La Secretaría de Desarrollo Social, se permite realizar a través del presente documento modificaciones de oficio a los estudios y documentos previos del proceso de contratación adelantado bajo la modalidad de **LICITACIÓN PÚBLICA No. 007 de 2023**, cuyo objeto consiste en: "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO",** en razón a las observaciones recibidas al proyecto de pliego de condiciones del proceso, las modificaciones que aquí se incorporan se realizan con el fin que los interesados en el proceso de selección, cuenten con toda la información completa y clara, garantizando la transparencia, libre concurrencia, pluralidad de oferentes sin ir en detrimento de la selección objetiva, así:

DATOS GENERALES	
Fecha de emisión del estudio:	**Abril de 2023**
Secretaría que elabora el estudio:	**SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL**
Modalidad de selección:	**Licitación Publica**
Objeto de la contratación:	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO.**

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

Únicamente se modifican y/o aclaran los apartes del siguiente numeral, permaneciendo incólume el resto del documento así:

2.2 ESPECIFICACIONES:

ENTREGAS DE ALIMENTACION:
Entregar el servicio de alimentación en ración servida en caliente aproximadamente quinientas (500) raciones diarias de lunes a viernes o en el horario de 11:30 a 1:30 p.m, para los adultos mayores inscritos en el programa, garantizando el servicio por cupos y raciones dentro del comedor de adulto mayor, por el personal idóneo, distribuido uniformemente para la atención en todos los puntos, las raciones deben ser suministradas en empaque apto para alimentos. Estos alimentos serán entregados en óptimas condiciones de presentación, temperatura y calidad.

PERSONAL MINIMO REQUERIDO:

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

Personal operativo

Cargo operativo	Profesional/Técnico o tecnólogo	Experiencia
Chef	Titulo Técnico, tecnólogo, o profesional en cocina, gastronomía o áreas afines	Experiencia mínima de siete (07) años en el ejercicio de su profesión
Manipuladores de alimentos (06) seis	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la	

	resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social, y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, de igual manera deberán acreditar el siguiente perfil: 1. Ser mayor de 18 años, bachiller. 2. Aportar certificado médico de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2021 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, adicione o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, dicha certificación debe contar con una fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa. 3. Aportar carnet de manipulación de alimentos con fecha de expedición no mayor a 1 año. 4. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas de manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, dicha formación se deberá acreditar mediante la presentación de certificación expedida con fecha no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.

Para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.
Para la acreditación de los estudios académicos se deberá presentar copia del acta de grado para los profesionales.

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

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

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

NOTA 4: Se aceptará que el proponente certifique a su equipo de trabajo siempre y cuando se anexen el contrato con la respectiva acta de liquidación y certificación expedida en papel con membrete.

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

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

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

VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:

El proponente deberá contar como mínimo con un (01) vehículo modelo 2018 en adelante y dispuesto para la distribución de los alimentos, el mismo deberá cumplir con los parámetros y condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. El vehículo puede ser: propio, alquilado o bajo leasing. Lo cual deberá acreditarse según sea el caso:

Para el caso de *vehículo propio* se deberá acreditar con los siguientes documentos:
Factura comercial de los vehículos.
Tarjeta de propiedad
SOAT

Para el caso de *equipo alquilado*, el proponente deberá anexar los siguientes documentos:
Copia del contrato de alquiler respectivo y Tarjeta de propiedad
Carta de compromiso del propietario del vehículo.
SOAT

Cuando se trate de *Leasing*, éste se acreditará con la fotocopia del contrato de Leasing y adicionalmente se deben anexar los documentos del propietario del vehículo tales como:
factura comercial del vehículo y/o tarjeta de propiedad
Tarjeta de propiedad
SOAT

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SSG-SST

Frente a la seguridad y salud en el trabajo, el proponente deberá acreditar que cuenta con el SSG-SST. Y que se encuentra implementado dicho sistema de acuerdo a lo establecido en la Resolución 312 de 2019 expedida por el Ministerio de Trabajo, requisito que será válido presentando la certificación expedida por la ARL con la cual tenga contrato vigente, en el que se evidencie que la Empresa cuenta con el SSG-SST, o se encuentra implementado dicho sistema y el resultado de su autoevaluación o implementación, se encuentra entre el 90 y el 100%.

INSTALACIONES:

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

El adjudicatario, con la suscripción del acta de inicio deberá aportar la siguiente documentación:

Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento, Leasing, etc., de las instalaciones en las cuales se realizará la operación del contrato. Además, la instalación debe contar con la capacidad de espacio y las adecuaciones necesarias para cumplir con el objeto del contrato, con un concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre

del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

Ficha técnica y registro fotográfico de los equipos necesarios para la preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los adultos mayores beneficiarios del programa tales como Equipos de refrigeración y congelación con capacidad mínima de 4.000 litros, estufas, licuadoras, canastillas, estibas, bascula, gramera, contenedores para el transporte de comida caliente con capacidad mínima de 500 raciones, y contenedores para transporte de jugos con capacidad mínima de 80 Litros.

La bodega debe cumplir con los requisitos mínimos exigidos en el artículo 8 del Decreto 3075 de 1997 los cuales son:

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

"a. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
b. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento."

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

"d. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
f. Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
g. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y des infestación según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
h. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
i. Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.
j. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto del presente decreto".

LISTA DE INTERCAMBIO:

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

CICLO DE MENÚ:

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

ANÁLISIS NUTRICIONAL:

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

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

A) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Tramitar las garantías exigidas por el municipio y cargarlas a la plataforma SECOP II, para su revisión y posterior aprobación.
2. Suscribir de forma conjunta con el supervisor designado el acta de inicio del contrato.
3. Suministrar los productos en las cantidades y con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica.
4. Cumplir con los requerimientos de calidad exigidos por el supervisor del contrato, quien podrá rechazar los elementos por cualquier causa, para lo cual bastará la manifestación de inconformidad, caso en el cual el contratista deberá entregar el producto que cumpla los requerimientos hechos por el supervisor de forma inmediata.
5. Garantizar la asepsia, buenas prácticas de manufactura (B.P.M) y manipulación de los alimentos a adquirir.
6. Entregar los insumos en el lugar y fecha que el supervisor determine y suministrarlos en loza y/o empaques 100% biodegradables, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes, y en especial lo establecido en el Acuerdo 003 del 2020 expedido por el Concejo Municipal de Funza.
7. Realizar el tamizaje mensual de cada uno de los beneficiarios del programa.
8. Suministrar todos los elementos inherentes a la ración alimentaria tales como cajas desechables, cubiertos desechables, servilletas, vasos y demás en material apto para alimentos, en el entendido que cada ración alimentaria debe ir acompañada de su respectiva dotación (cuchara, tenedor cuchillo y servilleta y demás elementos que sean necesarios).
9. Garantizar la disposición final de los residuos y los controles de Ley para prestar el servicio en cumplimiento a la normatividad vigente, el cumplimiento de los requisitos de la ISO Ambiental 14001 y de SST 45001 (trampa de grasas, elementos de protección, sitio adecuado para la preparación de los mismos, etc).
10. Garantizar el medio de transporte que cumpla con los requisitos estipulados según normatividad vigente para transporte de alimentos.
11. Coordinar con el supervisor del contrato, la forma de entrega (hora y fecha), en que se van a suministrar las raciones alimentarias.

3 LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

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

CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE Y DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO

Como requisitos técnicos habilitantes, se establecen los siguientes:

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente deberá acreditar la siguiente experiencia, información que deberá estar contenida en el Registro Único de proponentes (RUP), el cual debe estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto único reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme. La fecha de expedición de dicho certificado no puede ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre.

<table>
<tr><th>CONTRATO – CÓDIGO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS</th><th>CUANTÍA - SMMLV</th><th>OTROS PROPONENTES</th></tr>
<tr><td>El proponente deberá acreditar experiencia en servicios de alimentación dirigidos a población vulnerable.

De igual manera los contratos deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes y acreditar al menos 5 de los siguientes códigos UNSPSC:

<table>
<tr><th>CÓDIGO UNSPSC</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td>931415</td><td>Desarrollo y servicios sociales</td></tr>
<tr><td>931316</td><td>Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición</td></tr>
<tr><td>901016</td><td>Servicios de banquetes y catering</td></tr>
<tr><td>851516</td><td>Asuntos nutricionales</td></tr>
<tr><td>241021</td><td>Equipo y suministro para almacenaje</td></tr>
<tr><td>241129</td><td>Embalaje</td></tr>
<tr><td>231815</td><td>Maquinaria para la elaboración de alimentos</td></tr>
<tr><td>422318</td><td>Formulas y productos para apoyo nutritivo</td></tr>
<tr><td>481018</td><td>Menaje y utensilios de cocina</td></tr>
<tr><td>391210</td><td>Equipo para distribución y conversión de alimentación.</td></tr>
</table>
</td><td>1604,91</td><td>Deberá acreditarse la experiencia general mediante la presentación de máximo dos (2) contratos que sumen el 100% del presupuesto oficial.</td></tr>
</table>

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

El proponente deberá acreditar experiencia especifica en máximo dos contratos (2) ejecutados, liquidados y registrados en el RUP en cuyo objeto contemple el suministro de alimentación y/o bienestar nutricional para adultos mayores y/o niños, y cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. Y que al menos

uno de los contratos aportados contemple la atención a población superior a 800 Adultos mayores y/o 800 niños diarios.

De igual manera los contratos deberán estar inscritos el Registro Único de Proponentes y acreditar al menos 5 de los siguientes códigos UNSPSC:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
931415	Desarrollo y servicios sociales
931316	Planeación y programas de políticas de alimentación.
901016	Servicios de Catering
851516	Asuntos Nutricionales
241021	Equipo y suministro para almacenaje
241129	Embalaje
231815	Maquinaria para la elaboración de alimentos
422318	Formulas y productos para apoyo nutritivo
481018	Menaje y utensilios de cocina
391210	Equipo para distribución y conversión de alimentación.

Nota 1: Los contratos aportados para acreditar la experiencia específica deben ser diferentes a los aportados para acreditar la experiencia general.

Nota 2: Para la verificación de la acreditación del alcance de la experiencia especifica, se realizará por medio del contrato aportado, en los términos requeridos para acreditación de experiencia, validándose el alcance del contrato, las actividades ejecutadas, u obligaciones del mismo.

Nota 3: Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, sea para la general o para la específica, el proponente deberá aportar adicionalmente los documentos que se describen a continuación:

- Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

- Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes correspondiente al periodo de ejecución del contrato.

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

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

Dicha experiencia se debe acreditar mediante la presentación de la copia del contrato con su respectiva acta de liquidación o certificaciones expedidas en papel membreteado y debidamente firmadas por el

representante legal o funcionario competente de la entidad que la expide, incluyendo como mínimo: identificación del contratista, identificación del contrato, objeto y especificaciones, valor ejecutado, fecha de iniciación y terminación.

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

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

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

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

METODOLOGÍA Y FACTORES DE VERIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

METODOLOGÍA

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

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

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

En consideración al objeto del contrato por celebrar, el ofrecimiento más favorable para la entidad será el que obtenga el mayor puntaje después de ponderar los siguientes elementos de acuerdo con la siguiente tabla:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Oferta Económica	30 puntos
Aspectos Técnicos Adicionales	58 puntos
Apoyo a la industria nacional conforme el decreto 680 de 2021	10 puntos
Incentivo participación de emprendimientos y empresas de mujeres	0,25 puntos
Incentivos para pequeños productores locales y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus	0,75 puntos

organizaciones conforme a la ley 2046 de 2020.	
Vinculación de personas en Discapacidad	1 punto
PUNTAJE TOTAL	**100 PUNTOS**

A efectos de realizar la evaluación, EL PROPONENTE deberá ordenar e identificar de manera diferenciada los documentos y/o información solicitada para aplicar a los diferentes criterios de calificación.

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

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

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

Nota 1. La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En este caso, el proponente deberá probar que el proceso a la fecha se encuentra pendiente por decidir y que la sanción no se encuentra en firme. Para lo anterior, deberá indicar el número de proceso, órgano jurisdiccional que conoce el proceso, y medio de control, para que la entidad pueda realizar la consulta del proceso y verificar su estado actual.

Nota 2. La entidad podrá requerir al proponente la información que considere necesaria para efectos de establecer la aplicación de la reducción en el puntaje. El proponente deberá contestar el requerimiento realizado por la entidad dentro del plazo que esta le indique, so pena de dar aplicación a la reducción de puntaje por incumplimiento de contratos.

Nota 3. La reducción de puntaje por incumplimiento de contrato de que trata el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022 aplicará, siempre y cuando, el proponente no se encuentre en una inhabilidad para contratar por incumplimiento reiterado de que trata el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 modificado por el artículo 43 de la Ley 1955 de 2019.

5.1 FACTOR ECONÓMICO (30 puntos):

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

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.

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:

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

Métodos de evaluación de la oferta económica

MÉTODO
Medía aritmética
Media aritmética alta
Media geométrica con presupuesto oficial

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos decimales de la TRM vigente para el día posterior a la fecha efectiva de cierre del proceso según lo establecido en el cronograma del proceso de selección.
El método debe ser escogido de acuerdo con los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación:
Asignación de método de evaluación según TRM

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

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

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

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

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

$$puntaje\ i = 30 * \left[1 - \left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X.$$

$$puntaje\ i = 30 * \left[1 - 2\left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X.$$

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

Media Aritmética Alta

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

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

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

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

$$puntaje\ i = 30 * \left[1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X_A.$$

$$puntaje\ i = 30 * \left[1 - 2\left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X_A.$$

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

Media geométrica con presupuesto oficial.

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

Asignación de número de veces del presupuesto oficial	
Numero de Ofertas Validas (n)	**Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (nv)**
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5

Y así sucesivamente, por cada tres ofertas validas se incluirá una sola vez el presupuesto oficial del presente proceso de contratación.
Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente formula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO*PO*\ldots*PO_{nv}*P_1*P_2*\ldots*P_n}$$

Donde,

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

$$puntaje\ i = 30 * \left[1 - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ G_{PO}.$$

$$puntaje\ i = 30 * \left[1 - 2\left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ G_{PO}.$$

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

NOTAS:

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

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

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

5.2 FACTORES TÉCNICO O DE CALIDAD: (58 PUNTOS)

5.2.1 OFRECIMIENTO DE MENÚS TÍPICOS (10 PUNTOS)
Se otorgará diez (10) puntos al oferente que en el ciclo de menús ofrezca dos días de menú típico de la región central, estos menús deben estar identificados en el ciclo, corresponder a los grupos de alimentos y tamaño de porciones de la minuta patrón y adicionalmente se deben aportar dichos menús con carta de compromiso suscrita por el representante legal y el aval del nutricionista con matrícula profesional.

5.2.2 OFRECIMIENTO MENÚS ESPECIALES (10 PUNTOS)
Se otorgará diez (10) puntos al oferente que, mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, se comprometa a suministrar dos (2) menús especiales para los días: navidad y año nuevo. Estos menús deben ser diferentes al menú base y a los menús típicos.

Supeditado a las fechas en las que la entidad quiera conmemorar dichos días.

5.2.3 CAPACIDAD TÉCNICA: OFRECIMIENTOS ADICIONAL PERSONAL PROFESIONAL (38 PUNTOS)

Nutricionista Dietista (18 puntos)	Si el Profesional en nutrición y/o nutricionista. Acredita 2 años más de experiencia especifica en programas de alimentación para población vulnerable y dentro de esta experiencia acredita participación en mínimo un proyecto ejecutado para una entidad pública y que este dirigido a población adulto Mayor, se otorgaran 18 puntos.
Ingeniero de Alimentos (20 puntos)	Si el ingeniero de alimentos, acredita tener una especialización y experiencia mínima de 3 años en coordinación de programas dirigidos a población vulnerable, y que dentro de la experiencia acredite participación como coordinador de un proyecto desarrollado para una entidad pública cuyo valor, corresponda al mínimo 50% del presupuesto oficial del presente proceso y que tenga dentro de su objeto o alcance atención a adultos mayores y niños, se otorgaran 20 puntos.

5.2.5 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 PUNTOS)

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

- El proponente que ofrezca todos los bienes relevantes se le asignara 10 puntos.
- El Proponente que ofrezca al menos uno de los bienes relevantes se le asignara 5 puntos.
- El proponente que no ofrezca ninguno de los bienes relevantes obtendrá 0 puntos.

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

5.2.6 INCENTIVO PARTICIPACION DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0,25 PUNTOS)

La entidad también otorgará un puntaje adicional de un (0.25) puntos a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto único reglamentario 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021.

5.2.7 INCENTIVOS PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA Y SUS ORGANIZACIONES CONFORME A LA LEY 2046 DE 2020

La entidad otorgará un puntaje adicional de 0,75 a los proponentes que mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario adquirirá localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o

Comuni-taria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% de la producción diaria, para hacer efectivos los supuestos de ley 2046 de 2020 referente a los incentivos para pequeños productores locales y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones.

5.2.8 VINCULACIÓN DE PERSONAS EN DISCAPACIDAD

De conformidad con el Decreto 392 de 2018, los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal deben presentar los siguientes requisitos:

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

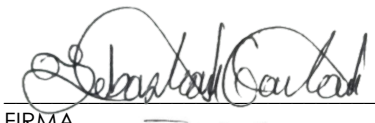
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el ministerio de trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1% que dentro del presente proceso equivale a un puntaje de 1 a quienes acrediten en número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

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

Número total de trabajadores de la planta de personal de proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

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

NOMBRE:_ **SEBASTIAN EDUARDO GAITAN** ELABORÓ ESTUDIO PREVIO	 FIRMA
NOMBRE: **EDWIN SERRANO CARRILLO** SECRETARIO RESPONSABLE DEL PROCESO	 FIRMA