VERIFICACIÓN REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN ECONOMICA.

Madrid – Cundinamarca
19 de diciembre de 2024
PROCESO DE SELECCIÓN BAJO LA MODALIDAD DE LICITACIÓN PÚBLICA No. LP-012-2024

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA AMPLIAR COBERTURA DEL 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" EN LAS SEDES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE MADRID CUNDINAMARCA VIGENCIA 2025.

FECHA DE CIERRE: 19 de diciembre de 2024.

1. **OFERENTE:** FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO, con NIT. 900909214-7
   REPRESENTANTE LEGAL: ROSMERY EDIALETH BARBA ARDILA, identificada con cedula de ciudadanía No. 51.948.155 expedida en Bogotá

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
4.1.1.1. CONDICIONES DE EXPERIENCIA. **1. EXPERIENCIA GENERAL:** Se requiere que el proponente acredite su experiencia especifica con la presentación de hasta dos (2) certificaciones de contratos o las correspondientes actas de liquidación de contratos y/o convenios, que se encuentren ejecutados, terminados y/o liquidados cuyo objeto correspondan a la Prestación del Servicio en Programas de Alimentación Escolar. . 1. El valor de los contratos sumados, debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de la presente contratación expresado en SMMLV, valor que se tomará de conformidad con el Registro Único de Proponentes – RUP. 2. Como mínimo cada contrato deberá acreditar un plazo de ejecución igual o superior al plazo del contrato que aquí se pretende contratar. 3. Cada uno de los contratos debe contemplar las dos (2) modalidades de ejecución objeto del presente contrato, entiéndase para esto, modalidad preparada en sitio e industrializada. 4. Al menos uno de los contratos aportados debe acreditar la entrega y/o distribución diaria de a Instituciones Educativas de mínimo 6.400 raciones alimentarias diarias bien sea de complemento reforzado tipo desayuno y/o almuerzo o raciones en la modalidad de atención industrializada.	**CUMPLE**	**CUMPLE:** Una vez analizado los soportes de la propuesta se evidencia que el proponente anexa el formato No 7 y acredita los soportes requeridos.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
5. Los contratos que se pretendan acreditar deben encontrarse en conjunto inscritos en el RUP con la totalidad de los códigos del clasificador de bienes y servicios:		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
50 11 15 00	Carne Y Aves De Corral
50 19 21 00	Pasabolas Y Snacks
50 19 30 00	Bebidas Y Comidas Infantiles
78 13 17 00	Almacenamiento A Granel
78 13 18 00	Bodegaje Y Almacenamiento Especializado
78 14 15 00	Servicios de organización de transporte
80 10 16 00	Gerencia De Proyectos
80 11 15 00	Desarrollo De Recursos Humanos
80 11 17 00	Reclutamiento De Personal
85 15 15 00	Tecnología De Alimentos
85 15 16 00	Asuntos Nutricionales
85 15 17 00	Planeación Y Ayuda De Política De Alimentos
90 10 15 00	Establecimientos Para Comer Y Beber
90 10 16 00	Servicios De Banquetes Y Catering
90 10 17 00	Servicios De Cafetería
90 10 18 00	Servicios De Comida Para Llevar A Domicilio
93 13 16 00	Planeación Y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición
93 14 15 00	Desarrollo Y Servicios Sociales

4.1.1.1.1. ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA

La valoración de la experiencia del proponente se sujetará a las siguientes reglas especiales:

1. Para efectos de acreditar la experiencia, el proponente deberá anexar copia del o los contratos, copia del acta de liquidación, en caso de no contarse con acta de liquidación deberá aportar certificación de cumplimiento del contratante donde se evidencie el objeto y actividades ejecutas, incluido el valor del contrato por ítem o actividad, en todo caso la entidad se reserva el derecho a solicitar los demás documentos que considere necesarios para verificar la experiencia exigida.
2. Los contratos con los cuales se pretenda acreditar la experiencia serán objeto de verificación y se evaluarán únicamente aquellos ítems a que alude las especificaciones técnicas de los bienes requeridos por el Municipio, respecto de los cuales se hará el cotejo de las condiciones establecidas en el inciso anterior, los ítems que no guarden correlación en el marco del Programa de Alimentación Escolar, no serán tenidos en cuenta para efectos de la experiencia acreditada por el proponente.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
3. En el caso de que el proponente pretenda acreditar su experiencia con contratos donde participó como consorciado o integrante de unión temporal, deberá adjuntar copia del documento que acredite cual fue la participación en dicha sociedad y de esta manera se evaluará la experiencia que pretenda acreditar. 4. Este requisito se acreditará con la información consignada en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio, para ello se requiere que el proponente resalte o indique en su RUP, los contratos con los que pretenda que se le evalué la experiencia. 5. La verificación de la experiencia se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el ANEXO dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo. 6. Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información: • Nombre entidad contratante • Fecha de Expedición de la certificación • Objeto • Cantidad de Raciones diarias suministradas • Fecha de Inicio y Terminación • Valor del contrato en pesos • Nombre, Firma y Cargo de quien expide la certificación. • Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada. Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otrosí al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor. 7. Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso serán válidas las auto certificaciones. 8. Si el Proponente es plural, cada uno de los integrantes de la figura plural deberá acreditar que cuenta con esta experiencia en el Certificado de Inscripción y Clasificación en el Registro de Proponentes RUP, según el código UNSPSC antes señalado, y para efectos el cumplimiento de la cuantía mínima expresada en SMLMV por parte del Consorcio o Unión Temporal, se tomará la sumatoria de los valores reportados por cada uno. 9. En los casos en que el contrato haya sido celebrado en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenida en cuenta la experiencia específica de acuerdo con el porcentaje de participación que haya tenido en dicha ejecución, del integrante de la figura plural que se presenta como proponente en el presente proceso. 10. Cuando la experiencia específica del proponente provenga del desarrollo de las actividades ejecutadas dentro un contrato de obra que incluya un componente de estudios y diseños, se tendrá		

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
en cuenta para efectos de verificación, habilidad y ponderación cuando así corresponda, el valor y los alcances técnicos referentes a las actividades que resulten concordantes o coincidentes con las requeridas por la entidad como experiencia específica. Para este efecto el proponente deberá allegar dentro de su oferta, los documentos que contengan la información discriminada del valor de ejecución correspondiente a las actividades requeridas como experiencia específica. En caso de existir diferencias entre la información relacionada en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones y la relacionada en el el documento soporte anexado que complemente la información del RUP para acreditar la experiencia, esta última será la que se utilizará para la evaluación. 11. Para efectos de acreditación de la experiencia, la información no verificada por las Cámaras de Comercio se deberá aportar mediante documento soportes que cumpla con los requisitos del presente numeral; por tanto si llegare a existir diferencias entre el documento soporte y el RUP prevalecerá el documento soporte en relación con la información no verificada, siempre y cuando cumpla con los requisitos establecidos para ello. 12. En caso de existir diferencias entre la información verificada por las Cámaras de Comercio en el RUP y aquella que se acredite en documentos adicionales diferentes al RUP, prevalecerá la información contenida en el RUP. Al proponente que demuestre la experiencia específica habilitante establecida en este numeral y cumpla con las reglas exigidas para la valoración de la experiencia, se declarará como CUMPLE. **4.1.1.1.2. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES O EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS.** Se establece como Criterio diferencial para Mipymes o emprendimientos de mujeres en el sistema de compra pública, la posibilidad de acreditar la experiencia específica requerida con un valor igual o superior al 90% del presupuesto oficial estimado para el presente proceso, sin embargo los demás requisitos anteriormente exigidos se mantienen. El requisito aquí establecido se verificará en quien acredite su calidad de Mipyme o Empresa o Emprendimiento de Mujer de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021. Tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad correspondiente y que tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o unión temporal.		
4.1.2.2. CONTENIDO DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIMENTOS DEL PAE El proponente deberá presentar carta de compromiso suscrita por el representante legal, en donde se	**CUMPLE**	Anexa certificación

<table>
<tr><th colspan="4">A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS</th></tr>
<tr><td colspan="2">comprometa a cumplir con lo establecido en la resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos, durante todas las etapas del proceso.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">4.1.1.2. PERSONAL MÍNIMO
<table>
<tr><th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>CANTIDAD REQUERIDA</th><th>EVALUABLE</th></tr>
<tr><td>Coordinador Operativo Municipal</td><td>Coordinador Operativo Municipal: Profesional en ingeniería industrial, ingeniero de alimentos con especialización en gerencia de proyectos y afines. Con experiencia general de mínimo tres (03) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso. Experiencia certificada en interventoría PAE mínimo un (01) año y dos (02) años como jefe de operaciones.</td><td>1</td><td>SI</td></tr>
<tr><td>Personal Manipulador De Alimentos RPS</td><td>Persona mayor de 18 años sin formación académica, con experiencia mínima de un (1) año en cargo relacionados en manipulación de alimentos.

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Contar con Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual</td><td>(35) personas</td><td>NO</td></tr>
</table></td><td>NO CUMPLE</td><td>En cuanto a la acreditación de los perfiles solicitados se evidencia lo siguiente:
Coordinador Operativo Municipal: NO CUMPLE, anexa la correspondiente documentación de Jairo Vargas Alba, se verifica que cuenta con los estudios solicitados sin embargo en la experiencia solicitada remiten contratos lo cuales no son soporte para validar la experiencia profesional se debe aportar las actas de liquidación o las respectivas certificaciones de los mismos, tal como lo exige el requisito.

Nutricionista: CUMPLE, Se verifica la documentación aportada de María Natalia Plaza el cual CUMPLE con lo solicitado en el requisito.

Coordinador logístico: NO CUMPLE, Se verifica la documentación de Nazly Andrea Pulido sin embargo se evidencia que no anexa las certificaciones o actas de liquidación correspondientes ADS No. 15-ADS No. 1, celebrados con la Universidad Nacional.

Operarios de Bodega: NO CUMPLE, no anexa la correspondiente documentación que acredite el requisito.

Conductores: NO CUMPLE
CONDUCTORES
- No se aporta documento hoja de vida transportador Nelson Alfonso Pardo</td></tr>
</table>

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS					
	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. **Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.** **Curso con mínimo 10 horas en higiene y manipulación de alimentos (mayores de 18 años de edad) Con una disponibilidad del 100%**				- No se aporta documento hoja de vida transportador Diego Alejandro Torres. - No se aporta documento hoja de vida transportador Jose Ignacio Caro. - No se aporta documento hoja de vida transportador William Humberto Martinez. - . No se aporta documento hoja de vida transportador Cesar Augusto Rojas. - No se aporta documento hoja de vida transportador Breidys Grau
Personal manipulador de alimentos RI	**Persona mayor de 18 años sin formación académica, con experiencia mínimo de un año en cargo relacionados en manipulación de alimentos.** **Curso con mínimo 10 horas en higiene y manipulación de alimentos (mayores de 18 años de edad) Con una disponibilidad del 100%**	**(8) personas**	**NO**		

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS					
Nutricionista	**Nutricionista Dietista, Deberá contar con experiencia como nutricionista Dietista, de ocho años (8) como experiencia general y mínimo dos años en interventoría del programa de alimentación escolar.**	**1 persona**	**SI**		
Coordinador Logístico	**Ingeniero de alimentos con experiencia general de mínimo diez años (10) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso. Experiencia certificada procesos de PAE mínimo cinco (5) años**	**1 persona**	**SI**		
Operarios de Bodega	**Bachiller con experiencia mínima de un (1) año como operario de bodega.**	**3 persona**	**SI**		
Administrativo	**Profesional en Ingeniería Financiera, o ingeniero industrial y/o técnicos administrativos, con experiencia general de mínimo Cuatro (04) años Experiencia en análisis financiero, modelado financiero y proveeduría de mínimo un (01) año.**	**1 persona**	**NO**		
Conductores	**Mayor de edad, licencia de conducción apta para la actividad certificado de formación en manipulación de alimentos. Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente. Con experiencia general de 3**	**6 persona**	**SI**		

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS					
	años y un año en experiencia específica en distribución de alimentos.				

El equipo de personal relacionado en el numeral 4.1.2.3., comprende el mínimo de personal que el contratista deberá mantener a lo largo de la ejecución del contrato.
En todo caso, para efectos de la presentación y evaluación de la propuesta, se estableció un GRUPO DE PERFILES EVALUABLES, respecto del cual se deberá allegar los documentos que acrediten las condiciones académicas y de experiencia.
En consecuencia, para la presentación de la oferta se deberá presentar la documentación que acredite la formación académica y la experiencia para los cargos. La documentación de los demás cargos, debe ser entregada por el proponente adjudicatario, una vez firmado el contrato. Sin perjuicio de lo anterior, el proponente deberá anexar dentro de la propuesta, Carta de compromiso del profesional propuesto suscrito por él para trabajar con el Proponente en la ejecución del contrato, manifestando expresamente que acepta las obligaciones, responsabilidades y actividades a desempeñar.

La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas de experiencia para el equipo profesional requerido, tanto el mínimo como el evaluable, se sujetará a las siguientes reglas:

a. Anexar la documentación y certificaciones correspondientes que acrediten la información presentada, estas últimas deberán especificar fecha de inicio y fecha de terminación y las funciones realizadas.

b. Para la acreditación de la experiencia general de los profesionales en nutrición y en el ára de la salud, se contabilizará el periodo comprendido entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente invitación.
c. Para las demás profesiones, la experiencia general requerida a se contará a partir de la terminación del pensum académico de conformidad con lo determinado por el Decreto 019 de 2012 expedido por el Gobierno Nacional.
d. Para la acreditación de la experiencia de cada uno de los integrantes del personal requerido (mínimo y evaluable) deberán presentar certificaciones de los contratos terminados cuando así corresponda, su respectiva acta de liquidación o cualquier otro documento debidamente firmado por el contratante del personal, que contenga, como mínimo, la siguiente información:
    I. Objeto del contrato.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
II. Fechas de inicio y terminación del contrato. III. Valor del contrato. IV. Nombre del contratante. V. Cargo desempeñado y funciones detalladas VI. Fechas de inicio y terminación de las actividades desempeñadas por el profesional bajo el cargo acreditado. VII. Firma del personal competente NOTA 1: Para la acreditación de la experiencia de los profesionales evaluables, la información requerida es tanto la del contrato en el que el profesional desempeño el cargo (objeto, valor, fechas de inicio y terminación, etc); así como la información del contrato de vinculación laboral del profesional con el ejecutor del contrato (cargo, funciones, fechas de vinculación del profesional, etc). NOTA 2: Las certificaciones de personas naturales o jurídicas expedidas por el mismo proponente para acreditar la experiencia de su grupo de profesionales, deberán venir acompañadas por una copia del respectivo contrato para el cual laboró o prestó sus servicios, con su certificación y la correspondiente copia del contrato, conjuntamente con su respectiva acta de recibo final o liquidación o certificación. NOTA 3: Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial de conformidad con el artículo 251 del Código General del Proceso. e. La formación académica se acreditará mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. Tratándose de títulos obtenidos en el exterior y mediante los cuales se pretenda habilitar u obtener puntaje, estos deberán estar homologados ante el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con la reglamentación vigente. El proponente debe anexar copia de la respectiva resolución de convalidación de estudios expedida por el Ministerio de Educación Nacional. **f.** El proponente que resulte adjudicatario, deberá presentar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, todos los documentos soporte (diplomas o actas de grado, documento de identificación, certificaciones laborales y/o de experiencia, matricula profesional y demás documentos necesarios para corroborar las exigencias del pliego) del personal restante para conformar el equipo mínimo exigido, de acuerdo a las condiciones y requisitos exigidos para ello en el presente pliego, y éstos deberán contar con la aprobación por parte de EL MUNICIPIO, so pena de la aplicación de las sanciones previstas en el presente pliego y en el contrato y deberán acreditar sus condiciones conforme lo dispuesto en el numeral 4.1.2.3 del presente pliego de condiciones**.**		
4.1.1.1BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAGE **4.1.1.2 SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE**	**NO CUMPLE**	**NO CUMPLE:** Carta de Compromiso No especifica: - Bodega de “almacenamiento y/o planta de ensamble”, según el pliego de condiciones.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
4.1.2.3 VISITA DE VERIFICACIÓN		- Cumplimiento con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, según el pliego de condiciones. - i) Estar disponible para el inicio de la ejecución de la operación para el Programa de Alimentación Escolar, según el pliego de condiciones. - v) Indicar si cuenta con mezanines, niveles o racks para el calculo de las áreas de almacenamiento de la o las bodegas, cuya área total no podrá ser superior al 20% del área total requerida para la bodega, según el pliego de condiciones. - vi) En caso de ser dos o mas niveles, relacionar en la carta de compromiso que cuenta con u sistema de carga (malacate o montacarga) para el transporte de materias primas y productos entre niveles, mezanines o racks, lo cual se verificara durante la ejecución, según el pliego de condiciones. **ACREDITACIÓN DEL INMUEBLE:** 1. Propietario: N.A. 2. Arrendatario. CUMPLE. El proponente aporta documentación certificado de liberta y tradición, y contrato de arrendamiento vigente, según el pliego de condiciones. 3. Contrato de arrendamiento comercial: N.A. 4. Planos y dirección de la bodega: NO CUMPLE. El proponente aporta planos, si

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
		embargo no especifica el numero de la bodega. 5. Cumplimiento de condiciones mínimas: NO CUMPLE. No se aporta solicitud de cumplimiento condiciones mínimas técnicas vías de acceso, servicios públicos, disposición de residuos sólidos, ventilación, iluminación, demarcación de área, servicios sanitarios, disposición área seca, fría etc, según el pliego de condiciones. **PLAN ESQUEMATICO**: **NO CUMPLE**. El Proponente aporta el documento plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura, en el cual se evidencia el metraje total de la bodega y el metraje detallado por áreas. Se adjunta tarjeta profesional del arquitecto, *NO SE APORTA diploma y/o acta de grado. Certificado de vigencia del consejo profesional nacional de Arquitectura con fecha de emisión superior a 30 días.* **NO CUMPLE.** El plano esquemático no referencia las medidas o dimensiones y permite realizar el cálculo de cada una de las siguientes áreas mínimas solicitadas en cumplimiento de lo establecido en el pliego de condiciones: **A. NO CUMPLE.** Área de recepción y control de calidad de alimentos. En el plano se define área de lavado de canastillas y estibas. **B. NO CUMPLE.** Área de almacenamiento de productos no perecederos. En el plano se define área de despacho. **C. NO CUMPLE.** Área de almacenamiento de productos perecederos. En el plano se define área de recepción y control de calidad de alimentos.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
		D. NO CUMPLE. Área de almacenamiento de Fruver. En el plano se define área de almacenamiento de RI. **E. NO CUMPLE.** Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI. En el plano se define área de almacenamiento de productos no perecederos. **F. NO CUMPLE**. Área de almacenamiento de canastillas. En el plano se define área de almacenamiento de productos perecederos. **G. NO CUMPLE.** Área de lavado de canastillas y estibas. En el plano se define área de almacenamiento de Fruver. **H. NO CUMPLE**. Área de productos no conformes. En el plano se define cuarto frio para almacenamiento de cárnicos. **I. NO CUMPLE**. Área de Despacho. En el plano se define cuarto frio para almacenamiento de cárnicos. **J. NO CUMPLE.** Área de almacenamiento de productos de aseo para las sedes educativas. En el plano se define área de canastillas sucias. **K. NO CUMPLE**. Área de almacenamiento de residuos sólidos. En el plano se define área de canastillas limpias. En el plano se definen áreas L, M, N, O, P, Q, R, las cuales no están establecidas en el pliego de condiciones. **NO CUMPLE**. Las áreas anteriormente mencionadas se incluyen en el metraje total M2 las Área de vestier y lockers (para el personal manipulador de alimentos; Área de Baños; Área de lavado de manos.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
		NO CUMPLE. Las áreas de frio A. Cuarto frío para almacenamiento de productos cárnicos y B. Cuarto frio para el almacenamiento de productos lácteos y sus derivados. No se encuentran definidas en el plano. **VISITA DE VERIFICACIÓN: CUMPLE**, El proponente habilita tiempo y espacio para la visita de verificación según lo dispuesto en el pliego de condiciones. (ACTA VISITA A BODEGA 19102024-BAPACOP). **SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA, CUMPLE** Durante la visita de verificación se evidencia: - Bodega cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable elevado mediante tanque de agua. - Bodega aporta certificado de lavado y desinfección de tanque de agua potable definiendo capacidad de 1000 litros. - Bodega aporta certificado de lavado y desinfección de tanque de agua potable con fecha 28 de septiembre de 2024.
4.1.1.3. VEHÍCULOS TRANSPORTADORES. El Transporte de Alimentos a los establecimientos educativos se realizará en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplan con los requisitos específicos de transporte de conformidad con la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007 (Carnes y productos cárnicos	**NO CUMPLE**	**INFORMACION VEHICULOS-PROPIETARIO – CONDUCTORES** - **NO CUMPLE. VEHICULO PLACAS KNL248. No se aporta documento hoja**

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
comestibles) expedidos por el Ministerio de Salud y Protección social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o por aquellas normas que las llegaren a modificar, adicionar o sustituir. El proponente deberá aportar contrato suscrito entre su representante legal y una empresa de Transporte Público Terrestre Automotor de Carga de mínimo un año, de la cual deberá acreditar con documentos de soporte, que se encuentra debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte El oferente deberá garantizar mínimo seis (6) vehículos de transporte de los alimentos perecederos y no perecederos, los vehículos deben ser modelo 2022 en delante de mínimo 1 tonelada. **1. cuatro (4) vehículos con sistema refrigerado, los cuales se utilizarán para la distribución de los alimentos perecederos.** **2. Un (01) vehículo para alimentos no perecederos.** **3. Un (1) vehículo, el cual se utilizará para la distribución de implementos de aseo.** **Además el proponente deberá aportar** ● **Tarjeta de propiedad.** ● **Seguro obligatorio de Accidente de Tránsito vigente a la fecha de cierre del proceso.** ● **Revisión técnico-mecánica, si aplica.** ● **Concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente expedido por la autoridad sanitaria competente.** ● **Certificado de mantenimiento del sistema de refrigeración, vigente.** ● **Póliza contra todo riesgo** ● **Hoja de vida de los conductores, copia de la licencia de conducir C2, antecedentes disciplinarios, judiciales, medidas correctivas, delitos sexuales, certificado de formación en manipulación de alimentos, Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.**		**de vida transportador Nelson Alfonso Pardo** - **CUMPLE VEHICULO PLACAS NUY790. No se aporta documento hoja de vida transportador Diego Alejandro Torres.** - **CUMPLE VEHICULO PLACAS LZM424. No se aporta documento hoja de vida transportador Jose Ignacio Caro.** - **CUMPLE VEHICULO PLACAS NUY800. No se aporta documento hoja de vida transportador William Humberto Martinez.** - **CUMPLE VEHICULO PLACAS LZU107. No se aporta documento hoja de vida transportador Cesar Augusto Rojas.** - **CUMPLE VEHICULO PLACAS NUY796. No se aporta documento hoja de vida transportador Breidys Grau** **NO CUMPLE: No se anexa documentación para acreditar el requisito: "El proponente deberá aportar contrato suscrito entre su representante legal y una empresa de Transporte Público Terrestre Automotor de Carga de mínimo un año, de la cual deberá acreditar con documentos de soporte, que se encuentra debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte"**
4.1.1.3.1. CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DEL VEHÍCULO (ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA) **La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual; deberá presentar con la propuesta el Concepto Sanitario favorable no menor**	**CUMPLE**	**CUMPLE**

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
al 95%, el cual no deberá ser mayor a SEIS MESES, a la fecha de la presentación de los documentos del proponente, expedido por la autoridad sanitaria competente.		
4.1.1.4. ACREDITACIPÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL DECRETO 248 DE 2021 **El proponente deberá presentar dentro de su propuesta como requisito habilitante, por los menos una (1) promesa de contrato de proveeduría suscrita pequeños productores de la agricultura familiar y campesina; con esta (s) promesas de contrato de proveeduría se debe garantizar la compra de mínimo el 30% del presupuesto total por segmento ofertado, destinado a la compra de alimentos que componen los menús. Estos proveedores deben estar registrados en la Secretaría de Agricultura del Departamento de Cundinamarca.**	**NO CUMPLE**	**NO CUMPLE:** No anexa la documentación requerida que acredite el requisito.

CONCLUSIÓN REQUISITOS HABILITANTES:
NO habilitado técnicamente.

2. OFERENTE: UNION TEMPORAL VISION MADRID 2025,
REPRESENTANTE LEGAL: LUIS GUILLERMO MOLINA
C.C.: 80.003.991

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
4.1.1.5. CONDICIONES DE EXPERIENCIA. **3. EXPERIENCIA GENERAL:** Se requiere que el proponente acredite su experiencia especifica con la presentación de hasta dos (2) certificaciones de contratos o las correspondientes actas de liquidación de contratos y/o convenios, que se encuentren ejecutados, terminados y/o liquidados cuyo objeto correspondan a la Prestación del Servicio en Programas de Alimentación Escolar. . 1. El valor de los contratos sumados, debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de la presente contratación expresado en SMMLV, valor que se tomará de conformidad con el Registro Único de Proponentes – RUP. 2. Como mínimo cada contrato deberá acreditar un plazo de ejecución igual o superior al plazo del contrato que aquí se pretende contratar.	**CUMPLE**	**CUMPLE:** Una vez analizado los soportes de la propuesta se evidencia que el proponente anexa el formato No 7 y acredita los soportes requeridos.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

3. Cada uno de los contratos debe contemplar las dos (2) modalidades de ejecución objeto del presente contrato, entiéndase para esto, modalidad preparada en sitio e industrializada.
4. Al menos uno de los contratos aportados debe acreditar la entrega y/o distribución diaria de a Instituciones Educativas de mínimo 6.400 raciones alimentarias diarias bien sea de complemento reforzado tipo desayuno y/o almuerzo o raciones en la modalidad de atención industrializada.
5. Los contratos que se pretendan acreditar deben encontrarse en conjunto inscritos en el RUP con la totalidad de los códigos del clasificador de bienes y servicios:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
50 11 15 00	Carne Y Aves De Corral
50 19 21 00	Pasabolas Y Snacks
50 19 30 00	Bebidas Y Comidas Infantiles
78 13 17 00	Almacenamiento A Granel
78 13 18 00	Bodegaje Y Almacenamiento Especializado
78 14 15 00	Servicios de organización de transporte
80 10 16 00	Gerencia De Proyectos
80 11 15 00	Desarrollo De Recursos Humanos
80 11 17 00	Reclutamiento De Personal
85 15 15 00	Tecnología De Alimentos
85 15 16 00	Asuntos Nutricionales
85 15 17 00	Planeación Y Ayuda De Política De Alimentos
90 10 15 00	Establecimientos Para Comer Y Beber
90 10 16 00	Servicios De Banquetes Y Catering
90 10 17 00	Servicios De Cafetería
90 10 18 00	Servicios De Comida Para Llevar A Domicilio
93 13 16 00	Planeación Y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición
93 14 15 00	Desarrollo Y Servicios Sociales

4.1.1.5.1. ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA

La valoración de la experiencia del proponente se sujetará a las siguientes reglas especiales:

13. Para efectos de acreditar la experiencia, el proponente deberá anexar copia del o los contratos, copia del acta de liquidación, en caso de no contarse con acta de liquidación deberá aportar certificación de cumplimiento del contratante donde se evidencie el objeto y actividades ejecutas, incluido el valor del contrato por ítem o actividad, en todo caso la entidad se reserva el derecho a solicitar los demás documentos que considere necesarios para verificar la experiencia exigida.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
14. Los contratos con los cuales se pretenda acreditar la experiencia serán objeto de verificación y se evaluarán únicamente aquellos ítems a que alude las especificaciones técnicas de los bienes requeridos por el Municipio, respecto de los cuales se hará el cotejo de las condiciones establecidas en el inciso anterior, los ítems que no guarden correlación en el marco del Programa de Alimentación Escolar, no serán tenidos en cuenta para efectos de la experiencia acreditada por el proponente. 15. En el caso de que el proponente pretenda acreditar su experiencia con contratos donde participó como consorciado o integrante de unión temporal, deberá adjuntar copia del documento que acredite cual fue la participación en dicha sociedad y de esta manera se evaluará la experiencia que pretenda acreditar. 16. Este requisito se acreditará con la información consignada en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio, para ello se requiere que el proponente resalte o indique en su RUP, los contratos con los que pretenda que se le evalué la experiencia. 17. La verificación de la experiencia se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el ANEXO dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo. 18. Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información: • Nombre entidad contratante • Fecha de Expedición de la certificación • Objeto • Cantidad de Raciones diarias suministradas • Fecha de Inicio y Terminación • Valor del contrato en pesos • Nombre, Firma y Cargo de quien expide la certificación. • Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada. Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otrosí al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor. 19. Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso serán válidas las auto certificaciones. 20. Si el Proponente es plural, cada uno de los integrantes de la figura plural deberá acreditar que cuenta con esta experiencia en el Certificado de Inscripción y Clasificación en el Registro de Proponentes RUP, según el código UNSPSC antes señalado, y para efectos el cumplimiento de la cuantía mínima expresada en SMLMV por parte del Consorcio o Unión Temporal, se tomará la sumatoria de los valores reportados por cada uno.		

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
21. En los casos en que el contrato haya sido celebrado en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenida en cuenta la experiencia específica de acuerdo con el porcentaje de participación que haya tenido en dicha ejecución, del integrante de la figura plural que se presenta como proponente en el presente proceso. 22. Cuando la experiencia específica del proponente provenga del desarrollo de las actividades ejecutadas dentro un contrato de obra que incluya un componente de estudios y diseños, se tendrá en cuenta para efectos de verificación, habilidad y ponderación cuando así corresponda, el valor y los alcances técnicos referentes a las actividades que resulten concordantes o coincidentes con las requeridas por la entidad como experiencia específica. Para este efecto el proponente deberá allegar dentro de su oferta, los documentos que contengan la información discriminada del valor de ejecución correspondiente a las actividades requeridas como experiencia específica. En caso de existir diferencias entre la información relacionada en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones y la relacionada en el el documento soporte anexado que complemente la información del RUP para acreditar la experiencia, esta última será la que se utilizará para la evaluación. 23. Para efectos de acreditación de la experiencia, la información no verificada por las Cámaras de Comercio se deberá aportar mediante documento soportes que cumpla con los requisitos del presente numeral; por tanto si llegare a existir diferencias entre el documento soporte y el RUP prevalecerá el documento soporte en relación con la información no verificada, siempre y cuando cumpla con los requisitos establecidos para ello. 24. En caso de existir diferencias entre la información verificada por las Cámaras de Comercio en el RUP y aquella que se acredite en documentos adicionales diferentes al RUP, prevalecerá la información contenida en el RUP. Al proponente que demuestre la experiencia específica habilitante establecida en este numeral y cumpla con las reglas exigidas para la valoración de la experiencia, se declarará como CUMPLE. **4.1.1.5.2. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES O EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS.** Se establece como Criterio diferencial para Mipymes o emprendimientos de mujeres en el sistema de compra pública, la posibilidad de acreditar la experiencia específica requerida con un valor igual o superior al 90% del presupuesto oficial estimado para el presente proceso, sin embargo los demás requisitos anteriormente exigidos se mantienen. El requisito aquí establecido se verificará en quien acredite su calidad de Mipyme o Empresa o Emprendimiento de Mujer de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021.		

<table>
<tr><th colspan="3">A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS</th></tr>
<tr><td>Tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad correspondiente y que tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o unión temporal.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4.1.2.2. CONTENIDO DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIMENTOS DEL PAE El proponente deberá presentar carta de compromiso suscrita por el representante legal, en donde se comprometa a cumplir con lo establecido en la resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos, durante todas las etapas del proceso.</td><td>CUMPLE</td><td>Anexa certificación</td></tr>
<tr><td>4.1.1.6. PERSONAL MÍNIMO
<table>
<tr><th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>CANTIDAD REQUERIDA</th><th>EVALUABLE</th></tr>
<tr><td>Coordinador Operativo Municipal</td><td>Coordinador Operativo Municipal: Profesional en ingeniería industrial, ingeniero de alimentos con especialización en gerencia de proyectos y afines. Con experiencia general de mínimo tres (03) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso. Experiencia certificada en interventoría PAE mínimo un (01) año y dos (02) años como jefe de operaciones.</td><td>1</td><td>SI</td></tr>
<tr><td>Personal Manipulador De Alimentos RPS</td><td>Persona mayor de 18 años sin formación académica, con experiencia mínima de un (1) año en cargo relacionados en manipulación de alimentos.

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:</td><td>(35) personas</td><td>NO</td></tr>
</table></td><td>CUMPLE</td><td>En cuanto a la acreditación de los perfiles solicitados se evidencia lo siguiente:
Coordinador Operativo Municipal: CUMPLE, anexa la correspondiente documentación de María del Rosario Flórez Bahamon se verifica que cuenta con los estudios solicitados y experiencia solicitada

Nutricionista: CUMPLE, Se verifica la documentación aportada de ANGELA YURANI ABRIL MUÑOZ el cual CUMPLE con lo solicitado en el requisito.

Coordinador logístico: CUMPLE, Se verifica la documentación de LUIS GUILLERMO MOLINA el cual CUMPLE con lo solicitado en el requisito.

Operarios de Bodega: CUMPLE, Se verifica la documentación de FERNANDO MARIN GUIZA-CRISTIAN JOSE MARTINEZ BAYONA-OSCAR DE JESUS VILLADA el cual CUMPLE con lo solicitado en el requisito.

Conductores: CUMPLE Se verifica la documentación de FABIO PAVA-MAURICIO</td></tr>
</table>

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS						
	Contar con Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, 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. **Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.** **Curso con mínimo 10 horas en higiene y manipulación de alimentos (mayores de 18 años de edad) Con una disponibilidad del 100%**				JARAMILLO-EDWIN CASTILLO – CESAR ARDILA FABIO QUEMBA – DIXON TRIANA el cual CUMPLE con lo solicitado en el requisito.
Personal manipulador de alimentos RI	**Persona mayor de 18 años sin formación académica, con experiencia mínimo de un año en cargo**	**(8) personas**	**NO**		

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS					
	relacionados en manipulación de alimentos. **Curso con mínimo 10 horas en higiene y manipulación de alimentos (mayores de 18 años de edad) Con una disponibilidad del 100%**				
Nutricionista	**Nutricionista Dietista, Deberá contar con experiencia como nutricionista Dietista, de ocho años (8) como experiencia general y mínimo dos años en interventoría del programa de alimentación escolar.**	**1 persona**	**SI**		
Coordinador Logístico	**Ingeniero de alimentos con experiencia general de mínimo diez años (10) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso. Experiencia certificada procesos de PAE mínimo cinco (5) años**	**1 persona**	**SI**		
Operarios de Bodega	**Bachiller con experiencia mínima de un (1) año como operario de bodega.**	**3 persona**	**SI**		
Administrativo	**Profesional en Ingeniería Financiera, o ingeniero industrial y/o técnicos administrativos, con experiencia general de mínimo Cuatro (04) años Experiencia en análisis financiero, modelado financiero y proveeduría de mínimo un (01) año.**	**1 persona**	**NO**		

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS					
Conductores	**Mayor de edad, licencia de conducción apta para la actividad certificado de formación en manipulación de alimentos. Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente. Con experiencia general de 3 años y un año en experiencia específica en distribución de alimentos.**	**6 persona**	**SI**		

El equipo de personal relacionado en el numeral 4.1.2.3., comprende el mínimo de personal que el contratista deberá mantener a lo largo de la ejecución del contrato.
En todo caso, para efectos de la presentación y evaluación de la propuesta, se estableció un GRUPO DE PERFILES EVALUABLES, respecto del cual se deberá allegar los documentos que acrediten las condiciones académicas y de experiencia.
En consecuencia, para la presentación de la oferta se deberá presentar la documentación que acredite la formación académica y la experiencia para los cargos. La documentación de los demás cargos, debe ser entregada por el proponente adjudicatario, una vez firmado el contrato. Sin perjuicio de lo anterior, el proponente deberá anexar dentro de la propuesta, Carta de compromiso del profesional propuesto suscrito por él para trabajar con el Proponente en la ejecución del contrato, manifestando expresamente que acepta las obligaciones, responsabilidades y actividades a desempeñar.

La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas de experiencia para el equipo profesional requerido, tanto el mínimo como el evaluable, se sujetará a las siguientes reglas:

g. Anexar la documentación y certificaciones correspondientes que acrediten la información presentada, estas últimas deberán especificar fecha de inicio y fecha de terminación y las funciones realizadas.

h. Para la acreditación de la experiencia general de los profesionales en nutrición y en el ára de la salud, se contabilizará el periodo comprendido entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente invitación.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
i. Para las demás profesiones, la experiencia general requerida a se contará a partir de la terminación del pensum académico de conformidad con lo determinado por el Decreto 019 de 2012 expedido por el Gobierno Nacional. j. Para la acreditación de la experiencia de cada uno de los integrantes del personal requerido (mínimo y evaluable) deberán presentar certificaciones de los contratos terminados cuando así corresponda, su respectiva acta de liquidación o cualquier otro documento debidamente firmado por el contratante del personal, que contenga, como mínimo, la siguiente información: VIII. Objeto del contrato. IX. Fechas de inicio y terminación del contrato. X. Valor del contrato. XI. Nombre del contratante. XII. Cargo desempeñado y funciones detalladas XIII. Fechas de inicio y terminación de las actividades desempeñadas por el profesional bajo el cargo acreditado. XIV. Firma del personal competente NOTA 1: Para la acreditación de la experiencia de los profesionales evaluables, la información requerida es tanto la del contrato en el que el profesional desempeño el cargo (objeto, valor, fechas de inicio y terminación, etc); así como la información del contrato de vinculación laboral del profesional con el ejecutor del contrato (cargo, funciones, fechas de vinculación del profesional, etc). NOTA 2: Las certificaciones de personas naturales o jurídicas expedidas por el mismo proponente para acreditar la experiencia de su grupo de profesionales, deberán venir acompañadas por una copia del respectivo contrato para el cual laboró o prestó sus servicios, con su certificación y la correspondiente copia del contrato, conjuntamente con su respectiva acta de recibo final o liquidación o certificación. NOTA 3: Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial de conformidad con el artículo 251 del Código General del Proceso. k. La formación académica se acreditará mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. Tratándose de títulos obtenidos en el exterior y mediante los cuales se pretenda habilitar u obtener puntaje, estos deberán estar homologados ante el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con la reglamentación vigente. El proponente debe anexar copia de la respectiva resolución de convalidación de estudios expedida por el Ministerio de Educación Nacional. **l.** El proponente que resulte adjudicatario, deberá presentar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, todos los documentos soporte (diplomas o actas de grado, documento de identificación, certificaciones laborales y/o de experiencia, matricula profesional y demás documentos necesarios para corroborar las exigencias del pliego) del personal restante para conformar el equipo mínimo exigido, de acuerdo a las condiciones y requisitos exigidos para ello en el		

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
presente pliego, y éstos deberán contar con la aprobación por parte de EL MUNICIPIO, so pena de la aplicación de las sanciones previstas en el presente pliego y en el contrato y deberán acreditar sus condiciones conforme lo dispuesto en el numeral 4.1.2.3 del presente pliego de condiciones**.**		
4.1.1.1BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAGE **4.1.1.2 SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE** **4.1.2.3 VISITA DE VERIFICACIÓN**	**NO CUMPLE**	Carta de Compromiso especifica: - Bodega de "almacenamiento y/o planta de ensamble", según el pliego de condiciones. - Cumplimiento con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, según el pliego de condiciones. - i) Estar disponible para el inicio de la ejecución de la operación para el Programa de Alimentación Escolar, según el pliego de condiciones. - v) Indicar si cuenta con mezanines, niveles o racks para el cálculo de las áreas de almacenamiento de la o las bodegas, cuya área total no podrá ser superior al 20% del área total requerida para la bodega, según el pliego de condiciones. - vi) En caso de ser dos o mas niveles, relacionar en la carta de compromiso que cuenta con un sistema de carga (malacate o montacarga) para el transporte de materias primas y productos entre niveles, mezanines o racks, lo cual se verificara durante la ejecución, según el pliego de condiciones. **CUMPLE ACREDITACIÓN DEL INMUEBLE:** 6. Propietario: N.A.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
		7. Arrendatario. **CUMPLE**. El proponente aporta documentación certificado de liberta y tradición, y contrato de arrendamiento vigente, certificado de existencia y representación legal, según el pliego de condiciones. 8. Contrato de arrendamiento comercial: **N.A.** 9. Planos y dirección de la bodega: **CUMPLE**. El proponente aporta planos. Documentación de arquitecto (cédula, tarjeta profesional y certificado del consejo nacional de arquitectura y sus profesiones auxiliares) 10. Cumplimiento de condiciones mínimas: CUMPLE. **PLAN ESQUEMATICO**: **NO CUMPLE**. NO CUMPLE. El Proponente aporta el documento plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura, en el cual se evidencia el metraje total de la bodega y el metraje detallado por áreas. Se adjunta tarjeta profesional del arquitecto, NO SE APORTA diploma y/o acta de grado. NO CUMPLE. El plano esquemático no referencia las medidas o dimensiones y permite realizar el cálculo de cada una de las siguientes áreas mínimas solicitadas en cumplimiento de lo establecido en el pliego de condiciones: A. CUMPLE. Área de recepción y control de calidad de alimentos. B. CUMPLE. Área de almacenamiento de productos no perecederos.

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
		C. CUMPLE. Área de almacenamiento de productos perecederos. D. CUMPLE. Área de almacenamiento de Fruver. E. CUMPLE. Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI. F. CUMPLE. Área de almacenamiento de canastillas. G. CUMPLE. Área de lavado de canastillas y estibas. H. CUMPLE. Área de productos no conformes. I. CUMPLE. Área de Despacho. J. CUMPLE. Área de almacenamiento de productos de aseo para las sedes educativas. K. CUMPLE. Área de almacenamiento de residuos sólidos. En el plano se define área de canastillas limpias. CUMPLE. Las áreas anteriormente mencionadas se incluyen en el metraje total M2, adicional las Área de Vestier y lokers (para el personal manipulador de alimentos; Área de Baños; Área de lavado de manos. NO CUMPLE. No se encuentran definidas en el plano. Las áreas de frio A. Cuarto frío para almacenamiento de productos cárnicos. **VISITA DE VERIFICACIÓN: CUMPLE**, El proponente habilita tiempo y espacio para la visita de verificación según lo dispuesto en el pliego de condiciones. (ACTA VISITA A BODEGA 19102024-BAPACOP).

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
		SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA, CUMPLE **Durante la visita de verificación se evidencia:** - Bodega cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable elevado mediante tanque de agua. - Bodega aporta certificado de lavado y desinfección de tanque de agua potable definiendo capacidad de 500 litros CON FECHA DE 20 DE OCTUBRE DE 2024
4.1.1.7. VEHÍCULOS TRANSPORTADORES. El Transporte de Alimentos a los establecimientos educativos se realizará en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplan con los requisitos específicos de transporte de conformidad con la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007 (Carnes y productos cárnicos comestibles) expedidos por el Ministerio de Salud y Protección social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o por aquellas normas que las llegaren a modificar, adicionar o sustituir. El proponente deberá aportar contrato suscrito entre su representante legal y una empresa de Transporte Público Terrestre Automotor de Carga de mínimo un año, de la cual deberá acreditar con documentos de soporte, que se encuentra debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte El oferente deberá garantizar mínimo seis (6) vehículos de transporte de los alimentos perecederos y no perecederos, los vehículos deben ser modelo 2022 en delante de mínimo 1 tonelada. **4. cuatro (4) vehículos con sistema refrigerado, los cuales se utilizarán para la distribución de los alimentos perecederos.** **5. Un (01) vehículo para alimentos no perecederos.** **6. Un (1) vehículo, el cual se utilizará para la distribución de implementos de aseo.** **Además el proponente deberá aportar**	**CUMPLE**	**CUMPLE ANEXA LA DOCUMENTACIÓN DE VEHICULOS Y EMPRESA DE TRANSPORTE** - CUMPLE. VEHICULO PLACAS LCM 761 - CUMPLE. VEHICULO PLACAS NUX 572 - CUMPLE. VEHICULO PLACAS MYW 876 - CUMPLE. VEHICULO PLACAS KMZ 535 - CUMPLE. VEHICULO PLACAS KSO 399 - CUMPLE. VEHICULO PLACAS LJT 044

A. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
• **Tarjeta de propiedad.** • **Seguro obligatorio de Accidente de Tránsito vigente a la fecha de cierre del proceso.** • **Revisión técnico-mecánica, si aplica.** • **Concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente expedido por la autoridad sanitaria competente.** • **Certificado de mantenimiento del sistema de refrigeración, vigente.** • **Póliza contra todo riesgo** • **Hoja de vida de los conductores, copia de la licencia de conducir C2, antecedentes disciplinarios, judiciales, medidas correctivas, delitos sexuales, certificado de formación en manipulación de alimentos, Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.**		
4.1.1.7.1. CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO DEL VEHÍCULO (ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA) **La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual; deberá presentar con la propuesta el Concepto Sanitario favorable no menor al 95%, el cual no deberá ser mayor a SEIS MESES, a la fecha de la presentación de los documentos del proponente, expedido por la autoridad sanitaria competente.**	**CUMPLE**	**CUMPLE**
4.1.1.8. ACREDITACIPÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL DECRETO 248 DE 2021 **El proponente deberá presentar dentro de su propuesta como requisito habilitante, por los menos una (1) promesa de contrato de proveeduría suscrita pequeños productores de la agricultura familiar y campesina; con esta (s) promesas de contrato de proveeduría se debe garantizar la compra de mínimo el 30% del presupuesto total por segmento ofertado, destinado a la compra de alimentos que componen los menús. Estos proveedores deben estar registrados en la Secretaría de Agricultura del Departamento de Cundinamarca.**	**CUMPLE**	**CUMPLE:** Anexa la documentación requerida que acredite el requisito.

CONCLUSIÓN REQUISITOS HABILITANTES:
NO habilitado técnicamente.

EVALUACIÓN ECONOMICA:

Modalidad de suministro.	**Descripción**	**PROMEDIO-PO**	**BAPACOP**	**UT VISION MADRID 2025**
Complemento am/pm 20%	**COMPLEMENTO AM/PM 20%** COSTOS DIRECTOS: Materia prima COSTOS INDIRECTOS: Transporte: (transporte de los alimentos y materias primas hasta las sedes educativas), Talento Humano: Pago ecónomas, personal de Bodega, apoyo técnico y administrativo y su dotación (dos compuestas por pantalón, blusa, peto, zapatos cerrados, gorro, tapabocas) y Gastos Administrativos: Bodegaje, Elementos de aseo y bioseguridad, papelería, servicios públicos, pólizas, imprevistos, impuestos.	$4227	$4225	$4.227
Ración Industrializada 20%	RACION INDUSTRIALIZADA 20% COSTOS DIRECTOS : Alimentos COSTOS INDIRECTOS :Transporte: (transporte de los alimentos y materias primas hasta las sedes educativas), Talento Humano: Pago ecónomas, personal de Bodega, apoyo técnico y administrativo y su dotación (dos compuestas por pantalón, blusa, peto, zapatos cerrados, gorro, tapabocas). Nota: para el personal manipulador se requiere contar con por lo menos 1 persona por sede educativa y Gastos Administrativos: Bodegaje, Elementos de aseo y bioseguridad, papelería, servicios públicos, pólizas, imprevistos, impuestos.	$4195	$4.195	$4.195
	VALOR TOTAL	$8.422	$8.420	$8.422
	OBSERVACION (CUMPLE/NO CUMPLE)		**CUMPLE**	**CUMPLE**

(ORIGINAL FIRMADO)
MARELVI MUÑOZ BARAJAS
Evaluador Técnico.