El presente estudio se elabora, en cumplimiento de los Principios que rigen la Contratación Estatal y en virtud de lo establecido en artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015; el cual se desarrollo en los siguientes términos:

DATOS GENERALES	
Fecha de emisión del estudio:	**Abril - 2022**
Secretaría que elabora el estudio:	**SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL**
Modalidad de selección:	**Licitación Publica**
Objeto de la contratación:	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

La Constitución Política de Colombia de 1991 en varios de sus artículos contenidos en los principios fundamentales (Art. 1 al 10) señala como fines esenciales del Estado "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución. (Art. 2).

Ahora bien, el artículo 315 de la constitución Política consagra como atribuciones del Alcalde Municipal, dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, aspectos retomados en el literal d), numeral 1° del artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012.

Que de igual forma en su Artículo 5, se promulga que el Estado reconoce, sin discriminación alguna, la primacía de los derechos inalienables de la persona y ampara a la familia como institución básica de la sociedad.

Que mediante el artículo 13 de la C.P, se determina la igualdad de las personas desde el momento de su nacimiento, ante todas las instancias, es así como todos los ciudadanos deben recibir la misma protección y trato de las autoridades y gozarán de los mismos derechos, libertades y oportunidades sin ninguna discriminación por razones de sexo, raza, origen nacional o familiar, lengua, religión, opinión política o filosófica. Por lo anterior y a través de diferentes mecanismos, se debe promover la búsqueda de igualdad para todas las personas, en especial aquellas que conforman grupos discriminados y marginados.

Que, en el capítulo de Derechos Sociales, Económicos y Culturales de la Constitución Política de Colombia establece que son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, el tener una familia y no ser separados de ella, contar del cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia.

Que, en el capítulo de Derechos Sociales, Económicos y Culturales (art. 42 al art. 77) cita que El Estado, la sociedad y la familia concurrirán para la protección y la asistencia de las personas de la tercera edad y promoverán su integración a la vida activa y comunitaria. (Art. 46).

Que en la Ley 1251 de 2008 "Por la cual se dictan normas tendientes a procurar la protección, promoción y defensa de los derechos de los adultos mayores", la cual en su artículo 1 menciona que su objeto es "proteger, promover, restablecer y defender los derechos de los adultos mayores, orientar políticas que tengan en cuenta el proceso de envejecimiento, planes y programas por parte del Estado, la sociedad civil y la familia (…)".

Que por su parte la Ley 1276 de 2009, tiene como objeto principal la protección a las personas de la tercera

edad (o adultos mayores) de los niveles I y II de Sisben, a través de los Centros Vida, como instituciones que contribuyen a brindarles una atención integral a sus necesidades y mejorar su calidad de vida.

Que en el artículo 7 de la precitada Ley 1276, en su literal c, define como atención integral al Adulto Mayor "El conjunto de servicios que se ofrecen al Adulto Mayor, en los Centros Vida, los cuales están orientados a garantizar la satisfacción de sus necesidades tales como alimentación, salud, interacción social, deporte, cultura, recreación y actividades productivas, como mínimo".

Que por otra parte en el artículo 11 establece en su numeral primero que los Centros Vida ofrecerán al adulto mayor "Alimentación que asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población, elaboren los profesionales de la nutrición".

Que mediante la ley 1315 de 2009 "por medio de la cual se establecen las condiciones mínimas que dignifiquen la estadía de los adultos mayores en los centros de protección, centros día e instituciones de atención, en su artículo 1 menciona que su objeto es "garantizar la atención y prestación de servicios integrales con calidad al adulto mayor en las instituciones de cuidado, bienestar y asistencia social."

Que mediante el acuerdo municipal 003 de 2016, se estableció la creación de la estampilla para el bienestar del adulto mayor, con el fin de contribuir a la construcción, funcionamiento y el desarrollo de programas de prevención y promoción de los centros de bienestar del anciano y centres de vida para la tercera edad.

Que el Plan de Desarrollo ***FUNZA CIUDAD LIDER,*** dentro de su línea estratégica No. 2: Bienestar y desarrollo humano, en su componente de ADULTO MAYOR, contiene la estrategia de entrega de raciones de alimentación a través del funcionamiento del comedor comunitario durante el cuatrienio a los Adultos Mayores vulnerables que así lo requieran y previo cumplimiento de la normatividad legal vigente, como estrategia para la mitigación de la pobreza, cuidado y el apoyo de las necesidades básicas de la población adulto mayor el cual tiene como meta de bienestar 8 el porcentaje de adultos mayores beneficiarios de programas de atención y asistencia desarrollando la meta de producto 65 entregar 43.000 raciones de alimentación a través del funcionamiento del comedor comunitario para adultos mayores vulnerables.

Que la Ley 1098 de 2006 "Ley de Infancia y Adolescencia", en su artículo 1°, menciona que su finalidad es "garantizar a los niños, a las niñas y a los adolescentes su pleno y armonioso desarrollo para que crezcan en el seno de la familia y de la comunidad, en un ambiente de felicidad, amor y comprensión. Prevalecerá el reconocimiento a la igualdad y la dignidad humana, sin discriminación alguna.

Que la citada ley, establece que es un derecho de los niños y niñas, acceder a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad, a través de la generación de condiciones que les aseguren desde la concepción, cuidado, protección, alimentación nutritiva y equilibrada, acceso a los servicios de salud, educación, vestuario adecuado, recreación y vivienda segura dotada de servicios públicos esenciales en un ambiente sano.

Que de igual forma en el artículo 24, establece que los niños, niñas y adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico, espiritual, moral, cultural y social, de acuerdo con la capacidad económica para alimentarse. Se entiende por alimentos todo lo que es indispensable para el sustento, habitación, vestido, asistencia médica, recreación, educación o instrucción y en general, todo lo que es necesario para el desarrollo integral de los niños, las niñas y adolescentes.

Que para asegurar el desarrollo armónico integral de los niños y niñas es necesario velar porque tengan acceso a los derechos que tienen que ver con su supervivencia, como son el derecho a la alimentación, la salud, a los que permiten afirmar su condición de ciudadanos y miembros de una familia, una comunidad y una sociedad.

Que el Acuerdo Municipal No. 021 de 2013, adopta la política pública social para la primera infancia, infancia, adolescencia, juventud, hombres y mujeres y personas adultos mayores; todos y todas, con o sin discapacidad, victimas o no del conflicto armado, pertenecientes o no a grupos étnicos diversos, en el sector rural y urbano.

Que el Acuerdo Municipal No. 006 de 2020 por medio del cual se adopta el Plan De Desarrollo Municipal FUNZA CIUDAD LIDER 2020-2023, dentro de su línea estratégica No. 2: Bienestar y desarrollo humano, en su componente de Primera Infancia el cual contiene la estrategia para realizar la entrega de 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas en condición de vulnerabilidad, bajos de peso y en desnutrición con el fin de apoyar la nutrición de los niños y niñas del municipio, según el cumplimiento de requisitos y normatividad legal vigente, el cual tiene como meta de bienestar la No. 7 "porcentaje población de niños y niñas con mayor oportunidad educativa y atención integral" desarrollando la meta producto No. 50 "entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición".

Por lo anterior los programas de primera infancia y adulto mayor realizan un proceso riguroso de selección el cual consta de cuatro (4) pasos: el primero (1) consiste en el registro de los posibles beneficiarios, el segundo (2) es una labor conjunta entre el equipo nutricional y psico-social donde a través de tamizaje y visitas domesticas se determina el grado de vulnerabilidad, el tercero consiste en la un comité conjunto evaluador donde se decide sobre el ingreso de los postulantes conforme a los estudios realizados, para finalmente realizar seguimiento y control nutricional y psicosocial a los beneficiarios. Para este proceso junto con el análisis de las raciones brindadas en años anteriores se puede identificar una necesidad de adquirir treinta y seis mil cuatrocientos siete (36.407) almuerzos para beneficiar a doscientos (208) adultos mayores, así como setenta y seis mil ochocientos sesenta (76.860) desayunos con amor, para beneficiar a trescientos sesenta y seis (366) niños en condiciones de vulnerabilidad.

Para dar cumplimiento a lo estipulado por el Decreto 310 de 2021, que determina la obligatoriedad del uso de los acuerdos marco a las entidades públicas, se consultó la Tienda Virtual de Colombia Compra Eficiente y se verificó que en los productos que se requieren comprar están en la Categoría: Alimentos Crudos; y dentro del ítem de "Productos" se encontró el Acuerdo Marco de Precios CCE-276-AMP-2021, para la Adquisición de Ayudas Humanitarias celebrado entre Colombia Compra Eficiente y (i) Caja Colombiana De Subsidio Familiar Colsubsidio (ii) Yina Paola Lombana Tous (iii) Talento Comercializadora SA (iv) JM Grupo Empresarial SAS (v) Veneplast LTDA (vi) UT LR - NOEL AMP 054-01 (vii) UT Alimentos Caribe A&A, Catálogo ayudas humanitarias – IAD Emergencia COVID-19; consultado el catálogo del mismo se encontró de una parte, que no existe la modalidad de alimentos preparados, ni productos enlistados en la ficha técnica elaborada bajo los lineamientos realizados por el equipo nutricional; por lo cual se hace necesario realizar un proceso de licitación publica a fin de realizar la adquisición de las raciones alimenticias.

Bajo este orden de ideas y de conformidad con lo establecido anteriormente se hace necesario para la Secretaría de Desarrollo Social la adquisición de las raciones alimenticias, anteriormente determinadas, con el fin de dar ejecución y atención a la necesidad detectada por el municipio, pues pone en evidencia el gran compromiso que posee el municipio de Funza con la población adulto mayor y primera infancia, por ende es importante la contratación de las raciones alimenticias tipo almuerzo y refrigerios tipo desayuno, que cumplan con las minutas establecidas para cada población a beneficiarse, aportando así los contenidos nutricionales necesarios para estos grupos poblacionales, garantizando una adecuada asistencia alimentaria y fortalecimiento a las actividades.

Que una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2022, se puede observar que el objeto contractual a desarrollar se encuentra suscrito dentro del mismo.

Con la presente contratación se avanza en el cumplimiento de la siguiente meta:

LINEA ESTRATEGICA: Bienestar y desarrollo humano

SECTOR: Desarrollo Social

PROGRAMA: Atención integral a la población en situación permanente de desprotección social y/o familiar

PROYECTO: Actualización desarrollo y fortalecimiento de estrategias para adultos mayores del municipio de Funza, contribuyendo a la calidad de vida y el bienestar integral/ Implementación de estrategias para la atención integral a los niños y niñas de la primera infancia, garantizando una educación inclusiva, equitativa y de calidad. Funza.

META BIENESTAR: Porcentaje de población de niños y niñas con mayor oportunidad educativa y atención integral. Porcentaje de adultos mayores beneficiarios de programas de atención y asistencia.

META PRODUCTO: No. 50: Entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición. No. 64: Entregar 43.000 raciones de alimentación a través del funcionamiento del comedor comunitario para adultos mayores

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCION, LOS DOCUMENTOS TECNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 OBJETO A CONTRATAR: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.

2.2 ESPECIFICACIONES:

I. COMEDOR COMUNITARIO ADULTO MAYOR:

Para efectos del presente proceso de selección, y para determinar el alcance de las actividades debe tenerse en cuenta las siguientes especificaciones del servicio requerido:

- Aporte nutricional: De acuerdo con lo definido por parte de la Secretaría de desarrollo social la ración para adulto mayor tendrá un aporte nutricional de al menos el 30% de valor calórico total diario, correspondiente a ración almuerzo y establecida por la nutricionista del programa Adulto Mayor cumpliendo con los requerimientos diarios nutricionales.
- Beneficiarios: La población a atender será de aproximadamente 208 adultos mayores.
- Condiciones de distribución: La atención y entrega de las raciones se realizará in situ. En caso en que las raciones requieran distribuirse en envases desechables, el operador deberá emplear envases biodegradables por lo que no se permitirá el uso de elementos (envases, tapas y cubiertos) de plástico o icopor.

A. DESCRIPCIÓN MINUTA ALMUERZO PARA ADULTO MAYOR -RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE

1. FRUTA ENTERA PICADA

FRUTA ENTERA PICADA: Para la fruta entera picada se considerarán los 150 gramos sin cáscara o semilla, entrega de fruta no acida. El suministro se realizará considerando la frecuencia descrita en la minuta patrón.

2. SOPA: Se suministrará en un volumen de 240 ml, dentro de sus ingredientes deberá incluir por lo menos verduras, un derivado de cereal y un tubérculo, conforme los gramajes y la frecuencia descrita en la minuta patrón,

3. SECO: PLATO PRINCIPAL

3.1 CEREALES: Para el caso de cereales se contempla la entrega de arroz o pasta. En el caso de la pasta siempre se deberá acompañar la preparación de un aderezo o salsa que garantice unas adecuadas características organolépticas de la preparación. Porción servida de 110 gramos

3.2 TUBÉRCULOS, RAÍCES Y/O PLÁTANOS: En caso de ofrecer los tubérculos, raíces y/o plátanos guisados se incluirán los aderezos, pero estos ingredientes no se incluyen en el análisis químico a (excepción del aceite) o serán tenidos en cuenta para dar cumplimiento al gramaje definido de este componente, con porción servida de 110 gramos

3.3 HORTALIZAS, VERDURAS: Cuando la hortaliza o verdura se ofrezca en ensalada cruda, ésta se ofrecerá mínimo la combinación de dos (2) hortalizas, acompañada de un aderezo (yogurth, cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre y otros) o de un guiso, porción servida de 80 gramos.

3.4 CARNES (CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, POLLO Y PESCADO): Se comprará el alimento proteico en sitios que garanticen su calidad. Lo cual debe estar soportado con los certificados correspondientes. Se contempla la entrega de carne de res magra 1 vez por semana, carne de cerdo 1 vez por semana, pollo 2 veces por semana y pescado 1 vez por semana. Se deberán considerar los gramajes de porción servida para cada proteína. Los aderezos o salsas no serán tenidos en cuenta para dar cumplimiento al gramaje definido de este componente.

Teniendo en cuenta las características de la población adulta mayor, el operador deberá considerar el reemplazo de carnes rojas por carnes blancas para los beneficiarios que por alguna patología tengan restringido su consumo.

Respecto al pollo solo solo se aceptará suministro de pechuga o colombina (de acuerdo con la planeación del ciclo de menús), mientras que en el caso del pescado solo se permitirá el suministro de posta o filete.

3.5. LEGUMINOSAS SECAS: se ofrecerán teniendo en cuenta los hábitos alimentarios locales 1 vez por semana.

4. JUGO NATURAL:

3.1. FRUTAS: Se ofrecerá en jugo teniendo en cuenta que no se permite el uso de frutas acidas, según la frecuencia detallada en la Minuta Patrón. Si se requiere se utilizará la pulpa de fruta, sin adición de conservantes no permitidos por la legislación vigente y sin adición de azúcar. Dicha pulpa de fruta cumplirá con la Resolución N° 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características fisicoquímicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468. Se dispondrá de los equipos necesarios para la conservación adecuada del producto, así como la utilización de agua potable o agua segura para la preparación de los jugos.

3.2 ADICION DE AZUCAR: Teniendo en cuenta las características de la población adulta mayor, operador deberá considerar el suministro de bebida sin adición de azúcar para los beneficiarios diagnosticados con Diabetes.

5. GRASAS:

4.1. GRASAS: Para la utilización del aceite en las preparaciones no se acepta el uso de mezclas vegetales o de aceite de palma.

6. LÁCTEOS:

Conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con alta vulnerabilidad como la población adulto mayor se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente calcio. Por lo anterior, adicional al suministro de la ración almuerzo se suministrará una bebida láctea con un contenido de 200 cc con frecuencia diaria, en empaque individual.

B. MINUTA PATRÓN:

La siguiente minuta patrón indica las porciones de alimentos a ofrecer las cuales garantizan que el contenido nutricional del plato se ajuste al porcentaje ofrecido en Kilocalorías y nutrientes con el propósito de mantener su capacidad energética y motriz adecuadamente.

MINUTA PATRÓN RACIÓN ALMUERZO - COMEDOR ADULTO MAYOR							
COMPONENTES PRINCIPALES	**ITEM**	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**PESO BRUTO**	**PESO NETO (CRUDO)**	**PESO PORCIÓN SERVIDA**
					(g o ml)	**(g o ml)**	**(g o ml)**
FRUTA ENTERA PICADA	1	FRUTA ENTERA/PICADA	Frutas no ácidas	2 Veces/sem	Depende de la fruta	150	150
SOPA	2	CEREALES	Arroz, avena, pasta, cuchuco de trigo, etc.	DIARIO	6	12	240 cc
		TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.		23	20	
		VERDURAS	Arveja, habichuela, zanahoria, etc.		Depende del tipo de verdura	10	
PLATO PRINCIPAL	3	CEREALES	Arroz o pasta	DIARIO	50	50	110
	4	TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.	DIARIO	125	110	110
	5	HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Ahuyama, Zanahoria, Habichuela, Arveja, Espinaca, Aguacate, Apio, entre otras	DIARIO	Depende del tipo de verdura	80	80
	6	CARNES Y HUEVOS	Carne de res magra	1 vez/semana	100	100	64
			Carne de cerdo	1 vez/semana	100	100	64
			Pollo	2 veces/Sem	Pierna (con hueso): 180 g	Pierna (con hueso): 180 g	Pierna 96 g
					Pechuga: 100 g	Pechuga: 100 g	Pechuga 80 g

			Pescado (posta o filete)	1 vez/semana	100	100	80
	7		Leguminosas secas: Frijol, Lenteja, Arveja, Garbanzo	1 vez/semana	30	30	90
JUGO NATURAL	8	FRUTA	Frutas no ácidas	DIARIO	Depende de la fruta	60	60
OTROS	9	GRASAS	Aceite de soya	DIARIO	12	12	12
LÁCTEO	10	LÁCTEOS	Leche líquida y pasteurizada	3 veces/sem	200 cc	200 cc	200 cc
			Yogurt o kumis	2 veces/Sem	200 cc	200 cc	200 cc

CALCULO APORTE NUTRICIONAL	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Vit A ER
ER/AMDR/EAR	2229	14% - 20%	20%-35%	50%-65%	950	562
VALORES REFERENCIA ALMUERZO 30%	669	23 - 33,5	15 a 18,5	84 a 92	285	169

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO NETO (cc)	PESO PORCIÓN SERVIDA (cc)
LACTEOS	Leche líquida y pasteurizada	3 veces/Sem	200	200
	Yogurth o Kumis	2 veces/Sem	200	200

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. Las verduras y demás alimentos requeridos para la elaboración de las preparaciones como la sopa, no se descontarán del gramaje mínimo especificados en otros componentes o preparaciones.
2. La leguminosa no exime el suministro de ninguna de las carnes relacionadas en este grupo de alimentos.
3. Respecto al suministro de lácteos el operador deberá garantizar que el suministro de leche y yogurt o kumis se realice de manera intercalada de acuerdo con la programación del ciclo de menús.
4. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.
5. El ciclo de menús contará con 20 menús y cada menú contará con una guía de preparaciones especificando ingredientes, gramajes en peso bruto, peso neto y descripción del proceso de preparación.
6. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.
7. Respecto a los porcentajes de adecuación del aporte nutricional de los menús, deberán ser superiores al 90% de los valores de referencia según lo plasmado en los cálculos de aportes nutricionales para adulto mayor, de la tabla Minuta patrón ración almuerzo.
8. Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido como el gramaje final. Los valores de referencia de parte comestible y aporte nutricional corresponden a los definidos en la tabla de composición de alimentos 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

9. El ciclo del menú será establecido por la entidad contratante y podrá ser modificado durante la ejecución del contrato siempre tomando como referencia lo descrito en la minuta patrón, para ello el oferente deberá acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal en donde se compromete a implementar y ejecutar el ciclo de menús de 20 días definidos por la Secretaría de Desarrollo Social de manera continua, así como a implementar los menús especiales en las fechas definidas por la supervisión del contrato. De la misma manera se deberá comprometer a garantizar la prestación del servicio con las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad necesarias para llevar a cabo el objeto del contrato.

Nota: Es importante tener en cuenta que dentro de la proyección y planeación realizada por la entidad, la misma estableció por medio de concepto técnico de la nutricionista que asiste los diferentes programas de la Secretaria de Desarrollo Social, las respectivas fichas técnicas, los menús, la planeación de los mismos, la proyección de los 20 menús a suministrar, la lista de intercambios y la tabla de composición de alimentos colombianos (ICBF), documentos que constituyen anexos al presente documento y hacen parte integral de las especificaciones, y serán entregadas al contratista para que los mismos sean tenidos en cuenta para la ejecución del contrato.

II. REFRIGERIOS CON AMOR

La ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios se deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán contemplarán la entrega de una bebida láctea y un derivado de cereal fortificado.
- Beneficiarios: La población a atender será de aproximadamente 366 niños y niñas.
- Condiciones de distribución: La entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

FICHA TECNICA DESAYUNOS CON AMOR					
ITEM	**SERVICIO**	**ELEMENTO**	**DESCRIPCIÓN**	**GRAMAJE**	**UNIDADES MENSUALES**
1	**REFRIGERIO TIPO DESAYUNO**	**DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO***	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales	30 g	10.980
2		**LECHE***	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual.	200 cc	10.980

*Previo al inicio de la ejecución del contrato, el operador deberá presentar la supervisión del contrato las fichas técnicas de los productos a suministrar.

1. **DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO:** Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo craker, tipo sandwich, galleta multicereal o ponqué.

   Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días al momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETROS NUTRICIONALES	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

2. **LECHE:** Leche UHT larga vida en empaque Tetrapak individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

III. CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR

Con el objeto de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar en el marco de los programas de asistencia alimentaria de la Secretaría de Desarrollo Social, las características de los productos deberán dar cumplimiento a la normatividad higiénico sanitaria vigente y emitida por la autoridad competente, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Las exigencias que se deberán considerar se discriminan a continuación, en base al conjunto de normas técnicas establecidas a nivel nacional:

- **GRUPO 1: CARNES**

POLLO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado. • Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. • No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. • No se permiten preparaciones como arroz con pollo. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

RES Y CERDO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. • Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. • Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 y 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. • No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada. • No se permite la inclusión de embutidos de carne y cerdo. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

PESCADO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. • La carne del pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme. • Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta. • No se permite el suministro de atún o sardinas. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

HIGADO	• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. • El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o café rojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños. • No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 2: HUEVOS**

HUEVOS	• La cáscara debe ser fuerte y homogénea. • Deben estar libres de contaminación. Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 3: LÁCTEOS**

LECHE ENTERA DE VACA	• Se puede suministrar leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. • Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 4: LEGUMINOSAS**

LENTEJA	• Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. • No debe contener más del 1% de impurezas. • No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.**
FRIJOL	• Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen**
GARBANZO	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.**

ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA	• No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 5: FRUTAS**

FRUTAS	• Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. • Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. • No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. • El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 6: VERDURAS Y HORTALIZAS**

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	• Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. • Libres de humedad externa anormal. • Exentas de olores y sabores extraños. • Libres de impurezas y cuerpos extraños. • Exentas de síntomas de deshidratación **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen**

TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES	• Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. • Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Exentas de síntomas de deshidratación. • Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. • La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición

- **GRUPO 7: CEREALES**

ARROZ	• Humedad menor al 14%. - El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. • El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. • Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 • /2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

PASTAS	• Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

HARINA DE TRIGO	• La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. • La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. • La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

PRODUCTOS DE PANADERÍA	• No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. • Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. • No deben presentar materiales o contaminantes extraños. • Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. • En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. • Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. • La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen**

- **GRUPO 8: AZUCARES**

AZÚCAR BLANCO REFINADO	• El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. • El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.**

- **GRUPO 9: GRASAS**

ACEITE	• Puede corresponder a aceite de soya. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen**

- **GRUPO 10: OTROS**

SAL	• Solo se permite el empleo de Sal Yodada. • Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. • No debe presentar cuerpos extraños al hacérsele un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. **NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen sustituyan o adicionen.**

Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en lo que respecta al transporte de

materias primas se deberá garantizar el cumplimiento de lo descrito en la Resolución 2674/2013 o la norma que la modifique, sustituya o adicione.

ADICIONALMENTE SE ANEXA DOCUMENTO A PARTE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS REFERENTES A LOS MENUS Y ANALISIS NUTRICIONAL REQUERIDO.

Para finalizar se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.

ENTREGAS DE ALIMENTACION:
Entregar el servicio de alimentación en ración servida en caliente aproximadamente doscientos ocho (208) raciones diarias de lunes a viernes o en el horario de 11:30 a 1:30 p.m, para los adultos mayores inscritos en el programa, garantizando el servicio por cupos y raciones dentro del comedor de adulto mayor, por el personal idóneo, distribuido uniformemente para la atención en todos los puntos, las raciones deben ser suministradas en empaque apto para alimentos. Estos alimentos serán entregados en óptimas condiciones de presentación, temperatura y calidad.

PERSONAL MINIMO REQUERIDO:
Se debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde la recepción, su almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de alimentos.

Personal operativo

Cargo operativo	Profesional/Técnico o tecnólogo	Experiencia
Chef	técnico en cocina o áreas afines	Experiencia mínima de siete (07) años en el ejercicio de su profesión
Manipuladores de alimentos (04) cuatro	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social, y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, de igual manera deberán acreditar el siguiente perfil: 1. Ser mayor de 18 años 2. Aportar certificado medico de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2021 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, adicione o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, dicha certificación debe contar con una fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa. 3. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas de manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, dicha formación se deberá acreditar mediante la presentación de certificado no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.	

Para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la

experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.
Para la acreditación de los estudios académicos se deberá presentar copia del acta de grado para los profesionales.

NOTA1: Para el personal profesional en salud, se deberá acreditar registro médico o tarjeta profesional autorizada por el Ministerio de Salud o entidad competente.

NOTA 2: El proponente Debra acreditar la experiencia allegando certificaciones y/o copia de los contratos con su respectiva acta de terminación o liquidación, de cada uno de los integrantes del personal mínimo de trabajo propuesto.

NOTA 3: El proponente deberá presentar las hojas de vida de los profesionales solicitados. Así mismo la carta de compromiso de los profesionales donde se evidencie la disponibilidad para participar en la ejecución contractual.

NOTA 4: Se aceptará que el proponente certifique a su equipo de trabajo siempre y cuando se anexen el contrato con la respectiva acta de liquidación y certificación expedida en papel con membrete. 2. Contrato del proponente con el tercero a quien presto el servicio, donde se evidencie la actividad desarrollada por la persona que hace parte del equipo a acreditar.

NOTA 5: Carta suscrita por el proponente en la que se comprometa con el municipio de Funza a que el personal que disponga para la ejecución del contrato estará debidamente identificado (carnetizado) por el contratista.

El oferente seleccionado no podrá modificar el personal presentado en su propuesta durante la ejecución del contrato, sin la previa autorización del supervisor del contrato. Sin embargo, la entidad se reserva el derecho de solicitar el cambio de alguno (os) miembro (os) del equipo de trabajo, cuando este advierta que en el desarrollo de sus labores su desempeño no es satisfactorio.

NOTA 6: El proponente deberá presentar el certificado médico de las manipuladoras y el certificado de educación sanitaria al momento de la presentación de su propuesta, con un tiempo de expedición inferior a un año.

VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:

El proponente deberá contar como mínimo con un (01) vehículo propio dispuesto para la distribución de los alimentos, el mismo deberá cumplir con los parámetros y condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Para acreditar el vehículo deberá presentar los siguientes: En caso de vehículos en propiedad se deberá adjuntar fotocopia de la tarjeta de propiedad y el SOAT, revisión técnico-mecánica, vigentes al cierre del presente proceso, acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a un año con concepto favorable. En el caso de consorcios o Uniones Temporales, este requisito podrá ser aportado por cualquiera de sus integrantes, cumplimiento los requisitos de acreditación establecidos anteriormente.

INSTALACIONES:

Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los adultos mayores beneficiarios del programa; adicionalmente dichas instalaciones deben contar con concepto higiénico sanitario favorable con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro

operador.

El oferente deberá allegar junto con la propuesta:

• Carta de presentación de las instalaciones en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, manifestando a que titulo la tiene. (Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento, Leasing, etc)

• Documento que conste como prueba sumaria en la que la Entidad pueda verificar que el proponente tiene el derecho de uso del establecimiento ofertado, por cualquier medio de contrato o negocio jurídico que así lo acredite y que la Entidad sin lugar a duda alguna, pueda verificarlo. Ejemplo: contrato de arrendamiento o leasing.

• Anexar concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

•Se debe allegar el protocolo de bioseguridad de Covid-19 el cual deberá cumplir con lo establecido por el gobierno nacional y la normatividad vigente, para el adecuado funcionamiento y control de riegos de contagios. Este aval debe ser un requisito para la firma del acta de inicio, pero no de la propuesta.

•En lo que corresponde al suministro de Refrigerios con Amor, deberá allegar fichas técnicas de los productos a suministrar se especifique por lo menos la siguiente información: Generalidades del producto, nombre del fabricante, características fisicoquímicas, microbiológicas y nutricionales, características del empaque, vida útil, presentación del producto.

Adicional con la propuesta debe allegar el protocolo de bioseguridad de Covid-19 el cual deberá cumplir con lo establecido por el gobierno nacional y la normatividad vigente, para el adecuado funcionamiento y control de riegos de contagios, revisado por la ARL y verificable mediante Acta; el cual deberá ser implementado para el inicio de la ejecución.

LISTA DE INTERCAMBIO:

Se anexa documento en el que se encuentra la lista de intercambio que debe cumplir el respectivo contratista.

CICLO DE MENÚ:

Se anexa documento en el que se encuentra el ciclo de menú que deberá cumplir el respectivo contratista.

ANÁLISIS NUTRICIONAL:

Se anexa documento en el que se encuentra el análisis nutricional que debe cumplir el respectivo contratista.

2.3 AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCION.
No aplica

2.4 LOS DOCUMENTOS TECNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

El oferente deberá acreditar el cumplimiento mínimo de los siguientes documentos:

El oferente deberá acreditar el cumplimiento mínimo de los siguientes documentos:

- ✓ Concepto favorable y actualizado sobre las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales expedido por la Secretaría de Salud donde opere la planta.
- ✓ Documento de autorización de funcionamiento sobre el protocolo de bioseguridad COVID-19 donde opere la planta.
- ✓ Certificado de manipulación de alimentos para el personal requerido.

2.5 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.5.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obligará para con el Municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente:

A) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Tramitar las garantías exigidas por el municipio y cargarlas a la plataforma SECOP II, para su revisión y posterior aprobación.
2. Suscribir de forma conjunta con el supervisor designado el acta de inicio del contrato.
3. Suministrar los productos en las cantidades y con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica.
4. Cumplir con los requerimientos de calidad exigidos por el supervisor del contrato, quien podrá rechazar los elementos por cualquier causa, para lo cual bastará la manifestación de inconformidad, caso en el cual el contratista deberá entregar el producto que cumpla los requerimientos hechos por el supervisor de forma inmediata.
5. Garantizar la asepsia, buenas prácticas de manufactura (B.P.M) y manipulación de los alimentos a adquirir.
6. Entregar los insumos en el lugar y fecha que el supervisor determine y suministrarlos en loza y/o empaque, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes.
7. Realizar el tamizaje mensual de cada uno de los beneficiarios del programa.
8. Suministrar todos los elementos inherentes a la ración alimentaria tales como cajas desechables, cubiertos desechables, servilletas, vasos y demás en material apto para alimentos, en el entendido que cada ración alimentaria debe ir acompañada de su respectiva dotación (cuchara, tenedor cuchillo y servilleta y demás elementos que sean necesarios).
9. Garantizar la disposición final de los residuos y los controles de Ley para prestar el servicio en cumplimiento a la normatividad vigente, el cumplimiento de los requisitos de la ISO Ambiental 14001 y de SST 45001 (trampa de grasas, elementos de protección, sitio adecuado para la preparación de los mismos, etc).
10. Garantizar el medio de transporte que cumpla con los requisitos estipulados según normatividad vigente para transporte de alimentos.
11. Coordinar con el supervisor del contrato, la forma de entrega (hora y fecha), en que se van a suministrar las raciones alimentarias.
12. Tramitar las garantías exigidas por el municipio y cargarlas en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II para su revisión y posterior aprobación

B**) OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:**

1. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el municipio, por causa o con ocasión del contrato.
2. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.

3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.
4. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato.
5. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas.
6. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso.
7. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
8. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
9. Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.
10. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Funza.
11. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato.
12. Acreditar mediante certificado o constancia expedida por parte del Ministerio de Trabajo, el estado del trámite para el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Resolución No.0312 de 2019.
13. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos.
14. Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliar a los terceros que emplee para la ejecución del contrato 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 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social integral, parafiscales e impuestos a que haya lugar. vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato
15. Las demás que por ley o contrato le correspondan.

2.5.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: El Municipio se obliga para con el contratista a lo siguiente:

1. Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidad pactadas.
2. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato
3. Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos, exigidas en el contrato.
4. Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales.
5. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte
6. Suscribir el acta de terminación a través del supervisor encargado.
7. Suscribir conjuntamente con el contratista y el supervisor designado el acta de liquidación del contrato
8. Si el Municipio entrega algún insumo o maquinaria debe indicarse

2.6 TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Municipio de Funza- Banco de alimentos, ubicado en la Carrera15 N° 16-26.

2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del presente proceso será de siete (07) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio, o al completar la entrega de las unidades o paquetes alimentarios requeridos conforme a los requerimientos del supervisor, lo primero que ocurra.

2.9 SUPERVISOR DEL CONTRATO: La supervisión del presente contrato estará a cargo del secretario de Desarrollo Social, quien velará por los intereses del MUNICIPIO y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias, especialmente las previstas en la Ley 80 de 1.993 y Ley 1474 de 2011, entre otras: a. Certificar la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual dentro de las condiciones exigidas. b. Proyectar y firmar las actas respectivas que el soporte de la ejecución contractual requiera. c. Informar constantemente al contratante sobre el desarrollo del objeto contractual so pena de responder por tal omisión. d. Velar para que se mantenga vigente la garantía que ampare los riesgos exigidos en el contrato, cuando se hay requerido. e. Informar a la entidad sobre los presuntos incumplimientos del contratista para que se tomen las medidas del caso.

3 LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACION, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN: Licitación Publica

La modalidad de selección que se utilizará para la escogencia del contratista será la selección LICITACIÓN PUBLICA fue adoptada teniendo en cuenta lo previsto en el numeral 1° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, toda vez que el presupuesto oficial a contratar es superior a la menor cuantía de la entidad y cobijado por las cuantías indicadas en el literal b. del numeral 2° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007.

A la presente contratación le son aplicables las normas contenidas en la Constitución Política, en el estatuto general de la contratación, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto reglamentario 1510 de 2013, demás normas concordantes y pertinentes, lo dispuesto en el pliego de condiciones, adendas, resoluciones y demás documentos que se expidan con ocasión del mismo y lo que no esté particularmente reglado en este documento se regirá por las normas civiles y comerciales vigentes.

3.1.1. JUSTIFICACION: La modalidad de selección y el contrato a suscribir como resultado del mismo, estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombiana y se rigen por la Ley 80 de 1993 y el Decreto Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Manuales, guías y circulares emitidas por Colombia Compra Eficiente, las demás normas que la competen o reglamenten y por las normas civiles, comerciales que regulen el objeto de la presente modalidad de selección.

3.2 FUNDAMENTO JURIDICO:

Los procesos de licitación pública, y las actuaciones de quienes intervengan en la contratación estatal, deben desarrollarse con arreglo a los principios de transparencia, economía y responsabilidad, acordes con los principios que rigen la función administrativa, consignados en el artículo 209 de la Constitución Política.

La licitación pública se adelantará de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto Único reglamentario 1082 de 2015 y demás normas. Con base en lo dispuesto en el numeral 1, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, por regla general, la escogencia del contratista se efectuará, a través de licitación pública, salvo los casos que expresamente señala la ley.

Teniendo en cuenta el presupuesto proyectado del contrato, el proceso de licitación pública deberá adelantarse cuando la contratación requerida supera la cuantía señalada como menor cuantía, que

corresponde para el municipio de Funza a $40.883.669 para el año 2021.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, tal y como quedó modificado el Numeral 2 en virtud del artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), en los procesos de selección la Oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los Pliegos de Condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más favorable para la Entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos.

En este proceso de selección se ponderarán criterios técnicos (Alcance de la Propuesta) y criterios económicos. Para ello, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las alternativas establecidas en el literal a correspondiendo a la "La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o formulas señalados en el Pliego de Condiciones".

Así mismo, se dará aplicación al artículo 2.2.1.1.2.2.2. Ofrecimiento más favorable del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, en el que establece que "que La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista."

En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio.

Descartada la procedencia de las demás modalidades de selección de contratistas (Contratación directa, concurso de méritos, selección abreviada y contratación directa), es procedente adelantar el proceso de selección mediante una LICITACIÓN PÚBLICA.

4 EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO

4.1 VALOR DEL CONTRATO: NOVECIENTOS VEINTITRÉS MILLONES NOVENTA Y U MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($ 923.091.932) M/CTE.

La adjudicación del presente proceso de contratación se realizará bajo la modalidad de monto agotable conforme a los precios unitarios ofertados por el respectivo contratista.

4.1.1. JUSTIFICACION: El valor se determino con el análisis realizado en el análisis del sector el cual hace parte integral del expediente del presente proceso.

4.1.2. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA EL PROCESO:

CDP N°1

No. CDP 2022000807 de fecha 15 de febrero de 2022.
Nombre del rubro y fuente:

Rubro: 2.3.2.02.01.002.4102.2211001.050 Entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición. /11/12 SGP LIBRE INVERSION ($62.370.000)
RUBRO:2.3.2.02.01.002.4102.2342003.050- 21010 Entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición. /11/12 SGP LIBRE INVERSION ($62.370.000)
RUBRO: 2.3.2.02.01.002.4104.2399799.065 – 12028 Entregar 43.000 raciones de alimentación a través del funcionamiento del comedor comunitario para los adultos mayores vulnerables ($140.107.000)

Valor total del CDP: Doscientos sesenta y cuatro millones ochocientos cuarenta y siete mil pesos M/CTE ($ 264.847.000)

CDP Nº2

No. CDP 2022000981 de fecha 25 de abril de 2022.
Nombre del rubro y fuente:

Rubro: 2.3.2.02.01.002.4102.2211001.050 -Entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición. /11/12 SGP LIBRE INVERSION ($27.578.568)

Rubro: 2.3.2.02.01.002.4102.2211001.050 -Entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición. /R.B. RECURSOS PROPIOS ($97.161.432)

RUBRO:2.3.2.02.01.002.4102.2342003.050- Entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición. /11/12 SGP LIBRE INVERSION ($27.578.568)

RUBRO:2.3.2.02.01.002.4102.2342003.050- Entregar 81.000 refrigerios tipo desayuno a los niños y niñas bajos de peso y en desnutrición. /R.B. RECURSOS PROPIOS ($97.161.432)

RUBRO: 2.3.2.02.01.002.4104.2399799.065 Entregar 43.000 raciones de alimentación a través del funcionamiento del comedor comunitario para los adultos mayores vulnerables/ D.E ESTAMPILLA BIENESTAR ADULTO MAYOR 70% ($1.193.500)

RUBRO: 2.3.2.02.01.002.4104.2399799.065 Entregar 43.000 raciones de alimentación a través del funcionamiento del comedor comunitario para los adultos mayores vulnerables/ R.B RECURSOS PROPIOS ($407.584.000)

Valor total del CDP: SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($ 658.257.500)

4.2 FORMA DE PAGO: El municipio de Funza, pagará al contratista así: Pagos mensuales vencidos, previo informe de raciones entregadas, aplicando los valores unitarios establecidos en la propuesta económica según corresponda para cada ítem. Cada pago se realizará previo informe del supervisor del contrato dando viabilidad al pago, presentación de factura o cuenta de cobro, paz y salvo de aportes parafiscales y ARL, y demás documentos exigidos por la acadia de Funza, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para cada pago a contratistas. La alcaldía de Funza únicamente cancelará los ítems que cuenten con los soportes requeridos por el supervisor, de acuerdo con los precios unitarios presentados en la oferta económica para cada caso concreto.

Para efectos de autorizar el pago deberá acreditarse por parte del contratista que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social en integral, así como los propios del Sena, ICBF y cajas de compensación familiar, cuando corresponda.

El contratista deberá pagar las deducciones que por disposición legal o reglamentaria el Municipio de Funza practique y corresponda al pago de: retención del impuesto de industria y comercio ICA e incluidos además os gastos, costos y contribuciones o que haya lugar, tales como:

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA

Estampilla procultura	Valor del contrato	Persona natural 0.5 % Persona jurídica 1%
Tasa pro-deporte	Valor del contrato	2%
Estampilla Adulto mayor	Valor del contrato	2%

Nota: Estas estampillas se liquidan antes del IVA, o impuesto al consumo.
Los valores enunciados para cada estampilla pueden varias en cualquier momento, y se realizaran los descuentos respectivos conforme al monto del pago a realizar.

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentacion de factura y/o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Entrada al almacén
- RUT
- Impuestos Municipales

4.3 ANTICIPO: El Municipio no entregará al contratista valor alguno por concepto de "anticipo" o "pago anticipado". En todo caso el pago se sujetará de acuerdo a la disponibilidad de recursos. El presente contrato se suscribe bajo la modalidad de precios unitarios, por lo tanto, el valor final del contrato corresponderá al número total de bienes recibido, multiplicado por su valor unitario, en todo caso el municipio de Funza no se obliga a garantizar un mínimo de bienes a contratar, reservándose el derecho de no ejecutar ninguno.

5 LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

5.1 FACTORES DE VERIFICACIÓN:

Se debe justificar y determinar qué factores de selección se utilizarán, que permita identificar la oferta más favorable, esto conforme a lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

REQUISITOS HABILITANTES:

Serán objeto de verificación del cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no obtendrán puntaje los siguientes:

- Capacidad jurídica
- Capacidad financiera
- Capacidad organizacional
- Condiciones de experiencia y documentos de contenido técnico

CAPACIDAD JURÍDICA

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La carta de presentación de la oferta deberá ser firmada por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica, consorcio temporal anexando todos los documentos que se exigen en el pliego de condiciones y será aportado dentro del sobre que contenga la propuesta, igualmente deber identificar claramente el sujeto jurídico que suscribe la oferta, y hacer el ofreciente del contrato propuesto, manifestando el compromiso de acoger y respetar las reglas de este proceso.

En cualquier caso, la carta que presente el proponente, deberá incluir todas las manifestaciones requeridas por el municipio, por ello cada proponente debe revisar muy detalladamente las declaraciones que debe contener la carta de presentación de la propuesta.

Con la carta de presentación de la propuesta se entiende presentada la declaración juramentada por parte del proponente de no encontrarse incurso en alguna de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Ley, ni en conflicto de intereses que puedan afectar el normal desarrollo del contrato, así como el origen licito de los recursos destinados al proyecto o a la ejecución del contrato.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Las personas jurídicas deberán presentar el certificado de existencia y representación legal o el documento que haga sus veces, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha límite de recepción de propuestas, donde conste que, de acuerdo con su objeto social cuenta con la capacidad jurídica para celebrar y ejecutar contratos relacionados con el objeto de este proceso y que la duración de la persona jurídica no es inferior a la duración del contrato y un (1) año más.

En caso de consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes deberá dar cumplimiento al requisito anterior y presentar este certificado.

Si el oferente es una persona natural comerciante, deberá presentar un certificado de inscripción en el registro mercantil expedido por la cámara de comercio en donde conste que la determinación de su actividad se encuentra relacionada con el objeto de la presente selección abreviada. Este certificado debe tener fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha límite de recepción de ofertas. El objeto social del interesado, personal natural o jurídica o de cada uno de sus miembros del consorcio o unión temporal, debe estar relacionado con el objeto del presente proceso.

Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal se deberá anexar los certificados, tanto de la sucursal como de la casa principal.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o dominio en el Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, acreditara su existencia y representación legal mediante certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo de autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha límite de recepción de ofertas. Así mismo, deberán presentar su propuesta a través del apoderado o facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

ACTA DE AUTORIZACIÓN DEL ÓRGANO SOCIAL COMPETENTE

Si el representante legal del oferente o de alguno de los integrantes de un consorcio o unión temporal tiene alguna limitación para suscribir la oferta y/o el contrato, según lo indicado en el certificado de existencia y representación legal, o requiere de autorización de sus órganos de dirección para la propuesta y para suscribir el contrato, deberá anexar a su propuesta los documentos que acrediten legalmente dicha autorización la cual debe ser previa a la presentación de la oferta.

DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Para cumplir la presentación de ofertas de Consorcios y/o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros deberá cumplir estrictamente lo señalado en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

Dentro del documento privado de conformación del consorcio o unión temporal debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente Plural, la representación legal del plural y deberá señalarse que la vigencia del Consorcio y/o Unión Temporal es igual o superior al plazo estimado del contrato, su liquidación y tres (03) años.

Si se trata de UNIÓN TEMPORAL, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades) so pena de ser tomada como consorcio, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Municipio.

Los proponentes plurales (uniones temporales o consorcios) deberán presentar el certificado de existencia y representación legal de cada una de las personas jurídicas que lo conforman y/o la fotocopia de la cedula de la ciudadanía de las personas naturales que lo conforman.

La sumatoria del porcentaje de participación de Consorcio o Uniones Temporales no podrá ser diferente al 100%.

CEDULA DE CIUDADANÍA DEL PROPONENTE.

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su Cedula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cedula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente o visa de residente.

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

PODER CUANDO LA OFERTA SE PRESENTE A TRAVÉS DE UN APODERADO

Los proponentes podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar 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.

APODERADO PARA OFERENTES EXTRANJEROS

Los oferentes extranjeros sin sucursal o domicilio en Colombia deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

La persona natural o jurídica de origen extranjero, que no sea residente en Colombia, podrá presentar propuesta, previo cumplimiento de los requisitos generales establecidos para tal fin, aplicables a los oferentes nacionales con las excepciones del caso y especialmente cumpliendo los siguientes requisitos.

- ✓ Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas o privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal el Colombia, deberán acreditar la constitución de un apoderado (poder especial), domiciliado y residente en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para respetarla administrativa, judicial o extrajudicial.
- ✓ Deberán adjuntar el certificado de existencia y representación legal o el documento equivalente del país en que se haya constituido legalmente. Si el mismo se encuentra en idioma distinto al español o castellano oficial de la Republica de Colombia, debe presentarse en su lengua original junto con la traducción simple al castellano. 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.
- ✓ En cumplimiento de lo ordenado por el Parágrafo 2° del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto – Ley 019 de 2012, oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tengan establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligada a inscribirse ni calificarse en el RUP.
- ✓ 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, tal y como lo establece la circular N°. 17 de 11 de febrero de 2015, por Colombia Compra Eficiente.

Nota: En el evento de resultar favorecido con la adjudicación y antes de la fecha de suscripción del contrato prevista en el cronograma del proceso, el oferente deberá presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados, en idioma extranjero. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado, de acuerdo con lo dispuesto en la circular externa N°. 17 del 11 de febrero de 2015 expedida por Colombia Compra Eficiente y el artículo 251 del Código General del Proceso. Vencido este plazo sin que se hubiera presentado los documentos, se considerará que no existe interés para suscribir el contrato de extensión de garantía y se hará efectiva la garantía de seriedad.

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 Articulo 28 de la Ley 9 de 1991, el artículo 3 del Decreto 1735 de 1993 y la Resolución N°. 8 de 2000, modificada por la Resolución 6 de 2006, emanada del Banco de la Republica, 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 Republica.

GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego de condiciones, mantenimiento de la propuesta y oferta económica, la suscripción del contrato, su contribución para legalización y cumplimiento de los requisitos para la ejecución del mismo, el proponente deberá constituir y entregar junto con la propuesta, una garantía de seriedad, en los términos previstos en el Decreto1082 de 2015. La Garantía de Seriedad de la Propuesta se constituirá en los siguientes términos:

BENEFICIARIO	ALCALDÍA DEL MUNICIPIO DE FUNZA, NIT 899999433-5
AFIANZADO Y	El afianzado es el proponente. Si es persona natural deberá señalarse

TOMADOR	el nombre como aparece en el documento de identidad. Si es jurídica el nombre deberá indicarse como aparece en el Certificado de Existencia y Representación Legal. Si el proponente es un consorcio o unión temporal.
VIGENCIA	Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta.
VALOR ASEGURADO	Emprendimientos de mujeres: 8% del valor total del presupuesto del presente proceso. Mipyme: 5% del valor total del presupuesto del presente proceso. Otros proponentes: 10% del valor total del presupuesto oficial del presente proceso.
OBJETO	Amparar la seriedad de los ofrecimientos hechos por el proponente en la Selección abreviada de menor cuantía cuyo objeto es: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.
FIRMA	Suscrita por la aseguradora y el proponente tomador.

En todo caso, la garantía de la propuesta debe estar vigente hasta el perfeccionamiento y legalización del contrato resultante del presente proceso de selección.

Esta garantía la hará efectiva el Municipio de Funza en los términos establecidos en el Decreto 1082 de 2015.

NOTA. De conformidad con las disposiciones establecidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, como criterio diferencial, se ajusta el valor asegurado de la garantía de seriedad de la oferta.

CERTIFICACIÓN DE APORTES PARAFISCALES Y SEGURIDAD SOCIAL

El proponente persona jurídica o persona natural con personal a cargo, deberá presentar una certificación, expedida por el Revisor Fiscal, de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera Revisor Fiscal, en la que el pago de los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y Servicio nacional de Aprendizaje.

Dicho documento deberá certificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (06) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

En el evento que la sociedad no tenga más de seis (06) meses de constituida, debe acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución, lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y articulo 23 de la Ley 1150 de 200.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del proceso de selección.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas con domicilio o sucursal en Colombia los cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

La proponente persona natural o jurídica sin personal vinculado laboralmente deberá expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al sistema de seguridad social integral.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes, deberá aportar por separado la certificación aquí exigida.

Adicionalmente el proponente adjudicatario, deberá presentar para la suscripción del respectivo contrato, la declaración donde se acredite el pago correspondiente a Seguridad Social y Aportes Parafiscales.

COMPROMISO DE TRANSPARENCIA

Los proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado Colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el proceso de contratación actué en su nombre, habrá causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

ANTECEDENTES FISCALES, DISCIPLINARIOS, JUDICIALES Y DEMÁS SANCIONES

El municipio revisara el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales, registro de antecedentes de medidas correctivas y el Registro Único de Proponentes con el fin de verificar que los proponentes no se encuentren incursos en inhabilidades y que no tengan sanciones inscritas que implique inhabilidad para contratar con el Estado.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no son responsables fiscales, no cuentan con antecedentes disciplinarios ni antecedentes judiciales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado, de conformidad en lo previsto en el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, en concordancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, así como en la Ley 1238 de 2008 y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que implique inhabilidad para contratar con el Estado.

REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, todas las personas naturales o jurídicas nacionales que aspiran a celebrar contratos con las entidades estatales deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes. Para tal efecto, el interesado deberá presentar con su propuesta el documento correspondiente expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, **con fecha de expedición no mayor a un (1) mes de anterioridad respecto de la fecha límite de recepción de las propuestas.**

De conformidad con la Circular Externa N°. 13 del 13 de junio de 2014 expedida por la Agencia Nacional de Contratación publica – Colombia Compra Eficiente en consonancia con el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, **la inscripción del proponente debe encontrarse vigente y en firme antes de la adjudicación del proceso,** cuando haya solo un proponente habilitado.

Nota 1: El proponente persona natural o persona jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberán estar inscritas de conformidad con lo indicado.

Nota 2: La personas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, las cuales no están obligadas a estar inscritas en el RUP, deberá acreditar esta información de acuerdo a lo que se solicite en cada criterio y el Municipio llevaran a cabo la labor de verificación del cumplimiento del respectivo requisito habilitante.

HABILITACIÓN FINANCIERA:

A través de los indicadores de capacidad financiera se busca establecer unas condiciones mínimas que deben cumplir los proponentes ante la posibilidad de contratar con el Estado, razón por la cual se hace necesario medir la realidad financiera de éstos, su capacidad de asumir compromisos en el ejercicio de su objeto social y la posibilidad de cumplir oportunamente con las obligaciones del contrato.

Los indicadores para medir la capacidad financiera de los proponentes interesados en participar en un proceso de contratación y que se encuentran registradas en el RUP, de conformidad con el numeral 3 del Artículo 2.2.1.1.1.5.3 **REQUISITOS HABILITANTES CONTENIDOS EN EL RUP** son:

CAPACIDAD FINANCIERA:

a. Índice de liquidez: Activo Corriente / Pasivo corriente. Permite medir la capacidad del proponente para hacer frente a sus deudas a corto plazo, comprometiendo sus activos corrientes. La interpretación es: por cada $ de deuda se tiene $ de respaldo en activo corriente. Entre mayor sea el resultado, menor el riesgo de que el proponente incumpla sus obligaciones a corto plazo.

b. Índice de endeudamiento: Pasivo Total / activo Total. Refleja el grado de apalancamiento o participación de los acreedores en los activos de la empresa. Entre mayor sea el resultado indica mayor probabilidad de incumplimiento de sus obligaciones.

c. Razón Cobertura de Intereses: Utilidad Operacional / Gastos Intereses, Mide la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor resultado, mayor capacidad para cumplir con sus obligaciones financieras. De conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Articulo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificada por el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, la capacidad jurídica y la solidez financiera serán objeto de validación sin calificarse en cuanto no son factores de comparación de las ofertas y por lo tanto, podrán contemplarse en los términos que establezcan las citadas normas y la entidad.

De conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.5.1. ***Inscripción, renovación, actualización y cancelación del RUP.*** *"Las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en Procesos de Contratación convocados por las Entidades Estatales, deben estar inscritas en el RUP, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley"*. De acuerdo con lo anterior la entidad verificará los indicadores de capacidad financiera del RUP. Se considera habilitado financieramente el oferente que cumpla con los siguientes parámetros definidos a continuación, tomados con corte a 31 de diciembre de 2021. De acuerdo con lo establecido en el numeral 3 del Artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015, entidad verificará los siguientes indicadores así:

INDICADOR	FORMULA	MARGEN SOLICITADO
LIQUIDEZ	Activo Corriente sobre Pasivo Corriente	RL= AC/PC ≥3,3
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	Pasivo Total sobre Activo Total	NE = PT / AT < 50%
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERÉS	Utilidad Operacional sobre Gastos de Interés	RCI = UO / GI > 5
Capital de Trabajo	Activo Corriente – Pasivo Corriente	ACn – PCn > 100% P.O.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, la verificación de los indicadores financieros, se calcularán con base en las sumatorias de capital, reservas, utilidades, patrimonios, activos y pasivos correspondientes a cada uno de los integrantes.

El municipio de Funza tendrá en cuenta la información registrada en el RUP, con corte a 31 de diciembre de

2021, adicionalmente el proponente deberá aportar lo siguiente:

Tarjetas Profesionales del Contador y/o Revisor Fiscal: Junto con la propuesta se debe presentar fotocopia nítida, por ambas caras de la (s) tarjeta (s) profesional (es), de quien (es) firma (n) los estados financieros (Contador y/o Revisor Fiscal), donde se aprecie (n) claramente la (s) firma (s) de dicho (s) profesional (es).

Antecedentes Disciplinarios del Contador y/o Revisor Fiscal: Junto con la propuesta se debe presentar fotocopia nítida, de los respectivos certificados de antecedentes disciplinarios expedidos por la Junta Central de Contadores con una vigencia no mayor a tres (3) meses del Contador y/o Revisor Fiscal.

Registro Único Tributario: Las persona naturales y jurídicas colombianas y/o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, deberán aportar copia legible del RUT actualizado.

NOTA 1: EL MUNICIPIO DE FUNZA tendrá la facultad de solicitar a los oferentes cualquier aclaración, información o documento adicional y podrá hacer cruce de información con las entidades que ejerzan supervisión y vigilancia sobre los proponentes.

NOTA 1: En el caso de la unión temporal o consorcio, cada uno de los integrantes deberá allegar la información anteriormente mencionada en forma independiente y deben especificar de forma clara el porcentaje de participación de cada uno, de tal forma que la sumatoria sea el 100%. Los indicadores se calcularan con base en la suma de las partidas registradas en los documentos de cada uno de los integrantes.

INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PROPONENTES EXTRANJEROS

Los proponentes extranjeros deben presentar estados financieros con corte a **31 de diciembre de 2021 comparativos con el año 2020** o a la fecha del cierre fiscal del país de origen (comparativos con la vigencia anterior) o balance apertura si es una sociedad nueva.

NOTA: La personas naturales extranjeras sin domicilio en Colombia o las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en el país deberán presentar los repartes financieros firmados por el Represente Legal, acompañados de traducción simple al idioma español, con los valores reexpresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los mismos, avalados con la firma de un contador público del cual del cual se deberá aportar fotocopia de la Tarjeta Profesional y de los antecedentes disciplinarios expedidos por la Junta Central de Contadores de Colombia, con una antigüedad no superior a tres (03) meses contador a partir de la fecha de cierre del presente proceso.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL DEL PROPONENTE

El numeral 4 del Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, establece indicadores para medir la capacidad organizacional. Estos permiten evaluar la capacidad del proponente que tiene a nivel interno de su organización, de hacer buen uso de sus recursos, lo que se traduce en buenos resultados a sus accionistas, así como generar confianza en sus clientes y proveedores, indicando por tanto que el proponente puede cumplir cabalmente con las obligaciones frente a una posible contratación con el Estado.

Los requisitos habilitantes contemplados en el numeral 4 del articulo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, que se deben tener en cuenta para evaluar la capacidad organizacional de los proponentes son:

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO. Utilidad Operacional / Patrimonio: este indicador permite identificar la rentabilidad que le ofrece a los socios o accionistas el capital invertido en la empresa. Por tanto a mayor rentabilidad de patrimonio, mejor es la capacidad organizacional del proponente.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO. Utilidad Operacional / Activo Total: determina la capacidad que tienen los activos de generar utilidades. Por tanto a mayor rentabilidad del activo, mejore es la capacidad organizacional del proponente.

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1 ***Inscripción, renovación, actualización y cancelación del RUP.*** *"Las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en Procesos de Contratación convocados por las Entidades Estatales, deben estar inscritas en el RUP, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley"*. De acuerdo con lo anterior, la entidad verificará los indicadores de capacidad financiera del RUP. La inscripción en RUP deberá encontrarse en firme y vigente así como los antecedentes disciplinarios.

Se considera habilitado finalmente el oferente que cumpla con los siguientes parámetros definidos a continuación, tomados con corte a 31 de diciembre de 2020, de acuerdo con lo establecido en el numeral 4 artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, la entidad verificara la capacidad organizacional de conformidad con los siguientes indicadores:

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	RP= UO/P ≥ 11%
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	RA= UO/AT≥ 9,3%

NOTA: En caso de unión temporal o consorcio, cada uno de los integrantes deberá allegar la información anteriormente mencionada en forma independiente y deben especificar de forma clara el porcentaje de participación de cada uno, de tal forma que la sumatoria sea el 100%. Los indicadores se calcularán con base en la suma de las partidas registradas en los documentos de cada uno de los integrantes.

5.1.3 HABILITACION TECNICA: El análisis técnico no tiene ponderación alguna ya que consiste en el estudio que debe realizar el municipio de Funza para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos técnicos establecidos en el numeral 2.2 del presente estudio, en la invitación al oferente y/o el pliego de condiciones, con miras a establecer la habilitación técnica para contratar.

CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE Y DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO

Como requisitos técnicos habilitantes, se establecen los siguientes:

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

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. La fecha de expedición de dicho certificado no puede ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre.

CONTRATO – CÓDIGO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	CUANTÍA - SMMLV	OTROS PROPONENTES

El proponente deberá acreditar experiencia en contrato (s) ejecutados con un objeto igual o similar al de la presente convocatoria. De igual manera los contratos deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes y acreditar los siguientes códigos UNSPSC:	923,07	Deberá acreditarse la experiencia general mediante la presentación de máximo cuatro (4) contratos que sumen el 100% del presupuesto oficial.

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
801016	Gerencia de proyectos
931415	Desarrollo y servicios sociales
931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
811416	Manejo de cadena de suministros
901016	Servicios de banquetes y catering
801116	Servicios de personal temporal
851516	Asuntos nutricionales
501927	Platos combinados empaquetados
521216	Mantelerías de cocina y mesa y accesorios
901017	Servicios de cafetería

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

• Uno de los contratos aportados como experiencia general, ejecutado con empresas y/o entidades cuyo objeto contenga actividades relacionadas con el servicio de transporte de alimentos, cuya cuantía sea igual o superior al veinticinco (25%) presupuesto oficial, y que se encuentren inscritos los siguientes códigos UNSPSC:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
851515	Tecnología de alimentos
781318	Bodegaje y almacenamiento especializado
501926	Acompañamientos preparados
481016	Equipos para preparado de alimentos
481018	Menaje y utensilios de cocina
391210	Equipamiento para distribución y conversión de alimentación
851517	Planeación y ayuda de política de alimentos

901016	Servicios de banquetes y catering

• Uno de los contratos aportados como experiencia general, ejecutado con empresas y/o entidades cuyo objeto contenga actividades relacionadas con el servicio de transporte de alimentos, cuya cuantía sea igual o superior al treinta (30%) del presupuesto oficial, y que se encuentren inscritos los siguientes códigos UNSPSC:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
851515	Tecnología de alimentos
501926	Acompañamientos preparados
391210	Equipamiento para distribución y conversión de alimentación
501120	Carnes procesadas y preparadas

• Uno de los contratos aportados como experiencia general, ejecutado con empresas y/o entidades cuyo objeto contenga actividades relacionadas con el suministro de almuerzos y refrigerios en un mismo evento o actividad con una cantidad mínima de 100 por día, cuya cuantía sea igual o superior al treinta (30%) presupuesto oficial, y que se encuentren inscritos los siguientes códigos UNSPSC:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
851515	Tecnología de alimentos
521516	Utensilios de cocina domésticos
481020	Mobiliario de restaurantes
931415	Desarrollo y servicios sociales

La experiencia que acrediten los oferentes DEBE ESTAR CERTIFICADA en el REGISTRO UNICO DE PROPONENTES RUP, como lo señala la norma y el manual de requisitos habilitantes expedido por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente y se verificara en dicho documento, pero para complementar la información y verificarla de manera detallada, se deben adjuntar los documentos que se señalan a continuación:

Para acreditar esta experiencia mínima requerida, también debe diligenciarse el Formato que para el efecto se dispone.

Dicha experiencia se debe acreditar mediante la presentación de la copia del contrato con su respectiva acta de liquidación o certificaciones expedidas en papel membreteado y debidamente firmadas por el representante legal o funcionario competente de la entidad que la expide, incluyendo como mínimo: identificación del contratista, identificación del contrato, objeto y especificaciones, valor ejecutado, fecha de iniciación y terminación.

En el caso en que las certificaciones sean expedidas a un consorcio o una unión temporal éstas serán tenidas en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación en su ejecución para efectos de contabilizar su valor en SMMLV. En este caso, la certificación de experiencia debe indicar el porcentaje de participación. Si algún contrato de los aportados como experiencia fue ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal u otra forma asociativa, el valor facturado que debe informar el proponente será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.

El proponente deberá tener en cuenta que todos los documentos otorgados en el exterior para acreditar lo dispuesto en este numeral, deberán presentarse legalizados en la forma prevista en el Código General del Proceso Código de Comercio. Si se tratare de documentos expedidos por autoridades de países miembros del Convenio de La Haya de 1961, se requerirá únicamente de la Apostille.

Al proponente cuya experiencia ofrecida no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en los puntos anteriores, no le será tenido en cuenta en la evaluación de la experiencia y por lo tanto se declarará INHABIL TECNICAMENTE.

REGLAS APLICABLES A LA EXPERIENCIA

- ✓ Cuando se presenten experiencia de ejecución de contratos en los cuales se actuó en forma de Consorcio o Unión Temporal, el Municipio de Funza, para efectos de verificar el cumplimiento de la misma, tendrá en cuenta únicamente el valor correspondiente al porcentaje de participación del oferente.
- ✓ Cuando el oferente sea una persona natural o jurídica extranjera que tenga domicilio o sucursal en Colombia, relacionara la información que acredite su experiencia, en igual de condiciones que los Nacionales
- ✓ Las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida en Colombia, acreditarán en cumplimiento de que este requisito mediante la presentación las certificaciones de experiencia suscritas por el contratante y que contengan: (i) Nombre o razón social del contratante. (ii) Nombre o razón o social del contratista. (iii) Objeto del contrato identificado con la clasificación de bienes y servicios a nivel de clase. (iv) Numero de contrato. (v) Valor del contrato incluido adicionales, si los hubiere.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Para efectos de aceptar los productos descritos en las fichas técnicas, el representante legal deberá aportar la ficha técnica firmada por el representante Legal, la cual no se podrá modificar, suprimir y en ningún caso alterar la descripción de los ítems que lo componen, ni sus unidades, la cual deberá entregarse con la propuesta.

METODOLOGÍA Y FACTORES DE VERIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

METODOLOGÍA

Solo se habilitaran las ofertas que cumplan en su capacidad jurídica, técnica y organizacional, y cumplan con la ficha técnica y condiciones técnicas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, adendas y anexas correspondientes.

El cumplimiento de los requisitos mínimos que acreditan su capacidad jurídica, financiera, técnica, las condiciones de experiencia, capacidad de organización y condiciones técnicas mínimas aquí previstas, tiene por objeto establecer si las propuestas cumplen con las condiciones exigidas sin otorgar puntaje, solo se establecerá que estarán habilitadas para la evaluación de las propuestas.

El municipio de Funza evaluara únicamente las ofertas de los proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata el presente documento.

5.2 CAPACIDAD RESIDUAL (K): NO APLICA

5.3 FACTORES DE PONDERACIÓN: Además de los requisitos habilitantes, el factor de selección que permitirá al Municipio de Funza identificar la oferta más favorable.

METODOLOGÍA Y FACTORES DE VERIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

METODOLOGÍA

Solo se habilitarán las ofertas que cumplan en su capacidad jurídica, técnica y organizacional, y cumplan con la

ficha técnica y condiciones técnicas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, adendas y anexas correspondientes.

El cumplimiento de los requisitos mínimos que acreditan su capacidad jurídica, financiera, técnica, las condiciones de experiencia, capacidad de organización y condiciones técnicas mínimas aquí previstas, tiene por objeto establecer si las propuestas cumplen con las condiciones exigidas sin otorgar puntaje, solo se establecerá que estarán habilitadas para la evaluación de las propuestas.

El municipio de Funza evaluara únicamente las ofertas de los proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata el presente documento.

El Municipio de Funza asignará el siguiente puntaje:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Oferta Económica	39 puntos
Aspectos Técnicos Adicionales	49 puntos
Apoyo a la industria nacional conforme el decreto 680 de 2021	10 puntos
Incentivo participación de emprendimientos y empresas de mujeres	1 punto
Vinculación de personas en Discapacidad	1 punto
PUNTAJE TOTAL	**100 PUNTOS**

La verificación y asignación de puntaje para los futuros interesados en participar se tendrá en cuenta lo señalado en el Artículo 58 de la Ley 2195 del 2022, el cual cita:

ARTÍCULO 58. REDUCCION DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS*. Las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, exceptuando los supuestos establecidos en el literal a) del numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en los de mínima cuantía y en aquellos donde únicamente se pondere el menor precio ofrecido, deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o clausulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.*

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

A) OFERTA ECONÓMICA (39 PUNTOS)

Para efectos de la calificación del precio de la oferta, se rechazarán todas aquellas ofertas cuyo valor sea superior al 100% del presupuesto oficial y las que sean menores al 95% de presupuesto oficial.

De igual manera, el valor de cada uno de los ítems propuestos tampoco podrá exceder el 100% del valor unitario establecido en el presupuesto oficial ni ser menor del 95%.

Teniendo en cuenta el valor del proceso de contratación, se definirá al azar la forma de evaluación económica, siguiendo la guía de Colombia Compra Eficiente, así:

Aquellas propuestas hábiles que presenten errores aritméticos los cuales generen que se supere el presupuesto

oficial y aquellas que aun cuando no tengan errores aritméticos superen el presupuesto oficial serán rechazadas. Sin perjuicio de las causales de rechazo.

A partir del valor de las ofertas, se asignarán máximo treinta (30) puntos acumulables de acuerdo con el método escogido de forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica, de conformidad con los métodos que se nombran a continuación:

Métodos de evaluación de la oferta económica

MÉTODO
Medía aritmética
Media aritmética alta
Media geométrica con presupuesto oficial

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos decimales de la TRM correspondiente al día hábil anterior a la fecha de la publicación del informe de evaluación de las propuestas de acuerdo con el Cronograma establecido para el presente proceso de selección. En caso de que se llegara a expedir adendas que modifiquen el cronograma el proceso de tendrá en cuenta la fecha establecida en el cronograma inicial del mismo.
El método debe ser escogido de acuerdo con los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación:

Asignación de método de evaluación según TRM

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.33	1	Media aritmética
De 0.34 a 0.66	2	Media aritmética alta
De 0.67 a 0.99	3	Media geométrica con presupuesto oficial

Media Aritmética
Consiste en la determinación del promedio aritmético de las ofertas validas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes formulas:

$$X = \sum_{i=1}^{n} \frac{Xi}{n}$$

Donde,
X= media aritmética.
Xi = Valor de la oferta sin decimales.
N = Número total de las ofertas validas presentadas.

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente formula:

$$puntaje\ i = 39 * \left[1 - \left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X.$$

$$puntaje\ i = 39 * \left[1 - 2\left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X.$$

Donde,

X= media aritmética.
Vi = Valor total de cada una de las ofertas i, sin decimales.
I = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la oferta, como ser observa en la fórmula de ponderación.

Media Aritmética Alta

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la oferta valida más alta y el promedio aritmético de las ofertas validas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes formulas:

$$X_A = \frac{V_{\max +}\ X}{2}$$

Donde,
X_A= media aritmética alta.
$V_{\max}$ = Valor total de la oferta más alta, sin decimales.
X = promedio aritmético de las ofertas válidas.

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente formula:

$$puntaje\ = 39\ * \left[1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], \text{para valores menores o iguales a } X_A.$$

$$puntaje\ = 39\ * \left[1 - 2\left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], \text{para valores mayores a } X_A.$$

Donde,
X_A= media aritmética alta.
Vi = Valor total de cada una de las propuestas, sin decimales.
i = Número de la oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la oferta, como ser observa en la fórmula de ponderación.

Media geométrica con presupuesto oficial.

Consiste en establecer la media geométrica de las ofertas validas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que indican en seguida.
Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de ofertas validas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de selección en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Asignación de número de veces del presupuesto oficial	
Numero de Ofertas Validas (n)	**Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (nv)**

1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5

Y así sucesivamente, por cada tres ofertas validas se incluirá una sola vez el presupuesto oficial del presente proceso de contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente formula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO*PO*\ldots*PO_{nv}*P_1*P_{2*\ldots*}P_n}$$

Donde,

G_(PO)= Media geométrica con presupuesto oficial.
nv = Numero de veces que se incluye el presupuesto oficial.
n= Numero de ofertas válidas.
PO= Presupuesto oficial del proceso de contratación.
Pi= Valor total de la oferta económica sin decimales.
Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$puntaje = 39 * \left[1 - \left(\frac{G_{PO} \quad V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ G_{PO}.$$

$$puntaje\ i = 39 * \left[1 - 2\left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ G_{PO}.$$

G_(PO)= Media geométrica con presupuesto oficial.
Vi= Valor total sin decimales de cada una de las ofertas.
i= Numero de oferta

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

Será de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o perdidas que se deriven en dichos errores u omisiones.

El proponente deberá cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en la ficha técnica y no podrá modificar, suprimir o alterar sus unidades y cantidades so pena de evaluar la propuesta como RECHAZADA.

B) ASPECTOS TECNICOS ADICIONBALES (49 Puntos)

Ofrecimiento de menús típicos (15 PUNTOS)

Se otorgará quince (15) puntos al oferente que en el ciclo de menús ofrezca dos días de menú típico de la región central, estos menús deben estar identificados en el ciclo, corresponder a los grupos de alimentos y tamaño de porciones de la minuta patrón y adicionalmente se deben aportar dichos menús con carta de compromiso suscrita por el representante legal y el aval del nutricionista con matrícula profesional.

Ofrecimiento menús especiales (15 PUNTOS)

Se otorgará quince (15) puntos al oferente que, mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, se comprometa a suministrar dos (2) menús especiales para los días: día del padre, día de las mercedes, jueves y viernes santo, navidad y año nuevo. Estos menús deben ser diferentes al menú base y a los menús típicos Supeditado a las fechas en las que la entidad quiera conmemorar dichos días.

Capacidad Técnica (19 Puntos)

PUNTAJE	CONDICIÓN
19	Chef propuesto por el oferente que haya servido igual o más de 300 comidas en 1 día
12	Chef propuesto por el oferente que haya servido entre 200 y 299 comidas en 1 día
6	Chef propuesto por el oferente que haya servido menos de 199 comidas en 1 día
0	Proponente no presenta chef con experiencia

Nota: se deben demostrar mediante certificados laborales, aportando hoja de vida con los soportes académicos y de experiencia correspondientes.

C. Apoyo a la Industria Nacional (10 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el Decreto 680 de 2021, el puntaje de apoyo a la industria nacional se asignará de la siguiente forma:

- El proponente que ofrezca todos los bienes relevantes se le asignara 100 puntos.
- El Proponente que ofrezca uno de los bienes relevantes se le asignara 50 puntos.
- El proponente que no ofrezca ninguno de los bienes relevantes obtendrá 0 puntos.

Nota: para la acreditación de este factor se deberá hacer uso de los formatos correspondientes anexos al pliego de condiciones.

D. INCENTIVO PARTICIPACION DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (1PUNTO)

Las entidades también otorgarán un puntaje adicional de un (01) punto a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto único reglamentario 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021.

E. **VINCULACIÓN DE PERSONAS EN DISCAPACIDAD**

De conformidad con el Decreto 392 de 2018, los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal deben presentar 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% que dentro del presente proceso equivale a un puntaje de 1 a quienes acrediten en número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal de proponente Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido

Número total de trabajadores de la planta de personal de proponente	Número 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

Parágrafo. Para efecto de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

5.4 ORDEN DE ELEGIBILIDAD Y DESEMPATE (NO APLICA EN CONTRATACION DIRECTA)

Con fundamento en lo establecido en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015, la entidad adjudicará el contrato al proponente que presento el menor precio final. En caso de presentarse empate entre dos o más oferentes, Municipio de Funza procederá a determinar el orden de elegibilidad teniendo en cuenta los criterios señalados en el Artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

- ✓ Se preferirá la oferta de bien o servicios Nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
- ✓ Se preferirá la oferta presentada por una Mipyme Nacional.
- ✓ Se preferirá la oferta presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura siempre que (a) este conformado por al menos una Mipyme Nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco porciento (25%); La Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) Ni la Mipyme ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.
- ✓ Se preferirá 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 este en condición de discapacidad o a la que se refiera la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos numeral, deben 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.
- ✓ Por último, de persistir el empate se realizara una audiencia cuya fecha fijara y comunicará oportunamente el Municipio, en el cual se hará un sorteo, mediante el método suerte y azar, conforme a lo dispuesto a continuación:

i. Se introducirá en una bolsa el número de papeletas equivalente a los proponentes respecto de los cuales persiste el empate y una (1) de ellas contendrá la palabra adjudicatario.
ii. En el orden alfabético del nombre de los proponentes determinará cuál de ellos sacará la primera papeleta.

iii. El proponente que saque la papeleta que contenga la palabra adjudicatario será el ganador.

LA OMISIÓN DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA APLICAR LOS CRITERIOS DE DESEMPATE NO SERA SUBSANABLE POR SER CRITERIO DE DESEMPATE, EN TODO CASO, LA NO PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA NO RESTRINGE LA PARTICIPACIÓN DEL PROPONENTE, NI ES CAUSAL DE RECHAZO DE LA PROPUESTA.

6. EL ANALISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLO

En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.21.1.2.1.1. Del Decreto 1082 de 2015 se debe realizar un análisis del riego y la forma de mitigarlo.

Colombia compra Eficiente diseño, con base en el estándar australiano para la administración de riegos una metodología para identificar y clasificar los riegos con fundamento en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

A continuación, se identifican y describen los riegos según el tipo y la etapa del proceso de Contratación en la que ocurre; posteriormente se evalúan los riegos, teniendo en cuenta su impacto.

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?

1	General	Externo	Ejecución	Operacional	Fluctuación de los precios o desabastecimiento del producto contemplado en el contrato.	Retraso en la entrega de las raciones para preparar en casa a los beneficiarios.	3	3	6	Alto	Contratista	Verificación constante del desarrollo del mercado. Al presentar faltante de producto, revisar opciones para sustituir el producto.	2	2	4	Riesgo bajo	si	Contratista con aprobación del Supervisor e Interventoría.	Desde el Inicio de la ejecución del contrato	Hasta la terminación del contrato	Informes del contratista, remisiones enviadas.	Mensual
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Paros de transporte o restricción de movilidad superior 15 días	Retraso en la entrega de las raciones para preparar en casa a los beneficiarios.	3	3	6	Alto	Contratista	Plan de contingencia en entrega de pedidos, mantener un stock de productos para garantizar el suministro a la Entidad, y si llegase a estar suspendido se deberá reprogramar los tiempos	2	2	4	Bajo	Si	Entidad y Contratista	Desde la suscripción del acta de inicio	Hasta la terminación del contrato	Verificando las cantidades efectivamente entregadas vs los pedidos realizados	Mensual

3	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Expedición de normas o lineamientos que cambien las condiciones pactadas en el contrato	Puede llegar a afectar las obligaciones contractuales	2	2	4	Bajo	Entidad	Modificación del contrato para ajustarlo a las normas. Terminación anticipada	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Tres (03) días hábiles después de la entrada de vigencia de la nueva norma	A la suscripción del modificatorio o acta de terminación anticipada	Seguimiento a los cambios normativos	Mensualmente
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Ausentismo del personal durante el día de entrega de raciones	Retraso en la entrega de las raciones para preparar en casa a los beneficiarios.	3	4	7	Alto	Contratista	Disponer de personal para sustituir y así cubrir los puntos de entrega de las raciones.	2	2	4	Bajo	No	Operador, interventoría y supervisión.	Inmediato a la ocurrencia del evento.	Día después de la eventualidad.	Seguimiento por parte de la interventoría	Diario

5	GENERAL	Interno	Ejecución	Operativo	Eventualidades ajenas a las partes que impidan el acceso del operador a las instalaciones y el avance de actividades .	Afecta la ejecución oportuna del contrato conforme las fechas establecidas por la secretaría de educación	2	2	4	Bajo	Entidad	Plan de contingencia en entregas para garantizar el suministro a la Entidad o reprogramación de actividad.	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Inmediato a la ocurrencia	Suscripción acta de reinicio o del acta de terminación del contrato	Verificación por parte del supervisor del funcionamiento de las IEO, informes de los rectores o del contratista	Semanalmente
6	ESPECIFICO	Interno	Ejecución	Operación	Exposición agentes biológicos como virus COVID-19 (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	Afecta la ejecución del contrato por enfermedad general, catalogada como una posible enfermedad laboral.	4	3	7	Alto	Contratista	Seguir las indicaciones de la Oficina de Talento Humano y del líder del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Entidad S-SST. Cumplir con la normatividad, lineamientos y protocolos establecidos frente a la contingencia	3	2	5	Medio	SI	Contratista	Desde la suscripción del acta de inicio	Hasta la terminación del contrato	Se realiza a través de la autoevaluación COVID-19 de la ARL	ESPECIFICO

7	Especifico	Externo	ejecución	Regulatorio	Cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato como nuevos impuestos o trámites	Desequilibrio económico del contrato	2	2	4	Riesgo Bajo	Entidad y Contratista	Revisión de cambios y ajuste de condiciones del contrato si es necesario. La Entidad asumirá el 50% y el Contratista asumirá el otro 50%	1	2	3	Riesgo Bajo	SI	Entidad contratante y Contratista	Desde el inicio del contrato	Hasta la terminación del contrato	Verificación De normatividad aplicable y su incidencia en la ejecución del contrato	mensual

7. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION

Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales, deberán solicitarse 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.

El adjudicatario deberá construir la garantía única dentro del término establecido en el contrato a suscribir, cuyo objeto será respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del contrato, en las cuantías y términos que se determinan a continuación:

a. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de las multas y demás sanciones, una garantía por el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

b. **CALIDAD DEL SERVICIO:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

c. **CALIDAD DE LOS BIENES A SUMINISTRAR:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y un (1) año más.

d. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Para garantizar por aporte del contratista de todos los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal que presente sus servicios en la ejecución de éste contrato, por un valor equivalente al ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.

e. **RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL:** Para garantizar la responsabilidad extracontractual que le puedan atribuir a la alcaldía de Funza, con ocasión a las actuaciones, hechos u omisiones del contratista seleccionado, equivalente a doscientos (200) SMMLV del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato.

El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa de la Alcaldía Municipal de Funza.

8. LA INDICACION DE SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

Atendiendo las disposiciones del artículo 20 de la Ley 80 de 1993, el parágrafo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el artículo 51 del Decreto Ley 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015, en los procesos de contratación, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero, siempre que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o que en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

De acuerdo a lo anterior el Municipio está obligada por los Acuerdos Comerciales con Chile, Costa Rica, Alianza pacifico (Chile y Perú), Triángulo Norte (Guatemala), los Estados AELC y la Unión Europea y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN así:

*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 CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
Alianza Pacifico	Chile	SI	NO	NO	NO
	México	NO	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		NO	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		NO	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	SI	SI	NO
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	NO	SI

El presente Proceso de Contratación está cobijado por los Acuerdos Comerciales con la COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES. En consecuencia las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren éste Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional.

NOMBRE:_ **LUCAS VASQUEZ PALACIO** ELABORÓ ESTUDIO PREVIO	 FIRMA
NOMBRE: **DIEGO FERNANDO ROJAS BOHORQUEZ** SECRETARIO RESPONSABLE DEL PROCESO	 FIRMA