**VERIFICACIÓN TÉCNICA DEFINITIVA LICITACIÓN PÚBLICA No. 016 DE 2022**

**SELECCIÓN DE CONTRATISTA MEDIANTE PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA, PARA DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA - CUNDINAMARCA ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO - ADMINISTRATIVOS LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EMITIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER.**

27 de febrero de 2023

La secretaria de Desarrollo Social, procede a realizar la evaluación técnica del proceso de la referencia así:

| **DATOS GENERALES DEL PROCESO** | |
|---|---|
| **Presupuesto Oficial** | 8.665.375.320 |
| **Plazo** | 134 días calendario. |
| **Cierre del Proceso** | 10/02/2023 |
| **PROPONENTES** | |
| **ÚNICO PROPONENTE** | LÁCTEOS APPENZELL S.A.S. NIT 832.009.861-4 / FREDDY LEONARDO PANCHE CARDENAS CC. 79.906.629 |

**Después de revisar los documentos allegados en las propuestas presentadas en la audiencia de cierre del proceso contractual, la evaluación quedará de la siguiente manera:**

**1. PROPUESTA ECONÓMICA (FORMULARIO No. 1):**

Se aplicará el siguiente procedimiento de verificación económica para la habilitación económica de las propuestas:

| SOLICITUD | ÚNICO PROPONENTE |
|---|---|
| Que el proponente haya, utilizando como modelo el anexo que se suministró en el pliego de condiciones, sus anexos y sus adendas | CUMPLE<br>**3.2.3.1 PROPUESTA ECONÓMICA (FORMULARIO 1).zip** |
| Que el proponente no haya efectuado cambio alguno respecto de la especificación o unidad de medida o cantidad de los ítems requeridos por el Municipio. | CUMPLE<br>**3.2.3.1 PROPUESTA ECONÓMICA (FORMULARIO 1).zip** |

Las propuestas que no cumplan con los anteriores requisitos serán consideradas no hábiles.

**2. DOCUMENTOS TÉCNICOS:**

**VERIFICACIÓN TÉCNICA DEL PROPONENTE**

**A. ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES MÍNIMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA.**

| SOLICITUD | PROPONENTE ÚNICO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| El proponente individual y plural deberá diligenciar con formato de libre diseño, la aceptación de las condiciones mínimas de prestación del servicio; así como el cumplimiento de los Lineamientos Técnico Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, estipulados en la Resolución 335 de 2021 y el Decreto No 1852 de 2015. | **CUMPLE** | El proponente presentó carta de compromiso de cumplimiento Anexo 3 – Especificaciones Técnicas.<br><br>Carpeta comprimida, archivo denominado 3.2.4.2 Características y especificaciones técnicas exigidas (2 Folio) |

## B. PERSONAL MINIMO SOLICITADO

**RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO.**
Se debe garantizar la contratación del recurso humano desde la suscripción del acta de inicio del contrato, este personal será necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos

| SOLICITUD<br>PERSONAL PROFESIONAL | PROPONENTE ÚNICO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| Un ingeniero de alimentos, como jefe de bodega o planta, con experiencia profesional (Ley 842 de 2003) de mínimo de 5 años de experiencia, de los cuales 2 de ellos deben ser con experiencia específica en el área de calidad. La experiencia profesional será contada a partir de la inscripción o registro profesional. Para este perfil se debe allegar certificado COPNIA. | **CUMPLE** | El proponente adjunta en sede de subsanación el Archivo denominado 01. INGENIERO DE ALIMENTOS – JESUS ENRIQUE GARCIA GUTIERREZ (47 FOLIOS)<br><br>INGENIERO DE ALIMENTOS<br>JESUS ENRIQUE GARCIA GUTIERREZ<br>CC 79.656.124<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3)<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 7)<br>✔ Documento de identificación (Página 37)<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 38 ) MATRICULA 25254143349CND / FECHA: 17/05/2007.<br>✔ Soporte del COPNIA (Página 39) / FECHA: 09/02/2023)<br>✔ Diploma Bachiller Académico (Página 34).<br>✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 35 – 36)<br>✔ Certificación Laboral(Página 8 – 33)<br><br>Formulario N. 4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO (Página 41 – 42) |
| Un nutricionista dietista, con 4 años de experiencia profesional de los cuales 2 de ellos deben ser con experiencia en programas de alimentación escolar – PAE. La experiencia profesional será contada a partir de la inscripción o registro profesional. Para este perfil se debe allegar certificado de Registro Único Nacional de Talento Humano. | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO NUTRICIONISTA YEEREMY LOPEZ PDF (36 FOLIOS)<br><br>NUTRICIONISTA DIETISTA<br>YEREEMY GONZALO LOPEZ MAYORGA<br>CC 79.576.082<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3)<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 7) |

| | | |
|---|---|---|
| | | ✔ Documento de identificación (Página 26)<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 27 ) MND 02346 / FECHA: 26/08/2008.<br>✔ Soporte del RETHUS (Página 28) Consultado el 07/02/2023)<br>✔ Diploma Bachiller Académico (Página 21).<br>✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 22 – 23)<br>✔ Certificación Laboral(Página 11 – 20)<br>✔ Formulario N. 4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO (Página 30 – 31) |
| Un profesional en química de alimentos o microbiología, con experiencia profesional certificada de mínimo dos (2) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO QUÍMICA DE ALIMENTOS PDF (24 FOLIOS)<br><br>QUÍMICA DE ALIMENTOS<br>SONIA YAMILE REYES FLECHAS<br>CC 46.457.467<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3)<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 6)<br>✔ Documento de identificación (Página 15)<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 16 ) FECHA: 11/07/2008.<br>✔ Soporte del Consejo Profesional (Página 17) / FECHA: 07/02/2023)<br>✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 11 – 14)<br>✔ Certificación Laboral(Página 7 - 10)<br>✔ Formulario N. 4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO (Página 19) |
| Un tecnólogo de procesamiento de alimentos que deberá contar con 2 años de experiencia profesional en el manejo de alimentos. | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4 4 PERSONAL HUMANO MÍNIMO TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - CARLOS CHAVEZ PDF (20 FOLIOS)<br><br>TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br>CARLOS JULIO CHAVEZ DOMINGUEZ<br>CC 80.418.716<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3)<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 7)<br>✔ Documento de identificación (Página 13)<br>Soporte académico (Página 12) |

| | | |
|---|---|---|
| | | ✔ Formulario N. 4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO (Página 14 - 15)<br>✔ Certificación Laboral(Página 9 – 11)<br>✔ Antecedentes fiscales (Página 19) Consultado el 09/02/2023)<br>✔ Antecedentes Disciplinarios (Página 18)<br>Consultado el 09/02/2023)<br>✔ Antecedentes Judiciales (Página 16 - 17) Consultado el 09/02/2023)<br>✔ Medidas Correctivas **(**Página 20) Consultado el 09/02/2023) |
| **PERSONAL OPERATIVO** | | |
| Personal Operativo general necesario para el desarrollo de la operación, tanto en planta de operación, así como, en relación con las manipuladoras de alimentos para las Instituciones Educativas y que el personal tendrá una disponibilidad del 100 por ciento para la prestación del servicio. | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4 1 RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO OPERATIVO PDF (2 FOLIOS)<br><br>Carta de compromiso en donde establezca el perfil solicitado con una disponibilidad del 100 por ciento para la prestación del servicio (Página 2 y 3) |
| **UN COORDINADOR OPERATIVO** | | |
| Un profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniera de Alimentos, Química de alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas, Ingeniería administrativa, economía o contaduría pública; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4.6 COORDINADOR OPERATIVO – LINA MARCELA CHAVES PDF (22 FOLIOS)<br><br>CONTADOR PUBLICO<br>LINA MARCELA CHAVES CARO<br>CC 52.983.301<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3)<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 7)<br>✔ Documento de identificación (Página 13)<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 14 ) REGISTRO DE INSCRIPCION 2176 / FECHA: 07/09/2021.<br>✔ Certificación Junta Central de Contadores (Página 15) Expedido el 24/11/2022)<br>✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 11 – 12)<br>✔ Certificación Laboral(Página 8 - 10)<br>✔ Formulario N. 4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO (Página 16 – 17) |
| **DOS SUPERVISORES EN ZONA** | | |

| | | |
|---|---|---|
| Profesional en nutrición y dietética, y/o ingeniería de alimentos, y/o ingeniería química y/o químico de alimentos, y/o ingeniería industrial, y/o Ingeniero Agroindustrial y/o administración de empresas, y/o administración financiera, Técnicos y/o tecnólogos con experiencia especifica de 2 años en temas relacionados con coordinador y/o interventor y/o Apoyo a la Interventoría y/o supervisor y/o apoyo a la supervisión y/o contratista de programas o servicios de alimentación y/o suministro de alimentos | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4 7 SUPERVISOR DE ZONA - EMILIANA CASALLAS PDF (50 FOLIOS)<br><br>SUPERVISOR 1<br><br>INGENIERA DE ALIMENTOS<br>EMILIANA CASALLAS LLANOS<br>CC 24.149.781<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3)<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 11)<br>✔ Documento de identificación (Página 40)<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 41 ) MATRICULA PROFESIONAL 54254-247163 NTS FECHA: 07/03/2013.<br>✔ Soporte del COPNIA (Página 42) / FECHA: 09/02/2023)<br>✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 32 – 33)<br>✔ Certificación Laboral(Página 12 - 31)<br>✔ Formulario N. 4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO (Página 43 - 45)<br><br>Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4 8 SUPERVISOR DE ZONA - INGRID AGUDELO PDF (52 FOLIOS)<br><br>SUPERVISOR 2<br><br>INGENIERA AGROINDUSTRIAL<br>INGRID YURLEY AGUDELO CUELLAR<br>CC 1.065.887.997<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3).<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 7)<br>✔ Documento de identificación (Página 42).<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 43) MATRÍCULA PROFESIONAL 20261-297922 FECHA: 27/02/2015.<br>✔ Soporte del COPNIA (Página 44) / FECHA: 09/02/2023)<br>✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 37 – 38)<br>✔ Certificación Laboral(Página 8 - 34)<br>✔ Formulario N. 4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO (Página 45 - 47) |
| **PERSONAL MANIPULADOR** | | |

<table>
<tr>
<td>El proponente deberá suscribir carta de compromiso firmada por el representante legal en donde establezca el perfil solicitado y aclare que una vez firmado el contrato procederá a entregar las respectivas hojas de vida acreditando los siguientes requisitos:<br><br>Una vez firmado el contrato procederá a entregar las respectivas hojas de vida acreditando los siguientes requisitos:<br>• Ser mayor de 18 años.<br><br>• Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.<br><br>• Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.<br>• Certificación de Junta de Acción comunal suscrito por su respectivo presidente acreditando el domicilio de los manipuladores en el municipio de Mosquera, Cundinamarca.<br><br>• Carta de compromiso en el que garantice la participación en el programa de cada uno de los manipuladores de alimentos.<br><br>NOTA 1: Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración es el siguiente:<br><br>Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas modalidad Ración preparada en sitio.<br><br>
<table>
<tr><th>1 a 75 raciones</th><th>De 76 a 150 raciones</th><th>De 151 a 300 raciones</th><th>301 a 500 raciones</th><th>501 a 750 raciones</th><th>751 a 1000 raciones</th><th>1001 a 1500 raciones</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr>
</table>
<br>A continuación se enuncia el personal requerido mínimo por unidad de servicio:<br><br>
<table>
<tr><th>NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA</th><th>No .DE RACIONES</th><th>No. MÍNIMO DE MANIPULADORES REQUERIDOS</th></tr>
<tr><td>ANTONIO NARIÑO</td><td>1489</td><td>7</td></tr>
<tr><td>FRATERNIDAD</td><td>446</td><td>4</td></tr>
<tr><td>DIAMANTE</td><td>172</td><td>3</td></tr>
<tr><td>MAYOR DE MOSQUERA</td><td>1055</td><td>7</td></tr>
<tr><td>PORVENIR (LA AMISTAD)</td><td>890</td><td>6</td></tr>
<tr><td>LUCERO</td><td>202</td><td>3</td></tr>
<tr><td>JUAN LUIS LONDOÑO</td><td>1551</td><td>7</td></tr>
<tr><td>LA UNIDAD</td><td>238</td><td>3</td></tr>
<tr><td>ROBERTO VELANDIA</td><td>1225</td><td>7</td></tr>
<tr><td>NUEVO MILENIO</td><td>2175</td><td>10</td></tr>
<tr><td>ARMONIA</td><td>1547</td><td>8</td></tr>
<tr><td>FRANCISCO DE PAULA</td><td>612</td><td>5</td></tr>
<tr><td>LA MERCED</td><td>1604</td><td>8</td></tr>
<tr><td>POLICARPA SALAVARRIETA</td><td>1157</td><td>7</td></tr>
<tr><td>JARDIN DEPARTAMENTAL</td><td>237</td><td>3</td></tr>
<tr><td>LOS PUENTES</td><td>163</td><td>3</td></tr>
<tr><td>COMPARTIR</td><td>1084</td><td>7</td></tr>
<tr><td>LA PAZ</td><td>1153</td><td>7</td></tr>
<tr><td>TOTAL</td><td>17000</td><td>105</td></tr>
</table>
</td>
<td>CUMPLE</td>
<td>Carpeta comprimida denominada RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO<br><br>4 5 REQUISITOS DEL PERSONAL MANIPULADOR PDF (4 FOLIOS)<br><br>Carta de compromiso en donde establezca el perfil solicitado con una disponibilidad del 100 por ciento para la prestación del servicio (Página 2 – 4)</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quién(es) coordinarán) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.<br><br>Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio. | | |

## C. TRANSPORTE

| SOLICITUD | PROPONENTE ÚNICO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| **VEHÍCULOS DE TRANSPORTE MÍNIMOS REQUERIDOS**<br><br>El oferente deberá garantizar mínimo cinco (5) vehículos de transporte de los alimentos perecederos y no perecederos (1 de los 5 vehículos deben reunir los requisitos del Decreto 1500 de 2007), de su propiedad o arrendados, modelo 2016 en adelante, para lo cual deberá presentar el contrato de arrendamiento respectivo, el cual se debe regir por Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 del 2004, la cual regula las condiciones mínimas que deben cumplir para realizar dicho transporte en todo el territorio nacional. Por lo tanto, EL PROPONENTE debe presentar en<br>su PROPUESTA los siguientes documentos vigentes a la fecha de la presentación.<br><br>● Tarjeta de propiedad.<br>● Seguro obligatorio.<br>● Revisión técnico-mecánica<br>● Concepto higiénico sanitario FAVORABLE expedido por la autoridad sanitaria competente.<br><br>Además, el proponente debe presentar en su propuesta los siguientes documentos vigentes del conductor y el auxiliar y que deben permanecer siempre en el vehículo, así:<br><br>● Certificado de manipulación de alimentos vigente, con los soportes correspondientes (Ficha formativa en la cual mencione intensidad horaria y temática, lista de asistencia, certificación de participación. La expedición de este documento debe ser emitida por un profesional idóneo dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente).<br><br>● Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.<br><br>● Certificado de antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales y medidas correctivas del conductor y el auxiliar. | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada VEHÍCULOS HABILITANTES 1<br><br>1. CARTA DE COMPROMISO VEHÍCULOS DE TRANSPORTE MÍNIMOS REQUERIDOS PDF (3 FOLIOS).<br><br>1. VEHÍCULO OFERTADO 3 LUL 304 PDF ( 41 FOLIOS).<br><br>2. VEHÍCULO ADICIONAL 2 LKQ 195 – DECRETO 1500 DE 2007 ( 46 FOLIOS).<br><br>Carpeta comprimida denominada VEHÍCULOS HABILITANTES 2<br><br>3. VEHÍCULO OFERTADO 5 JTW 109 PDF ( 47 FOLIOS)<br><br>4. VEHÍCULO ADICIONAL 01 6 ERK 737 PDF (47 FOLIOS)<br><br>5. VEHÍCULO OFERTADO 2 EQQ 202 – DECRETO 1500 DE 2007 (45 FOLIOS)<br><br>PLAN DE RUTAS PDF |

| | | |
|---|---|---|
| La Entidad procederá durante el periodo de evaluación a realizar visita técnica a la bodega de almacenamiento presentada por el oferente en donde se deben presentar los cinco (5) vehículos, con el fin de verificar el cumplimiento de estos requisitos. | | |

## ANEXO VERIFICACIÓN VEHÍCULOS DE TRANSPORTE MÍNIMOS REQUERIDOS

| | |
|---|---|
| **CARTA DE COMPROMISO VEHÍCULOS DE TRANSPORTE MÍNIMOS REQUERIDOS** | SI PRESENTA |

| **VEHICULO N. 1** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **PLACA** | LUL 304 | X | |
| **MODELO** | 2023 | X | |
| **MARCA** | JMC | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10028170910<br>FECHA DE EXPEDICION: 12/01/2023 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 06/01/2023<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 06/01/2024<br>NUMERO DE POLIZA: 15651500154410 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | NO APLICA | N/A | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 03/02/2023<br>ACTA NUMERO: 705057<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>97% CUMPLIMIENTO | X | |
| **CONDUCTOR** | **GOMEZ MOLINA JHON EDISON** | **X** | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN** | 1.030.677.441 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMÁTICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS – BPM<br>EVALUACIÓN: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 09/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| | | | |
| **AUXILIAR** | **GALINDO JIMENEZ BLANCA VIRGINIA** | **X** | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN** | 39.665.183 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 31/01/2023 | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMÁTICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 10 HORAS<br>TEMÁTICA: MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS<br>EVALUACION: PRESENTA<br>RESPONSABLE: SANDRA MILENA RUIZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 30/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 30/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 10/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 10/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 10/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 10/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 2** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | LQK195 | X | |
| **MODELO** | 2023 | X | |
| **MARCA** | JMC | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10028063497<br>FECHA DE EXPEDICION: 26/12/2022 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 23/12/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 23/12/2023<br>NUMERO DE POLIZA: 10585600020130 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | NO APLICA | N/A | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 26/01/2023<br>ACTA NUMERO: 704117<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>97% CUMPLIMIENTO | X | |
| **OBSERVACIONES** | **ADJUNTA CERTIFICACION THERMO ARTICO CON FECHA DEL 25/01/2023** | X | |
| | | | |
| **CONDUCTOR** | **TORRES SANCHEZ JOSE AINAEL** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.023.863.431 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 23/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 23/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 03/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 09/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 09/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| | | | |
| **AUXILIAR** | **CASTIBLANCO ARIAS EDUIN ESTEBAN** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.022.435.289 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 03/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 03/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 09/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 3** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | JTW 109 | X | |
| **MODELO** | 2022 | X | |
| **MARCA** | JAC | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10023913668<br>FECHA DE EXPEDICION: 09/09/2021 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 11/09/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 11/09/2023<br>NUMERO DE POLIZA: 4254217300 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | NO APLICA | N/A | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 16/01/2023<br>ACTA NUMERO: 101729<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>100% CUMPLIMIENTO | X | |
| **CONDUCTOR** | **MORENO VASQUEZ CECILIA** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 51.913.807 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 14/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 14/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| **AUXILIAR** | **BELTRAN RODRIGUEZ JOAN SEBASTIAN** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.034.278.539 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | ANEXAN DOCUMENTO QUE NO CORRESPONDEN AL AUXILIAR JOAN SEBASTIAN BELTRAN RODRIGUEZ | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>EL NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN INGRESADO NO SE ENCUENTRA REGISTRADO EN EL SISTEMA.<br><br>SE REALIZA LA VERIFICACION EN LA PAGINA DE LA PROCURADURIA Y SALE NOVEDAD DE ANTECEDENTE “NO SE ENCUENTRA REGISTRADO EN EL SISTEMA”. | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 4** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | ERK 737 | X | |
| **MODELO** | 2019 | X | |
| **MARCA** | CHEVROLET | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10022124248<br>FECHA DE EXPEDICION: 28/01/2021 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 20/04/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 20/04/2023<br>NUMERO DE POLIZA: 152006983101 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | FEHA DE EXPEDICION: 06/01/2023<br>FECHA ED VENCIMIENTO: 06/01/2024<br>NUMERO DE CERTIFICADO DE CERTIFICACION: 09-OIN-013-001 | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 01/02/2023<br>ACTA NUMERO: 011059<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>97% CUMPLIMIENTO | X | |
| **CONDUCTOR** | **GUIO CASTAÑEDA ERIK JAVIER** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 79.840.290 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 04/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 04/02/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| | | X | |
| **AUXILIAR** | **RAMOS MORENO ANDERSON NORLEY** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.070.944.445 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 06/02/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 10/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 10/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 10/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 5** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | EQQ 202 | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MODELO** | 2018 | X | |
| **MARCA** | FOTON | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10015349320<br>FECHA DE EXPEDICION: 16/01/2018 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 26/01/2023<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 26/01/2024<br>NUMERO DE POLIZA: 3308005358439000 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | FEHA DE EXPEDICION: 13/01/2023<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 13/01/2024<br>NUMERO DE CERTIFICADO DE CERTIFICACION: 09-OIN-049-001 | X | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 04/08/2022<br>ACTA NUMERO: 700909<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>97% CUMPLIMIENTO | X | |
| **OBSERVACIONES** | CERTIFICACION DE TRANSTERMO S.A.S 13 DE ENERO DE 2023 | X | |
| **CONDUCTOR** | **GUZMAN PACHON GUILLERMO** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.075.628.081 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | NO PRESENTA SOPORTE | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 26/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 26/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 10/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 10/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 10/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 10/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| **AUXILIAR** | **YEPES GUTIERREZ ALBER ARISTIDES** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 11.438.025 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | NO PRESENTA SOPORTE | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | NO PRESENTA SOPORTE | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 13/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 13/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 10/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 10/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 10/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 10/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

## D. INFRAESTRUCTURA

| SOLICITUD | PROPONENTE ÚNICO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| El oferente debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble que se encuentre ubicada dentro de los 10 kilómetros del lugar de la prestación del servicio y que cumpla con las normas higiénico – sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, no serán tenidos en cuenta conceptos de venta y elaboración de alimentos, expendio de alimentos, fabricación de alimentos. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE VIGENTE.<br><br>El punto cero (0) corresponde al palacio Municipal de Mosquera Cundinamarca, teniendo en cuenta que las 18 sedes de los colegios públicos se encuentran ubicados en la cabecera municipal, se tomará un radio de 10 kilómetros y todas aquellas<br>bodegas que se encuentren dentro de ese radio cumplirán con los requisitos, teniendo en cuenta que esto no afectará la distancia, lo que se afecta quizás son los tiempos de desplazamiento debido al tráfico que se presenta en las vías, y que nos<br>permite corroborar que el factor “cercanía” es determinante a efecto de gozar de disponibilidad inmediata por parte del contratista. Para determinar la distancia se verificará con los planos teniendo en cuenta que éstos siempre vienen con<br>estandarización de medida en kilómetros y se tomarán los 10 kilómetros de acuerdo con la escala del plano y la toma por radio desde el parque central de Mosquera sobre todo el perímetro desde dicho punto.<br><br>De igual manera, la bodega y/o planta de operación deberá contar como mínimo con las siguientes especificaciones técnicas:<br><br>• Área en Seco: 1.000 m2 (metros cuadrados)<br>• Área en frio: 100 m3 (metros cúbicos).<br><br>Deberá contar con las siguientes áreas debidamente DEMARCADAS Y SEÑALIZADAS:<br>ÁREA EN SECO<br><br>1. Área de recepción y control de calidad de materia prima.<br>2. Área de desinfección vehículos.<br>3. Área desinfección alimentos | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada INFRAESTRUCTURA<br><br>CARTA DE COMPROMISO Y PRESENTACION DE LA BODEGA PDF (4 FOLIOS).<br><br>CHS – CELTA TRADE PARK LOTE 159 A BG 3 Y 4 PDF (5 FOLIOS).<br><br>CONTRATO DE ARRENDAMIENTO BOD 3 Y 4 CELTA PDF. (22 FOLIOS).<br><br>PLANO BODEGAS 3 Y 4 LICITACIÓN MOSQUERA 2023 PDF (2 FOLIOS )<br><br>REGISTRO FOTOGRAFICO BODEGA ( 20 FOLIOS) |

| | | |
|---|---|---|
| 4. Área control de calidad<br>5. Área de almacenamiento de productos no perecederos.<br>6. Área de almacenamiento de Frutas y verduras<br>7. Área de alistamiento de materia prima.<br>8. Área de ensamble y alistamiento de acuerdo a la modalidad de atención<br>9. Área de despacho.<br>10. Área administrativa.<br>11. Área de disposición de residuos sólidos<br>12. Área de almacenamiento de canastillas<br>13. Área de lavado de canastillas y estibas<br>14. Áreas de productos no conformes.<br>15. Área de personal operativo<br>16. Área de baños<br>17. Área de lavado de manos.<br>18. Área de elementos de aseo e insumos no consumibles<br><br>ÁREA EN FRÍO<br>Área de refrigeración y congelación para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública.<br><br>La bodega de almacenamiento y ensamble debe garantizar la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para garantizar continuamente la recepción, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 0335 de 2021.<br><br>Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico y con un plano esquemático de distribución de las áreas de la bodega con sus respectivas medidas, lo cual se deberá presentar con la propuesta.<br><br>Verificar existencia de dotación y equipos, conforme a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos del MEN, establecidos en el Anexo Técnico.<br><br>El proponente deberá allegar junto con la propuesta una certificación de compromiso de bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, manifestando a qué título la tiene. (Propiedad, Arrendamiento, Leasing etc), así mismo, se debe anexar concepto favorable de salubridad vigente expedida por la secretaria de salud del Municipio donde se encuentre ubicado el inmueble y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato, la Entidad procederá a realizar visita técnica a la planta de operación ofrecida por el oferente, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la Entidad.<br><br>El proponente deberá allegar junto con la propuesta:<br>Carta de presentación de la bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, ubicación, dirección del inmueble.<br><br>Certificado de tradición y libertad del inmueble ofertado en caso de ser propietario. | | |

| | | |
|---|---|---|
| Contrato de arrendamiento y /o leasing a nombre del proponente, en caso de ser arrendatario.<br><br>El oferente deberá manifestar mediante documento escrito que la bodega no se encuentra comprometida con otros proyectos y que serán exclusivas para dar cumplimiento al presente proceso.<br>NOTA 1 - La mayor capacidad o metraje de la bodega no excluye la condición de exclusividad del municipio, en ese orden de ideas, si el proponente oferta una infraestructura que exceda las especificaciones técnicas mínimas, ésta siempre seguirá siendo de carácter exclusivo para el municipio.<br><br>Los planos de la bodega propuesta.<br><br>En caso de presentar oferta plural, la propiedad, el arrendamiento y/o el leasing, deberán estar por lo menos a nombre de uno (1) de los integrantes del consorcio o unión temporal.<br><br>La Entidad procederá durante el periodo de evaluación a realizar visita técnica a la bodega de almacenamiento presentada por el oferente, con el fin de verificar el cumplimiento de cada uno de estos requisitos. | | |

## E. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

| SOLICITUD | PROPONENTE ÚNICO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| Presentar un Plan de Saneamiento Básico por escrito acorde y articulado con la ETC, para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber<br>copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Control de Plagas, Programa de monitoreo de calidad del agua (abastecimiento o Suministro), en estos se debe garantizar el cumplimiento de lo descrito en el Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.<br><br>**Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:**<br><br>- Objetivos.<br>- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.<br>- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación.<br>- Formatos de monitoreo y control.<br><br>En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico- sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO<br><br>1. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.<br><br>PM - PL - 003 - PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (14 FOLIOS).<br><br>IT - CR - 001 CRONOGRAMA MANTENIMIENTO PREVENTIVO. (DOCUMENTO EN EXCEL).<br><br>PM - CR - 002 - CRONOGRAMA CONTROL DE PLAGAS. (DOCUMENTO EN EXCEL).<br><br>PM - 003 - CRONOGRAMA LAVADO DE TANQUES. (DOCUMENTO EN EXCEL).<br><br>PM - CR - 006 CRONOGRAMA DE MUESTREO DE PLANTA. (DOCUMENTO EN EXCEL).<br><br>2. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN<br><br>CARPETA DE FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS QUÍMICOS (13 DOCUMENTOS EN PDF). |

| | | |
|---|---|---|
| ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, áreas y superficies con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.<br><br>Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución.<br><br>Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.<br><br>El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.<br><br>**Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:**<br><br>- Objetivos.<br>- Tipos de residuos.<br>- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.<br>- Impacto ambiental.<br>- Formatos de monitoreo y control.<br>- Documentación de la empresa que hace la recolección y disposición final del residuo orgánico<br>- Certificación de la recolección así como de la disposición final.<br><br>**Programa de residuos líquidos, con un contenido mínimo de:**<br><br>- Objetivos.<br>- Tipo de residuo.<br>- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.<br>- Impacto ambiental.<br>- Formatos de monitoreo y control.<br>- Documentación de la empresa que hace la recolección y disposición final del residuo líquido<br>- Certificación de la recolección así como de la disposición final. | | CARPETA DE FORMATOS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (8 DOCUMENTOS)<br><br>ANEXO 1 LISTA DE SUSTANCIAS APROBADAS PDF.<br><br>PM - PRG - 010 - PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMEDORES.<br><br>3. PROGRAMA DE RESIDUOS.<br><br>PM - FR - 036 FORMATO DISPOSICIÓN DE RESIDUOS<br><br>PM - PRG - 011 - PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS COMEDORES V3<br><br>PM - PRG - 012 - PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS PDF<br><br>**4.** PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.<br><br>PM - FR - 007 - FORMATO DIARIO DE SEGUIMIENTO PRESENCIA DE PLAGAS.<br><br>PM - FR - 030 - FORMATO DE DIAGNÓSTICO Y SEGUIMIENTO CONTROL DE PLAGAS.<br><br>PM - PRG - 009 - PROGRAMA MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS COMEDORES.<br><br>5. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA.<br><br>CARPETA INSTRUCTIVOS PROGRAMA DE AGUA<br><br>PM - FR - 003 FORMATO REGISTRO CONTROL DE CLORO Y PH.<br><br>PM - FR - 038 FORMATOS CONTROL HERVIDO AGUA<br><br>PM - IN - 001 INSTRUCTIVO ACCIÓN CORRECTIVA PH EN AGUA POTABLE.<br><br>PM - PRG - 008 PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE<br><br>6. PROGRAMA DE MTTO<br><br>1. PROCEDIMIENTOS<br><br>2. FORMATOS<br><br>3. CRONOGRAMA |

| | | |
|---|---|---|
| **Programa de monitoreo de calidad del agua (abastecimiento o suministro), con un contenido mínimo de:**<br><br>- Objetivos.<br>- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo con diagnóstico realizado).<br>- Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.<br>- Formatos de monitoreo y control.<br>- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.<br>- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento.<br>- Prácticas de ahorro y cuidado del agua.<br>- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.<br>- Documentación empresa que presta el servicio<br>- Fichas técnicas, Hojas de seguridad de los productos utilizados | | 4. INSTRUCTIVOS<br><br>PM - PRG - 013 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PDF.<br><br>7. ASEGURAMIENTO CALIDAD.<br><br>CARPETA DE MATERIA PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS.<br><br>CARPETA GESTIÓN INTEGRAL Y ESTRATEGIA.<br><br>PM - PL - 002 PLAN ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD<br><br>8. MANEJO DE INCIDENTES.<br><br>PM - FR - 011 PROCEDIMIENTO CONTINGENCIA<br><br>PM FR 067 REGISTRO PARA EL MANEJO DE INCIDENTES.<br><br>9. MANEJO DE SSTT.<br><br>10. PLAN DE CAPACITACIÓN.<br><br>IE - PR - 002 - PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN, SEGUIMIENTO, ANÁLISIS Y MEJORA. |
| **SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO** | **CUMPLE** | Carpeta comprimida denominada PROPUESTA OFERENTA LACTEOS APPENZELL SAS<br><br>SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (3 FOLIOS) |

## E.VERIFICACIÓN CICLOS DE MENÚS

| SOLICITUD | PROPONENTE ÚNICO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| Con el fin de verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar PAE, en la aplicación de la minuta patrón y las características de calidad de los alimentos, los oferentes interesados en participar, deberán adjuntar en la plataforma SECOP II, (formato Excel sin bloqueo y datos sin ocultar), conjuntamente con la propuesta; **los ciclos de menús para 20 días de Ración Industrializada y Almuerzo al 30%,** por cada uno de los grados y niveles escolares establecidos en la Resolución 335 de 2021 y de acuerdo con los formatos establecidos por la UApA y la entidad territorial, con su respectivo análisis de energía y nutrientes, | CUMPLE | Carpeta comprimida denominada PONDERABLE 1<br><br>Carpeta MENÚS<br><br>FORMATO DE RPS TIPO ALMUERZO (DOCUMENTO EN EXCEL) con su respectivo Ciclo de Menús, Lista de Intercambio, análisis nutricional por cada nivel /grado educativo, guía de preparaciones y promedios.<br><br>FACTOR CALIDAD CICLOS DE MENÚS (2 FOLIOS)<br><br>CARPETA NUTRICIONISTA<br>4 2 PERSONAL HUMANO MÍNIMO NUTRICIONISTA - YEREEMY LOPEZ PDF (36 FOLIOS) |

| | | |
|---|---|---|
| guías de preparación y listas de intercambios, teniendo en cuenta el análisis diario de aporte nutricional, el tamaño de la porción, la variedad y la frecuencia en la oferta semanal de los alimentos, los cuales serán objeto de revisión por parte de la entidad.<br><br>Para la elaboración de los menús deberá tenerse en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de la región.<br><br>Los ciclos de menús deben presentarse en Excel sin bloquear y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 335 de 2021, de lo contrario no serán evaluados. Si el oferente lo considera necesario puede enviar una otra copia en PDF. La solicitud de presentar los ciclos de menús en un solo formato que integra los grados y niveles obedece a que se ha observado que cuando se presentan en formatos independientes por cada grupo de edad, se presentan inconsistencias como diferentes preparaciones o ingredientes en un mismo menú, lo que dificulta su evaluación.<br><br>NOTA 1 Para el análisis químico de la modalidad de atención ración industrializada deberá presentar las fichas técnicas de los alimentos seleccionados para el diseño y planeación de esta modalidad.<br><br>NOTA 2: Adicionalmente, a la información antes referida, deberá allegarse hoja de vida, copia de diploma y acta de grado profesional en Nutrición y Dietética, tarjeta profesional e inscripción vigente en el RETHUS del nutricionista que elaboró los ciclos de menús. Los datos del profesional deben ser remitidos junto con los documentos que serán objeto de validación por la entidad. Del profesional aportar se debe allegar certificado de antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales y medidas correctivas<br><br>• LA ELABORACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS DEBERÁ REALIZARSE DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTIPULADOS EN LA RESOLUCIÓN 335 Y SUS ANEXOS Y LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANOS 2018.<br><br>Los ciclos de menús, las guías de preparación, las listas de intercambio y la planeación de los | | ✔ Hoja de vida (Página 4 - 7)<br>✔ Documento de identificación (Página 26)<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 27 )<br>MND 02346 / FECHA: 26/08/2008.<br>✔ Soporte del RETHUS (Página 28) Consultado el 07/02/2023)<br>✔ Diploma Bachiller Académico (Página 21).<br>✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 22 – 23) |

| | | |
|---|---|---|
| menús, deberán presentarse teniendo en cuenta los formatos anexos al presente estudio previo y cumplir con los siguientes requerimientos, los cuales serán tenidos en cuenta para la evaluación adelantada por el Municipio. La planeación de los menús se evaluará en la etapa de alistamiento pero debe presentarse en la propuesta. | | |

**3. EXPERIENCIA:**

El proponente deberá acreditar la ejecución de:

| SOLICITUD | PROPONENTE ÚNICO |
|---|---|
| *El proponente deberá acreditar tener inscrito en el Registro Único de Proponentes, máximo (3) contratos celebrados con entidad pública y/o privada, en estado liquidado, cuyo objeto esté relacionado con la "prestación del servicio de suministro de alimentación escolar o diferentes grupos poblacionales", en conjunto, los contratos deben estar inscritos en los seis (6) códigos UNSPSC relacionados a continuación.*<br><br>**CODIGO UNSPSC** / **PRODUCTO**<br>85151500 Tecnología de alimentos<br>85151600 Asuntos nutricionales<br>85151700 Planeación y ayuda de políticas de alimentos<br>93141500 Desarrollo y servicios sociales.<br>93131600 Planeación y Programas de alimentación y nutrición<br>78131800 Bodegaje y almacenamiento especializado<br><br>*Para acreditar la experiencia deberá:*<br>*• Aportar certificaciones de experiencia*<br>*Nota 1: Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso será válida la auto certificación.*<br>*Nota 2: Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información:*<br>*a. Nombre entidad contratante y Contratista.*<br>*b. Fecha de expedición de la certificación.*<br>*c. Objeto*<br>*d. Porcentaje del valor del contrato que ejecutó, como miembro de un consorcio, unión temporal.*<br>*e. Plazo de ejecución*<br>*f. Fecha de Inicio y Terminación*<br>*g. Valor del contrato en pesos*<br>*h. Valor total ejecutado del contrato.*<br>*i. No. de raciones efectivamente diarias suministradas*<br>*j. No. Total de raciones suministradas*<br>*k. Nombre, Firma y Cargo de quien expide la certificación.*<br>*l. Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción)*<br>*m. Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada.*<br>*n. Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otrosíes al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor.* | CUMPLE<br>3.2.4.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.pdf<br><br>El proponente acredita la experiencia exigida aportando los siguientes contratos inscritos en los códigos exigidos<br><br>1. Contrato 2018 -CT-312 celebrado entre el municipio de Chia y Lácteos Appenzell S.A.S. inscrito en el consecutivo 014 del RUP.<br><br>2. Contrato 001 2021 celebrado entre el municipio de Mosquera y Lácteos Appenzell S.A.S.inscrito en el consecutivo 030 del RUP. |

| | |
|---|---|
| *En su defecto, los proponentes deberán adjuntar copia del contrato y de las actas de liquidación respectivas.*<br>*En el momento en que el proponente acredite experiencia en contratos en los cuales hubiese participado en consorcio o unión temporal, para efecto evaluador de este factor se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación.* | |
| *la sumatoria de los valores de los contratos debe ser igual o superior a 10.000 SMMLV. En conjunto los contratos y o certificaciones deberán demostrar el suministro de 17.000 raciones diarias efectivamente entregadas en preparado en sitio.* | *CUMPLE*<br><br>*El valor de los contratos aportados es superior a 10.000, aportan un valor contratado de 16.892,73 y acredita el suministro de 17.000 raciones en preparado en sitio*<br><br>3.2.4.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.pdf |

| **RESULTADO DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE** | |
|---|---|
| LÁCTEOS APPENZELL S.A.S.<br>REPRESENTANTE LEGAL<br>FREDDY LEONARDO PANCHE CARDENAS<br>C.C N. 79.906.629 DE BOGOTÁ | **HABILITADO**<br>El proponente adjunta a título de subsanación el Archivo denominado 01. INGENIERO DE ALIMENTOS – JESUS ENRIQUE GARCIA GUTIERREZ (47 FOLIOS) , una vez evaluado se concluye que CUMPLE TÉCNICAMENTE |

**4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

| | CRITERIO DE EVALUACIÓN | PUNTAJE |
|---|---|---|
| A | Factor económico | 35 Puntos |
| B | Factor de calidad (53.5 puntos) | |
| | - Ciclos de menú | 10 puntos |
| | - Vehículos. | 5 puntos |
| | -Dotación de menaje y/o equipos | 20 puntos |
| | -Técnico en gastronomía. | 5 puntos |
| | - Supervisores técnicos en campo. | 4.5 puntos |
| | -Educación alimentaria y nutricional | 5 puntos |
| | -Programa de Alergenos | 4 puntos |
| C | Industria nacional | 10 puntos |
| | Puntaje diferencial 0.5 puntos | |
| D | Puntaje diferencial para emprendimientos o empresas de mujeres | 0.25 puntos |
| | Puntaje diferencial para Mipymes | 0.25 puntos |
| E | Discapacidad | 1 punto |
| | Total | 100 puntos |

## B. FACTOR ECONÓMICO (35 PUNTOS)

<table>
<tr><th>SOLICITUD</th><th>PUNTAJE</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr>
<td>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%.<br><br>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:<br><br>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.<br><br>A partir del valor de las ofertas, se asignarán máximo (35) 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:<br><br>Métodos de evaluación de la oferta económica<br><br>
<table>
<tr><th>MÉTODO</th></tr>
<tr><td>Medía aritmética</td></tr>
<tr><td>Media aritmética alta</td></tr>
<tr><td>Media geométrica con presupuesto oficial</td></tr>
<tr><td>Menor valor</td></tr>
</table>
<br>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 se tendrá en cuenta la fecha establecida en el cronograma inicial del mismo.</td>
<td>35 PUNTOS</td>
<td>Dada la TRM del día jueves 16 de febrero de 2023 que establece el valor del dólar en $4.878,24 pesos , se opta por el método de media aritmética según el pliego de condiciones.<br><br>
<table>
<tr><th>Rango (inclusive)</th><th>Número</th><th>Método</th></tr>
<tr><td>De 0.00 a 0.24</td><td>1</td><td>Media aritmética</td></tr>
<tr><td>De 0.25 a 0.49</td><td>2</td><td>Media aritmética alta</td></tr>
<tr><td>De 0.50 a 0.74</td><td>3</td><td>Media geométrica con presupuesto oficial</td></tr>
<tr><td>De 0.75 a 0.99</td><td>4</td><td>Menor valor</td></tr>
</table>
<br>$$x = \sum_{i=1}^{n} \frac{Xi}{n}$$<br><br>$$x = \sum_{i=1}^{n} \frac{3801{,}34}{1}$$<br><br>Donde,<br>X= media aritmética.<br>Xi = Valor de la oferta sin decimales.<br>n = Número total de las ofertas válidas presentadas.<br><br>$$Puntaje = 35 * [1 - (\frac{x - Vi}{x})]$$<br>$$Puntaje = 35 * [1 - (\frac{3801.34 - 3801.34}{3801.34})]$$<br>$$Puntaje = 35 * [1 - 0]$$<br>$$Puntaje = 35$$<br>X= media aritmética.<br>Vi = Valor total de cada una de las ofertas i, sin decimales.</td>
</tr>
</table>

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 0.24 | 1 | Media aritmética |
| De 0.25 a 0.49 | 2 | Media aritmética alta |
| De 0.50 a 0.74 | 3 | Media geométrica con presupuesto oficial |
| De 0.75 a 0.99 | 4 | Menor valor |

**Media Aritmética**

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

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

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

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

$$puntaje\ i = 35 * \left[1 - \left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X.$$

$$puntaje\ i = 35 * \left[1 - 2\left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X.$$

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 se observa en la fórmula de ponderación.

## C. FACTOR DE CALIDAD (53.5 PUNTOS)

| SOLICITUD | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|

<table>
<tr>
<td>

**CICLOS DE MENÚS**

**EVALUACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS**
(PUNTAJE MÁXIMO DIEZ (10) PUNTOS

Elaborar un ciclo de menús para veinte días (20) por tipo de complemento: RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y ALMUERZO al 30%, con su respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes, guías de preparación por grupos de alimentos y lista de intercambios de acuerdo con las minutas patrón definidas en el anexo técnico de la Resolución 0335 de 2021 .

El análisis del contenido de macro y micronutrientes de los alimentos debe presentarse en medio magnético (Excel). Las kilocalorías deben presentarse en números enteros y los demás nutrientes con un (1) decimal.

| VARIABLES POR CALIFICAR | PUNTAJE |
|---|---|
| APORTE DIARIO NUTRICIONAL | 1 |
| TAMAÑO DE LA PORCIÓN EN PESO NETO Y BRUTO | 1 |
| VARIEDAD* | 2 |
| FRECUENCIA | 1 |
| GUIA DE PREPARACION | 1 |
| LISTA DE INTERCAMBIOS | 2 |
| PROPUESTA MENÚ ESPECIAL | 2 |
| **TOTAL** | **10** |

NOTA: Para la asignación de puntaje se tendrá en cuenta hasta el tercer decimal, a partir del cual se aplicará la fórmula matemática de aproximación por exceso.

*Para el diseño y planeación de la modalidad de atención Ración Industrializada al 30%, debe establecer dentro su planeación la inclusión de alimentos atractivos, variados, nutritivos y saludables para el consumo por parte de los beneficiarios PAE.

</td>
<td>10 PUNTOS</td>
<td>

Carpeta comprimida denominada PONDERABLE

Carpeta MENÚS

FORMATO DE RPS TIPO ALMUERZO (DOCUMENTO EN EXCEL) con su respectivo Ciclo de Menús, Lista de Intercambio, análisis nutricional por cada nivel educativo, guía de preparaciones y promedios.

FACTOR CALIDAD CICLOS DE MENÚS (2 FOLIOS)

CARPETA MENÚ ESPECIAL
FACTOR CALIDAD MENÚS ESPECIALES PDF.

FACTOR CALIDAD MENÚS ESPECIALES (2 FOLIOS).

DOCUMENTO EN EXCEL ANÁLISIS MENUS ESPECIAL REFERENTE A CICLO DE MENÚS, LISTA DE INTERCAMBIO, ANÁLISIS QUÍMICO POR NIVEL Y GUIA DE PREPARACIÓN.

CARPETA NUTRICIONISTA
4 2 PERSONAL HUMANO MÍNIMO NUTRICIONISTA - YEREEMY LOPEZ PDF (36 FOLIOS)

- ✔ Hoja de vida (Página 4 - 7)
- ✔ Documento de identificación (Página 26)
- ✔ Tarjeta Profesional (Página 27 )
  MND 02346 / FECHA: 26/08/2008.
- ✔ Soporte del RETHUS (Página 28) Consultado el 07/02/2023)
- ✔ Diploma Bachiller Académico (Página 21).
- ✔ Diploma Profesional y acta de grado (Página 22 – 23)

</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>VEHÍCULOS<br><br>Es necesario implementar medidas que garanticen el buen funcionamiento del programa teniendo en cuenta las modalidades previstas de suministro estipuladas en el pliego de el volumen de los alimentos requeridos por sedes a cada uno de los beneficiarios, el transporte y distribución como cadena fundamental en el programa se requiere garantizar en todo momento medidas eficaces que garanticen la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal que realiza la actividad, por tal razón es necesario garantizar entregas oportunas, el cual se otorgara:<br><br>
<table>
<tr><th>Ítem</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Se otorgará 2 puntos: al proponente que oferte 1 vehículo ADICIONAL a los solicitados.</td><td>2 puntos</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se otorgará 3 puntos: al proponente que oferte 3 vehículos ADICIONALES a los solicitados.</td><td>3 puntos</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se otorgará 5 puntos: al proponente que oferte 5 vehículos ADICIONALES a los solicitados.</td><td>5 puntos</td></tr>
</table>
<br>Nota 1: Es necesario que el oferente allegue con la propuesta los documentos que acrediten que cuenta con los vehículos (SOAT, tecno mecánica, concepto higiénico sanitario favorable sin observaciones, tarjeta de propiedad) con el fin de que la entidad pueda verificar de manera directa el cumplimiento del requisito.<br><br>Nota 2: para la asignación del puntaje adicional la entidad durante la visita de verificación de las instalaciones la cual se realiza durante el periodo de evaluación de propuestas realizará la inspección del total de los vehículos ofertados, una vez la entidad realice la verificación asignará el puntaje correspondiente el cual quedará consignado en el acta de inspección de vehículos.<br><br>Nota 3: en caso de que los vehículos ofertados no se encuentren en la bodega, no se asignará el puntaje adicional. Nota 4: El oferente debe identificar y clasificar de forma clara los vehículos habilitantes, así como los vehículos adicionales que presenta a título de requisitos ponderables.</td>
<td>5 PUNTOS</td>
<td>Carpeta comprimida denominada VEHÍCULOS PONDERABLES 1<br><br>2. CARTA DE COMPROMISO VEHÍCULOS DE TRANSPORTE ADICIONALES (5 PUNTOS) PDF (2 FOLIOS).<br><br>6. VEHÍCULO ADICIONAL 5 WNN 534 PDF (44 FOLIOS).<br><br>7. VEHÍCULO ADICIONAL 3 GET 176 PDF (51 FOLIOS).<br><br>Carpeta comprimida denominada VEHÍCULOS PONDERABLES 2<br><br>8. VEHÍCULO ADICIONAL 4 KOL 662 PDF (47 FOLIOS).<br><br>9. VEHÍCULO OFERTADO 4 KSO 399 PDF (49 FOLIOS).<br><br>10. VEHÍCULO OFERTADO 01 EQZ 490 - DECRETO 1500 DE 2007 (47 FOLIOS).</td>
</tr>
<tr>
<td>DOTACIÓN DE MENAJE Y/O EQUIPOS<br><br>El oferente que garantice la dotación de menaje y/o equipos de cocina equivalentes al 1 % del</td>
<td>20 PUNTOS</td>
<td>Carpeta comprimida denominada PONDERABLE 2</td>
</tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| valor total del contrato incluyendo modificaciones y adiciones, excluyendo impuestos, tasas y contribuciones descontadas por la entidad sobre el valor total del contrato. | | DOTACIÓN DE MENAJE Y EQUIPOS (20 PUNTOS) (2 FOLIOS) |
| **TÉCNICO EN GASTRONOMÍA**<br><br>ADICIONAL al personal mínimo requerido habilitante, el oferente que garantice un (01) profesional o técnico en gastronomía chef o técnico en cocina con experiencia específica mínima de 2 años en preparación de alimentos, el cual dictará capacitaciones teórico prácticas en cada una de las 18 sedes educativas que se presta el servicio de alimentación escolar con una dedicación del 100%, el cual debe de ser residente del municipio certificado por la junta de acción comunal, se le otorgara cinco puntos.<br><br>Además, allegará<br>● Soportes de estudio y experiencia.<br>● Certificado de manipulación de alimentos vigentes con los soportes correspondientes<br>● Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.<br>● Certificado de antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales y medidas correctivas | 0 PUNTOS | El proponente oferta tecnólogo en gastronomía pero no cumple con el tiempo de experiencia de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones. |
| **SUPERVISORES TÉCNICOS DE CAMPO**<br><br>ADICIONAL al personal mínimo requerido habilitante, el oferente que garantice un profesional en áreas de alimentos o carreras afines con experiencia específica en coordinador y/o Interventor y/o supervisor y/o Apoyo a la Supervisión, y/o Apoyo a la Interventoría y/o contratista en programas o servicios de alimentación escolar mínima de dos (2) años (la experiencia sea a partir de la expedición de la tarjeta profesional), quien realizará supervisión a las 18 sedes educativas que se presta el servicio de alimentación escolar con una dedicación del 100%. El oferente allegará:<br><br>● Soportes de estudio y experiencia.<br>● Certificado de manipulación de alimentos vigente con los soportes correspondientes<br>● Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.<br>● Certificado de antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales y medidas correctivas del conductor y el auxiliar | 4,5 PUNTOS | Carpeta comprimida denominada PONDERABLE 1<br><br>SUPERVISOR TÉCNICO EN CAMPO<br><br>SUPERVISOR DE CAMPO - LENY RAMIRE PDF (57 FOLIOS)<br><br>INGENIERA DE ALIMENTOS<br>LENY YANETH RAMIREZ MONTOYA<br>C.C 30.405.465<br><br>✔ Carta de compromiso que refiere disponibilidad del 100 por ciento para la ejecución del contrato (Página 2 y 3)<br>✔ Hoja de vida (Página 4 - 11)<br>✔ Documento de identificación (Página 16)<br>✔ Diploma de Bachiller (Página 12).<br>✔ Acta de grado (Página 15)<br>✔ Tarjeta Profesional (Página 17) FECHA 20/05/2004.<br>✔ COPNIA (Página 18). FECHA: 09/02/2023. |

| | | |
|---|---|---|
| | | ✔ Certificación Laboral(Página 26 - 53)<br>✔ Certificación médica (Página 19 - 21) Fecha 07/02/2023.<br><br>SUPERVISOR TÉCNICO EN CAMPO (4,5 PUNTOS ) PDF. (1 FOLIO) |
| **EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**<br><br>Se asignaran 5 puntos al proponente que, por medio de manifestación escrita, firmada por el Representante legal, se comprometa a realizar en las 8 Instituciones Educativas principales y sus 10 sedes del municipio de Mosquera, dos actividades enfocadas al continuo fortalecimiento en educación alimentaria y nutricional.<br><br>PRIMERA ACTIVIDAD: Mediante el empleo y diseño de estrategias audiovisuales tipo videos, deberá entregar y diseñar a la Entidad Territorial cinco videos audiovisuales referentes a: El Programa de Alimentación Escolar en nuestro territorio, alimentación saludable, actividad física, plato saludable y cuidado del medio ambiente con el PAE.<br><br>SEGUNDA ACTIVIDAD: Realizar un taller práctico presencial de mínimo 2 horas, en el cual sus participantes serán los padres de familia y miembros del Comité de Alimentación Escolar, con el fin de contextualizar a la comunidad sobre qué es el Programa de Alimentación Escolar, cuál es su importancia, modalidades de atención que se están suministrando en nuestro territorio, tipo de preparaciones y consumo de alimentos saludables establecidos en la Resolución 335 de 2021. | 5 PUNTOS | Carpeta comprimida denominada PONDERABLE 2<br><br>EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (5 PUNTOS) PDF ( 3 FOLIOS) |
| **PROGRAMA DE ALÉRGENOS**<br><br>El oferente que presente el Programa de Alérgenos, esto teniendo en cuenta que algunos alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y que la seguridad alimentaria incorpora un nuevo elemento para tener en cuenta en la producción, procesamiento, almacenamiento y preparación de alimentos ya que además de los peligros físicos, químicos y microbiológicos, hay que evaluar la presencia de alérgenos alimentarios.<br><br>El programa debe contener:<br>- Objetivos | 4 PUNTOS | Carpeta comprimida denominada PONDERABLE 1<br><br>PROGRAMA DE ALÉRGENOS<br><br>PM - PR - 100 PROGRAMA DE ALÉRGENOS PDF ( 10 FOLIOS).<br><br>PM - FR - 100 LISTA DE CHEQUEO ALÉRGENOS (DOCUMENTO EN EXCEL) |

| | | |
|---|---|---|
| - Alcance<br>- Condiciones Generales<br>- Definiciones<br>- Desarrollo del plan que debe contener entre otros aspectos: Monitoreo, Verificación y Validación<br>- Lista de Chequeo | | |

**ANEXO VERIFICACIÓN VEHÍCULOS PONDERABLES**

| | |
|---|---|
| **CARTA DE COMPROMISO VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ADICIONALES (5 PUNTOS)** | SI PRESENTA |

| **VEHICULO N. 1** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | WNN534 | X | |
| **MODELO** | 2017 | X | |
| **MARCA** | HINO | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10025181024<br>FECHA DE EXPEDICION: 02/02/2022 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 20/05/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 20/05/2023<br>NUMERO DE POLIZA: 28779762 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | FEHA DE EXPEDICION: 22/06/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 22/06/2023<br>NUMERO DE CERTIFICADO DE CERTIFICACION: 17-OIN-020 | X | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 24/01/2023<br>ACTA NUMERO: 23185<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>100% CUMPLIMIENTO | X | |
| | | | |
| **CONDUCTOR** | **AMADO DIAZ JOSE FERNANDO** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.012.430.334 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| | | | |
| **AUXILIAR** | **MOLINA OMAR RENE** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.050.220.993 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA SOPORTE | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 2** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | GET 176 | X | |
| **MODELO** | 2020 | X | |
| **MARCA** | CHEVROLET | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10018480393<br>FECHA DE EXPEDICION:<br>30/05/2019 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION:<br>11/06/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO:<br>12/06/2023<br>NUMERO DE POLIZA:<br>13665500093370 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | FEHA DE EXPEDICION: 16/06/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO:<br>16/06/2023<br>NUMERO DE CERTIFICADO DE CERTIFICACION: 11-OIN-004-001 | X | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 06/08/2022<br>ACTA NUMERO: 703215<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>94% CUMPLIMIENTO | X | |
| | | | |
| **CONDUCTOR** | **ALFONSO MORENO VICTOR HUGO** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 79.926.179 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN:<br>15/11/2022 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 15/11/2022<br>RESPONSABLE: ANDREA RODRIGUEZ / YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN:<br>15/11/2022 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN:<br>15/11/2022 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 04/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 04/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 09/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023 | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | | |
| | | | |
| **AUXILIAR** | **SANCHEZ FONSECA CESAR CAMILO** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 79.925.135 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA SOPORTE | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 3** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | KOL 662 | X | |
| **MODELO** | 2022 | X | |
| **MARCA** | CHEVROLET | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10023936419<br>FECHA DE EXPEDICION: 11/09/2021 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 24/09/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 24/09/2023<br>NUMERO DE POLIZA: 84087919-605952163 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | NO APLICA | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 16/01/2023<br>ACTA NUMERO: 25183 / 7120330<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>100% CUMPLIMIENTO | X | |
| | | X | |
| **CONDUCTOR** | **SUAREZ DIAZ JUAN CAMILO** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.002.340.290 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN:<br>20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: ANDREA RODRIGUEZ / YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN:<br>23/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN:<br>23/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| | | X | |
| **AUXILIAR** | **SUAREZ AMADO WILSON ANDRES** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.050.220.024 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN:<br>20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023. | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA SOPORTE | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 4** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | KSO 399 | X | |
| **MODELO** | 2022 | X | |
| **MARCA** | CHEVROLET | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10024118610<br>FECHA DE EXPEDICION: 30/09/2021 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 03/10/2022<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 03/10/2023<br>NUMERO DE POLIZA: 84073517-605987307 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | NO APLICA | X | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 09/06/2022<br>ACTA NUMERO: 010206<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>100% CUMPLIMIENTO | X | |
| | | X | |
| **CONDUCTOR** | **MONTAÑO ALFONSO JUAN GUILLERMO** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.053.329.945 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 19/11/2022 | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 10 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: JOHANA ISABEL SALCEDO | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 21/11/2022 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 21/11/2022 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| | | | |
| **AUXILIAR** | **PARDO MARTINEZ DEIVID GIOVANNY** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.001.046.118 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA SOPORTE | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 09/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

| **VEHICULO N. 5** | | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
|---|---|---|---|
| **PLACA** | EQZ 490 | X | |
| **MODELO** | 2018 | X | |
| **MARCA** | JAC | X | |
| **TARJETA DE PROPIEDAD** | 10017741751<br>FECHA DE EXPEDICION: 05/02/2019 | X | |
| **SEGURO OBLIGATORIO** | FECHA DE EXPEDICION: 26/01/2023<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 26/01/2024<br>NUMERO DE POLIZA: 3308005358314000 | X | |
| **REVISIÓN TECNICO MECANICA** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 30/01/2023<br>FECHA DE VENCIMIENTO:30/01/2024<br>NUMERO DE CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN: 09-OIN-049-001 | X | |
| **CONCEPTO HIGIENICO FAVORABLE** | FECHA DE VISITA: 12/01/2023<br>ACTA NUMERO: 704755<br>CONCEPTO FAVORABLE<br>97% CUMPLIMIENTO | X | |
| | | | |
| **CONDUCTOR** | **SUAREZ ROZO SEBASTIAN** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.233.499.945 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 21/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRACTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 05/02/2023 | X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 05/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 05/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |
| | | X | |
| **AUXILIAR** | **SUAREZ ROZO BRAYAN ANDRES** | X | |
| **DOCUMENTO DE IDENTIFICACION** | 1.030. 677. 231 | X | |
| **CERTIFICADO DE PARTICIPACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 20/01/2023 | X | |
| **FICHA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN CON INTENSIDAD HORARIA Y TEMATICA** | FICHA FORMATIVA: SI PRESENTA<br>INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS<br>TEMATICA: PRÁCTICAS HIGIENICAS – BPM<br>EVALUACION: 20/01/2023.<br>RESPONSABLE: YEIMY VIVIANA MORENO RODRIGUEZ | X | |
| **CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA** | SI PRESENTA SOPORTE | X | |
| **LISTA DE ASISTENCIA** | SI PRESENTA | X | |
| **CERTIFICADO MÉDICO APTO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **EXAMENES DE LABORATORIO** | FECHA DE EXPEDICIÓN: 17/01/2023 | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** | 09/02/2023<br>NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** | 09/02/2023<br>NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES | X | |
| **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES** | 09/02/2023<br>NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES | X | |
| **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRETIVAS** | 09/02/2023<br>NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR | X | |

**C. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL: 10 PUNTOS**

| SOLICITUD | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| Con el fin de establecer el apoyo que los proponentes nacionales o extranjeros otorguen a la industria nacional bajo las siguientes condiciones: Son servicios de origen nacional aquéllos prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia, para efectos de lo anterior y con el fin de asignar | 10 PUNTOS | El proponente acredita declaración de industria nacional y certificado de existencia y |

| | | |
|---|---|---|
| puntaje por concepto de apoyo a la industria Nacional, los proponentes acreditarán este aspecto de la siguiente forma: a) Personas jurídicas se tendrá en cuenta el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio. b) Para el caso de personas naturales colombianas la nacionalidad se acreditará con la cédula, para lo cual el proponente debe adjuntar este documento. c) Para el caso de residentes en Colombia se deberá aportar visa de residente expedida por la entidad competente. Así mismo se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional. También se concederá trato Nacional, a aquellos bienes y servicios de Estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad. Para efectos de obtener el puntaje por trato nacional por reciprocidad, los proponentes deberán allegar certificación expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores en la cual se acredite que los oferentes, Bienes y Servicios Nacionales gozan de trato nacional en el Estado del cual hace parte el oferente. Dicha certificación no podrá superar dos años contados a partir de la fecha de expedición de la misma. Teniendo en cuenta las anteriores reglas, la ALCALDÍA DE MOSQUERA asignará el siguiente puntaje.<br><br>**FACTOR** / **PUNTAJE**<br>Los Proponentes o Proponentes Plurales que tengan nacionalidad colombiana o los extranjeros que hayan aportado el documento establecido en estos Pliegos de Condiciones. — 10<br>Para el caso de proponentes plurales compuestos por personas que cuentan con trato nacional y por personas que no cuentan contrato nacional — 5<br>Los Proponentes o Proponentes Plurales cuya composición es totalmente de origen extranjero que no cuenten con el documento establecido en estos Pliegos Pliego condiciones — 0 | | representación expedido por la Cámara de Comercio<br><br>Archivo PONDERABLE 2.zip |

**D. PUNTAJE DIFERENCIAL: 0.5 PUNTOS**

| SOLICITUD | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| **PUNTAJE DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS O EMPRESAS DE MUJERES - 0,25 PUNTOS**<br><br>Con el fin de incentivar a los emprendimientos o empresas de mujeres, en virtud de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán acreditar el cumplimiento de alguno de las siguientes condiciones mediante certificación expedida bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección | 0.5 PUNTOS | El proponente acredita declaración de que por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo son ejercidos por mujeres durante el último año anterior al cierre del presente proceso.<br><br>Archivo PONDERABLE 2.zip |

| | | |
|---|---|---|
| 1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.<br><br>2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.<br><br>3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.<br><br>4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal. Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal. | | |
| **PUNTAJE DIFERENCIAL PARA MIPYMES –0,25 PUNTOS**<br><br>Con el fin de incentivar la participación de MiPymes, en virtud de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán acreditarlo de siguiente manera: La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:<br><br>1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil. | 0.5 PUNTOS | El proponente aporta certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio acreditando que es una mediana empresa.<br><br>Archivo PONDERABLE 2.zip |

| | | |
|---|---|---|
| 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.<br><br>PARÁGRAFO 1. En todo caso, las MiPymes también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.<br><br>PARÁGRAFO 2. Para efectos de acreditación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.<br><br>PARÁGRAFO 3. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de MiPymes y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal. | | |

**E. INCENTIVOS EN FAVOR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD: 1 PUNTO**

| SOLICITUD | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|

<table>
<tr>
<td>Atendiendo lo descrito en el DECRETO NÚMERO-392 DE 2018 26 FES 2018 "Por el cual se reglamentan los numerales 1, y 8 del artículo 13 de la Ley 1618 de 2013, sobre incentivos en Procesos de Contratación en favor de personas con discapacidad", el Municipio de Mosquera, en virtud a la entrada en vigencia a partir del 1 de junio de 2018, se permite incluir en los criterios de calificación así:<br><br>Artículo 1. Adiciónese la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, la cual tendrá tres nuevos artículos con el siguiente texto:<br>"Artículo 2.2.1.2.4.2.6. Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad. En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:<br>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.<br>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,
<table>
<tr><th>Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente</th><th>Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido</th></tr>
<tr><td>Entre 1 y 30</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Entre 31 y 100</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Entre 101 y 150</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Entre 151 y 200</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Más de 200</td><td>5</td></tr>
</table>
</td>
<td>1 PUNTO</td>
<td>El proponente aporta certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, adjuntando certificado de vinculación de trabajadores con discapacidad expedido por el Ministerio de Trabajo acreditando que cuenta con 5 trabajadores de su planta con discapacidad, y con un total de 40 trabajadores..<br><br>Archivo PONDERABLE 2.z</td>
</tr>
</table>

**CRITERIOS DE PONDERACIÓN DEL OFERENTE – LÁCTEOS APPENZELL S.A.S.**

| CRITERIO DE CALIFICACION | | PUNTAJE ASIGNADO |
|---|---|---|
| **A** | **FACTOR ECONÓMICO** | 35 PUNTOS |
| **B** | **FACTOR CALIDAD** | |
| | Ciclos de Menú | 10 PUNTOS |
| | Vehículos | 5 PUNTOS |
| | Dotación de menaje y o equipos | 20 PUNTOS |
| | Técnico en gastronomía | 0 PUNTOS |
| | Supervisores técnicos en campo | 4,5 PUNTOS |
| | Educación alimentaria y nutricional | 5 PUNTOS |
| | Programa de Alergenos | 4 PUNTOS |
| **C** | **INDUSTRIA NACIONAL** | 10 PUNTOS |
| **D** | **PUNTAJE DIFERENCIAL** | |
| | Emprendimientos o empresas de mujeres | 0,25 PUNTOS |
| | Puntaje diferencial para MiPymes | 0,25 PUNTOS |
| **E** | **DISCAPACIDAD** | 1 PUNTO |
| | **TOTAL** | **95 PUNTOS** |

Cordialmente,

**LINA MARCELA RODRÍGUEZ**
**SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL**

Revisó: Lina Marcela Rodríguez – Jefe de despacho.
Elaboro: Sandra Hernández – Carolina Quintero – Felipe Juyo – Catalina Sánchez