICIOS.

5.4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cabal cumplimiento del objeto contratado, **EL CONTRATISTA** se obliga para con **EL MUNICIPIO** a:

Obligaciones específicas del Contratista
El contratista en desarrollo y cumplimiento del objeto contractual, se compromete y obliga para con el MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ a: 1- Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido. 2- Cumplir oportunamente con las obligaciones del operador que se encuentra en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, en la Resolución 335 de 2021 y en los Anexos de la Resolución No. 335 de 2021, los cuales hacen parte integral del presente documento. 3- Atender los programas de lunes a viernes, de acuerdo a lo establecido en la Resolución de Calendario Escolar emitida por la Secretaría de Educación Departamental. En todo caso los horarios y tiempo de funcionamiento durante el

año, están reglamentados por el calendario escolar establecido por los entes competentes, el Municipio y/o necesidad del servicio.

4- Brindar complemento alimentario nutricional a los niños, niñas y jóvenes estudiantes de las Instituciones Educativas Oficiales de Primaria y Bachillerato, en la modalidad de complemento alimentario de preparado en sito e industrializado
5- Realizar las actividades de fase de alistamiento que permitan dar inicio a la prestación del servicio en la totalidad de sedes desde la firma del acta de inicio.
6- Presentar durante la etapa de alistamiento: a) Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar y/o comedores de los programas sociales, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. b) Programa de Capacitación continua y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos con los respectivos cronogramas c) Programa plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar y comedores de los programas sociales. d) Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. e) Programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso. f) Plan de manejo ambiental y g) programa de evaluación y seguimiento a proveedores.
7- Ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión del (los) programa (s) los documentos relacionados en el literal anterior, máximo en 3 días hábiles contados a partir de la solicitud.
8- Cumplir a cabalidad las minutas y los ciclos de menús aprobados. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada a más tardar el día anterior (antes de las 12:00 p.m.) a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión de cada programa.
9- El suministro de cárnicos debe ser concertada con la secretaria de Salud del Municipio, de acuerdo al Decreto 1500/2007.
10- Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas, complementos industrializados y alimentos de la canasta básica, de acuerdo a lo descrito en las condiciones técnicas previas del presente proceso, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial de acuerdo al número de raciones establecidas en la focalización, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas y avaladas en la convocatoria.
11- Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas e implementos de aseo mínimos de limpieza y desinfección definidos en la Resolución 335 de 2021 en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas. Así mismo, garantizar que se cuente con el servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red garantizar la compra de cilindro y suministro permanente. Las rutas de distribución se deben realizar en horario hábil concertado con la Institución.
12- Realizar la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.
13- Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad y presentar a la supervisión un plan de mejoramiento en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto

el rechazo como la reposición se debe dejar consignado el formato establecido por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

14- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto a suministrar teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contramuestras acorde a lo establecido.
15- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas.
16- Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud púbica cumplan con lo definido por el INVIMA.
17- Implementar los Planes de Saneamiento Básico de bodega de almacenamiento, comedor escolar, de ración preparada en sitio e industrializada acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias. Estos planes deben ser adaptados a cada institución educativa.
18- Ejecutar las acciones preventivas para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la Autoridad sanitaria competente.
19- Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa.
20- Ejecutar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa en las diferentes modalidades (Preparada en sitio – Industrializada). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.
21- Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa.
22- Ejecutar el programa de calidad de materias primas que garantice el cumplimiento de atributos como cantidad, oportunidad y calidad e incluya la evaluación periódica de proveedores, lo cual se debe reportar en el informe mensual.
23- Solicitar autorización a la supervisión o personal designado, del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA.
24- El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 335 de 2021, Copia de estos documentos deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada institución y en la sede administrativa del Operador.
25- Garantizar la contratación del número de manipuladoras de alimentos según lo definido por la entidad tanto para ración preparada en sitio como para ración industrializada.
26- Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por

alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión o interventoría. Copia de los soportes de las acciones de capacitación deberán ser presentados a la Secretaría de Educación como parte de los informes entregados por el contratista.

27- Cumplir con la entrega legal de dotación de uniforme a las personas designadas para la manipulación de alimentos.
28- Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión o personal designado por el municipio de Tocancipá, a las Bodegas y/o Comedores para hacer el muestreo microbiológico de alimentos. La supervisión o personal designado solicitarán el acompañamiento del Operador.
29- En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
30- Entregar al inicio del contrato, a todo el personal manipulador de alimentos, mínimo un (1) uniforme el cual deberá estar conformado por: Pantalón, Blusa, peto, delantal plástico, zapatos cerrados, gorro y tapabocas. Todos estos elementos deben ser de color blanco con el logo del Operador y eslogan de la administración del Municipio de Tocancipá. Para validar el cumplimiento de esta obligación, se debe registrar en actas firmadas por la totalidad del personal manipulador la entrega de dotación.
31- Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse ETA, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud.
32- Informar al supervisor o personal designado 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.
33- Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secretaría de salud departamental, municipal o INVIMA), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor o interventor si se evidencian en bodega (El mismo día).
34- Acatar las directrices de la Secretaría de Educación el supervisor y/o personal designado para el seguimiento del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE.
35- Atender las visitas realizadas por la Secretaría de Educación y/o personal designado, Secretaría de Salud, la Supervisión o Interventoría y demás entes de control que requieran realizar verificación del Programa de Alimentación Escolar, atendiendo de manera oportuna las solicitudes o requerimientos del funcionario que realiza la visita y garantizando la entrega de información (Soportes, facturas, documentación del personal, contratos), en el alcance del contrato ejecutado.
36- Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizados por los entes de control, Supervisión, y demás actores que participen en el PAE.
37- Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

38- Informar a la entidad los cambios de personal presentado, con la debida justificación y asegurar que éstos cumplan con el perfil requerido. Estos cambios se deben informar de manera inmediata y se deben presentar las hojas de vida a la entidad para la respectiva aprobación.
39- Publicar en la totalidad de establecimientos educativos el formato de visibilidad de información General del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender. Este requisito debe ser cumplido a cabalidad a los 15 días hábiles contados a partir del inicio del contrato.
40- Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
41- Publicar en un lugar visible el horario de servido de las raciones en cada comedor escolar.
42- Mantener la imagen institucional de la Secretaria de Educación, del Ministerio de Educación Nacional-MEN y de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender A en las publicaciones, eventos y/o material educativo que se generen con ocasión de la ejecución del contrato.
43- Identificar y señalar con avisos elaborados en material, lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar incluyendo avisos alusivos a Buenas Prácticas de Manufactura.
44- Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la institución y se retirará de la sede o rectoría posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar.
45- Entregar en el Informe para pago a la supervisión o personal designado la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución.
46- Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Secretaria de Educación o IED.
47- Asistir y participar en las reuniones de los Comités Técnicos programados por la Secretaría de Educación.
48- Realizar la toma de contra muestras de 24, 48 y 72 horas de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Salud Pública del Departamento y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento (bolsas de cierre hermético) y entregar resultados de manera al supervisor del contrato.
49- Entregar mensualmente a la supervisión 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 parte del 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.
50- Presentar ante el Comité de Alimentación Escolar las acciones necesarias del restaurante escolar y las novedades que afecten el funcionamiento del programa.
51- Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera.
52- Hacer entrega al supervisor y/o personal designado del contrato, los informes y/o documentos requeridos para la liquidación del mismo.
53- Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, dando cumplimiento a la Ley 2046 de 2020, las cuales pueden corresponder a adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para el contrato del PAE del municipio de Tocancipá y anexar los soportes requeridos en la forma de pago.

54- Entregar para cada pago los originales de las certificaciones firmadas por los rectores de cada institución, donde certifique el número de beneficiarios por modalidad, los días de atención y el total de raciones entregadas en el periodo de pago, documento que no debe presentar enmendaduras, tachones, etc. y se debe diligenciar en su totalidad.
55- Contar con los vehículos necesarios para el transporte de la materia prima e insumos de aseo que cumplan con las normas establecidas para dicho transporte. Los ruteros y el listado de vehículos utilizados para el contrato del programa, debe ser entregado al supervisor o interventor 3 días hábiles posteriores a la adjudicación y cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y debe reportar la siguiente información: Listado de vehículos, con nombres de conductores y allegar copia de los documentos requeridos por la normatividad vigente para transporte de alimentos. Así mismo se deben reportar los datos de los transportes veredales utilizados para la logística de entrega de MP e insumos a sedes.
56- Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o Gobernación de Cundinamarca.
57- No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento de objeto del mismo.
58- Dejar limpios, desinfectados y organizados todos los inventarios e instalaciones una vez culmine la ejecución del contrato.
59- Implementar y cumplir con los protocolos de bioseguridad teniendo en cuenta los lineamientos emitidos por el gobierno Nacional de acuerdo al comportamiento y evolución de la pandemia (Covid-19)
60- Realizar el revisión de los equipos de cocina que se encuentran en las instituciones educativas oficiales en el área de los restaurantes escolares, como neveras, estufas, licuadoras, filtros de agua entre otros y en dado caso que requieran servicio técnico / reparación, este estará a cargo del futuro oferente y deberá entregar informe del mantenimiento realizado para garantizar una óptima ejecución del contrato.
61- En tal caso que los electrodomésticos (nevera, estufa, licuadora, filtro de agua) que se encuentran en las IED requieran servicio técnico / reparación, este estará a cargo del futuro oferente y deberá entregar informe del mantenimiento realizado.
62- En caso de requerir elementos de cocina que no estén dentro del inventario entregado al inicio de la contratación, es responsabilidad del futuro oferente la obtención de los elementos que se requieran.
63- El futuro oferente deberá asumir el pago de los servicios públicos de la siguiente manera: Servicio de Gas natural asumido en un 100% por el contratista; aportando el recibo que conste el pago oportuno de los servicios públicos para efectos de cada pago mensual.
64- En caso de incumplir en el pago oportuno de servicios públicos. El futuro oferente debe asumir los intereses de mora y recargos por reconexión a lugar. El servicio de energía, acueducto, alcantarillado, aseo lo asumirá el Municipio o la IED según el caso.
65- Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Educación y/o interventoría, que tengan relación con el objeto contractual.

Adicionalmente el contratista debe cumplir las siguientes obligaciones:

- Presentar informe en físico y detallado en el formato establecido por la administración municipal, con sus respectivos anexos planillas, bitácoras, certificación según el caso y demás soportes documentales que acrediten el cumplimiento de las actividades inherentes al contrato.

- Propiciar un ambiente agradable durante las actividades a realizar y una sana convivencia entre las instituciones educativas y los actores del servicio de alimentación escolar.

1. Realizar de manera diligente las programaciones de la prestación del servicio de alimentación escolar

2. Informar por escrito a los Rectores de las Instituciones Educativas Oficiales cualquier anomalía que se presente con los estudiantes, con el fin de que se tomen las medidas correctivas.

3. Es responsabilidad para garantizar el servicio de alimentación escolar en el caso de que, por incapacidad o renuncia de alguna de las personas requeridas, deberá tener los reemplazos a que haya lugar lugar y de manera inmediata, a fin de no ver interrumpido el servicio, ni causar afectación a los estudiantes. En todo caso estos reemplazos deben ser aprobados por la supervisión y deben cumplir con los requisitos establecidos para el cargo o labor a desempeñar.

4. Asistir a las capacitaciones que se organicen con el objetivo de mejorar la calidad del servicio.

5. Diligenciar de manera correcta y oportuna los formatos del sistema de gestión de calidad requeridos por el municipio.

6. Asistir a las reuniones programadas por el supervisor del contrato para revisar procesos y parámetros a seguir y las demás que a consideración y necesidades del municipio se requiera.

7. Cumplir con todo lo establecido en la propuesta presentada, la cual forma parte integral del contrato.

8. Participar en actividades programadas por la administración municipal y/o Secretaría de Educación Municipal.

9. Asumir todos aquellos costos y gastos en que pudiera incurrir para la ejecución del objeto contractual (transporte y/o desplazamientos, papelería, uniformes y elementos de bioseguridad para la prestación de informes y otros que el contratista requiera para la prestación de sus servicios.

10. Procurar por el cuidado integral de su salud de sus trabajadores

11. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada.
12. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

13. Cumplir con los protocolos de bioseguridad y las normas de seguridad y salud en el trabajo y hacer uso de los elementos -de protección y bioseguridad necesarios para la ejecución del objeto contractual. Así mismo se exhorta a cumplir con el

esquema de vacunación contra COVID-19, que garantice el desarrollo de las actividades contractuales en el marco de la responsabilidad social y sensibilización humana como medida preventiva individual y de salud pública, para evitar la propagación del COVID-19

5.5. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

El Municipio se obliga para con el contratista a lo siguiente:

Obligaciones de la Entidad Estatal
1. Verificar que el contrato se encuentre legalizado, perfeccionado y listo para su ejecución; 2. Elaborar y suscribir acta de inicio 3. Verificar el pleno cumplimiento por parte del CONTRATISTA del objeto y las obligaciones contenidas en el contrato 4. Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de las reciprocidades del contrato; 5. Informar por escrito a la Oficina Jurídica y de Contratación de todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte del CONTRATISTA, y en general, dar parte a ella de todas las actuaciones del mismo constitutivas de sanción o multa; 6. Entregar por escrito sus observaciones, recomendaciones o sugerencias, en marcadas dentro de los términos del contrato, y siempre que sean pertinentes con relación a la correcta ejecución del mismo; 7. Solicitar las modificaciones al contrato cuando las condiciones del servicio lo requieran; 8. Certificar respecto al cumplimiento del CONTRATISTA, documento que se constituye en requisito previo para cada uno de los pagos que debe realizar el MUNICIPIO; 9. Sugerir, en caso de ser necesario, la suspensión temporal el contrato. Para estos efectos, el supervisor debe elaborar y suscribir las actas de suspensión y reinicio respectivas, remitiéndolas a la Oficina Jurídica y de Contratación junto con el correspondiente certificado de modificación de las garantías presentadas por el CONTRATISTA, para su debida aprobación; 10. Hacer seguimiento a los informes que deba rendir el contratista; 11. Enviar a la Oficina Jurídica y de Contratación los informes de supervisión que se emitan con ocasión del contrato, con la debida documentación, soporte y en los plazos y oportunidades que la periodicidad del contrato amerite, indicando en ellos el porcentaje de ejecución del contrato. 12. Verificar el pleno cumplimiento por parte del CONTRATISTA de la obligación de pagar oportunamente y en los montos legales, sus aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión, ARL y parafiscales; 13. Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 10 de la resolución 335 de 2021 “Actores del PAE y sus responsabilidades” y decreto 1852 de 2015. 14. Liquidar el contrato suscribiendo con el ordenador del gasto las actas correspondientes.

5.6. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

Dada la necesidad de realizar un permanente, oportuno y efectivo seguimiento al desarrollo y cumplimiento de las obligaciones surgidas como consecuencia de la suscripción del contrato que se celebre en virtud del presente pliego de condiciones, EL

MUNICIPIO efectuará la supervisión del contrato a través de la **SECRETARIA DE EDUCACION** que se designe, quien tendrá todas las facultades y obligaciones inherentes a su actividad, no obstante el Municipio si lo considera podrá contratar la Interventoría Integral de la ejecución del Contrato.

Podrá el SUPERVISOR en cualquier momento, exigir a EL CONTRATISTA la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del contrato.

El SUPERVISOR apoyará, asistirá y asesorará al MUNICIPIO en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato y hasta su recibo definitivo y liquidación.

Así mismo, el SUPERVISOR está autorizado para ordenarle a EL CONTRATISTA la corrección, en el menor tiempo posible, de los desajustes que pudieren presentarse, y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato.

EL CONTRATISTA deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito el SUPERVISOR; no obstante, si no estuviese de acuerdo con las mismas así deberá manifestarlo por escrito, antes de proceder a ejecutarlas; el SUPERVISOR responderá solidariamente con EL CONTRATISTA si del cumplimiento de dichas órdenes, se derivaran perjuicios para la EL MUNICIPIO.

5.6.1. FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL SUPERVISOR

a. Ejercer las funciones de supervisión sobre el contrato producto de la adjudicación del presente proceso licitatorio.
b. Efectuar el control general sobre la debida ejecución del contrato, que le permitan mantener perfectamente enterado de la ejecución del contrato a EL MUNICIPIO.
c. Conocer las obligaciones a cargo del contratista y de EL MUNICIPIO y los riesgos que asume cada parte dentro del contrato.
d. Conocer el contrato y verificar que se cumplan los objetivos generales y específicos del mismo.
e. Supervisar que **EL CONTRATISTA** tenga total conocimiento de las normas, especificaciones, permisos, resoluciones y demás requisitos indispensables para el normal desarrollo del contrato.
f. En los casos que se requiera, organizar una visitas e inspecciones a los sitios donde se ejecutará los servicios del contrato con los asesores que considere necesario, y con EL CONTRATISTA con el objeto de verificar las condiciones y detectar las posibles modificaciones del mismo.
g. Efectuar los requerimientos que sea del caso a EL CONTRATISTA cuando las exigencias de cumplimiento así lo requieran.
h. Elaborar, revisar y suscribir las actas requeridas para el desarrollo del contrato.
i. Revisar y tramitar oportunamente ante la dependencia competente al interior de EL MUNICIPIO los documentos de solicitud de adición y/o prorroga, suspensión y reiniciación del contrato remitidos por el contratista, que impliquen una modificación al contrato.
j. Consultar y solicitar asesoría jurídica de EL MUNICIPIO sobre las inquietudes de orden legal que se presenten en relación con el contrato.
k. Verificar que se cumpla la programación y coordinación de las reuniones de seguimiento del contrato.

l. Verificar que el personal del contratista se encuentre afiliado a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994), y a aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la Ley 789 de 2002, el Decreto 1703 de 2002, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social integral y parafiscales, cuando haya lugar, vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato.
m. Certificar sobre el cumplimiento de las obligaciones cumplidas y verificar los informes presentados por EL CONTRATISTA.
n. Elaborar los informes parciales según el plazo de duración del contrato, a partir de la suscripción del acta de inicio y los certificados de cumplimiento para el pago del valor del contrato de acuerdo con lo establecido en la cláusula de forma de pago.
o. Elaborar el informe final de supervisión, con el fin de tramitar la liquidación del contrato, si a ello hubiere lugar.
p. Remitir la documentación del contrato al archivo de gestión de la Oficina Jurídica y de Contratación de EL MUNICIPIO.
q. Verificar que el contratista cuente con certificado o constancia expedida por parte de su ARL, el estado del trámite para la obtención de la licencia de que trata el sistema de seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Resolución No. 1111 de 2017.
r. Las demás funciones inherentes a la supervisión.

5.6.2. FUNCIONES TÉCNICAS DEL SUPERVISOR

a. Verificar que los servicios cumplan las exigencias técnicas establecidas en el pliego de condiciones.
b. Supervisar que EL CONTRATISTA cumpla con las normas técnicas de calidad y de garantía vigentes y demás documentos requeridos para el desarrollo del contrato.
c. Verificar y revisar la adecuada prestación del servicio objeto del presente proceso licitatorio.
d. Hacer seguimiento del cumplimiento del plazo de ejecución del contrato.
e. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato con la totalidad de los soportes.
f. Verificar que el contratista esté cumpliendo con los demás requerimientos establecidos en el presente proceso licitatorio.

5.6.3. FUNCIONES FINANCIERAS DEL SUPERVISOR

a. Revisar y dar el visto bueno a las solicitudes de desembolso.
b. Verificar que el contrato esté amparado con los recursos presupuestales asignados para el mismo.
c. Efectuar las actividades conducentes al buen desarrollo financiero del contrato.

5.6.4. FUNCIONES JURIDICAS DEL SUPERVISOR

a. Seguimiento Jurídico al contrato y a los informes presentados por EL CONTRATISTA, mediante la elaboración de informes.
b. Vigilar que las garantías se mantengan vigentes durante la ejecución del contrato.
c. Velar por que se cumpla lo dispuesto en la legislación y los tratados internacionales suscritos por Colombia, tales como el Convenio 182 de 1999 de la OIT, y en atención a la Ley 1098 de 2006 “Por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia”, en los que se prohíbe la contratación de menores de edad sin la observancia de las disposiciones que regulan la materia.

d. Adelantar los trámites necesarios para que la alcaldía proceda con la liquidación bilateral o unilateral del contrato, conforme a la norma vigente.
e. Remitir oportuna y de manera completa a la Oficina de Contratación los documentos generados durante la vigencia del contrato, hasta el cierre del expediente.
f. Elaborar y suscribir las certificaciones contractuales en los términos establecidos en el manual de supervisión e interventoría.
g. Elaborar los informes de ejecución del contrato señalando si existe la necesidad de la imposición de multas o la declaratoria de incumplimiento al contratista, realizando la correspondiente tasación de los perjuicios ocasionados al Municipio, y adelantar el trámite correspondiente, remitiendo la documentación que en desarrollo del proceso administrativo se genere para que repose en el original del expediente contractual.
h. Además, tendrá el seguimiento contable y jurídico sobre la ejecución del contrato.

5.7. GARANTÍAS

Por la naturaleza del contrato, su objeto, la cuantía, EL MUNICIPIO considera conveniente y necesario amparar el riesgo por el cumplimiento de las obligaciones contractuales que le competen al futuro contratista, en consecuencia, se hace necesario que en la futura contratación se amparen los riesgos que se señalan a continuación y en aras de garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.

El futuro contratista se obliga una vez perfeccionado del contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, como mecanismo de cobertura a constituir a favor del MUNICIPIO de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, una cualquiera de las siguientes garantías:

- Póliza de seguros
- Patrimonio autónomo
- Garantía bancaria.

El contratista deberá mantener vigente las garantías y será de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. EL MUNICIPIO, podrá solicitar a la Aseguradora o garante la prórroga o modificación de las garantías a cargo del contratista, cuando éste se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales se solicitan conforme a las circunstancias propias de cada proceso, de acuerdo con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

La garantía constituida por el contratista deberá contener el siguiente amparo:

DESCRIPCION	VIGENCIA	PORCENTAJE
Seriedad de la oferta	Desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato	Diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial.
Cumplimiento	Término de duración del contrato y cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato.

Calidad del servicio	Término de duración del contrato y un (1) año más contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato.
Salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Término de duración del mismo y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato.
Responsabilidad Civil Extracontractual	Por el término de duración del contrato, contados a partir de fecha de suscripción del Acta de Inicio, que cubra las posibles afectaciones que se deriven de la ejecución del contrato.	400 SMLMV

5.8. INDEMNIDAD

El futuro CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO DE TOCANCIPA por razón de reclamos, demandas, acciones legales y costos que surjan como resultado del uso, por parte del CONTRATISTA, de patentes, diseños o derechos de autor que sean propiedad de terceros.

EL CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO DE TOCANCIPA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o, por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por EL CONTRATISTA, sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del contrato y hasta la liquidación definitiva del contrato.

Se consideran como hechos imputables al CONTRATISTA todas las acciones u omisiones de su personal, de sus subcontratistas y dependientes y del personal al servicio de cualquiera de ellos, y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

En caso de que se instaure un reclamo, demanda o acción legal contra EL MUNICIPIO por asuntos que, al tenor del contrato, sean de responsabilidad del contratista, éste será notificado lo más pronto posible para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al MUNICIPIO DE TOCANCIPA.

Si en cualquiera de los eventos antes previstos EL CONTRATISTA no asume debida y oportunamente la defensa del MUNICIPIO DE TOCANCIPA, ésta podrá hacerlo directamente, previa notificación escrita al contratista y éste pagará todos los gastos en que se incurra por tal motivo.

En caso de que así no lo hiciere EL CONTRATISTA, EL MUNCIPIO DE TOCANCIPA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón de los trabajos motivo del contrato, o a utilizar cualquier otro mecanismo legal.

5.9. CESIONES Y SUBCONTRATOS

El futuro contratista no podrá ceder ni subcontratar el contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previo consentimiento por escrito de EL MUNICIPIO, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión o el subcontrato. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera debe renunciar a la reclamación diplomática.

En todos los casos el contratista es el único responsable por la celebración de subcontratos.

5.10. SANCIONES PECUNIARIAS

5.10.1. MULTAS:

En caso de que EL CONTRATISTA se constituya en mora o incumpla parcialmente y de manera injustificada las obligaciones que asume en virtud del contrato, EL MUNICIPIO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas sucesivas por del cero punto dos por ciento (0.2%) del valor total del contrato, por cada día de incumplimiento, sin exceder el 10% del valor del mismo; suma que EL MUNICIPIO hará efectiva mediante el cobro de la garantía de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude a EL CONTRATISTA, si los hubiere, para cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato. Si esto no fuere posible, se cobrará por jurisdicción coactiva y/o vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos.

5.10.2. PENAL PECUNIARIA:

En caso de incumplimiento parcial o definitivo por parte de EL CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones contraídas en virtud del contrato o de declaratoria de caducidad, el contratista conviene en pagar al MUNICIPIO a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato; suma que EL MUNICIPIO hará efectiva mediante el cobro de la garantía única de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos.

NOTA: El valor de las Multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria se tomará del saldo a favor del Contratista si los hubiere, o de la garantía constituida. Si esto último no fuere posible, se cobrará judicialmente.

5.11. CADUCIDAD:

De conformidad con lo establecido en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias y concordantes, cuando se verifique cualquiera de las causales previstas en la ley, EL MUNICIPIO podrá declarar la caducidad administrativa del contrato por medio de resolución motivada, mediante la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre.

5.12. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga el Municipio, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contenciosos Administrativo.

Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo. de acuerdo a lo previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga el Municipio, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contenciosos Administrativo.

Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo. de acuerdo con lo previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012.

5.13. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las partes, en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución de conflictos previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CAPITULO 6

ANALISIS DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO FINANCIERO DEL CONTRATO

Para los efectos previstos en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993. El riesgo será previsible en la medida que el mismo sea identificable y cuantificable en condiciones normales.

6.1. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

El municipio de Tocancipá, en la matriz de riesgos contenida en el Anexo No. 2 del pliego de condiciones, identifica, tipifica, estima y asigna los posibles riesgos durante la etapa contractual y la forma de mitigarlos o superarlos, sin perjuicio de la revisión que el municipio y los proponentes realicen y acuerden mediante las correspondientes observaciones, pliegos de condiciones y eventuales adendas.

El Proponente deberá efectuar sus propias estimaciones y cálculos y, con fundamento en los mismos, adoptar la decisión de asumir la asignación de riesgos, así como la que se derive de las estipulaciones del contrato de la naturaleza del mismo.

Como consecuencia de lo anterior, no procederán reclamaciones del Contratista basadas en el acaecimiento de alguno de los riesgos que fueran asumidos por éste y consecuentemente el municipio de Tocancipá no hará reconocimiento alguno, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de los riesgos que se le asignan, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactadas en el contrato.

En lo atinente a los riesgos no asignados, bien sea porque no se encuentren relacionados en la matriz de riesgos o porque ello no se desprenda de las estipulaciones del contrato o de la naturaleza del mismo, el contratista y el municipio de Tocancipá se sujetarán a las normas y principios aplicables en materia de contratación estatal.

Los riesgos previsibles derivados del CONTRATO han sido asignados de acuerdo con el principio según el cual, “Una asignación adecuada de los riesgos es aquella que minimiza el costo de su mitigación. Esto se logra asignando cada riesgo a la parte que mejor lo controla”, criterio establecido por el Gobierno Nacional a través del Documento CONPES 3107 de 2001, en el cual también se señala: “Los principios básicos de la asignación de riesgos parten del concepto que estos deben ser asumidos: i) por la parte que esté en mejor disposición de evaluarlos, controlarlos y administrarlos; y/o; ii) por la parte que mejor disponga de los medios de acceso a los instrumentos de protección, mitigación y/o diversificación.”

6.2. RIESGOS QUE ASUME EL CONTRATISTA

A partir de la fecha de suscripción del Contrato y en todas las etapas del mismo el Contratista asume los efectos derivados de todos y cada uno de los riesgos asociados a este Contrato, al igual que respecto a los que logre determinar, salvo los casos en que expresamente se ha determinado lo contrario.

En este sentido, el Contratista asume los efectos derivados de los riesgos que se listan a continuación de manera general, además de aquellos que se desprendan de la matriz de riesgos, otras cláusulas o estipulaciones de este contrato, sus Anexos y sus Apéndices o que se deriven de la naturaleza de este contrato.

Por lo tanto, no procederán reclamaciones del Contratista basadas en el suceso de alguno de los riesgos asumidos por él y –consecuentemente- el municipio de Tocancipá no hará reconocimiento alguno, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al Contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el contrato del presente proceso.

Entre ellos están:

A. Los efectos, favorables o desfavorables, derivados de las variaciones en los precios de mercado de los materiales, insumos y mano de obra necesarios para ejecutar en los términos del contrato que se derive del presente proceso de contratación.
B. Los efectos desfavorables, de todos y cualesquiera daños, perjuicios o pérdidas de los bienes de su propiedad causados por terceros diferentes del municipio de Tocancipá, sin perjuicio de su facultad de exigir a terceros diferentes del municipio de Tocancipá la reparación o indemnización de los daños y perjuicios directos y/o subsecuentes cuando a ello haya lugar.
C. Los mecanismos contenidos en el contrato u orden permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de la presentación de la propuesta por parte del Contratista y consecuentemente, debe mantenerse durante la vigencia del contrato u orden el valor unitario establecido.
D. En general, los efectos, favorables o desfavorables, de las variaciones de los componentes económicos, fiscales, legales y técnicos necesarios para cumplir con las obligaciones del Contratista necesarias para la cabal ejecución de los Contratos, relacionadas entre otras, la contratación de personal, las labores administrativas y técnicas, los equipos y materiales requeridos.

6.3. RIESGOS QUE ASUME EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ

A partir de la fecha de suscripción del Contrato, el Municipio de Tocancipá, asume, única y exclusivamente, los efectos derivados de los riesgos que se listan en la Matriz de Riesgos, además de aquellos que de manera expresa y clara se desprendan de otras cláusulas o estipulaciones del Contrato y sus apéndices.

6.4. MATRIZ DE RIESGOS

Además de los riesgos anteriores la siguiente matriz de riesgos menciona los riesgos y quien los asume. Anexo No. 2 del Pliego de Condiciones.

CAPITULO 7

INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

El Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales:

.

	Acuerdo Comercial	Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierta por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	NO	NA	NA	NA
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		NO	NO	NA	NA
Chile		NO	NO	SI	**NO**
Corea		NO	NO	NA	NA
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NA	NA
México		NO	NO	NA	NA
Triángulo Norte	El salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Honduras	NO	NA	NA	NA
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Israel		NA	NA	NA	NA
Reino Unido e Irlanda del Norte		NA	NA	NA	NA
Comunidad Andina		NA	NA	NA	NA

El presente Proceso de Contratación no está cobijado por los acuerdos comerciales suscritos con la COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES (CAN), ALIANZA DEL PACÍFICO, CHILE, COSTA RICA, ESTADOS AELC, TRIANGULO NORTE (GUATEMALA), UNION EUROPEA vigentes para el estado colombiano por cuanto le son aplicables las excepciones No 2, 28 y 29.

Respecto de la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN no se encuentran previstos plazos mínimos

FORMULARIOS DE LA PROPUESTA

FORMULARIO No. 1 PROPUESTA ECONOMICA
FORMULARIO No. 2 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA
FORMULARIO No. 3 EXPERIENCIA GENERAL HABILITANTE
FORMULARIO No. 4 CARTA DE COMPROMISO PERSONAL PROPUESTO
FORMULARIO No. 5 COMPROMISO ANTICORRUPCION
FORMULARIO No. 6 CERTIFICADO DE PAGO APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES
FORMULARIO No. 7 DECLARACIÓN SOBRE NO EXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES
FORMULARIO No. 8 INDICADORES FINANCIEROS
FORMULARIO No. 9 MANO DE OBRA
FORMULARIO No. 10 CAPACITACIONES
FORMULARIO No. 11 PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
FORMULARIO No. 12 PUNTAJE DE INDUSTRIA NACIONAL

FORMULARIO No 1
OFERTA ECONÓMICA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL

Todos los valores relacionados a continuación tienen incluido el servicio del personal mínimo requerido para garantizar la ejecución del contrato**.**

PREPARADO EN SITIO E INDUSTRIALIZADO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR							
TIPO DE REFRIGERIO	**DESCRIPCIÓN**	**TOTAL USUARIOS**	**No. USUARIOS**	**No. RACIONES DIARIAS**	**TOTAL DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**	**VALOR UNITARIO CON IVA**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA**
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	LÍQUIDO + SÓLIDO + COMPLEMENTO (LECHE, LACTEOS, FRUTA, CEREAL,)	NIVEL PRE-ESCOLAR	N/A	N/A			
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	N/A	N/A			
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	N/A	N/A			
		NIVEL SECUNDARIA	2,402	2,402	**69**	$	$
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	N/A	N/A			
TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS			**2,402**				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	NIVEL PRE-ESCOLAR	602	602	69	$	$
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	1,913	1,913		$	$
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	1,285	1,285		$	$
		NIVEL SECUNDARIA	525	525		$	$
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	890	890		$	$
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA			533	**533**		$	$
TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO			**5,748**				
VALOR TOTAL PAE						$	

NOMBRE Y FIRMA:
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE:

FORMULARIO No. 2

CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

(Ciudad y fecha)

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ
ATTN: Secretaría de Educación
Calle 11 No. 6-12
Tocancipá

REF: **LIC - 00 – MT – 2022**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL**.

Estimados señores:

De conformidad con el pliego de condiciones, por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar oferta para el proceso de selección de la referencia.

Así mismo, El abajo firmante, actuando en nombre y representación de _____ de acuerdo con el pliego de condiciones, hacemos la siguiente propuesta y en caso de que nos sea adjudicada por EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente, y declaro:

1. Que conozco el pliego de la licitación pública y los demás documentos relacionados con el proceso y que acepto todos los requisitos en ellos exigidos.
2. Que ninguna otra persona o entidad, diferentes de las nombradas aquí, tiene participación en esta propuesta o en el contrato que será el resultado de esta Contratación y que, por lo tanto, solamente los firmantes están vinculados a dicha oferta.
3. Que nos hemos familiarizado y hemos estudiado el pliego de condiciones y demás documentos, así como las demás condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la propuesta, y aceptamos todos los requerimientos establecidos en dichos documentos.
4. Que nos comprometemos con EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de selección, a prestar el servicio de acuerdo a la presente propuesta, que corresponde al cumplimiento total y detallado del Pliego de Condiciones y sus respectivos Anexos.
5. Que en todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
6. Que reconocemos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones del servicio que nos obligamos a ejecutar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para

presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del contrato. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que la **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL,** en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumplirá con todas y cada una de las exigencias del Pliego de Condiciones, sus Anexos y adendas que llegaren a suscribirse.

7. Que entendemos que el valor del Contrato, conforme está definido en los documentos de la contratación, incluye impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas que sean aplicables, así como todos los costos directos e indirectos que se causen por labores del servicio prestado y las utilidades del Contratista.
8. Que hemos revisado con suma diligencia la totalidad de la información presentada en nuestra propuesta, y obrando de conformidad, aseguramos que la misma corresponde a la realidad.
9. Que a solicitud del Municipio de Tocancipá, me obligo suministrar cualquier información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.
9. Que el abajo firmante, obrando en nombre y representación del Proponente manifiesto que me obligo incondicionalmente a firmar y ejecutar el Contrato, en los términos y condiciones previstos en el pliego de condiciones.
10. Que de acuerdo con lo establecido en los pliegos de condiciones, adjunto se anexa la documentación solicitada en los mismos, así como la documentación relativa a la inscripción y calificación del proponente y demás documentos requeridos.
11. Que conozco la situación de orden público en la zona y los riesgos que implica la prestación del servicio.
12. Que me comprometo a prestar el servicio en un plazo de__ ( ) días calendario escolar contados a partir de la firma del acta de inicio.

Declaro bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado al firmar esta carta, que ni personal ni corporativamente, ni ninguno de los integrantes del consorcio o de la Unión Temporal que presentan propuesta para la presente Convocatoria nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las normas legales para contratar con el estado.

El abajo firmante declaro que he recibido todos los documentos y anexos descritos en los pliegos de condiciones, así como la (s) adenda (s) No. ____.

Informo que las comunicaciones relativas a este proceso de licitación pública, se me deben enviar a la siguiente dirección:
Ciudad:
Dirección:
Teléfono(s):
Fax:
E-mail:

Atentamente,

Nombre o razón social del proponente:
Nombre del representante legal:
Documento de identificación:
Firma del representante legal: _____
C.C. No
.

FORMULARIO No. 3
EXPERIENCIA GENERAL HABILITANTE

REFERENCIA: **PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA No. LIC _____-MT-2022 CUYO OBJETO ES "PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL**

PROPONENTE:

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

N.º (en el RUP)	N.º DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATANTE	CONTRATISTA	VALOR CONTRATO EN PESOS	% DE PARTICIP.	VALOR % PARTICIP. EN PESOS	VALOR % PARTICIP. EN SMMLV	FECHA (MES /AÑO)		
									INICIO	FINAL	SUSPENSIÓN

Nota 1. El proponente debe diligenciar todos los aspectos señalados en el presente formato.
Nota 2. El presente formulario se debe acompañar de las correspondientes certificaciones, so pena de que la experiencia relacionada no sea tenida en cuenta para habilitar la propuesta.
Nota 3. Para realizar la evaluación de la experiencia del proponente la Entidad solo tendrá en cuenta los dos (2) primeros contratos relacionados en este anexo.

NOMBRE Y FIRMA:
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE:
AUDITOR, CONTADOR Y/O REVISOR FISCAL:
No DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

FORMULARIO No.4
CARTA DE COMPROMISO DEL PERSONAL PROPUESTO

Ciudad y Fecha.

SEÑORES
MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ
Tocancipá.

REF: LICITACIÓN PUBLICA N° _____ de 2022.

OBJETO **“PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL”**

En caso de que el Proponente …… Saliere favorecido con la propuesta ante el MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ, me comprometo a ejercer el cargo de …… con una dedicación del …… (%) por ciento del tiempo.

Cordialmente,

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS:
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
MATRÍCULA N°.:
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:

Nota: Este documento debe presentarse junto con los documentos exigidos en el pliego para acreditar la experiencia según el perfil requerido y deberá corresponde con la rúbrica contenida en el documento de identidad.

FORMULARIO No. 5
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad, Fecha

Señores
ALCALDIA DE TOCANCIPA
Atn.: Dr.
TOCANCIPA - CUNDINAMARCA

REFERENCIA: PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA No. LIC _____-MT-2022 CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL

El(los) suscrito(s) a saber: (indicar nombre del proponente o nombre del representante legal de la persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (diligenciar domicilio de la persona firmante), identificado con (indicar documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición), quien obra (en nombre propio o en calidad de representante legal de persona jurídica proponente, o del consorcio, o de la unión temporal, caso en el cual debe identificarse de manera completa la persona jurídica, consorcio o unión temporal), que en adelante se denominará el proponente, manifiesto mi voluntad de asumir, de manera unilateral el presente compromiso, dentro del Pliego de Condiciones teniendo en cuenta las siguientes CONSIDERACIONES:

PRIMERO: Que la Alcaldía Municipal de TOCANCIPA adelanta un proceso de contratación para LA LICITACIÓN PUBLICA No_____ cuyo objeto es **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL**

SEGUNDO: Que es interés del proponente apoyar la acción del Estado colombiano y de la Alcaldía Municipal de La Calera, para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del proponente participar en el proceso de contratación aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes
CLÁUSULAS:

CLAUSULA PRIMERA. -COMPROMISOS ASUMIDOS:
El proponente, mediante la suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:
1.1. El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún contratista ni funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta;

1.2. El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea contratista o empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;
1.3. El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de contratación y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las **obligaciones** de:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los contratistas ni funcionarios de la Alcaldía Municipal de TOCANCIPA, ni a cualquier otro contratista o servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre contratistas o funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta; b) No ofrecer pagos o halagos a los contratistas o funcionarios de la Alcaldía Municipal de La Calera durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.
1.4. El proponente se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de Contratación.

CLÁUSULA SEGUNDA. -CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO:
El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en el Pliego de Condiciones del presente proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.
En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (días en letras y números, del mes, del año).

DIRECCIÓN: CIUDAD
TELÉFONO: FAX:
CORREO ELECTRÓNICO PARA NOTIFICACIONES:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO:

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL (CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL), A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES.

FOMULARIO No 6
DOCUMENTO CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 23 DE LA LEY 1150
CERTIFICADO DE PAGO APORTES SISTEMA GENERAL
DE SEGURIDAD SOCIAL PARAFISCALES.

Tocancipá, _____ del 2022

Doctor
JORGE ANDRES PORRAS VARGAS
ALCALDE MUNICIPAL
Calle 11 No. 6 -12
Ciudad.

REFERENCIA: PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA No. LIC _____-MT-2022 CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL

El suscrito Revisor Fiscal (cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley) o el representante legal, hace saber que la (NOMBRE COMPLETO DE LA ENTIDAD), ha cumplido y se encuentra al día con sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento a los Artículos 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la ley 1150 de 2010.

Se anexa copia de las planillas de los pagos efectuados durante los **últimos seis (6) meses**, a seguridad social, ARP, pensiones, cajas de compensación familiar, SENA, ICBF, de sus empleados, en el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los consorciados o miembros de la unión temporal deben anexar esta documentación.

Atentamente,

_____
C.C.
FIRMA Y NOMBRE

Nota. Si el oferente persona jurídica cuenta con revisor fiscal, la certificación la debe suscribir el revisor y deben adjuntar fotocopia de la cedula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes vigente

FORMULARIO No. 7

DECLARACIÓN SOBRE NO EXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Ciudad y Fecha

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TOCANCIPÁ
Calle 11 No.6 -12
Ciudad

Referencia: Proceso de Contratación [Insertar información].

[Nombre del representante legal o proponente], identificado con C.C. No. [Insertar información] expedida en [Insertar información] manifiesto bajo la gravedad del juramento:

Que ni yo ni las personas vinculadas con la presente propuesta nos encontramos incursos dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal establecidas en la Constitución Nacional, en el Artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia y que tampoco me hallo en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con el Estado. En especial, que no aparezco reportado en el boletín de Responsables Fiscales vigente, expedido por la Contraloría General de la república, de acuerdo con lo previsto en el Artículo 60 de la Ley 610, en concordancia con el numeral 4 del artículo 38 de la ley 734 de 2002, ni en los boletines de deudores morosos de las Entidades Estatales, según lo dispuesto en el parágrafo 3 de la Ley 716 de 2001.

Suscribe,

Firma del proponente
Nombre [Insertar información].

FORMULARIO N° 8
INDICADORES FINANCIEROS

Ciudad, Fecha

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ
ATTN: Secretaría de hacienda
Calle 11 No. 6-12
Tocancipá

REF: **LIC - _____ – MT – 2022**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL**

.

De conformidad con los artículos 2 y 3 del Decreto 579 de 2021, en el que se determina que a partir del 1 de julio de 2021, la evaluación de indicadores financieros y de capacidad Organizacional se realizará con la información registrada en los estados financieros o la información financiera que se encuentre vigente y en firme en el RUP, teniendo en cuenta la información financiera del mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente durante los tres (3) últimos años fiscales anteriores a la inscripción o renovación, dependiendo de la antigüedad del proponente; y en atención a lo establecido por ustedes en el pliego de condiciones, comedidamente me permito manifestar lo siguiente:

Soy proponente: individual SI_____ NO_____ plural SI _____ NO_____

Razón Social: _____
NIT.:_____ (si es proponente individual)

Para efectos de la evaluación financiera informo que el mejor de los tres últimos años fiscales corresponde a la vigencia: (marcar con X, solo un año)

Dic-2018: _____ Dic-2019: ____ Dic-2020: _____

Si el proponente es un consorcio o unión temporal, diligencie la información requerida a continuación:

Nombre del Proponente Plural: _____

Integrantes:

Nombre o razón social	% participación	Mejor año fiscal
		2018:_2019_2020:____
		2018:_2019_2020:____
		2018:_2019_2020:____
		2018:_2019_2020:____

		2018:_2019_2020:____

Para las empresas cuya fecha de constitución sea posterior al 31 de diciembre de 2020, los estados
financieros que se verificarán serán los del balance de apertura reportado en el Certificado de Clasificación de la Cámara de Comercio.

Atentamente,

Nombre del Proponente:_____
Nit:_____
Representante legal o apoderado:_____
Firma: _____
Doc. Identidad: _____
Dirección: _____
Teléfonos: _____
Correo Electrónico: _____

FORMULARIO N° 9
MANO DE OBRA

Lugar y fecha)

Señores
Alcaldía Municipal
Secretaría de Educación
Tocancipá, Cundinamarca

Bajo la gravedad del juramento, y en mi condición de representante legal de la empresa/consorcio/unión temporal) _____ identificada con NIT _____, me permito manifestar que la que la mano de obra que fue presentada en la presente oferta pertenece en un cien por ciento (100%) a Nacionales Colombianos.

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NOMBRE DE LA EMPRESA/UNIÓN TEMPORAL
NIT EMPRESA / UNIÓN TEMPORAL

FORMULARIO No. 10

CAPACITACIONES

(Lugar y fecha)

Señores
Alcaldía Municipal
Secretaría de Educación
Tocancipá, Cundinamarca

Bajo la gravedad de juramento, y en mi condición de representante legal de la (empresa/unión temporal) _____ identificada con NIT _____, me permito realizar compromiso con la Alcaldía Municipal de Tocancipá, Secretaría de Educación, de ofrecer dos (2) o más capacitaciones debidamente certificadas, para el personal requerido en aras de garantizar la ejecución del contrato, las cuales deberán ser dictadas por organismos reconocidos, de igual forma realizar capacitaciones sobre los protocolos de bioseguridad aplicando los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación a las actividades de manejo de alimentos, con ocasión a la pandemia COVID-19 y la evolución de la misma

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NOMBRE DE LA EMPRESA/UNIÓN TEMPORAL
NIT EMPRESA / UNIÓN TEMPORAL

FORMULARIO No. 11

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

(Lugar y fecha)

Señores
Alcaldía Municipal
Secretaría de Educación
Tocancipá, Cundinamarca

Bajo la gravedad del juramento, y en mi condición de representante legal de la (empresa/unión temporal) _____ identificada con NIT _____, me permito realizar compromiso con la Alcaldía Municipal de Tocancipá, Secretaría de Educación, de IMPLEMENTAR Y REALIZAR los protocolos de bioseguridad atendiendo la directrices y lineamientos emitidos por las entidades competentes para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de acuerdo al comportamiento y evolución de la pandemia del coronavirus Covid-19, en el marco de la emergencia sanitaria

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NOMBRE DE LA EMPRESA/UNIÓN TEMPORAL
NIT EMPRESA / UNIÓN TEMPORAL

FORMULARIO No. 12

PUNTAJE DE INDUSTRIA NACIONAL

FORMATO - PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Dirección de la Entidad]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación [Incluir número del Proceso de Contratación], en adelante el "Proceso de contratación"
Objeto:

Estimados señores:

"[Nombre del representante legal del Proponente]" en mi calidad de representante legal de [Nombre del Proponente - persona jurídica] o [Nombre del Proponente- persona natural] o [Nombre del representante del Proponente Plural] en adelante el "Proponente", presento ofrecimiento optando por el puntaje por apoyo a la industria nacional por la prestación de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Manifiesto bajo la gravedad del juramento que en caso de resultar adjudicatario incorporaré a la ejecución del contrato los bienes nacionales relevantes establecidos por la Entidad Estatal en el Pliego de Condiciones:

No.	Bien nacional relevante	Fecha de inscripción	Fecha de vigencia	No. de partida arancelaria	% de participación
1.					
2.					

El cumplimiento de esta obligación será verificado por la interventoría o la supervisión, según corresponda, durante la ejecución del contrato. A tales efectos, se deberán presentar facturas, órdenes de compras, certificaciones y cualquier otro documento que permita establecer que los bienes empleados para el desarrollo de la obra efectivamente fueron adquiridos a proveedores inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales y que fueron obtenidos durante la vigencia del registro de los respectivos bienes.

Atentamente,

Nombre del Proponente _____

Nombre del representante legal _____

C. C. _____ de _____

Dirección de correo _____

Correo electrónico _____

Ciudad_____

_____

[Firma del Proponente o de su representante legal]