**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVA TÉCNICA Y ECONÓMICA**

**MODALIDAD LICITACIÓN PÚBLICA**
**CONVOCATORIA PÚBLICA SGG-LP-002-2024.**

**Fecha: 24 de abril de 2024.**

**OBJETO:** "***EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -P.A.E., EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA***."

**PRESUPUESTO OFICIAL: CATORCE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN MILLONES CUARENTA Y UN MIL TRESCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($14.961.041.373),** incluido Impuesto Nacional al Consumo (IMPOCONSUMO) y demás impuestos, tasas y contribuciones que se causen, así como los costos y gastos directos e indirectos a que haya lugar.

De dicho presupuesto oficial para el Programa Alimentación Escolar -P.A.E. a cargo de la secretaria de Educación se establece un presupuesto oficial de **SIETE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL DOSCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE ($7.950'471.231),** incluido Impuesto Nacional al Consumo (IMPOCONSUMO) y demás impuestos, tasas y contribuciones que se causen, así como los costos y gastos directos e indirectos a que haya lugar.

De dicho presupuesto oficial para los programas nutricionales para la población vulnerable a cargo de la secretaria de Desarrollo Social se establece un presupuesto oficial de **SIETE MIL DIEZ MILLONES QUINIENTOS SETENTA MIL CIENTO CUARENTA Y DOS CON CUARENTA Y OCHO CENTAVOS DE PESOS ($7.010'570.142), incluido Impuesto Nacional al Consumo (IMPOCONSUMO)** y demás impuestos, tasas y contribuciones que se causen, así como los costos y gastos directos e indirectos a que haya lugar.

| | PROPONENTE | INTEGRANTES | % |
|---|---|---|---|
| 1 | UT ASOCIACION FOOD COTA | FUNDACION ASOCIACION CREANDO FUTURO ASOCREF | 35% |
| | | CI WARRIORS COMPANY SAS | 32% |
| | | GRUPO EMPRESARIAL FOOD SOCIEDAD SAS | 32% |
| | | DRY FOOD SAS | 1% |
| 2 | UT SEVIVECOTA 2024 | SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOGISTICA SAS | 90% |
| | | FUNDACION VIVE COLOMBIA | 10% |

**REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS:**

**PROPONENTE No. 1: U.T. ASOCIACIÓN FOOD COTA con NIT.**

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| **CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS TECNICOS**<br><br>El proponente deberá presentar certificación suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento con los lineamientos técnico-administrativos expedidos por el Ministerio de Educación mediante la Resolución 335 de 2021 y la propuesta presentada para el presente proceso.<br><br>El proponente deberá presentar carta de compromiso de que los productos a usarse dentro de la ejecución del contrato y que lo requiera, contaran con el registro INVIMA y ficha técnica, así como, que los alimentos no perecederos contar con fecha de vencimiento superior al 50% (cincuenta por ciento) de su vida útil. | X | | El proponente presenta la certificación suscrita por el representante legal donde consta que dará cumplimiento a los lineamientos técnico-administrativos expedidos por el Ministerio de Educación mediante la Resolución 335 de 2021 y la propuesta presentada para el presente proceso. Adicionalmente, el compromiso para que los productos a usar dentro de la ejecución del contrato y que lo requiera, contaran con el registro INVIMA y ficha técnica, así como, que los alimentos no perecederos contar con fecha de vencimiento superior al 50% (cincuenta por ciento) de su vida útil. |
| BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE. El oferente debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamblaje que cumpla con:<br><br>1. Distancia no mayor de 25 km (verificadas por vías de acceso determinadas en la aplicación Waze o Google Maps en su recorrido más corto hasta la Sede Administrativa del Municipio de cota (punto céntrico)),<br><br>2. Que cumpla con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen, o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano.<br><br>3. Debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente y mantenerlo durante el tiempo de ejecución del contrato.<br>4. En la bodega deben estar distribuidas, separadas físicamente, de marcadas y señalizadas las áreas de:<br>A. Área de recepción y control de calidad de materias primas;<br>B. Área de almacenamiento de productos no perecederos;<br>C. Área de almacenamiento de productos perecederos;<br>D. Cuartos fríos para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública; | | X | **NO CUMPLE**<br>**COMPONENTE JURIDICO**<br>EL contrato de arrendamiento aportado por parte del oferente, no sacia los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, toda vez que se indica un plazo inferior al requerido, no puede derivarse del mismo la certeza y constancia expresa de cubrirla totalidad del contrato a adjudicar y seis (6) meses más, ya que se encuentra atado a las siguientes premisas y prerrogativas:<br>1. el plazo es de 48 meses a partir del 1 de noviembre de 2022, lo que indica su vencimiento inicial el 31 de octubre de 2024, de ahí derivamos el primer incumplimiento.<br>2. La causal de renovación automática no aplica de pleno derecho, se condiciona a que ninguna de las partes, ARRENDADOR Y ARRENDATARIO manifiesten por escrito su intención de no renovarlo.<br>3. Como se expone en los documentos, no se vislumbra una tenencia por más de cuatro años, por tanto, no goza del derecho a renovación al vencimiento del plazo, como el mismo contrato lo expresa y nos lo hace saber, y de ahí se derivan tres numerales, donde incluso, cita apartes de la norma imperante, y se relacionan principalmente con la necesidad o voluntad del arrendador para uso del inmueble o para reconstruir o reparar.<br>4. En la parte final de las firmas, se indica que figura como arrendador el integrante de la UT DRY FOOD SAS.<br>5. No se evidencian los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador.<br><br>Por lo expuesto y bajo las facultades de solicitar información que permita aclarar el asunto jurídico expuesto, se solicita:<br>1. Facturas y pagos realizados por el contrato de arrendamiento donde DRY FOOD SAS, dando cumplimiento a la normatividad vigente, ha recibido la facturación respectiva y derivado de ella, ha pagado |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |

E. Área de ensamble y alistamiento de mercados para las Instituciones Educativas;
F. Área de disposición de residuos sólidos;
G. Área de almacenamiento de canastillas;
H. Área de lavado de canastillas y estibas; I
. Área de productos no conformes;
J. Área social;
K. Área de servicios sanitarios;
L. Estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual;
M. Área de ensamble de complementos industrializados;
N. Área de despacho;
Ñ. Área de punto de entrega de mercados para programas de población vulnerable;
O. Área elementos de aseo e insumos no consumibles.
La bodega debe cumplir con las siguientes especificaciones:

- Tamaño mínimo 750 m² área en seco incluyendo área administrativa y 150 m² en área en frío.
- Tanque de almacenamiento de agua potable de mínimo 500 lt.
- El oferente debe contar con zonas de almacenamiento independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y de marcadas.
- Plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de las áreas ofertadas, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria) y estibas (si aplica), también deben estar dibujados los difusores térmicos en el plano (para cuartos fríos) y deberá contener la siguiente información acotada (en metros): o Ancho, largo y alto del cuarto (medidas internas). o Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m). Distancia de separación entre canastillas con estibas (mínimo 0,1 m). Distancia de separación del piso a la la canastilla base (mínimo 0,15 m). Altura de apilamiento máxima de canastillas (máximo de 10 canastillas). o Difusores, (sólo para cuartos fríos) (alto, ancho, largo, ubicación en el cuarto)

Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la resolución 25742 1013 o la norma que la modifique o

oportunamente conforme a la clausula SEGUNDA del contrato de marras.

Revisado el escrito de subsanación aportado el día 22 de abril de 2024 por el oferente, se encuentran anexos los pagos durante el año de 2024 de la siguiente manera:

| MES | VALOR | FECHA DE PAGO |
|---|---|---|
| ENERO | $25.000.000 | 4/01/2024 |
| FEBRERO | $25.000.000 | 7/02/2024 |
| MARZO | $37.000.000 | 7/03/2024 |
| ABRIL | $31.680.000 | 5/04/2024 |

En este sentido, es preciso señalar que:

a. No se evidencia el pago del contrato de arrendamiento donde indica que el canon es igual a $10.000.000.
b. El depósito no tiene ningun concepto salvo el realizado en el mes de febrero de 2024.
c. Se desconoce la persona que realiza el depósito en efectivo, por tanto no es posible identificar el cumplimiento de lo requerido y al cumplimiento de los pagos de forma oportuna.

2. Certificación autenticada por parte del ARRENDADOR, donde expresa que a la fecha DRY FOOD SAS como presunto arrendatario, ha cumplido oportunamente cada una de las obligaciones del contrato, y que en caso de ser adjudicatario del proceso que nos convoca, mantendrá el contrato de arrendamiento en el plazo establecido, y por ende, se entenderá renovado por un plazo no menor al establecido.

Revisado el escrito de subsanación aportado el día 22 de abril de 2024 por el oferente, se evidencia el certificado emitido por el ARRENDADOR, sin embargo, el documento no cumple con:

a. Se solicitó un certificado autenticado por parte del ARRENDADOR, lo cual no es lo aportado, donde se vislumbra una firma sobrepuesta.
b. En la misma solicitud se solicitó que la certificación emitida expresamente tuviera o acreditara que *"ha cumplido oportunamente cada una de las obligaciones del contrato", lo cual no aparece en el documento.*

3. En la misma certificación del numeral 2, deberá el arrendador expresarde forma clara sus datos de contacto, tal y como reza el pliego de condiciones definitivo.

Revisado el escrito de subsanación aportado el día 22 de abril de 2024, se evidencian los datos de contacto.

**COMPONENTE TÉCNICO**
**VISITA TECNICA.**

Frente al componente técnico, en el escrito de subsanación, el mismo oferente acredita que el predio donde se ubica la bodega cuenta con TRES ESTRUCTURAS

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.<br><br>El oferente deberá allegar junto con la propuesta:<br>- Carta de presentación de la bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, manifestando a qué título a tiene (propiedad, arrendamiento, leasing, etc.) En caso de que este corresponda a arrendamiento o leasing, entre otros, el contrato debe estar suscrito por el proponente o de uno de sus integrantes en caso de proponente plural, y que además tiene uso de la propiedad por el término del contrato y seis meses más. En esta carta igualmente se debe especificar la ubicación de la bodega, y especificar las áreas requeridas.<br>- Concepto sanitario legible favorable o favorable con requerimiento (no inferior al 90%), el cual no deberá ser mayor a 1 año, a la fecha de la presentación de los documentos del proponente, expedido por la autoridad sanitaria competente.<br>- Plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura, en el cual se evidencie la distribución de las áreas solicitadas de la bodega con sus respectivas medidas o dimensiones, lo cual se deberá presentar con la propuesta. Las medidas o dimensiones relacionadas en el plano esquemático, deberán permitir realizar el cálculo de cada una de las áreas mínimas solicitadas. Igualmente, se deberá anexar certificación firmada por un profesional en arquitectura en donde especifique el metraje total de la bodega y el metraje detallado de cada una de las áreas requeridas.<br>- El proponente deberá acreditar el (los) inmueble en condición de propietario o arrendatario y junto con la propuesta, deberá anexar los siguientes documentos, según aplique: - Como propietario: certificado de libertad y tradición a nombre del proponente o de alguno de sus integrantes para el caso de proponentes plurales (con fecha de expedición no mayor a 15 días hábiles al cierre del proceso). - Como arrendatario: certificado de libertad y tradición del inmueble (con fecha de expedición no mayor a 15 días hábiles al cierre del proceso), contrato o promesa de arrendamiento de la bodega que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y | | | independientes entre si, que componen a lo que su juicio, es el ofrecimiento requerido en el pliego de condiciones correspondiente a UNA BODEGA.<br>En este contexto, lo exigido en el pliego de condiciones y lo que ha sido reconocido en aras de transparencia por todos los interesados proponentes y otros, es un espacio único denominado **UNA BODEGA, por tanto, cuando se reconoce y ofrecen tres estructuras separadas** por un espacio a cielo abierto, no se predica una bodega sino tres bodegas o estructuras.<br>ahora bien, en la visita realizada no solo se hizo la medición de LAS DOS BODEGAS que las personas en sitio indicaron, sino que no hubo acceso a ningún otro espacio o estructura, por tanto, no es aceptable intenta introducir a través del derecho que le asiste de subsanar o aclarar un tercer espacio.<br><br>en consonancia con lo exigido en el pliego de condiciones que hace las veces de ley para las partes, se entiende por BODEGA un espacio que cumpla con los parámetros determinados.<br>Dado lo anterior, no se acepta el ofrecimiento de mas de una estructura o espacio como criterio habilitante del requisito de UNA BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O PLANTA DE EMBALAJE. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| arrendatario. En el caso de presentarse con documentos suscritos con inmobiliarias, se deberán expedir y presentar los documentos necesarios o idóneos que permitan sustentar las diferencias de titularidad (copia de los contratos o certificaciones del administrador), que permitan corroborar por la Entidad la información aportada por el oferente. - Contrato de arrendamiento comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing, que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario.<br><br>• Nota: En caso de que el oferente sea unión temporal o consorcio, el contrato de arrendamiento y concepto sanitario debe estar a nombre de uno de los integrantes del proponente plural. | | | |
| El proponente deberá presentar un documento que contenga:<br><br>1. Plan de saneamiento básico para la bodega y las unidades de servicio donde se entregarán las raciones preparadas en sitio de secretaría de Educación y de los programas de población vulnerable de la Secretaría de Desarrollo Social (Atención Integral a la Primera Infancia, Adulto Mayor y discapacidad)<br><br>2. Programa y cronograma de capacitación para el personal de bodega y las unidades de servicio donde se entrega la ración preparada en sitio de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo Social.<br><br>3. Programa y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>4. Programa de seguridad y salud en el trabajo para el personal de Bodega, las unidades de servicio de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaría de Desarrollo Social. | X | | El proponente no presentó la totalidad de los planes y programas de la etapa preoperativa.<br>- Programa y Cronograma de Capacitación- No cuenta con un cronograma de capacitación.<br>- Programa y Cronograma de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de equipos de bodega y unidades de servicio. No cuenta con cronograma<br><br>Revisado el escrito de subsanación aportado el día 22 de abril de 2024, CUMPLE |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| 5. Plan de rutas para la distribución de complementos y materias primas e insumos con horarios tentativos de llegada a las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>6. Para el programa de abastecimiento o suministro de agua adicionar plan de contingencia por si en algún caso el suministro falla, para los procesos dentro de las cocinas de las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social<br><br>7. Plan de contingencias frente a fallas en transporte, costes de servicios públicos incluyendo bodegas y sedes, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. Los planes de contingencia deben establecer acciones puntuales que eviten la afectación del servicio y los titulares de derecho de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>8. Programa control de calidad de materias primas en bodega y las unidades de servicio, definiendo puntos de control dentro del proceso. El cual se debe presentar en este mismo orden de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaria de Desarrollo social.<br><br>9. Manejo de residuos sólidos y líquidos en bodega y las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>10. Cronograma de muestreo para las unidades de servicio donde entregan las raciones preparadas en sitio, donde se especifique periodicidad del muestreo y alimentos y las unidades de servicio de los programas de población vulnerable a muestrear de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social<br><br>11. Plan de manejo de plagas en la bodega y las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social, realizado por empresa certificada. | | | |
| 2.8.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS. El proponente deberá acreditar mediante la presentación de carta de compromiso suscrita por el representante legal, la | | X | El proponente presento cuatro vehículos evidenciando que:<br>1. JKV518 cuyo propietario es aparentemente la sociedad GRUPO EMPRESARIAL FOOD SAS, no cuenta con SOAT VIGENTE, |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| disponibilidad durante la ejecución del contrato de 4 vehículos para el transporte de alimentos: un (1) vehículo tipo furgón con sistema de refrigeración, dos (2) vehículos tipo furgón y un (1) vehículo tipo camioneta con tracción en las cuatro (4) ruedas, para la distribución de los alimentos; se deberá adjuntar fotocopia de tarjeta de propiedad, el SOAT vigente y revisión tecno- mecánica vigente (si aplica) al cierre del presente proceso, acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a un año con concepto CUMPLE O FAVORABLE, acreditar la tenencia en caso de leasing o promesa o contrato de arrendamiento, o el que aplique, para lo cual deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta copia de los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o promesa de arrendamiento o leasing, o el que corresponda, acreditando la disponibilidad de estos.<br><br>Adicionalmente, se deberá contar con conductores para cada uno de los vehículos requeridos anexando fotocopia del documento de identidad, copia de la licencia de conducción vigente en la categoría requerida para los vehículos, copia del certificado de formación en manipulación de alimentos y certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.<br><br>Nota: Las fotocopias de los documentos como tarjeta de propiedad, SOAT, revisión tecno- mecánica que adjunten deberán ser legibles. | | | certificado de fumigación y desinfección vencido, acta sanitaria no legible.<br>Aporta SOAT VIGENTE.<br>2. JUZ 305 propiedad de JESSICA JULIETH RUBIO CRUZ, no se evidencia contrato de arrendamiento o promesa del mismo, ni tampoco la calidad den que es aportado, en la carta inicial deberá aportarse.<br>Aporta contrato de promesa de arrendamiento de vehículo suscrito entre la propietaria del vehículo y la UT, sin embargo, la fecha de suscripción de dicha promesa es del **DIECISIETE (17) de abril de 2024, situación** que se genera posterior al cierre, es decir, el proponente propuso un vehiculo sobre el cual, ANTES DEL CIERRE, no contaba con el lleno de los requisitos exigidos en el pliego, esto es, "***acreditar la tenencia en caso de leasing o promesa o contrato de arrendamiento, o el que aplique, para lo cual deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta copia de los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o promesa de arrendamiento o leasing, o el que corresponda, acreditando la disponibilidad de estos***", por tanto, considerando la ley 1882 de 2018 que modifico la ley 1150 de 2007 articuló 5, "(…)*Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso." la situación* que se presenta, constituye *per se*, como una acreditación de una circunstancia ocurrida con posteridad al cierre del proceso.<br>3. JKV772, propiedad de GRUPO EMPRESARIAL FOOD SAS, no cuenta con SOAT VIGENTE, certificado de fumigación y desinfección vencido.<br>Se aporta SOAT VIGENTE.<br>4. LLQ621, propiedad de OSCAR HERNANDO CABREJO, no se evidencia contrato de arrendamiento o promesa del mismo, ni tampoco la calidad den que es aportado, en la carta inicial deberá aportarse, certificado de fumigación y desinfección vencido.<br>Aporta contrato de promesa de arrendamiento de vehículo suscrito entre el propietario del vehículo y la UT, sin embargo, la fecha de suscripción de dicha promesa es del **DIECISIETE (17) de abril de 2024, situación** que se genera posterior al cierre, es decir, el proponente propuso un vehiculo sobre el cual, ANTES DEL CIERRE, no contaba con el lleno de los requisitos exigidos en el pliego, esto es, "***acreditar la tenencia en caso de leasing o promesa o contrato de arrendamiento, o el que aplique, para lo cual deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta copia de los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o promesa de arrendamiento o leasing, o el que corresponda, acreditando la disponibilidad de estos***", por tanto, considerando la ley 1882 de 2018 que modifico la ley 1150 de 2007 articuló 5, "(…)*Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso." la situación* que se presenta, constituye *per se*, como una acreditación de una circunstancia ocurrida con posteridad al cierre del proceso. | |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| | | | 5. HFS 117, propiedad de HITARKA SAS presenta un SOAT no legible, y se vuelve a presentar al señor HECTOR ESNEIDER TRIANA el cual ya se encuentra relacionado a otro vehículo, no se evidencia contrato de arrendamiento o promesa del mismo, ni tampoco la calidad den que es aportado, en la carta inicial deberá aportarse.<br>Aporta contrato de promesa de arrendamiento de vehículo suscrito entre la propietaria del vehículo y la UT, sin embargo, la fecha de suscripción de dicha promesa es del **DIECISIETE (17) de abril de 2024, situación** que se genera posterior al cierre, es decir, el proponente propuso un vehiculo sobre el cual, ANTES DEL CIERRE, no contaba con el lleno de los requisitos exigidos en el pliego, esto es, "***acreditar la tenencia en caso de leasing o promesa o contrato de arrendamiento, o el que aplique, para lo cual deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta copia de los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o promesa de arrendamiento o leasing, o el que corresponda, acreditando la disponibilidad de estos***", por tanto, considerando la ley 1882 de 2018 que modifico la ley 1150 de 2007 articuló 5, "(…)*Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso." la situación* que se presenta, constituye *per se*, como una acreditación de una circunstancia ocurrida con posteridad al cierre del proceso.<br><br>Debe aportar los certificados de fumigación y desinfección actualizados, aportar los SOAT actuales, aportar el contrato de arrendamiento o promesa suscrita con el propietario de cada vehículo, y documentos legibles de inspección sanitaria.<br><br>APORTA:<br>1. Certificados de fumigación y desinfección actualizados<br>2. SOAT VIGENTE.<br>3. Contratos de promesa de arrendamiento de vehículos de fecha 17 de abril de 2024.<br>Los conductores de cada vehículo deberán relacionarse al momento de perfeccionamiento del contrato. |
| 2.8.5. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO.<br><br>- Un (1) Coordinador General. Ingeniero de Alimentos con posgrado en áreas afines a la inocuidad, manejo y/o preservación de alimentos. Mínimo 5 años a partir de la expedición de la matrícula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley. Mínimo cinco (5) años de experiencia profesional en temas relacionados con servicio de alimentación escolar.<br><br>- Un (1) Profesional en nutrición y dietética. Nutricionista dietista con especialización en seguridad y calidad alimentaria y/o afines. Mínimo 05 años a partir | | X | REMITIRSE AL ANEXO 1, para efectos de la evaluación de perfiles.<br>En el escrito de subsanación se hacen precisiones y aclaraciones sobre algunos perfiles, pero subsiste el incumplimiento de las condiciones fijadas en el pliego de condiciones para el caso de algunos de los perfiles requeridos. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley. Con experiencia certificada de mínimo cinco (5) años en temas de nutrición en programas de alimentación escolar.<br><br>- Un (1) Coordinador Operativo. Un Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines. Mínimo 5 años a partir de la expedición de la matricula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley. Mínimo dos (2) años como coordinador logístico de programas de alimentación escolar.<br><br>- Un (1) chef. Profesional en gastronomía, tecnólogo gastronomía técnico profesional cocina. Mínimo 3 años de experiencia a partir de la expedición de la matricula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley. Experiencia profesional con el programa de alimentación escolar certificada de mínimo 2 años.<br><br>- Dos (2) Supervisor de Zona. Profesional en ingeniería de alimentos y/o nutricionista dietista y/o Técnico o tecnólogo en alimentos y/o similares. Mínimo 3 años de experiencia laboral certificada. 2 años en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.<br><br>El proponente deberá adjuntar dentro de su propuesta las hojas de vida del equipo directivo y personal operativo (coordinador operativo, chef, supervisor de zona), junto con los documentos que acrediten y soporten la formación académica, conocimientos y experiencia requerida, y Certificados de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios expedido por la autoridad competente no mayor a 30 días contados a partir del día de cierre del proceso.<br><br>Se deberá adjuntar:<br>- Copia del documento de identidad<br>- Copia de la tarjeta o matricula profesional cuando así corresponda<br>- Copia de título de posgrado (según corresponda a especialización y/o maestría) | | | |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| - Certificado de vigencia de la matricula profesional a la fecha de cierre del presente proceso.<br>- Para acreditar la condición de profesional nutricionista dietista deberá adjuntarse la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud – RETHUS o en su lugar la tarjeta como Identificación única Nacional del Talento Humano en Salud.<br>- Carta de intención y disponibilidad debidamente suscrita por el profesional y/o persona que será parte del equipo, en donde se especifique el cargo a desempeñar, su dedicación y su disponibilidad al proyecto, durante el plazo de este. La carta deberá ser firmada en manuscrito o con firma digital certificada o firma sobrepuesta, así mismo se debe allegar correo electrónico y número de contacto del profesional con el objeto de verificar dicha información contenida en la carta de compromiso.<br>- Certificaciones de experiencia. Debe contener: nombre de la entidad contratante, el nombre del contratista, el objeto del proyecto, las fechas de inicio y finalización del proyecto, nombre y cargo de la persona que certifica y la fecha de expedición de la certificación.<br>- Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente.<br><br>Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en donde se indique la fecha de expedición de esta.<br><br>No se aceptarán auto certificaciones, o de presentarse certificaciones emitidas por el proponente, o alguno de sus integrantes en caso de proponente plural, deberá adjuntarse además copia de los contratos de trabajo o del vínculo contractual y certificación de los proyectos ejecutados que se certifiquen. | | | |
| 2.8.6. REGISTRO INVIMA: El proponente deberá presentar una carta mediante la cual se comprometa a que todos los productos que se usen durante la ejecución del contrato tendrán registro Invima y ficha técnica, así mismo que los productos no perecederos tendrán fecha de | X | | Cumple con la carta de compromiso y promesa de contrato de proveeduría. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| vencimiento superior al 50 % (cincuenta por ciento) de su vida útil.<br><br>1. Carta de compromiso de Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales.<br><br>El proponente deberá presentar junto con la oferta una carta mediante la cual se compromete en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30 %) del valor total de contrato a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.<br><br>2. Promesa de contrato de proveeduría. El proponente deberá presentar junto con la oferta Promesa(s) de contrato(s) de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente requisito deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios, lo anterior de conformidad con el ARTICULO 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021. | | | |

El proponente 1 **UT ASOCIACION FOOD COTA**, representado legalmente por **WILLIAM JAVIER CABREJO GARCIA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.797.941, **NO CUMPLE-RECHAZADO** con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones definitivos por lo que se encuentra **NO HABILITADO** técnicamente.

Conforme al numeral **2.11. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS literal D "***Cuando no sean subsanadas por el oferente las deficiencias encontradas en su oferta, a solicitud de EL MUNICIPIO, dentro del*

*plazo que este establezca para tal efecto, o no lo realice correctamente."* El proponente no subsano durante el plazo otorgado para tal efecto, por lo tanto, se encuentra en causal de rechazo.

Nota: La presente verificación se publica en la plataforma SECOP II, conforme a lo solicitado en la Ley 80 de 1993, y el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

**CONCLUSION DE LA EVALUACION DEL OFERENTE UT ASOCIACION FOOD COTA**

| ITEM | CUMPLE/NO CUMPLE |
|---|---|
| JURIDICO | NO CUMPLE |
| TÉCNICO | NO CUMPLE |
| FINANCIERO | CUMPLE |

**REQUISITOS PONDERABLES:**

**PROPONENTE No. 1: U.T. ASOCIACIÓN FOOD COTA con NIT.**

**NO SE EVALUA LOS FACTORES PONDERABLES TODA VEZ QUE NO SE ENCUENTRA HABILITADO.**

## REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS:

## PROPONENTE No. 2: U.T. SEVIVE COTA 2024 con NIT.

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| DOCUMENTOS TÉCNICOS HABILITANTES DE LA PROPUESTA: El proponente deberá presentar certificación suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento con los lineamientos técnico-administrativos expedidos por el Ministerio de Educación mediante la Resolución 335 de 2021 y la propuesta presentada para el presente proceso.<br><br>El proponente deberá presentar carta de compromiso de que los productos a usarse dentro de la ejecución del contrato y que lo requiera, contaran con el registro INVIMA y ficha técnica, así como, que los alimentos no perecederos contar con fecha de vencimiento superior al 50% (cincuenta por ciento) de su vida útil. | X | | El proponente presenta la certificación suscrita por el representante legal donde consta que dará cumplimiento a los lineamientos técnico-administrativos expedidos por el Ministerio de Educación mediante la Resolución 335 de 2021 y la propuesta presentada para el presente proceso. Adicionalmente, el compromiso para que los productos a usar dentro de la ejecución del contrato y que lo requiera, contaran con el registro INVIMA y ficha técnica, así como, que los alimentos no perecederos contar con fecha de vencimiento superior al 50% (cincuenta por ciento) de su vida útil. |
| 2.8.2. BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE. El oferente debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamblaje a una distancia no mayor de 25 km (verificadas por vías de acceso determinadas en la aplicación Waze o Google Maps en su recorrido más corto hasta la Sede Administrativa del Municipio de cota (punto céntrico)), que cumpla con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen, o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente y mantenerlo durante el tiempo de ejecución del contrato.<br><br>En la bodega deben estar distribuidas, separadas físicamente, de marcadas y señalizadas las áreas de: A. Área de recepción y control de calidad de materias primas; B. Área de almacenamiento de productos no perecederos; C. Área de almacenamiento de productos perecederos; D. Cuartos fríos para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública; E. Área de ensamble y alistamiento de mercados para las Instituciones Educativas; F. Área de disposición de residuos sólidos; G. Área de | X | | Cumple con las características solicitadas para la bodega de almacenamiento y embalaje. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| almacenamiento de canastillas; H. Área de lavado de canastillas y estibas; I. Área de productos no conformes; J. Área social; K. Área de servicios sanitarios; L. Estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual; M. Área de ensamble de complementos industrializados; N.Área de despacho; Ñ. Área de punto de entrega de mercados para programas de población vulnerable; O. Área elementos de aseo e insumos no consumibles.<br><br>La bodega debe cumplir con las siguientes especificaciones:<br><br>• Tamaño mínimo 750 m² área en seco incluyendo área administrativa y 150 m² en área en frío.<br>• Tanque de almacenamiento de agua potable de mínimo 500 lt.<br>• El oferente debe contar con zonas de almacenamiento independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y de marcadas.<br>• Plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de las áreas ofertadas, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria) y estibas (si aplica), también deben estar dibujados los difusores térmicos en el plano (para cuartos fríos) y deberá contener la siguiente información acotada (en metros): o Ancho, largo y alto del cuarto (medidas internas). o Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m). Distancia de separación entre canastillas con estibas (mínimo 0,1 m). Distancia de separación del piso a la la canastilla base (mínimo 0,15 m). Altura de apilamiento máxima de canastillas (máximo de 10 canastillas). o Difusores, (sólo para cuartos fríos) (alto, ancho, largo, ubicación en el cuarto)<br><br>Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la resolución 25742 1013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.<br><br>El oferente deberá allegar junto con la propuesta:<br>- Carta de presentación de la bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, manifestando | | | |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| a qué título a tiene (propiedad, arrendamiento, leasing, etc.) En caso de que este corresponda a arrendamiento o leasing, entre otros, el contrato debe estar suscrito por el proponente o de uno de sus integrantes en caso de proponente plural, y que además tiene uso de la propiedad por el término del contrato y seis meses más. En esta carta igualmente se debe especificar la ubicación de la bodega, y especificar las áreas requeridas.<br>- Concepto sanitario legible favorable o favorable con requerimiento (no inferior al 90%), el cual no deberá ser mayor a 1 año, a la fecha de la presentación de los documentos del proponente, expedido por la autoridad sanitaria competente.<br>- Plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura, en el cual se evidencie la distribución de las áreas solicitadas de la bodega con sus respectivas medidas o dimensiones, lo cual se deberá presentar con la propuesta. Las medidas o dimensiones relacionadas en el plano esquemático, deberán permitir realizar el cálculo de cada una de las áreas mínimas solicitadas. Igualmente, se deberá anexar certificación firmada por un profesional en arquitectura en donde especifique el metraje total de la bodega y el metraje detallado de cada una de las áreas requeridas.<br>- El proponente deberá acreditar el (los) inmueble en condición de propietario o arrendatario y junto con la propuesta, deberá anexar los siguientes documentos, según aplique: - Como propietario: certificado de libertad y tradición a nombre del proponente o de alguno de sus integrantes para el caso de proponentes plurales (con fecha de expedición no mayor a 15 días hábiles al cierre del proceso). - Como arrendatario: certificado de libertad y tradición del inmueble (con fecha de expedición no mayor a 15 días hábiles al cierre del proceso), contrato o promesa de arrendamiento de la bodega que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario. En el caso de presentarse con documentos suscritos con inmobiliarias, se deberán expedir y presentar los documentos necesarios o idóneos que permitan sustentar las diferencias de titularidad (copia de los contratos o certificaciones del administrador), que permitan corroborar por la Entidad la información | | | |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| aportada por el oferente. - Contrato de arrendamiento comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing, que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario.<br><br>• Nota: En caso de que el oferente sea unión temporal o consorcio, el contrato de arrendamiento y concepto sanitario debe estar a nombre de uno de los integrantes del proponente plural. | | | |
| El proponente deberá presentar un documento que contenga:<br><br>1. Plan de saneamiento básico para la bodega y las unidades de servicio donde se entregarán las raciones preparadas en sitio de secretaría de Educación y de los programas de población vulnerable de la Secretaría de Desarrollo Social (Atención Integral a la Primera Infancia, Adulto Mayor y discapacidad)<br><br>2. Programa y cronograma de capacitación para el personal de bodega y las unidades de servicio donde se entrega la ración preparada en sitio de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo Social.<br><br>3. Programa y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>4. Programa de seguridad y salud en el trabajo para el personal de Bodega, las unidades de servicio de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaría de Desarrollo Social.<br><br>5. Plan de rutas para la distribución de complementos y materias primas e insumos con horarios tentativos de llegada a las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>6. Para el programa de abastecimiento o suministro de agua adicionar plan de contingencia por si en algún caso | X | | **NO CUMPLE**<br>No se evidencia dentro de la oferta presentada lo siguiente:<br>1. Plan de saneamiento básico<br>Lo aporta en escrito de subsanación de fecha 22 de abril de 2024.<br>2. Programa y cronograma de capacitación para el personal.<br>Lo aporta en escrito de subsanación de fecha 22 de abril de 2024<br>3. Programa y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo.<br>Lo aporta en escrito de subsanación de fecha 22 de abril de 2024.<br>4. Plan de manejo de plagas.<br>Lo aporta en escrito de subsanación de fecha 22 de abril de 2024.<br>5. El oferente no presenta programa de seguridad y salud en el trabajo para el personal de bodega ni unidades de servicio de los programas de la Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo Social<br>Lo aporta en escrito de subsanación de fecha 22 de abril de 2024.<br>6. Plan de rutas para distribución de complementos y materias primas e insumos;<br>Lo aporta en escrito de subsanación de fecha 22 de abril de 2024.<br>7. Plan de contingencia frente a costes de servicios públicos incluyendo bodegas y sedes, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima; cronograma de muestreo para las unidades de servicio.<br>Lo aporta en escrito de subsanación de fecha 22 de abril de 2024.<br><br>El oferente debe presentar la totalidad de documentos, planes, programas y cronogramas en el numeral 2.8.3 **PLANES Y PROGRAMAS PARA LA ETAPA PREOPERATIVA.**<br><br>El oferente presentó en escrito de subsanación los documentos requeridos en el numeral 2.8.3. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| el suministro falla, para los procesos dentro de las cocinas de las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social<br><br>7. Plan de contingencias frente a fallas en transporte, costes de servicios públicos incluyendo bodegas y sedes, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. Los planes de contingencia deben establecer acciones puntuales que eviten la afectación del servicio y los titulares de derecho de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>8. Programa control de calidad de materias primas en bodega y las unidades de servicio, definiendo puntos de control dentro del proceso. El cual se debe presentar en este mismo orden de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaria de Desarrollo social.<br><br>9. Manejo de residuos sólidos y líquidos en bodega y las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social.<br><br>10. Cronograma de muestreo para las unidades de servicio donde entregan las raciones preparadas en sitio, donde se especifique periodicidad del muestreo y alimentos y las unidades de servicio de los programas de población vulnerable a muestrear de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social<br><br>11. Plan de manejo de plagas en la bodega y las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaría de Desarrollo social, realizado por empresa certificada. | | | |
| 2.8.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS. El proponente deberá acreditar mediante la presentación de carta de compromiso suscrita por el representante legal, la disponibilidad durante la ejecución del contrato de 4 vehículos para el transporte de alimentos: un (1) vehículo tipo furgón con sistema de refrigeración, dos (2) vehículos tipo furgón y un (1) vehículo tipo camioneta con tracción en las cuatro (4) ruedas, para la distribución de los alimentos; se deberá adjuntar fotocopia de tarjeta de propiedad, el SOAT vigente y revisión tecno- mecánica vigente (si aplica) | X | | CUMPLE con los requisitos exigidos.<br><br>Los conductores de cada vehículo deberán relacionarse al momento de perfeccionamiento del contrato. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| al cierre del presente proceso, acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a un año con concepto CUMPLE O FAVORABLE, acreditar la tenencia en caso de leasing o promesa o contrato de arrendamiento, o el que aplique, para lo cual deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta copia de los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o promesa de arrendamiento o leasing, o el que corresponda, acreditando la disponibilidad de estos.<br><br>Adicionalmente, se deberá contar con conductores para cada uno de los vehículos requeridos anexando fotocopia del documento de identidad, copia de la licencia de conducción vigente en la categoría requerida para los vehículos, copia del certificado de formación en manipulación de alimentos y certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.<br><br>Nota: Las fotocopias de los documentos como tarjeta de propiedad, SOAT, revisión tecno- mecánica que adjunten deberán ser legibles. | | | |
| 2.8.5. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO.<br><br>- Un (1) Coordinador General. Ingeniero de Alimentos con posgrado en áreas afines a la inocuidad, manejo y/o preservación de alimentos. Mínimo 5 años a partir de la expedición de la matrícula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley. Mínimo cinco (5) años de experiencia profesional en temas relacionados con servicio de alimentación escolar.<br><br>- Un (1) Profesional en nutrición y dietética. Nutricionista dietista con especialización en seguridad y calidad alimentaria y/o afines. Mínimo 05 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley. Con experiencia certificada de mínimo cinco (5) años en temas de nutrición en programas de alimentación escolar.<br><br>- Un (1) Coordinador Operativo. Un Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o | X | | El oferente presenta un (1) coordinador general profesional en ingeniería de alimentos.<br><br>Un (1) profesional en nutrición y dietética quien cumple con los requisitos solicitados.<br><br>Un (1) Coordinador Operativo profesional en Ingeniería Industrial quien cumple con los requisitos solicitados.<br><br>Un (1) chef. Profesional en gastronomía, tecnólogo gastronomía técnico profesional cocina quien cumple con los requisitos solicitados.<br><br>Dos (2) Supervisores de Zona quienes cumplen con los requisitos solicitados.<br><br>REVISAR ANEXO 1. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| Administración de empresas o profesiones afines. Mínimo 5 años a partir de la expedición de la matricula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley. Mínimo dos (2) años como coordinador logístico de programas de alimentación escolar.<br><br>- Un (1) chef. Profesional en gastronomía, tecnólogo gastronomía técnico profesional cocina. Mínimo 3 años de experiencia a partir de la expedición de la matricula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley. Experiencia profesional con el programa de alimentación escolar certificada de mínimo 2 años.<br><br>- Dos (2) Supervisor de Zona. Profesional en ingeniería de alimentos y/o nutricionista dietista y/o Técnico o tecnólogo en alimentos y/o similares. Mínimo 3 años de experiencia laboral certificada. 2 años en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.<br><br>El proponente deberá adjuntar dentro de su propuesta las hojas de vida del equipo directivo y personal operativo (coordinador operativo, chef, supervisor de zona), junto con los documentos que acrediten y soporten la formación académica, conocimientos y experiencia requerida, y Certificados de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios expedido por la autoridad competente no mayor a 30 días contados a partir del día de cierre del proceso.<br><br>Se deberá adjuntar:<br>- Copia del documento de identidad<br>- Copia de la tarjeta o matricula profesional cuando así corresponda<br>- Copia de título de posgrado (según corresponda a especialización y/o maestría)<br>- Certificado de vigencia de la matricula profesional a la fecha de cierre del presente proceso.<br>- Para acreditar la condición de profesional nutricionista dietista deberá adjuntarse la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud – RETHUS o en su lugar la tarjeta como Identificación única Nacional del Talento Humano en Salud.<br>- Carta de intención y disponibilidad debidamente suscrita por el profesional y/o persona que será parte | | | |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| del equipo, en donde se especifique el cargo a desempeñar, su dedicación y su disponibilidad al proyecto, durante el plazo de este. La carta deberá ser firmada en manuscrito o con firma digital certificada o firma sobrepuesta, así mismo se debe allegar correo electrónico y número de contacto del profesional con el objeto de verificar dicha información contenida en la carta de compromiso.<br>- Certificaciones de experiencia. Debe contener: nombrede la entidad contratante, el nombre del contratista, el objeto del proyecto, las fechas de inicio y finalización del proyecto, nombre y cargo de la persona que certifica y la fecha de expedición de la certificación.<br>- Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente.<br><br>Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en donde se indique la fecha de expedición de esta.<br><br>No se aceptarán auto certificaciones, o de presentarse certificaciones emitidas por el proponente, o alguno de sus integrantes en caso de proponente plural, deberá adjuntarse además copia de los contratos de trabajo o del vínculo contractual y certificación de los proyectos ejecutados que se certifiquen. | | | |
| 2.8.6. REGISTRO INVIMA: El proponente deberá presentar una carta mediante la cual se comprometa a que todos los productos que se usen durante la ejecución del contrato tendrán registro Invima y ficha técnica, así mismo que los productos no perecederos tendrán fecha de vencimiento superior al 50 % (cincuenta por ciento) de su vida útil.<br><br>1. Carta de compromiso de Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales.<br><br>El proponente deberá presentar junto con la oferta una carta mediante la cual se compromete en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30 %) del valor total de contrato a adquirir localmente alimentos comprados a | X | | Cumple con la carta de compromiso y promesa de contrato de proveeduría. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.<br><br>2. Promesa de contrato de proveeduría. El proponente deberá presentar junto con la oferta Promesa(s) de contrato(s) de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente requisito deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios, lo anterior de conformidad con el ARTICULO 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021. | | | |

El proponente U.T. SEVIVE COTA 2024, representado legalmente por JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.026.257.359 de Bogotá, **CUMPLE** con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones definitivos por lo que se encuentra **HABILITADO** técnicamente.

## REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA:

## PROPONENTE No. 1: U.T. ASOCIACIÓN FOOD COTA

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| **2.7.1. EXPERIENCIA GENERAL**<br><br>El proponente deberá contar con experiencia general reportada en el RUP, con máximo dos (2) certificaciones de contratos, cuyo objeto sea igual o similar a programas de suministro, alistamiento, transporte, elaboración, preparación y distribución de complementos alimentarios en programas de alimentación a diferentes grupos poblacionales cuyo valor | X | | 1. Acta de liquidación Contrato de suministro 003 de 2016.<br>○ Contratista: Fundación Asociación Creando Futuro "Asocref" (100%)<br>○ Objeto: Brindar complemento alimentario a la población y vulnerable contribuyendo al mejoramiento de la calidad de |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV y codificados al menos en (4) cuatro de los seis códigos relacionados en la siguiente clasificación establecida en el Clasificador de Bienes y Servicios, as:<br><br>Clasificación UNSPSC / Descripción<br>85151600 Asuntos nutricionales<br>90101600 Servicios de banquetes y catering<br>85151700 Planeación y ayuda de política de alimentos<br>93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición<br>93141500 Desarrollo y servicios sociales<br>50193000 Bebidas y comidas infantiles<br><br>PORCENTAJE MÍNIMO PRESUPUESTO OFICIAL / NÚMERO DE CONTRATOS PARA MIPYMES Y EMPRESAS O EMPRENDIMIENTOS DE MUJER<br>75% Hasta 3 contratos<br>120% Hasta 4 contratos<br><br>P.O. (11.508,49) SMMLV | | | vida y seguridad alimentaria del municipio de cota Cundinamarca.<br>○ Valor del contrato reportado en RUP $11.684,57<br>○ Consecutivo RUP 51<br>○ Códigos UNSPSC 50193000-85151600-85151700-90101600-93131600-93141500<br><br>2. Contrato de suministro No. 581 de 2017<br>○ Contratista: Union temporal Nutricion para la vida – Asociacion creando futuro asocref (48%) y la fundación ayudanos (52<br>○ Objeto: Brindar complemento alimentario en las modalidades de ración preparada en sitio y mercado para entregar a la población en condición de vulnerabilidad de la secretaria de desarrollo social y complemento alimentario a los estudiantes matriculados en las instituciones educativas departamentales del Municipio de cota Cundinamarca"<br>○ Valor del contrato reportado en RUP $7.196,58<br>○ Consecutivo RUP 63<br>○ Códigos UNSPSC 50193000-85151600-85151700-90101600-93131600-93141500 |
| 2.7.2. EXPERIENCIA ESPECIFICA<br><br>El proponente deberá acreditar la ejecución de máximo dos (02) certificaciones de contratos, diferentes a los aportados para calificar la experiencia general, debidamente terminados y liquidados. El objeto de cada contrato aportado debe ser igual o similar al suministro, alistamiento, transporte, elaboración, preparación y distribución de complementos alimentarios en programas de alimentación escolar y programas sociales, de los cuales en el menos uno (01) de ellos demuestre una cobertura atendida igual o superior a 5.000 raciones diarias. La sumatoria de estos sumen el 100% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV, codificados al menos en (4) cuatro de los seis códigos relacionados en la siguiente clasificación establecida en el Clasificador de Bienes y Servicios, así:<br><br>CLASIFICACIÓN UNSPSC / SEGMENTO / FAMILIA / CLASE<br>50192700 50 – Alimentos, Bebidas y Tabaco / 19 – Alimentos preparados y conservados / 27 – Platos combinados congregantes<br>50193000 50 – Alimentos, Bebidas y Tabaco / 19 – Alimentos preparados y conservados / 30 – Bebidas y Comidas Infantiles<br>85151500 85 – Servicios de Salud / 15 – Servicios alimenticios y de nutrición / 15 – Tecnología de alimentos<br>85151600 85 – Servicios de Salud / 15 – Servicios alimenticios y de nutrición / 16 – Asuntos nutricionales<br>85151700 85 – Servicios de Salud / 15 – Servicios alimenticios y de nutrición / 17 – Planeación y ayuda de política de alimentos<br>93141600 93 – Servicios Políticos y asuntos cívicos / 14 – Ayuda y asistencia humanitaria / 16 – Planeación y programas políticos de alimentación y nutrición<br><br>Si el contrato fue ejecutado en consorcio, unión temporal o sociedad futura, deberá indicarse el porcentaje de participación que el oferente tuvo en la ejecución del respectivo contrato, a efectos de establecer frente a esta participación, el valor del contrato a tener en cuenta.<br><br>Reglas (otros criterios diferenciales)<br><br>i. La experiencia a acreditar debe estar registrada y encontrarse en firme en el RUP. Para la verificación de este requisito, el proponente deberá indicar en la propuesta, cuál de los negocios jurídicos certificados en el RUP deben ser tenidos en cuenta por la entidad con el fin de ser habilitados.<br>ii. Para verificar el valor de los negocios jurídicos contratos, se tendrá en cuenta el señalado en SMMLV debidamente registrados en el RUP, para la experiencia que haya sido adquirida producto de la participación en una promesa de sociedad futura, unión temporal o consorcio, se tomará el valor del contrato expresado en SMMLV por el porcentaje de participación del integrante que pretenda hacer valer la experiencia.<br>iii. Para acreditar la experiencia el proponente deberá aportar copia del contrato con acta de liquidación y certificación emitida por la entidad contratante que contengan la ejecución contractual, nombre y datos de contacto de la entidad pública o privada contratante, fecha de expedición de la certificación, objeto, fecha de inicio y terminación del contrato, valor del contrato en pesos, estado del contrato y nombre, firma y cargo de quien expide la certificación. Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otro ó de principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor. No se aceptarán certificaciones de supervisores o interventores. Las certificaciones de los contratos registrados en el RUP con los que pretenda acreditar la experiencia deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En el supuesto de Bolsa registrados en el RUP el proponente deberá allegar las certificaciones de los contratos y/o convenios o negociaciones con los que pretende acreditar la experiencia.<br>iv. En el caso donde la información contenida en las certificaciones no sea suficiente para validar el objeto y el valor solicitado para acreditar experiencia, se deberá allegar copia de los contratos o/o convenios o/o comprobantes de negociaciones en Bolsa Mercantil.<br>v. Mínimo uno (1) de los negocios jurídicos presentados por el proponente deberá contener la prestación del servicio de alimentación escolar en distinto sea (6) instituciones educativas ubicadas en zona rural y/o urbana y un (1) contrato o programas de asistencia social. Para acreditar la anterior será obligatorio la presentación de la certificación de la entidad contratante, donde se identifique cada una de las instituciones con sus respectivas sedes.<br>vi. No será tenida en cuenta como experiencia los contratos de suministro de pasabocas, alimentos crudos, alimentos, empanadas, en el marco de eventos sociales.<br>vii. El proponente deberá presentar acta de liquidación o certificación en donde se manifieste que el contrato se encuentra liquidado.<br>viii. Para el caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, solo será tenida en cuenta la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación en el consorcio unión temporal o promesa de sociedad futura, en la cual fue adquirida.<br>ix. En caso de proponentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura), cualquiera de sus integrantes podrá acreditar la experiencia requerida, sin embargo, el proponente con mayor participación deberá acreditar mínimo dos (2) de los negocios jurídicos presentados. | | CUMPLE | 1. Contrato No. 726 de 2021.<br>○ Contratista: Grupo empresarial Food sas (100%)<br>○ Objeto: Brindar la seguridad alimentaria para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo y mejorar las condiciones nutricionales de la población vulnerable del municipio de cota.<br>○ Valor del contrato reportado en RUP $15.999,66<br>○ Consecutivo RUP 19<br>○ Códigos UNSPSC 50192700-50193000 – 85151500 – 85151600 – 85151700 – 93131600 |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| **Nota**: La Alcaldía de Cota verificará la experiencia solicitada en este numeral en el RUP y NO se tendrá en el mismo.<br><br>El Municipio se reserva el derecho de verificar la información aportada por el proponente, durante la evalu soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copia de los contratos, copia de los liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos o cualquier otro.<br><br>AUTOCERTIFICACIONES: En ningún caso serán válidas las auto certificaciones para acreditar la experi<br><br>Si el proponente no cumple este requisito, se calificará NO HABIL para el presente proceso. | | | |

El proponente UT ASOCIACIÓN FOOD COTA representado legalmente por WILLIAM JAVIER CABREJO GARCIA, identificado con cédula de ciudadanía No. 79797941 de Bogotá, **CUMPLE** con los requisitos de experiencia exigidos en el pliego de condiciones definitivos por lo que se encuentra **HABILITADO** en el requisito de experiencia**.**

**PROPONENTE No. 1: U.T. SEVIVECOTA 2024**

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| **2.7.1. EXPERIENCIA GENERAL**<br><br>El proponente deberá contar con experiencia general reportada en el RUP, con máximo dos (2) certificaciones de contratos, cuyo objeto sea igual o similar a programas de suministro, alistamiento, transporte, elaboración, preparación y distribución de complementos alimentarios en programas de alimentación a diferentes grupos poblacionales cuyo valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV y codificados al menos en (4) cuatro de los seis códigos relacionados en la siguiente clasificación establecida en el Clasificador de Bienes y Servicios, así:<br><br>Clasificación UNSPSC / Descripción<br>85151600 Asuntos nutricionales<br>90101600 Servicios de banquetes y catering<br>85151700 Planeación y ayuda de política de alimentos<br>93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición<br>93141500 Desarrollo y servicios sociales<br>50193000 Bebidas y comidas infantiles<br><br>PORCENTAJE MÍNIMO PRESUPUESTO OFICIAL / NÚMERO DE CONTRATOS PARA MIPYMES Y EMPRESAS O EMPRENDIMIENTOS DE MUJER<br>75% Hasta 3 contratos<br>120% Hasta 4 contratos | X | | 1. Acta de liquidación CPS No. SE-SAMC-158-2022.<br>○ Contratista: Sedelco sas (60%) - Unión temporal sevivecundi 2022<br>○ Objeto: Desarrollar el programa de alimentación escolar, a través del cual se brinda un complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes registrados en el sistema integrado de matricula "SIMAT"de municipios no certificados del departamento de Cundinamarca.<br>○ Valor del contrato reportado en RUP $24.531,84<br>○ Consecutivo RUP 6<br>○ Códigos UNSPSC 50193000-85151600-85151700-90101600-93131600-93141500<br><br>2. CPS No. SE-LP-282-2022<br>○ Contratista: Sedelco sas (60%) – Union temporal SEVIVEPAE 2022<br>○ Objeto: Desarrollar el programa de alimentación escolar, a través del cual se brinda un complemento alimentario, a niños, niñas y adolescentes registrados en el sistema integrado de matrícula "SIMAT" de municipios no certificados del departamento de Cundinamarca"<br>○ Valor del contrato reportado en RUP $33.124,98<br>○ Consecutivo RUP 5<br>○ Códigos UNSPSC 50193000-85151600-85151700-90101600-93131600-93141500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.7.2. EXPERIENCIA ESPECIFICA<br><br><br><br>**Nota:** La Alcaldía de Cota verificará la experiencia solicitada en este numeral en el RUP y NO se tendrá en el mismo.<br><br>El Municipio se reserva el derecho de verificar la información aportada por el proponente, durante la evalua soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copia de los contratos, copia de los liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos o cualquier otro.<br><br>AUTOCERTIFICACIONES: En ningún caso serán válidas las auto certificaciones para acreditar la experi<br><br>Si el proponente no cumple este requisito, se calificará NO HABIL para el presente proceso. | X | | 1. Acta de liquidación Contrato No. 366 de 2018.<br>○ Contratista: Fundación Vivecolombia (100%)<br>○ Objeto: Suministro de alimentación para el programa de restaurantes escolares y programas sociales (hogares comunitarios, clubes de orientación, adulto mayor y discapacidad).<br>○ Valor del contrato reportado en RUP $8.583,68<br>○ Consecutivo RUP 065<br>○ Códigos UNSPSC 50192700-50193000 – 85151500 – 85151600 – 85151700 – 93131600<br>○ Certificación de raciones diarias suministradas, preparadas en sitio e industrializado – (Aplica para el Programa de Restaurantes), febrero de 2019 cantidad mensual 127.776. Suscrita por la jefe jurídica y de contratación de Tocancipá.<br><br>2. Acta de liquidación Contrato No. 343 de 2019.<br>○ Contratista: Fundación Vivecolombia (100%)<br>○ Objeto: Suministro de alimentación para el programa de restaurantes escolares y programas sociales (hogares comunitarios, clubes de orientación, adulto mayor y discapacidad) del municipio de Tocancipá)<br>○ Valor del contrato reportado en RUP $9.986,56<br>○ Consecutivo RUP 065<br>○ Códigos UNSPSC 50192700-50193000 – 85151500 – 85151600 – 85151700 - 93131600 |

El proponente UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 representado legalmente por JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.026.257.359 de Bogotá, **CUMPLE** con los requisitos de experiencia exigidos en el pliego de condiciones definitivos por lo que se encuentra **HABILITADO** en el requisito de experiencia.

**REQUISITOS PONDERABLES:**

**PROPONENTE No. 2: U.T. SEVIVE COTA 2024 con NIT.**

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| **PUNTAJE POR PRECIO DE LA OFERTA – 20 PUNTOS** | | | |
| 2.10.1 PUNTAJE POR PRECIO DE LA OFERTA: 20 PUNTOS. | X | | AL SER UNICO OFERENTE HABILITADO, SE OTORGA LA TOTALIDAD DE LOS PUNTOS REQUERIDOS. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| PARA LA ELABORACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA LOS PROPONENTES NO DEBERÁN SOBREPASAR EL VALOR PRESUPUESTAL DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS Y CERTIFICADOS DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTALES, NI EXCEDER EL PRESUPUESTO ESTABLECIDO SOBRE EL TOTAL DE PRECIOS UNITARIOS. | | | |
| **INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN DE MUJERES Y MYPIMES - 0,50 PUNTOS** | | | |
| 2.10.2. INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN DE MUJERES Y MYPIMES (máximo 0,50 puntos)<br><br>Se otorgará el siguiente puntaje: EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES 0.25 PUNTOS. Para este Item se otorgará un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos, para acceder al puntaje. los proponentes con la oferta deben acreditar alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del 1082 de 2015.<br><br>MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS 0.25 PUNTOS. Para este Item se otorgará un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos a los oferentes que acrediten condición de MIPYME.<br><br>Lo anterior, deberá acreditarse en los términos del Decreto 1860 de 2021.<br><br>Nota: 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 empresa o emprendimiento de mujeres y/o Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal. | X | | APORTA CERTIFICACION DE EMPRENDIMIENTO DE MUJERES 0,25<br>NO APORTA CERTIFICACIN DE MIPYME. |
| **CALIDAD - 33,50 PUNTOS** | | | |
| Recurso humano adicional al solicitado. 15 puntos. Se asignará puntaje por cada perfil solicitado y presentado por el proponente para hacer parte del recurso humano adicional disponible en la ejecución del proyecto, así: PROFESIONAL EN CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR. | X | | APORTA LO SOLICITADO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| a. Se asignarán (15) puntos al proponente que oferte mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que pondrá a disposición del programa la certificación microbiológica de calidad sobre los alimentos a suministrar en el presente proceso.<br>Para lo cual deberá realizar la presentación de un profesional MICROBIOLOGO INDUSTRIAL con posgrado en seguridad alimentaria y nutricional y/o control de calidad de alimentos y/o seguridad y calidad alimentaria y/o Gestión de la calidad de alimentos. Con ocho (08) años de experiencia profesional contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional (Art. 229 decreto 019 de 2012), de los cuales cinco (05) años deben ser con experiencia específica en programas de alimentación escolar.<br>Nota: Para acreditar este ofrecimiento el proponente deberá aportar el título profesional, tarjeta profesional (en caso que aplique), certificación de experiencia sin que la misma se traslape en el tiempo. | | | |
| COORDINADOR DE APOYO ADICIONAL PARA LA GESTIÓN DE LOS PROYECTOS SOCIALES.<br>Se asignarán 10 puntos al proponente que ofrezca un (01) profesional en ingeniería de alimentos y/o ingeniería industria y/o administrador con posgrado en gestión de proyectos y/o en gestión de logística, que deberá contar con experiencia profesional específica (Ley 842 de 2003) de mínimo de dos<br>(02) años en programas de alimentación escolar.<br>Nota: Para acreditar este ofrecimiento el proponente deberá aportar el título profesional, tarjeta profesional (en caso que aplique), certificación de experiencia sin que la misma se traslape en el tiempo. | X | | APORTA LO REQUERIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES. |
| Bodega y/o Planta de Operación (tamaño). 8,5 puntos. Se asignarán hasta 8.5 puntos al proponente que acredite con la misma bodega y/o planta de operación ofertada como requisito habilitante, mayor área en metros cuadrados para la operación del proyecto así:<br>Metros cuadrados adicionales al requisito habilitante de bodega — Puntos a asignar<br>100m2 — 4<br>200m2 — 6<br>400m2 — 8,5 | X | | EN VISITA Y DOCUMENTOS APORTADOS, CUMPLE LO REQUERIDO Y SE OTORGAN 8,5 PUNTOS. |
| **PUNTAJE POR APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL Y LOCAL DEL MUNICIPIO DE COTA - 20 PUNTOS** | | | |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| 2.10.4 PROTECCIÓN A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 Puntos)<br>La entidad al momento de establecer los bienes y servicios relevantes observa que el 71 % corresponde a un servicio de catering y el 29 % corresponde a un servicio de entrega de bienes que reporta tanto la entrega de bienes como el servicio de empaquetado, transporte y entrega, situación que lleva a concluir que si bien pueden existir bienes reportados en el VUCE, lo cierto es que estos no resultan relevantes al momento de compararlos frente al valor del conjunto de servicios a contratar, esto es, un 80 % o más del valor del contrato corresponde a servicios frente a un 20 % o menos del valor del contrato que corresponde a bienes incluidos en el VUCE.<br>Visto que el objeto del contrato mayoritariamente corresponde a un servicio de catering y de logística de entrega de bienes para garantizar la seguridad alimentaria de los grupos poblacionales priorizados, los proponentes que deseen obtener puntaje por el componente de protección a la industria nacional deberán diligenciar el formato intitulado "PUNTAJE DE INDUSTRIA NACIONAL" según corresponda su situación puntual.<br>Así, la entidad ha determinado que NO hay bienes nacionales relevantes por tratarse de varios servicios los relevantes en el presupuesto, esto aplicando la definición de Servicios Nacionales del artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, consecuentemente los oferentes deberán partir de dicha premisa y diligenciar el formato correspondiente y que se anexa a este documento para obtener un puntaje bajo este incentivo.<br>Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por ii) la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por ambos aspectos. | X | | APORTA LO REQUERIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES |
| **CUOTA PARAFISCALES (DECRETO 248 - 2021) – 6 PUNTOS** | | | |
| En cumplimiento con el literal "a" del artículo 2.20.1.2.1. de Decreto 248 de 2021, el Municipio otorgará seis (6) puntos al oferente que presente contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales, cuyos proveedores se encuentren mayoritariamente (la mitad más uno) a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con | X | | APORTA LO REQUERIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.<br>NOTA 1: En caso de proponentes plurales (UT, consorcio) en conjunto o cualquiera de sus integrantes podrá acreditar el cumplimiento de los requisitos de este numeral. | | | |
| **PROVEEDOR DIRECTO (DECRETO 248 - 2021) – 6 PUNTOS** | | | |
| En cumplimiento con el literal "b" del artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021, el Municipio otorgará seis (6) puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.<br>NOTA 1. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.<br>NOTA 2. Para acreditar la calidad del pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación. | X | | APORTA LO REQUERIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES |
| **PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES. (DECRETO 248 - 2021) – 10 PUNTOS** | | | |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| En cumplimiento con el artículo 2.20.1.2.3. del Decreto 248 de 2021, el Municipio otorgará hasta diez (10) puntos los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.<br><br>NOTA 1. Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.<br><br>NOTA 2. Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021.<br><br>NOTA 3. Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.<br><br>NOTA 4. En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del Decreto 248 de 2021, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente. | X | | APORTA LO REQUERIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES |
| **PUNTAJE POR APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD PUNTAJE POR APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD – 1 PUNTO** | | | |

<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">CUMPLE</th><th>OBSERVACIÓN</th></tr>
<tr><th>SI</th><th>NO</th><th></th></tr>
<tr><td>Se otorga este puntaje atendiendo lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto 392 de 2018 que señala:<br><br>“En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:<br><br>La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificaránel número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.<br><br>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.<br><br>Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:<br><br>Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión<br><br><table><tr><th>Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente</th><th>Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido</th></tr><tr><td>Entre 1 y 30</td><td>1</td></tr><tr><td>Entre 31 y 100</td><td>2</td></tr><tr><td>Entre 101 y 150</td><td>3</td></tr><tr><td>Entre 151 y 200</td><td>4</td></tr><tr><td>Más de 200</td><td>5</td></tr></table><br>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.”</td><td>X</td><td></td><td>APORTA LO REQUERIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES</td></tr>
</table>

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| En consecuencia, se otorgará un (1) punto a la propuesta que acredite personal con discapacidad en los términos de la precitada disposición. | | | |
| **PUNTAJE ADICIONAL – 3 PUNTOS** | | | |
| 2.10.11 PUNTAJE ADICIONAL (3 puntos)<br><br>Dada las necesidades adicionales que el Programa de Alimentación Escolar requiere cubrir en las Instituciones Educativas y jardines del Municipio, la ALCALDIA otorgara un puntaje adicional para el proponente que suministre lo siguiente:<br><br>Puntos de Hidratación: Tendrá 0.5 puntaje adicional.<br><br>Ø Para las I.E.D Parcelas, EPP y Camilo Torres: 3 puntos de hidratación a disposición de los estudiantes por cada sede.<br><br>Ø Para las I.E.D Ubamux, Pueblo Viejo, Sol solecito, la Moya, Abra, Rozo y Ruperto Melo: 1 punto de hidratación a disposición de los estudiantes por cada sede.<br><br>Ø Para los jardines a cargo de la Secretaria de Desarrollo Social – por cada sede.<br><br>Fruta: Tendrá 0.5 puntaje adicional. El proponente que oferte suministrar fruta para todos los días dentro del refrigerio industrializado.<br><br>Operarios: Tendrá 0.5 puntaje adicional. El proponente que oferte 3 operarios para entrega de refrigerio industrializado para las sedes de EPP, Parcelas y Camilo Torres.<br><br>Menaje: Tendrá (1) un punto adicional. Se le otorgará un puntaje máximo de 1 punto al oferente que, mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, se comprometa a entregar los siguientes artículos requeridos nuevos y el cual no generara costo alguno a la entidad y en la que se evidencie que la entrega se realizará dentro | X | | APORTA LO REQUERIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES PARA OBTENER 3 PUNTOS DERIVADO DEL OFRECIMIENTO DE LA TOTALIDAD DE PARAMETROS CORRESPONDIENTES. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| de los primeros treinta (30) días de ejecución del contrato al programa de PAE.<br>Ø Dos (2) Purificador de agua en acero inoxidable a base de ozono con filtro de carbón activado de microfiltración de 7", capacidad 180 lts/h, 110 voltios.<br>Ø Tres (3) dispensadores de jugo manual de 3 tanques de 8 litros cada uno, en acero inoxidable, tanque de acrílico, bandeja de goteo extraíble. Ancho 86cm, alto 60 cm, fondo 60 cm.<br>Ø Once (11) ralladores Industriales en acero inoxidable<br>Ø Dos (2) Nevecones Industrial en acero inoxidable entre 1.100 y 1.300 Litros<br>Ø Tres (3) Estufas ergonómicas de 4 fogones en acero inoxidable<br>Ø Once (11) alacenas en acero inoxidable tipo nevecon Tres (3) picadores industriales con once discos de cambio Ø Un (1) lavaplatos industrial con capacidad de lavado de 1.000 platos diarios en acero inoxidable<br>Ø Raciones alimentarias adicionales: 0.5 puntos Ø Se le otorgara un puntaje máximo de 0,5 puntos al oferente que oferte sin costo alguno para la entidad el suministro de ración de almuerzo a los docentes de cada una de las IED del programa "PAE – Secretaria de Educación y puntos de ración en sitio de la Secretaria de Desarrollo Social. | | | |
| **REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.** | | | |
| REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.<br><br>En atención a lo preceptuado en el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022 se procederá a reducir durante la evaluación de las ofertas 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.<br><br>Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior. | | X | NO SE HACE REDUCCION TODA VEZ QUE NO CUENTA CON CONTRATOS REPORTADOS COMO INCUMPLIDOS. |

| REQUISITO | CUMPLE | | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| 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.<br><br>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. | | | |

**CONCLUSION DE LA EVALUACION DEL OFERENTE U.T. SEVIVE COTA 2024**

| ITEM | CUMPLE/NO CUMPLE |
|---|---|
| JURIDICO | CUMPLE |
| TÉCNICO | CUMPLE |
| FINANCIERO | CUMPLE |

El proponente U.T. SEVIVE COTA 2024 obtiene un total de 99,75 puntos, siendo el único oferente habilitado, por lo tanto, el comité evaluador derivado de la revisión, análisis e informe de las propuestas, recomienda la ordenador del gasto la adjudicación del contrato al oferente U.T. SEVIVE COTA 2024, integrado de la siguiente manera:

| | | | |
|---|---|---|---|
| UT SEVIVECOTA 2024 | N/A | SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOGISTICA SAS | 90% |
| | | FUNDACION VIVE COLOMBIA | 10% |

En atención a lo anterior, la oferta económica del proponente aludido, responde al valor de $14.943.268.796.

Nota: La presente se publica en la plataforma SECOP II,

**LUZ YAMILE MORTIGO GONZALEZ**
Secretaria de Educación
Evaluador Técnico y de Experiencia

**DIANA CAROLINA BARBOSA .**
Secretaria de Desarrollo Social
Evaluador Técnico y de Experiencia

**LUIS GABRIEL CAMPUZANO ALZATE**
Asesor Contratación
Evaluador Jurídico y Técnico

**ANA PAOLA GOMEZ NEUQUE**
Contratista -Secretaria de Educacion- Evaluador Técnico y financiero