“CONTRATAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE GIRARDOT – CUNDINAMARCA, DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PARA LA VIGENCIA 2023 TERMINACIÓN CALENDARIO ESCOLAR.”

INFORME DEFINITIVO REQUISITOS HABILITANTES, DE PARTICIPACIÓN Y EVALUACION

Revisada la actividad precontractual, se observa la existencia de una propuesta presentada, tal y como se evidencia, del acta de Audiencia de cierre de la invitación y apertura de la propuesta acaecida el 20 de Octubre de 2023; a continuación se presenta resumen de la misma:

Resumen genérico de las propuestas:

Proponente: CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL - FOMBISOL

REQUISITOS TECNICOS QUE HABILITAN (Cumple o No cumple)

DOCUMENTO	REQUISITO	ACREDITACION DEL PROPONENTE
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO	Los proponentes deberán aportar las especificaciones de lo ofertado, debidamente firmada de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad, componentes de la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021, y de lo estipulado en el anexo N° 2 de los pliegos de condiciones.	CUMPLE Aporta Anexo 02 firmado.
PLAN DE SANEAMIENTO	El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de saneamiento con sus diferentes programas que lo componen y que están establecidas en la resolución 2674 de 2013. • Programa de Limpieza y Desinfección con un contenido mínimo de: Objetivos, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación, formatos de monitoreo y control. • Programa de Desechos Sólidos con un contenido mínimo de: Tipos de residuos, Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final. Código de colores, Impacto ambiental, Formatos de monitoreo y control • Programa de Control de Plagas con un contenido mínimo de: Objetivos, Caracterización de plagas, Tipo de control (físicos y químicos), Periodicidad y métodos de aplicación, Sustancias químicas con fichas técnicas, Empresa que prestará el servicio. • Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua con un contenido mínimo de objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado), estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control,	CUMPLE *DOCUMENTO DENOMINADO: PLAN DE SANEAMIENTO LISTO*

	actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas. **Plan de Contingencia** en caso de falta del suministro de agua y Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas de acuerdo a la ubicación de cada unidad de servicio, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.	
PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	CUMPLE DOCUMENTO DENOMINADO : **PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS LISTO**
2.2.1.2. VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE	El proponente deberá presentar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP, acorde a lo establecido en el decreto 1082 del 2015, expedido por la respectiva Cámara De Comercio de Colombia, el cual deberá tener unas fechas de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha definitiva de cierre del proceso de selección y encontrase en firme a la misma fecha. El proponente deberá comprobar su experiencia de contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o privadas cuyo objeto contemple la prestación de servicio de alimentación escolar, mediante la presentación de hasta **DOS (2) contratos** ejecutados al cierre del presente proceso. En este caso se deberá presentar copia de cada contrato, acompañada del respectivo certificado de recibido a satisfacción o acta de liquidación. Uno de los contratos o certificaciones para acreditar la experiencia exigida deberán cumplir las siguientes características: 1. Que, uno de los contratos aportados, debe ser igual o superior al cien (100%), del valor del presupuesto oficial, y a su vez, debe contener las siguientes modalidades así: - Ración Preparada en sitio complemento JM/JT. - Ración preparada en sitio almuerzo JU - Ración Preparada en Casa o Ración Industrializada **Las certificaciones de contratos deberán contener la siguiente información:** a. Nombre entidad contratante y contratista. b. Fecha expedición de la certificación	CUMPLE Código: 85151600: Anexo 1 Pag. 102 Código: 93131600: Anexo 1 Pag. 102 Código: 85151700 Anexo 1 pag 102 Código: 90101600 Anexo 1 pag 102 Código: 78101800 Anexo 1 pag 102 _____ _____ Código: 85151600: Anexo 2 Pag. 12 Código: 93131600: Anexo 2 Pag. 11 Código: 85151700 Anexo 2 pag 10 Código: 90101600 Anexo 2 pag 11

	c. Objeto d. Fecha Inicio y Terminación. e. Valor Total ejecutado del contrato. f. No. De raciones diarias suministradas. g. Nombre, Firma y cargo de quien expide la certificación. h. Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción) La verificación de la experiencia se realizará con la información que obra en el Registro Único de proponentes, en el cual se deben evidenciar contratos celebrados, ejecutados y terminados por el proponente y registrados en al menos tres de los códigos en el Clasificador de Bienes y Servicios: **ITEM** / **CLASIFICACIÓN UNSPSC** / **CLASE** 1 / 85151600 / Asuntos Nutricionales 2 / 93131600 / Planeación de Políticas de Alimentación y Nutrición 3 / 85151700 / Planeación y ayuda de política de alimentos 4 / 90101600 / Servicios de Banquetes y catering 5 / 78101800 / Transporte de carga por carretera En el caso de propuestas presentadas por consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, cualquiera de los integrantes puede acreditar experiencia con el lleno de los requisitos establecidos en este numeral. **NOTA 1**: Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, para la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos por la entidad en el RUP, cualquiera de los integrantes que aporte la experiencia deberá acreditar la inscripción y clasificación en el Registro Único de Proponentes y deberán estar inscritos en el código de clasificador de bienes y servicios solicitados por la entidad. **NOTA 2:** En la acreditación de la experiencia, se debe certificar por parte de la entidad contratantede cada contrato aportado, no ha sido sujeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral, o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual relacionado con el contrato acreditado. **NOTA 3:** En caso de contratos con particulares, el proponente deberá allegar con la copia del contrato, acta a entera a satisfacción, copia de la factura generada, declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la declaración del IVA del respectivo contrato, y la póliza de	Código: 78101800 Anexo 2 pag 10 _____ _____ Código: 85151600: Anexo 3 Pag. 82 Código: 93131600: Anexo 3 Pag. 82 Código: 85151700 Anexo 3 pag 82 Código: 90101600 Anexo 3 pag 82 Código: 78101800 Anexo 3 pag 87

	cumplimiento del respectivo contrato aportado.	
2.3.2 INFRAESTRUCTURA	**BODEGA:** Acreditar Promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una bodega ubicada en la ciudad de Girardot, para el almacenamiento de los alimentos, la cual en la fase de alistamiento debe contar con registro sanitario vigente y debe cumplir con los requisitos legales (Resolución 2674 de 2013. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la bodega con todos los requisitos solicitados por la entidad, de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la UAPA según resolución 0335 de 2021, para el programa de alimentación escolar (PAE). En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral. **OFICINA:** El proponente deberá acreditar promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una oficina o instalaciones, ubicada en la ciudad de Girardot, para atender cualquier requerimiento, teniendo en cuentas que el servicio debe ser continuo durante el plazo de ejecución del objeto contractual. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la oficina con todos los requisitos solicitados, en virtud de la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar; Para lo cual deberá aportar: dirección exacta de ubicación, la cual será verificada en cualquier momento por la administración municipal, así mismo en caso de cambio de dirección deberá informarlo a la Alcaldía Municipal de Girardot. Indistinto si es propia o en arriendo. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral. La Entidad Territorial, se reserva el derecho de consultar la veracidad de dicho documento a la hora de efectuar la evaluación de cumplimiento de requisitos habilitantes. De acuerdo con lo anterior, el proponente deberá disponer de personal operativo para la entrega de los elementos del objeto del contrato y sus obligaciones, previas observaciones del supervisor del contrato, por esta razón, se hace necesario y fundamental que el oferente que resulte favorecido cuente con Un (1) establecimiento y/o bodega, que le permita garantizar los tiempos de respuesta inmediata, teniendo el personal idóneo tanto administrativo como operativo.	CUMPLE DOCUMENTO DENOMINADO: CONTRATO BODEGA-OFICINA GIRARDOT
2.3.3 Recurso Humano	Los operadores deberán certificar el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios de acuerdo a los perfiles requeridos dentro del presente proceso licitatorio. **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:**	

El proponente deberá demostrar dentro de su propuesta como mínimo el siguiente recurso humano:

PERSONAL PROFESIONAL	PERFIL
Profesional en Nutrición dietista (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de **OCHO (08) años.** **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentaciónsoporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral.
Manipuladores de Alimentos (De acuerdo a Resolución 00335 de 2021 de la UAPA) (86)	a.) Ser mayor de 18 años. b.) Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. C). 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 número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud yProtección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente nomayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. D.) Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas

CUMPLE SUBSANA EN DEBIDA FORMA

(SUBSANE PAE GIRARDOT)

DOCUMENTO DENOMINADO : PERSONAL MINIMO REQUERIDO

ADJUNTAN 90 HOJAS DE VIDA

_____

CUMPLE

		en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.	DOCUMENTO DENOMINADO : PERSONAL MINIMO REQUERIDO
	Ingeniero (a) Alimentos (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de **DOS (02) años,** como profesional. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral	_____ _____ _____ _____
	Supervisor (5)	*Profesional y/o Tecnólogo en alimentos, nutricionista dietista, ingenieros de alimentos, ingenieros industriales e ingenieros agroindustriales, técnicos y tecnólogos en procesamiento de alimentos, técnicos y tecnólogos en calidad de alimentos.* Experiencia general de **UN (1) año**, relacionada con elobjeto del contrato. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptacióndel personal ofertado.	CUMPLE ADJUNTA CARTA DE COMPROMISO DE ACUERDO A LO SOLICITADO EN LA NOTA 4.

Nota 1: La verificación del personal mínimo requerido para el ingeniero de alimentos, se hará con las correspondientes hojas de vida de los profesionales, las cuales deberán cumplir con el perfil y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso y/o contrato de vinculación.

Nota 2: La verificación del personal profesional en Nutrición y Dietista, se hará con las correspondientes hojas de vida, las cuales deberán cumplir con el perfil requerido y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso o contrato de vinculación.

Nota 3: La experiencia profesional se contabilizará a partir de la expedición del acta de grado y concorte a la fecha de cierre de la propuesta por lo cual deberán acompañar copia de la certificación laboral que indique la Fecha de Inicio y la fecha de terminación del contrato, así como el cargo.

Nota 4: El proponente deberá presentar los documentos soporte para acreditar el cumplimiento de los perfiles del personal profesional (Supervisores) en la etapa de alistamiento, al supervisor del contrato.

Nota 5: El proponente deberá adjuntar una carta de compromiso de uso de

hoja de vida, suscrita por el personal presentado en la oferta.

Nota 6: El oferente tendrá que contratar el personal ofertado salvo caso de fuerza mayor o caso fortuito, la entidad se reserva el derecho de aceptación del cambio.

Nota 7: No se podrá firmar acta de inicio del contrato del programa de alimentación escolar, si el adjudicatario del proceso no cumple con la totalidad de hojas de vida del talento humano, manipuladores de alimentos exigidas para la operación del programa, de acuerdo a la modalidad establecida por el municipio y los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota 7: El adjudicatario del proceso, durante los primeros quince días del inicio del proceso contractual, presentara al supervisor del contrato, la afiliación del personal manipulador de alimentos, a los Sistema de Seguridad Social y aportes parafiscales, cuando a ello haya lugar.

Nota 8. Para cumplir con el requisito habilitante de la vinculación del personal manipulador de alimentos, el proponente deberá expedir una **CARTA DE COMPROMISO JURAMENTADA**, de acuerdo al número de raciones atendidas por cada establecimiento educativo, tanto para la modalidad preparada en sitio, como para la modalidad industrializada.

La entidad determinara el número de manipuladoras mínimo requerido por institución educativa para una correcta y eficiente prestación del servicio.

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

Tabla 22

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidasbajo modalidad Ración Preparada en Sitio y/ o industrializada.

NOMBRE DE LA SEDE	GRADOS BENEFICIADOS	NÚMERO DE RACIONES			CANTIDAD DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
		PAE REGULAR CAJM/ JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO	
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDO T-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			520	5
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217		1
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176	2
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185	2
INSTITUCION EDUCATIVA	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados			452	5

	NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	(de 8° a 11°)						
	Escuela Anexa	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleracion del aprendizaje	389			3		
	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados (de 8° a 11°)			379	4		
	Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188	2		
	Buenos Aires	3°,4° Y 5°			194	2		
	Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			173	2		
	Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188	2		
	República Ecuador	0°,1°,2°			177	2		
	Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44	1		
	INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados (de 6° a 11°)			240	3		
	Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			163	2		
	Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182	2		
	República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201	3		
	INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801	8		

BUENO Y JOSE TRIANA					
Jardín Infantil Departamental	0°			97	1
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161	2
Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151	2
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados (de 8° a 11°)			369	4
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503			4
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204	2
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados (de 6° a 11°)		43	378	4
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199	2
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181	2
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			536	6
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6	1
Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80	1
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152	2
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8	1
		892	**260**	**6810**	**86**

Nota. Debe haber personal disponible (05 personas) con la documentación requerida para hacer reemplazos cuando sea necesario en el caso de incapacidades o calamidad de las manipuladoras de alimentos.

2.3.4 VEHICULOS PARA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS MAQUINARIA Y EQUIPOS:	- **EQUIPO DE TRANSPORTE:** El oferente deberá certificar que las condiciones de transporte garantizarán la distribución oportuna, adecuada (Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 2505 de 2004) del Ministerio de Transporte que establece en los requerimientos técnicos sanitarios para garantizar la protección de la calidad e inocuidad de los alimentos. Carta compromiso firmada por el Representante legal de la persona jurídica o representante legal de unión temporal o de consorcio, certificando la aptitud del vehículo, donde se compromete que la distribución de alimentos a las sedes educativas será en los vehículos presentados, cumpliendo con los tiempos establecidos y acordados por la entidad. Las condiciones de transporte deberán estar sujeta de acuerdo a las condiciones establecidas en resolución 2674 de 2013. Para la distribución de los alimentos a las sedes educativas, el proponente deberá acreditar como mínimo **TRES (3) VEHÍCULOS;** Los cuales, mínimo **DOS (2)** de los vehículos deben ser Refrigerados**.** Debe presentar una vez se otorgue el contrato, en la etapa de alistamiento, por cada vehículo los siguientes documentos: - Seguro Obligatorio – SOAT - Certificación Técnico mecánica - Licencia de Transito del Vehículo - Licencia de transito del conductor - Concepto sanitario favorable a vehículos de transporte de alimentos expedido por autoridad competente No mayor a un año de expedición. - Los vehículos ofertados para la acreditación, deberán estar afiliados a una empresa de transporte con personería jurídica ante el ministerio de transporte, presentando copia del formulario o contrato de afiliación anteriormente diligenciado, así como el certificado de paz y salvo emitido por la empresa a la cual se encuentra afiliada. - Certificado médico del conductor- no superior a un año - Certificado de capacitación del conductor en BPM- no superior a un año En caso de presentar los vehículos bajo la figura de arrendamiento y/o leasing, deberá anexar el respectivo contrato, el cual debe contener un término de ejecución no menor al 31 de diciembre de 2023.	CUMPLE (aporta carta de compromiso del 20 de octubre en 01 (uno) folio

Para efectos de lo señalado en el presente numeral, 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 la experiencia requerida.

Este Miembro del comité procedió a evaluar la propuesta presentada respecto del tópico técnico, teniendo en cuenta factores de calificación, observando en rigor los pliegos de condiciones establecidos por el Municipio, en la medida que los mismos se ajusten a la normatividad.

En estos términos este miembro del comité rinde evaluación técnica, informando que el proponente cumple ya que subsana en debida forma.

Aspectos ponderables

FACTOR	PUNTAJE
ASPECTOS ECONOMICOS	210,50 PUNTOS
SPECTOS TECNICOS, DE CALIDAD Y SERVICIO OFRECIDO	590 PUNTOS
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	199 PUNTOS
INCENTIVO PARA MIPYMES	0,25 PUNTOS
MPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0,25 PUNTOS
TOTAL:	**1000 puntos**

PARÁGRAFO: REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE LOS CONTRATOS. artículo 58 de la Ley 2195 de 2022

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 cláusulas 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**. Parágrafo primero. 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. Parágrafo segundo. La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020. (Artículo 58 de la ley 2195 de 2022).

Para efectos de la selección del contratista, el puntaje total máximo (PT) será de 1000 puntos.

1. **ASPECTOS ECONOMICOS (210.50 PUNTOS)**

- **EVALUACIÓN ECONÓMICA (PUNTAJE MAXIMO 210.50 PUNTOS**)

Las propuestas cuyo valor sea igual o superior al 96% o inferior o igual al 100% del presupuesto oficial, tendrán un puntaje comprendido entre 200 y 0 puntos en forma proporcional con la media geométrica, es decir que el mayor puntaje lo obtendrá la propuesta que tenga mayor cercanía a la media geométrica calculada y tomado G como máximo puntaje **(210.50 puntos).**

Propuestas cuyo total sea inferior al 96% o superior al 100% del presupuesto oficial, serán RECHAZADAS.

El comité procederá a verificar que cada oferta cumpla los requisitos que a continuación se detallan:

Los datos consignados en el PRESUPUESTO deben corresponder a los consignados en el cuadro de cantidades de la propuesta económica.

Que oferte la totalidad de los ítems del presupuesto oficial, en caso de faltar 1 solo ítem la propuesta será rechazada.

Que el costo del presupuesto total ofertado no sea superior al 100 % del costo del Presupuesto Oficial.

Serán revisadas las operaciones aritméticas a que haya lugar en el PRESUPUESTO en particular las siguientes:

El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto tanto en los precios unitarios propuestos como el valor unitario de cada ítem, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cincuenta se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cincuenta se aproximará por defecto al número entero del peso.

Una vez verificadas las propuestas en los aspectos aritméticos y los señalados en los párrafos anteriores, se procederá a aplicar la fórmula conforme lo dispone el siguiente numeral.

CALCULO DE LA MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL:

El factor económico o precio tendrá una asignación total de **DOSCIENTOS DIEZ PUNTO CUNCUENTA (210.50) PUNTOS** como máximo.

La propuesta económica será evaluada Mediante la fórmula de la Media Geométrica teniendo como soporte el Presupuesto Oficial así:

Se rechazarán las propuestas cuyos valores sean menores al 96% y superiores al 100% del presupuesto oficial.

Se calculará la media geométrica (G) de los valores corregidos de las propuestas evaluadas jurídica, técnica y financieramente de acuerdo con la siguiente fórmula:

$G = (X1 \times X2 \times X3 \ldots x Xn \times Po) ^ (1/n)$

Dónde:

Po = Presupuesto oficial (Hace parte integrante de las n propuestas)

G = media geométrica de los valores corregidos de las propuestas evaluadas jurídica, técnica yfinancieramente (habilitadas).

Xi = Valor de propuesta hábil

n = NÚMERO de propuestas incluido el presupuesto oficial Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el Numero de propuestas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de acuerdo al siguiente cuadro:

NÚMERO DE PROPUESTAS (N) [NÚMERO]	NÚMERO DE VECES EN LAS QUE SE INCLUYE EL PRESUPUESTO OFICIAL (NV) [VECES]
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
……..	……
…..	…..

Y así sucesivamente por cada tres propuestas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial.

A la propuesta que sea igual al 100% de la media geométrica o la que tenga el valor más cercanoa la misma, se le asignará el máximo puntaje, para lo cual, no se le aplicará ningún tipo de fórmula para la obtención de su puntaje.

A las demás propuestas que sean iguales o mayores al 96% e iguales o menores al 100% del presupuesto oficial se le asignará un puntaje directamente proporcional a su diferencia con la media geométrica, de conformidad con las siguientes fórmulas:

Ponderación de las propuestas por el método de la Media Geométrica con Presupuesto Oficial.

Obtenida la media geométrica con presupuesto oficial se procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula.

Puntaje:

[[máximo puntaje] x (1 - (Gpo−Vi Gpo)) para valores menores o iguales a X A
[[máximo puntaje] x (1 - 2 (|Gpo−Vi| Gpo)) para valores menores o iguales a X A

Donde,

Gpo = media geométrica con presupuesta oficial.

Vi = valor total corregido de cada una de las propuestas

| = numero de propuestas.

Donde

VP: Valor de la oferta

Pmax: Puntaje máximo del aspecto a calificarMG: Media geométrica

ANEXO N° 1
OFERTA ECONÓMICA

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. 019- 2023

MODALIDAD	NUMERO DE CUPOS	DIAS DE SERVICIO	TOTAL RACIONES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO	6792	14 DIAS CALENDARIO ESCOLAR	95.088	4.587	436.168.656
	897	14 DIAS CALENDARIO ESCOLAR	12.558	4.000	50.232.000
RACION INDUSTRIALIZADA	260	14 DIAS CALENDARIO ESCOLAR	3.640	3.613	13.151.320

Una vez revisada la oferta económica se establece que el proponente presenta su oferta con los mismos precios y cantidades establecidos en el pliego de condiciones por lo cual se le asignan **210.50** puntos, no es necesario aplicar la formula ya que solo existe un proponente

1. ASPECTOS TECNICOS –SERVICIO OFRECIDO (590 PUNTOS)

Los aspectos técnicos de evaluación son todos aquellos que por su especial característica requierede una exigencia particular de cumplimiento que no puede obviarse, por lo tanto, son de carácter obligatorio.

La evaluación del factor técnico incluye los siguientes componentes:

- **EXPERIENCIA ADICIONAL DEL PERSONAL PROPUESTO – (150 PUNTOS)**

Se otorgará el puntaje de la siguiente manera:

Se asignará cero (0) puntos al proponente que no cumpla con el nivel de calidad exigido, y el puntaje aquí establecido, si cumple con los requisitos de calidad adicional incluidos, el proponente recibirá los puntos que corresponda, de acuerdo con lo siguiente:

PERSONAL	REQUISITO DE CALIDAD ADICIONAL	PUNTAJE
Un (01) Nutricionista dietista	Con Especialización tecnológica en inocuidad e higiene Alimentaria, o en calidad en producción de alimentos, o en Contratación e Interventoría de Servicios de alimentos o Maestría en Alimentación en seguridad alimentaria y nutricional. Experiencia específica como director y/o Coordinador en por lo menos **CUATRO (4) AÑOS** en proyectos o programas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	100
Un (01) Ingenieros (a) Alimentos	Con experiencia específica certificada de **DOS (02) años** contada a partir de la fecha de grado, en programas de alimentación escolar	50

En cuanto al personal profesional se le asigna **150 puntos** ya que ene el archivo de nombre PERSONAL MINIMO REQUERIDO.pdf se evidencia que la nutricionista cuenta con Con Especialización tecnológica en inocuidad e higiene Alimentaria y experiencia como director y/o Coordinador en por lo menos **CUATRO (4) AÑOS** en proyectos o programas relacionados con servicios de alimentación y/o suministrode alimentos.

Y la ingeniera de alimentos cuenta con mas de 2 años de experiencia a partir de la fecha de grado

- **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (150 PUNTOS)**

El Operador deberá certificar y garantizar dentro de su propuesta la vinculación de un número de manipuladoras de alimentos, preferiblemente que sean madres cabeza de hogar de las instituciones educativas oficiales de Girardot. El proponente que cumpla de acuerdo con el porcentaje solicitado, se le asignará el siguiente puntaje:

El proponente que acredite el 30% de manipuladoras madres cabeza de hogar de las I.E.O de Girardot y el 70% apoyo local	50 puntos
El proponente que acredite el 50% de manipuladoras madres cabeza de hogar de las I.E.O de Girardot y el 50% apoyo local	100 puntos
El proponente que acredite el 70% de manipuladoras madres cabeza de hogar de las I.E.O de Girardot y el 30% apoyo local	150 puntos

Para lo cual deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte:

a) Fotocopia del documento de identidad
b) Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente y donde conste su estado de salud.
c) Certificación de Capacitación en manipulación de alimentos y manejo higiénico sanitario
d) Certificado expedido por la autoridad competente territorial- Alcaldía Municipal de Girardot, que demuestre la localidad del personal de manipuladoras de alimentos.

Tabla 22

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio o industrializada.

NOMBRE DE LA SEDE	GRADOS BENEFICIADOS	NÚMERO DE RACIONES			CANTIDAD DE MANIPULADORAS DE ALI MENTOS
		PAE REGULAR CAJM/JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO	
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			505	5
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217		1
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176	2
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185	2
INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			452	5
	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleración del aprendizaje	394			3
INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			374	4
Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188	2
Buenos Aires	3°,4° Y 5°			170	2
Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			197	2
Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188	2
República Ecuador	0°,1°,2°			175	2
Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44	1
INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)			240	3

Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			169	2
Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182	2
República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201	3
INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801	8
Jardín Infantil Departamental	0°			97	1
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161	2
Jose Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151	2
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			369	4
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503			4
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204	2
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)		43	378	4
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199	2
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181	2
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			534	6
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6	1
Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80	1
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152	2
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8	1
		897	**260**	**6792**	**86**

En este apartado se otorgan **100 puntos** todas ves que el proponente cumple con el requisito de 65% de las manipuladoras aportadas cuentan con hijos estudiando en las instituciones educativas oficiales como lo expresa la tabla de puntuacion

- **SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: (90 PUNTOS)**

Cumpliendo el requisito señalado por el Decreto 1072 y la Resolución 0312, en lo que refriere a la implementación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, se asignara puntaje por la certificación o constancia expedida por la administradora de riesgos laborales del proponente donde se acrediten los porcentajes de cumplimiento así:

En estructura plural los integrantes deben aportar el certificado o constancia emitido por la ARL, de acuerdo a su porcentaje de implementación su resultado debe ser aceptable.

- Entre 90 y el 100%: 90 Puntos
- Entre 79 y el 89%: 50 Puntos
- Entre 75 y el 78%: 10 Puntos

Aportar:

- Certificación o constancia del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG – SST

Se otorgan **90 PUNTOS** ya que cuenta con un 93.75% de criterio de aceptación por parte de la arl según certificado anexo

- **PLAN DE GESTION DEL TIEMPO (100 PUNTOS)**

El proponente deberá presentar un PLAN DE GESTIÓN DEL TIEMPO en donde convergerán todas y cada una de las actividades en las que se agruparán los ítems del presupuesto del proceso.

El proponente deberá presentar un plan de gestión del tiempo, los cuales deberán estar asociados en forma coherente y correspondiente con la esencia de su actividad, en el correspondiente lapso de tiempo calculado e indicado por el proponente.

Para estimar la duración de las actividades de suministro, se tendrá en cuenta los tiempos de Cotización, Pedidos, compra, distribución, almacenamiento y entrega para cada uno de las etapas que la conforman.

Se deberá entregar un programa de trabajo por instituciones educativas, discriminando cada uno de los tipos de raciones de acuerdo al siguiente cuadro:

RACIÓN COSTO.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2023.					
CUPOS	**MODALIDAD**	**JORNADA**	**VALOR RACION**	**DIAS DE SERVICIO**	**VALOR TOTAL**
6792	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA	JORNADA UNICA	$ 4.587	16	$ 498.478.464
897	COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM]/PM	JORNADA REGULAR	$4.000	16	$ 57.408.000
260	RACION INDUSTRIALIZADA		$3.613	16	$ 15.030.080
	COFINANCIACION UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL				$ 570.916.544

	DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER	

Para efectos de presupuesto los requerimientos de asistencia alimenticia deben estar fundamentados a la realidad reflejada en el cuadro No. 1, correspondiente a los estudiantes beneficiarios potenciales del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

NOMBRE DE LA SEDE	GRADOS BENEFICIADOS	NÚMERO DE RACIONES		
		PAE REGULAR CAJM/JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			505
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217	
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185
INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			452
	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleración del aprendizaje	394		
INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			374
Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188
Buenos Aires	3°,4° Y 5°			170
Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			197
Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188
República Ecuador	0°,1°,2°			175
Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44
INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)			240
Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			169
Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182
República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201
INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801
Jardín Infantil Departamental	0°			97
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161

Jose Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			369
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503		
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)		43	378
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			534
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6
Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8
		897	**260**	**6792**

Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a viernes) de dieciséis (16 días), sin embargo, se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

El proponente para hacerse acreedor de los puntos por el criterio de evaluación solicitado deberá presentar dos (2) planes de gestión del tiempo, una teniendo como base la ejecución del método RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT y otra utilizando únicamente RACION INDUSTRIALIZADA.

La duración total del proyecto en la programación, en ningún caso será mayor al plazo de ejecución estimado para el proyecto. De presentarse una programación con plazo mayor al propuesto, la propuesta obtendrá un puntaje igual a cero (0) puntos por este criterio evaluativo.

ESPECIFICACIONES ESENCIALES DEL OBJETO:

Para la ejecución del PAE se seguirá y aplicará en todo sentido lo dispuesto en la ley 2167 de diciembre de 2021 y la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021, modificada y adicionada por

la resolución No. 002 del 11 de enero del 2022, en sus diferentes fases, de conformidad con las

siguientes especificaciones técnicas:

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar

El complemento alimentario. En los términos del artículo 5 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del 2021, expedida por la UApA, corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE, para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida, Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías(energía) y nutrientes, y el comportamiento alimentario almuerzo aportara el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

SITIO DE ENTREGA

El suministro de raciones se ejecutará en las sedes de las Instituciones Educativas oficiales en el Municipio de Girardot, así, modalidad Complemento alimentario tipo almuerzo, complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y/o industrializada será de 7949 raciones a suministrar en 33 sedes.

TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios para su consumo inmediato durante la jornada escolar y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Modalidad:

De acuerdo con el Art. 6 Resolución 00335/21 “la modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes”:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada

Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

Modalidad preparada en sitio: con ración tipo almuerzo y complemento JM/JT
Modalidad industrializada: según necesidad o para situaciones excepcionales en las que se preste el servicio educativo, ya sea de forma presencial o de manera transitoria, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo atender de manera transitoria cuando sea necesario, en aras de garantizar el buen uso de los recursos públicos y con el fin

de evitar desperdicios, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso. (Art. 6, Parágrafo primero Resolución 00335/21).

Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentariojornada mañana, tarde y almuerzo.

- ***Complemento alimentario Jornada mañana/tarde:*** *en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, meriendas entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.*
- ***Complemento tipo almuerzo:*** *corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.*

La Entidad Territorial puede suministrar el complemento alimentario almuerzo, a otros estudiantes, si cuenta con los recursos suficientes para ello, diferentes a los recursos de cofinanciación que transfiere la UAPA.

Con los recursos de cofinanciación que transfiera la UAPA, solo se podrá realizar el suministro deun complemento alimentario por beneficiarios.

Según tipo de preparación

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar.

La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

- ***Ración preparada en el sitio****:* se implementa en aquellos casos donde la infraestructurade la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.
- ***Ración industrializada:*** se implementa en casos excepcionales o donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es

necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la entidad contratante con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, en este caso, se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

Se debe garantizar en todo momento el número de raciones diarias para cada institución educativa, para esto se deberá estimar los tiempos de preparación de cada una de las etapas que involucran la elaboración de los tipos de raciones para un período o ciclos de cuatro (4) semanas de acuerdo al siguiente cuadro:

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA	- Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de losvehículos que entregan las materias primas. - Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso de dotación, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria, certificación medica en la que conste la aptitud para manipular alimentos. - Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas. - Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza. - Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lomodifiquen, sustituyan o adicionen). - Registrar el ingreso de la materia prima recibida.

ALMACENAMIENTO	- Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. - Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -18°C), humedad relativa, aireación, etc. - Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación
PRODUCCIÓN	- Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado. - Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado. - Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. - Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar mínimo 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos. - Tener en cuenta los procesos de descongelación de los alimentos, los mismos se deben descongelar de forma gradual en el refrigerador y los productos descongelados no se pueden refrigerar o volver a congelar, se debe descongelar únicamente lo que se va a preparar. - Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).

ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO EN CALIENTE)	- Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. - Los empaques a utilizar para las raciones deben cumplir con las siguientes características: Empaque individual para cada beneficiario. - Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. - Poseer compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar. - Ser de material sanitario. - Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). - Fácil manejo y almacenamiento. - Amigable con el medio ambiente (material reciclable). Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS). - Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación. - Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos. - Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimas de 65°C.

DESPACHO	- Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos). - Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículosutilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos listos para el consumo, con período de vigencia no mayor a 6 meses, y expedida por la autoridad sanitaria competente. - Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. - Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. - Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos. - Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue de los equipos isotérmicos en los vehículos Transportadores
TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales. - Realizar control y registro de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas. - Efectuar el descargue de los equipos isotérmicos correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos. - Verificar la cantidad de raciones entregadas en cadainstitución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura. - Implementar formato de entrega de las raciones que recopile la siguiente información: hora de entrega, cantidad de raciones entregadas, temperatura de las raciones previamente verificada, responsables de la entrega y la recepción de los productos en cada institución educativa: Nombre, firma, número de documento de identidad, teléfonos de contacto, observaciones.

ENTREGA PUESTO A PUESTO DEL SERVICIO	- El operador deberá presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos orgánicos generados de la operación diaria, para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa por el mal aprovechamiento de estos residuos . El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los beneficiarios en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán: - Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso. - Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas. Registrar en el formato correspondiente, la información de los beneficiarios que reciben los alimentos. El Rector deberá designar a una persona responsable de la verificación de las raciones suministradas por el operador. Dentro de sus obligaciones, la persona designada deberá: Verificar las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las prácticas higiénicas del personal manipulador. Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productossuministrados por el operador. Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos. Acompañar el proceso de descargue de los equipos isotérmicos de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personalde transporte. Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador. Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados alinterior de la institución educativa para el consumo de los alimentos. Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamientode los alimentos con los diferentes actores del PAE. Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y características. Velar por el adecuado manejo de los equipos isotérmicos al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron recibidos. Reportar al Ministerio de Educación Nacional, supervisión y/o
	Interventoría cualquier novedad presentada en el marco de funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

Se deberá presentar un programa de entregas de raciones por institución educativa teniendo en cuenta los períodos o ciclos de cuatro (4) semanas calculadas por cada tipo de raciones.

CUPOS	MODALIDAD
6792	**RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO**
897	**RACION PARA PREPARAR EN SITIO: COMPLEMENTO JM/JT**
260	**RACION INDUSTRIALIZADA**

Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a viernes) de dieciséis (16 días), sin embargo, se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

El proponente para hacerse acreedor de los puntos por el criterio de evaluación solicitado deberá presentar dos (2) planes de gestión del tiempo, una teniendo como base la ejecución del método RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT y otra utilizando únicamente RACION INDUSTRIALIZADA.

El puntaje a obtener por este criterio evaluativo, para cada proponente se determinará agrupando la totalidad de las actividades de los cinco numerales antes descritos. Cuando en la actividad o tarea que se esté analizando en cada uno de los numerales, se presenten uno o más errores o la ausencia de los datos solicitados, se considerará la actividad como inconsistente respecto del total de actividades o tareas y por lo tanto la evaluación de las mismas, considerará la puntuación bajo los siguientes criterios:

TABLAS DE PUNTAJE POR PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS PARA LA PROGRAMACIÓN

TABLA DE PUNTAJE POR PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS PARA EL PROGRAMA DE GESTIÓN DEL TIEMPO				
No.	**ANEXO A PRESENTAR**	**PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS**		
		0 A 10%	**>10% Y <=30%**	**>40%**
1	**CALCULO DE DURACION DE LAS RACIONES POR ETAPAS**	10	5	0
2	**CALCULO DE DURACIONES POR EL MÉTODO PERT**	10	5	0
3	**MATRIZ DE SECUENCIAS PARA EL CALCULO DEL TIPO DE RACIONES**	20	10	0
4	**DIAGRAMAS DE GANTT**			

4.1	**DIAGRAMA DE GANTT TIPO DE RACIONES EN PERIODOS DE SEIS (6) SEMANAS**	20	10	0
4.2	**DIAGRAMA DE GANTT POR INSTITUCIONES**	20	10	0
5	**PROGRAMACIÓN DE RECURSOS:**			
5.1	**DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS**	10	5	0
5.2	**HISTOGRAMA DE RECURSOS**	10	5	0
CALIFICACIÓN TOTAL		**100**	**50**	**0**

La duración total del proyecto en la programación, en ningún caso será mayor al plazo de ejecución estimado para el proyecto. De presentarse una programación de obras con plazo mayor al propuesto, la propuesta obtendrá un puntaje igual a cero (0) puntos por este criterio evaluativo. Y en el caso que sea menor al establecido por la Entidad, se considera inconsistencia, que se calcula mediante la siguiente formula:
Inconsistencias = 5 * # días de diferencia entre el plazo de la entidad y el propuesto, redondeado al entero inmediato.

Para la contabilización de las inconsistencias, se determinará de acuerdo a la totalidad de actividades analizadas presentadas por el proponente, de acuerdo a las especificaciones generales consignadas para cada numeral a evaluar, entendiéndose como inconsistencia un error de cálculo, ausencia de datos o no correspondencia de la información entre los diferentes cuadros y diagramas de la programación, según se aplique. **Para la calificación se sumarán las inconsistencias de cada aspecto y se determinará su porcentaje respecto al total de actividades o tareas**. La omisión de cualquiera de los formatos solicitados dará lugar a que obtenga una calificación de cero (0) puntos en el anexo que evalúa el factor a calificar.

El proponente deberá tener en cuenta al momento de elaborar su programación, el desarrollo de ejecución más adecuado para agotar la totalidad de los ítems involucrados en la propuesta, teniendo presente las condiciones climáticas, tiempos de transporte y modos de ejecución en condiciones normales. El programa debe presentarse en forma coherente con rendimientos factibles, con el fin de que la ejecución se pueda desarrollar sin demoras y atrasos.

1. CALCULO DE DURACION DE LAS RACIONES POR ETAPAS

El proponente deberá presentar un cuadro que liste las etapas en las que conforman cada uno de los procedimientos para la preparación de los diferentes tipos de raciones (ALMUERZOS, INDUSTRIALIZADO). En este cuadro se debe consignar la información referente a las duraciones de las etapas del proceso según la experiencia en anteriores contratos de similar envergadura, siempre garantizando el número de raciones de alimentos por día dentro de cada institución.

No.	NOMBRE DEL TIPO DE RACIÓN	DURACIÓN
		TOTAL

No. De la etapa	NOMBRE DE LA ETAPA	DURACION DE LA ETAPA

Para estimar la duración de las actividades de suministro, se tendrá en cuenta los tiempos de Cotización, Pedidos, compra, distribución, almacenamiento y entrega.

Se requiere que el proponente presente las duraciones en días enteros.

El NO cumplimiento en la presentación del cuadro, con la información que se solicita dará lugar a calificación de este numeral de cero (0) puntos para este numeral. La calificación de este numeral será de acuerdo al porcentaje de inconsistencias encontradas, el cual se tomará de acuerdo al total de actividades presentadas.

2. CALCULO DE DURACIONES POR EL MÉTODO PERT.

El método PERT, (Técnica de evaluación y revisión de proyectos), involucra el cálculo de tiempos por probabilidad. Según el proyecto, el cálculo de tiempo es probalístico, en donde se parte de una probabilidad, que es un estudio de planeación teórico, y se escoge una premisa probable con tres estimativos de tiempos, en los cuales posiblemente pueda terminarse la actividad en el supuesto que ésta va a desarrollarse en condiciones normales.

Estos tres estimativos de tiempo son:

1. Optimista
2. Pesimista
3. Más probable.

Tiempo optimista: (To)

Corresponde al menor tiempo posible en que se supone podría realizarse una actividad, si se contara con buena suerte excepcional, y todo marchara perfectamente desde el principio.

Tiempo pesimista: (Tp)

Corresponde al tiempo máximo que duraría la actividad, contando con la mala suerte en su realización. Se tiene en cuenta en esta estimación, la posibilidad de que se retrase la iniciación o se dificulte su desarrollo por causas pertinentes y muy factibles, pero no se tendrá en cuenta sucesos catastróficos, tales como huelgas, incendios, derrumbes, etc.

Tiempo más probable: (Tm)

Corresponde al tiempo que se consumiría, muy seguramente en la realización de la actividad. Es tal que si la actividad se repitiera independientemente muchas veces, este tiempo de duración sería el que ocurriría con más frecuencia. Sería entonces en caso de tener un solo estimativo, el tiempo dado. El tiempo más probable deberá ser establecido por el oferente en base a su experiencia y nunca puede estar fuera del rango entre To y Tp.

Tiempo esperado: (Te). Con el cual se realizarán los diagramas

Determinados estos tiempos en el cálculo de actividades acorde con la cantidad y rendimientos, se procederá a aplicar la fórmula del tiempo esperado (promedio). El valor que resulte, será finalmente el que se aplicará en la programación a cada actividad. El tiempo promedio es el valor más representativo, no el más frecuente de todas las estimaciones posibles.

La duración estimada o tiempo esperado (Te), con la cual se va a trabajar la red, no es un modo alguno de tiempo exacto. Muy seguramente la actividad va a durar más o menos que Te". Aquí aparece entonces de nuevo el valor de incertidumbre.

Con los estimativos de tiempos, To, Tp y Tm, podemos obtener estadísticamente el "Te"
Tiempo esperado aplicando la siguiente fórmula:

$$Te = \frac{To + 4(Tm) + Tp}{6}$$

En donde:

To = tiempo
optimistaTp = tiempo
pesimista

Tm = tiempo más probable
Te = tiempo esperado.

Desviación estándar: (δ)

La desviación estándar para el tiempo de ejecución de cada actividad se usa para especificar cuánto se puede retrasar y cuan dispersos están sus tiempos, se determinará de la siguiente manera:

$$\delta = \frac{Tp - To}{6}$$

La Variación:

De acuerdo a los principios de distribución de frecuencias puede asegurarse que tendremos alta probabilidad que la actividad termine dentro del intervalo, de ahí la conveniencia de calcular la variación para cada actividad.

La variación es un término que describe la incertidumbre asociada al cálculo. Si la variación es grande, cuando el tiempo optimista y el tiempo pesimista se diferencian mucho, la incertidumbre sobre el tiempo de duración de la actividad es grande, y si la variación es pequeña, la incertidumbre también lo es, por tanto, la variación máxima aceptada será del 25% (0,25), utilizar una variación mayor para cualquiera actividad, será causal para castigar la evaluación del parámetro la Red diagrama PERT/CPM, con 5 inconsistencias por cada actividad que tenga una variación mayor del 0.25.

La variación entonces la calcularemos aplicando la siguiente fórmula:

Variación = $(T_p\text{-}T_o)^2 / 36$

Tiempo pesimista - tiempo optimista, dividido por seis (6), y elevado todo lo Exterior al cuadrado.

ACTIVIDAD	TO	TM	TP	TE	DESV.	VARIACIÓN

Para la elaboración de la programación por el método PERT/CPM y GANTT con los Flujo de Fondos y Programación del personal, se utilizará el Tiempo esperado Te, no utilizar el cálculo de esta duración, se calificará con cero (0) puntos a la evaluación de la Programación y Control de Obras.

3. MATRIZ DE SECUENCIAS PARA EL CALCULO DEL TIPO DE RACIONES

Cuando se habla de matriz de secuencia se refiere a la relación que existe entre cada actividad; Sucesoras y Predecesoras. Se debe realizar una Matriz de secuencias para cada uno de los diferentes tipos de raciones.

La matriz a utilizar para dibujar la red es la de secuencia, por lo que la de antecedencia debería transponerse tomando la columna de antecedentes en orden numérico, como “actividades” y la de actividades pasarla a la derecha como “secuencias”.

Debe cuidarse que todas y cada una de las actividades tenga cuando menos un antecedente, excepto la actividad inicial.

Con objeto de facilitar el enunciado de las actividades de un proceso constructivo, y de evitar la posible omisión de algunas de ellas, es recomendable proceder de la siguiente forma: Una vez terminada la lista de actividades, es necesario analizar el orden en que deben ejecutarse las actividades, teniendo en cuenta los requisitos del proceso y las condiciones particulares que va a realizar el proceso para llevar a cabo ordenadamente esta fase de la planeación, es recomendable preparar una tabla denominada Tabla de Secuencias"

Para formar la Tabla de Secuencias se siguen reglas:

- Se analiza la actividad correspondiente a cada uno de los renglones y se determina que actividades pueden hacerse inmediatamente después de terminada la "actividad en cuestión

Para esto, se recorre el renglón examinando las columnas de la tabla y colocando una X en los casilleros de las columnas que corresponden a las actividades que pueden realizarse inmediatamente después.

- Se analiza la actividad correspondiente a cada una de las columnas, y se determina que actividades deben precederle inmediatamente antes de poder iniciar la actividad en cuestión. Para esto, se recorre la columna examinando los renglones de la tabla ycolocando una X en los casilleros de los renglones que corresponden a las actividades que deben ejecutarse inmediatamente antes.
- Ninguna actividad puede ser sucesora ni predecesora de ella misma por lo tanto, debe señalarse en la tabla la diagonal vacía que indica que corresponde a la misma actividad.

MATRIZ O TABLA DE SECUENCIAS

No. Act	DESCRIPCION	DUR	IDENT	SUC / PRED	A	B	C	…	n
1	Etapa 1	x	**A**						
2	Etapa 2	x1	**B**						
3	Etapa 3	x2	**C**						
….		…	**…**						
N	Etapa n	xn	**N**						

4. DIAGRAMAS DE GANTT

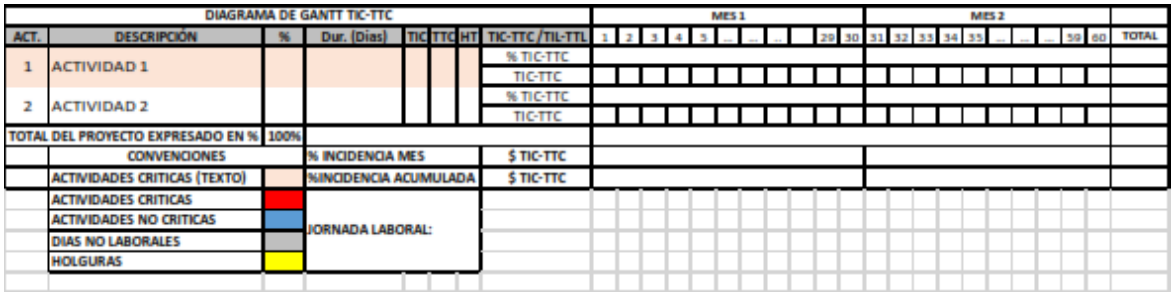
Se solicita al proponente presentar dos diagramas de barras tipo GANTT, con la identificación de las actividades, uno para cada tipo de raciones para un período de cuatro (4) semanas y otro general que presente los tipos de raciones por cada una de las instituciones del programa. Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a viernes) de noventa y un (91 días – Equivalente a 13 semanas) para el período 2023, sin embargo, se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

Se deberán resaltar las actividades correspondientes a la ruta crítica (Tanto en la tabla, como en la gráfica del diagrama de Gantt) y para DIAGRAMA DE GANTT POR INSTITUCIONES se deberá expresar sobre cada barra los porcentajes de incidencia de cada una de los tipos de raciones en cada institución en el transcurso del tiempo sobre el valor total de la oferta económica y al final de la tabla se deberá presentar una fila que contenga la sumatoria de los porcentajes de incidencia mes a mes consolidado y otra con los acumulados mes a mes en estos mismos períodos hasta el final del proyecto.

Estos diagramas de Gantt pueden ser presentados en herramientas de programación comoMicrosoft Office Project, siempre y cuando se cumpla con lo solicitado en estos pliegos decondiciones.

Este diagrama se deberá presentar los porcentajes de incidencias de las actividades sobre el valortotal del proyecto, los tiempos cercanos para cada cuadro y el valor total del proyecto expresado como porcentaje que debe corresponder al 100% y se debe especificar claramente la Jornada laborar que debe corresponder a la expresada en el diagrama CPM-PERT.

DIAGRAMA DE GANTT



5. PROGRAMACIÓN DE RECURSOS ASIGNACIÓN, PLANIFICACIÓN DE RECURSOS.

Para la ejecución de las obras en el tiempo, se requieren de ciertos recursos, como la mano de obra (Cuadrillas o personas), materiales, equipos y herramientas, los cuales se programan diariamente indicando cantidades diarias, para efecto del presente proceso licitatorio se exigirá solo la asignación, planeación y distribución del recurso de Mano de Obra, o sea el uso de cuadrillas y/o personal.

Para hacer una distribución de los recursos, se tiene en cuenta que las actividades están ligadas entre sí por la relación de secuencia de la red, y se dispone de algunos márgenes de tiempo para su realización, que se llaman holguras, ya vistas anteriormente,

5.1. DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS.

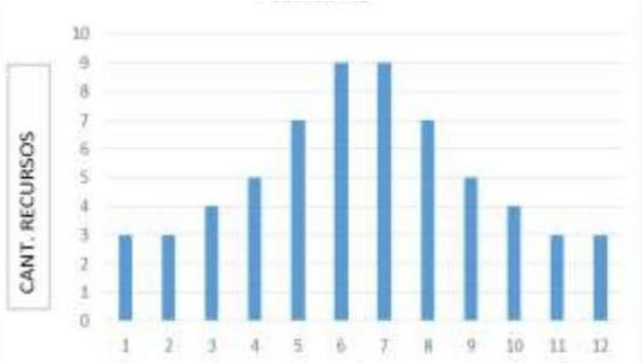
El ajuste de actividades entre los márgenes de fluctuación, de tal manera que la demanda diaria de recursos sea la más conveniente, es lo que denominamos la distribución de recursos. La distribución de recursos se realiza entonces tomando día por día las actividades que se programaron, haciendo una sumatoria de entrada de recursos totales, teniendo en cuenta las relaciones estructurales entre las actividades Se crea entonces en el cuadro resumen de cálculo, una columna en donde se registrarán los recursos asignados por cada actividad. Se podrá utilizar el cuadro USO DE RECURSOS, presentado en Microsoft Office Project siempre y cuando se presente el recurso asignado como unidad.

5.2. HISTOGRAMA DE RECURSOS.

El histograma de recursos, es llevar a una gráfica, la distribución de recursos, para poder visualizar de una mejor forma, en este caso personal o mano de obra, a lo largo de todo el programa o proyecto realizado, y poder tener luego un control más eficaz sobre éstos, y sobre el programa.

La grafica se puede realizar utilizando la herramienta de Excel de Office Microsoft, la herramienta GRAFICO DE RECURSOS de Microsoft Office Project o manual como se indica a continuación, según el ejemplo transcrito:

HISTOGRAMA DE PERSONAL



Se evidencia un plan de gestión del tiempo con todos los apartes mencionados en el pliego de condiciones y estudio previo por lo cual se otorgan **100 PUNTOS**

- COMPRAS LOCALES AL PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULATURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES (100 PUNTOS)

La ALCALDIA otorgará hasta cien (100) puntos, al proponente que se obligue, mediante carta de compromiso a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y/o sus organizaciones, en una proporción hasta el 30% mínimo exigido. Para tal efecto el proponente deberá señalar el porcentaje mínimo de compras locales que realizará y acreditará en la ejecución del contrato. El puntaje se otorgará de acuerdo con lo siguiente:

COMPRAS LOCALES	PUNTAJE
Desde el 5% hasta el 10%	50 puntos
Desde el 11% hasta el 20%	75 puntos
Desde el 21% hasta el 30%	100 puntos

Se otorgan **100 PUNTOS** ya que se evidencia carta de compromiso con el cumplimiento del porcentaje que otorga esta puntuación.

3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (199 PUNTOS)

Con el fin de establecer el apoyo que los proponentes NACIONALES y EXTRANJEROS otorguen a los BIENES Y SERVICIOS NACIONALES, en virtud de lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003 y el Manual "Para el Manejo de Incentivos en los Procesos de Contratación" de Colombia Compra Eficiente, se otorgaran los siguientes puntajes:

CONCEPTO	PUNTAJE	PUNTAJE MAXIMO
1. PROMOCION EN PROCESOS CUYO OBJETO INCLUYE BIENES Y SERVICIOS NACIONALES	199	199
• SI SOLO OFRECE BIENES NACIONALES	199	199
• SI SOLO OFRECE SERVICIOS NACIONALES	199	199
2. PROMOCION DE LA INCORPORACION DE COMPONENTE NACIONAL EN BIENES Y SERVICIOS EXTRANJEROS	99,5	99,5

Para el presente proceso se otorgará puntaje por PROMOCION EN PROCESOS CUYO OBJETO INCLUYE SERVICIOS NACIONALES Y BIENES NACIONALES (199,5 PUNTOS), así:

De conformidad con el Documento de Estudios Previos y Análisis del Sector, la ejecución del contrato se entiende como un servicio, por lo cual, se acreditará el origen nacional de la oferta de la siguiente manera:

• Persona Natural Colombiana, con la presentación de la cédula de ciudadanía del proponente en copia simple, la cual deberá ser aportada con su oferta.

• Persona Natural Extranjera Residente en Colombia, con la presentación de la visa correspondiente (http://www.cancilleria.gov.co/tramites_servicios/visas/categorias/negocios) que le permita la ejecución ejecutar el objeto contractual de conformidad con la Ley. La cual deberá ser aportada con la oferta en copia simple.

• Persona Jurídica constituida en el país, se verificará con el Certificado de Cámara y Comercio que el domicilio de la personas jurídica este dentro del territorio nacional.

• Persona Jurídica Extranjera: De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015, las personas jurídicas extranjeras recibirán trato nacional cuando se cumpla alguna de las siguientes tres condiciones, para lo cual se verificará por la Entidad en el orden que se relaciona y de manera excluyente:

Se dará trato nacional a:

a. Los bienes y servicios de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación;

b. A los bienes y servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad (situación que se verificará de conformidad con lo establecido por el artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015) y,

c. A los servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN–.

Proponente Plural, en caso de que todos los integrantes del proponente plural cumplan con las anteriores condiciones se asignara el puntaje de 99,5 puntos; en caso de que los integrantes del proponente plural sean nacionales y extranjeros sin derecho a trato nacional, el puntaje se asignara en proporción al porcentaje de participación del integrante nacional.

Para la acreditación de del factor del apoyo industria nacional, se aportará la cámara de comercio del proponte, copia de cedulas de los representantes legales y formato nro. 4.

En caso de estructura plural se debe aportar los documentos antes citados de cada integrante, esto es cámaras de comercio y cedulas de ciudadanía, acompañado del formato nro. 4 puntaje de industria nacional a nombre de la estructurara asociativa.

Se otorgan **199 PUNTOS** ya que se evidencia carta de compromiso de apoyo a la industria nacional minimo del 40%

INCENTIVO PARA MIPYMES (0,25 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, teniendo en cuenta los criterios de clasificación empresarial, podrán establecer puntajes adicionales para Mipyme. **En ningún caso, estos podrán**

superar el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones.

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 Mipyme y **tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal**.

Por lo anterior el proponente con su propuesta deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

- 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.

En todo caso, las Mipyme 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.

Para el caso del contador y revisor fiscal, allegar copia de la tarjeta profesional y del certificado de antecedentes del registro profesional vigente.

En este apartado se otorga **0 PUNTOS** ya que no se evidencia carta de la representante legal

EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES (0.25 PUNTOS)

De conformidad con el Decreto 1860 de 2021 y los artículos 2.2.1.2.4.2.14, la Alcaldía Municipal de Girardot, asignará 0.25 puntos al proponente que acredite su calidad de emprendimiento o empresa de mujeres, según los parámetros definidos de la siguiente manera:

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.

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 mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

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 se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

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.

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.

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse 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.

PARÁGRAFO 1. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán 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.

En este apartado se otorgan **0.25 PUNTOS** ya que se aporta carta por parte del proponente

Resumen de puntajes obtenidos

FACTOR	PUNTAJE	Puntaje obtenido
ASPECTOS ECONOMICOS	210,50 PUNTOS	210.50
ASPECTOS TECNICOS, DE CALIDAD Y SERVICIO OFRECIDO	590 PUNTOS	540
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	199 PUNTOS	199
INCENTIVO PARA MIPYMES	0,25 PUNTOS	0

EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0,25 PUNTOS	0.25
TOTAL:	**1000 puntos**	**949.75**

Por lo anterior, se recomienda la adjudicación del proceso de contratación SAMC-019-2023 a la CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL FOMBISOL, identificado con Nit.: 900.192.362 – 9, Representado Legalmente por Ordoñez Vergara Lilian Lucia, identificada con C.C.: 64.586.085, por un valor de **CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS ($499.551.976) M/CTE.**

Revisó:

DIANA CAROLINA LUNA BONILLA
LIDER DE COBERTURA SEM
GIRARDOT

ORLANDO CORTES ORDOÑEZ
Secretario de Educación Municipal