«PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS DIFERENTES MODALIDADES PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS»

REVISION DE REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

VALOR DEL CONTRATO ($):	$ 384.552.735.910,40	VALOR SMMLV:	$ 1.300.000,00	$ 295.809,80	FECHA DE CIERRE:	18/12/24

NOMBRE DEL OFERENTE:	UNION TEMPORAL NUTRICION CARTAGENA-NUTRICAR (NUTRIFTU SAS 60%; FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-FUNBIENCOL 29%; ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL 10%; FUNDACION EQUIDAD Y PROGRESO SOCIAL-FUNPROESO 1%)

EVALUACIÓN DE LA EXPERIENCIA	Se aceptarán contratos cuyo objeto esté relacionado con la prestación del servicio de alimentación escolar (PAE).							B. Estar relacionados en el Formato 3 – Experiencia con el número consecutivo del contrato en el RUP.			Los Proponentes Plurales deberán indicar qué integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el Formato 3 – Experiencia.	D. Deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente Proceso de Contratación. (13/02/2024)				E. Dependiendo del Presupuesto Oficial en SMMLV deberán acreditar la experiencia específica.					Tratándose de Proponentes Plurales se tendrá en cuenta lo siguiente: i) uno de los integrantes debe aportar mínimo el cincuenta por ciento (50 %) de la experiencia solicitada; ii) Los demás integrantes deberán aportar experiencia en prestación del servicio de alimentación escolar (PAE).	OBSERVACIONES
	No	OBJETO:	ACTIVIDADES	Por lo menos uno (1) de los contratos aportados como experiencia general, haya contenido la ejecución de actividades relacionadas con prestación de servicios de alimentación escolar en por lo menos dos (2) de las siguientes modalidades: Ración Preparada en Sitio - APS, Ración Industrializada – RI, Ración para Preparar en Casa - RPC y Ración Transportada Preparada.	CUMPLE/NO CUMPLE	Que con máximo dos (2) de los contratos aportados, la entrega diaria de suministros de alimentos ya sea en Ración Preparada en Sitio (APS) y/o Ración Industrializada (RI) y/o Ración para Preparar en Casa (RPC) y/o Ración Transportada Preparada, sea mayor o igual al cincuenta por ciento (50 %) de las cantidades diarias a contratar en el presente proceso. (53.243,50 DIARIAS)	CUMPLE/NO CUMPLE	No. CONS.	Los contratos aportados para efectos de acreditación de la experiencia requerida deben estar clasificados en al menos dos (2) de los siguientes códigos: (851516-501930-931316-901016)	C/NC	INTEGRANTE QUE APORTA EXPERIENCIA	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	C/NC	DURACIÓN TOTAL (MESES)	VALOR ($)	AÑO DE TERM.	VALOR SMMLV AÑO DE TERMINACIÓN	% PART.	VALOR EN SMMLV	PRESENTA/NO PRESENTA	CUMPLE/NO CUMPLE
B. El Proponente podrá acreditar la experiencia con máximo cinco (5) contratos, celebrados, ejecutados, terminados y cuyo valor ejecutado sea igual o superior al treinta por ciento (30 %) del presupuesto oficial estimado expresado en S.M.M.L.V. En caso de que el Proponente pruebe la calidad de Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujeres, se podrá acreditar el requisito con máximo seis (6) contratos. (Para proponentes plurales bastara con que uno de los integrantes cumpla con la condición de ser Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujeres).	1	CUMPLE	PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	105422,13	CUMPLE	19;16	501930-851516-901016-931316	CUMPLE	NUTIFRUT SAS;FUNBIENCOL	6/05/24	22/11/24	CUMPLE	6,67	NA	2024	40.438,17	99,00%	40.033,79	N/A	CUMPLE
	2	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	18;15	501930-851516-901016-931316	CUMPLE	NUTIFRUT SAS;FUNBIENCOL	16/02/24	6/11/24	CUMPLE	8,80	NA	2024	11.745,99	100,00%	11.745,99	N/A	CUMPLE
	3	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	17	501930-851516-901016-931316	CUMPLE	FUNBIENCOL	30/01/23	20/05/24	CUMPLE	15,87	NA	2024	10.319,29	100,00%	10.319,29	N/A	CUMPLE
	4	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	29030	CUMPLE	10	501930-851516-901016-931316	CUMPLE	FUNBIENCOL	1/10/21	9/12/22	CUMPLE	14,47	NA	2022	20.708,58	90,00%	18.637,72	N/A	CUMPLE
	5	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	7	501930-851516-901016-931316	CUMPLE	ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL	17/05/22	2/12/22	CUMPLE	6,63	NA	2022	921,87	90,00%	829,68	N/A	CUMPLE
	6	CUMPLE	PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	28578	CUMPLE	20;1	501930-851516-901016-931316	CUMPLE	NUTIFRUT SAS;FUNPROESO	18/09/20	14/06/21	CUMPLE	8,97	NA	2021	10.159,87	100,00%	10.159,87	N/A	CUMPLE
CUMPLE / NO CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CONTRATOS HABILES % MINIMO P.O. VALOR SMMLV A CUMPLIR		6 30,00% 88.742,94	SUMATORIA 91.726,34 CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE

NOTA:

3.7 CONDICIONES TECNICAS MINIMAS

3.7.1. ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES (CENTRO LOGISTICO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION)			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
BODEGAS	En virtud de los lineamientos técnicos administrativos para la operación del plan de alimentación escolar, los proponentes deberán contar con un máximo de 3 bodegas aptas para la recepción, almacenamiento, conservación y distribución de los alimentos e insumos necesarios para la prestación del servicio (centro logístico), cuyas áreas útiles de operación logística, más las áreas de oficinas, baños, vestidores y cafetería sumen 2.250 metros cuadrados, de conformidad con la especificaciones tenidas en cuenta en el presente documento. Deberá tenerse en cuenta, como mínimo, que los proponentes acrediten las siguientes características y ofrecimientos: Bodegas: Se tendrá en cuenta que, con el máximo de tres (3) bodegas, en sumatoria, los proponentes cuenten con todas las áreas y zonas delimitadas en el presente pliego de condiciones, en los 2.250 metros cuadrados exigidos como mínimo; y sin que se puedan dividir áreas o zonas específicas de almacenamiento de un tipo de producto entre bodegas. Ejemplo: si en una bodega se almacenan lácteos, este producto deberá quedarse solo en esa bodega, y no dividir el almacenamiento de lácteos en varias; esto quiere decir que, se puede tener lácteos en una y panificados en otra, pero no dividir esos productos entre varias, regla que se deberá respetar para todos los productos. Así mismo, el área de refrigeración y congelación deberá estar ubicada en una sola bodega; y no se permitirá congelación en una bodega y refrigeración en otra. Se entenderá como una sola bodega aquella que tengan un solo cuerpo constructivo sin divisiones, y que cuenten con un solo concepto sanitario, aunque pueda contener más de una matrícula inmobiliaria; asunto que se demostrará con planos con sus respectivas medidas y fotografías descriptivas y documentos oficiales aclaratorios. La o las bodegas propuestas deberán estar ubicadas en el Distrito de Cartagena de Indias o municipios aledaños (Turbaco y Santa Rosa de Lima), siendo obligatorio que el área útil de operación tenga en sumatoria 2.158,12 metros cuadrados, pudiendo distribuir el área restante de 91,88 metros cuadrados para las áreas o zonas de oficina, vestidores, baños y cafería. Sin embargo, los proponentes tendrán en cuenta que, si ofertan más de una bodega para cumplir con el requisito, cada una de ellas debe tener en forma individual las áreas relativas a oficinas, baños, vestidores y cafetería. Las áreas o zonas que se ha determinado que deben contener cómo mínimo la o las bodegas ofertadas, han sido cuidadosamente identificadas y delimitadas por el equipo PAE de la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena, teniendo en cuenta las dimensiones actuales y proyectadas del programa durante la vida del contrato, y aplicando métodos técnicos cuantitativos (matemáticos) y normativos para obtener las medidas de todos los espacios descritos en el presente documento, y que se consideran esenciales para la buena ejecución del programa. Nota 1: Se aceptarán bodegas en Zona Franca únicamente si el proponente, o algún integrante del proponente plural tiene la calidad de operador logístico directo con Zona Franca, de tal manera que se asegure la operación sin contratiempos. Nota 2: Las Bodegas presentadas dentro de la propuesta deberán ser de uso exclusivo para la ejecución de las actividades objeto del presente proceso de selección. El proponente deberá allegar contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento suscrito con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con poder o facultad concedida por el propietario para comprometerla; y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste el área del inmueble o inmuebles (si la bodega cuenta con varias matrículas en un solo cuerpo constructivo sin divisiones). En caso de que la bodega sea de su propiedad, el proponente presentará el certificado o certificados de libertad y tradición de la(s) bodega(s), donde se pueda verificar que cuentan con el área mínima requerida. Cuando en los certificados de libertad y tradición no aparezca el inmueble como tal sino el lote, o cuando exista cualquier otra diferencia entre la realidad de la construcción y el inmueble presentado como bodega, se podrán presentar los documentos aclaratorios del caso emitidos por autoridad competente, tales como licencias de construcción y/o documentos complementarios que expida la Curaduría Urbana cuando aplique, sin perjuicio que os proponentes presenten el plano o plano de la o las bodegas ofertadas, con las identificaciones de las zonas o áreas exigidas en el presente pliego de condiciones con sus dimensiones mínimas, debidamente suscrito por un arquitecto del que se debe allegar la tarjeta profesional. Para la operación, la(s) bodega(s) deben cumplir con las normas higiénicas y sanitarias contempladas en los paramentos de la Resolución 335 del 2021 y la Resolución 2674 de 2013 y/o aquellas normas que la modifiquen, aclaren o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente que aplique, aspectos que podrán ser objeto de verificación en cuanto a los requeridos mínimos exigidos a los proponentes, y sin perjuicio que la totalidad de los requisitos se alcancen en la fase de alistamiento del contratista; y considerando que las actividades a desarrollar son las de recepción, almacenamiento, conservación y despacho de alimentos. Nota 4: El contrato o promesa de contrato de arrendamiento deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: i) Valor del contrato, ii) Plazo de arrendamiento el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del presente contrato, iii) Lugar de ubicación del inmueble, identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente.	PRESENTA BODEGA CON MAS DE 2.250 M2 DE AREA, PRESENTA CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Y PRESENTA CONCEPO SANITARIO FAVORABLE SUPERIOR AL 90%	CUMPLE
VERIFICACION SANITARIA	Se acreditará mediante acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución.	PRESENTA	CUMPLE
PRESENTACION DE LAS BODEGAS POR LOS PROPONENTES EN EL PROCESO DE SELECCION	Los proponentes deberán acreditar con su propuesta que la bodega cuente con el piso pintado con material no absorbente (pintura epóxica o de características técnicas similares), las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección (media caña). Todas las áreas o zonas de la bodega (operación logística, oficinas, baños, vestidores y demás zonas) deberán estar delimitadas, identificadas (letreros respectivos), y contar con la debida señalización y dotación de seguridad industrial (evacuación, extintores, advertencias, y otras que apliquen). Se deberá tener en cuenta que los pasillos transversales de circulación de la bodega tengan al menos 1,3 metros, de tal manera que pueda circular por estos una estiba, cuya medida estándar para alimentos es de 1 metro por 1,20 metros. Así mismo, la circulación al interior de una zona de almacenamiento debe permitir el tránsito de personas, para lo cual se deberá garantizar un espacio de 70 centímetros, y el espacio entre paredes y estibas deberá ser de mínimo 60 centímetros tal como se muestra en el plano tipo contenido en el presente documento y su anexo de plano tipo.	PRESENTA	CUMPLE
ZONAS O AREAS MINIMAS QUE DEBEN CONTENER LAS BODEGAS CON SUS RESPECTIVAS DIMENSIONES	De conformidad con la realidad de la operación logística, y guardando las consideraciones técnicas y matemáticas aplicables; y considerando la mitigación del riesgo de desabastecimiento y la continuidad en el suministro del PAE ante contingencias sociales, ambientales u otras que de carácter transitorio que ya tienen antecedentes en periodos anteriores en la ciudad de Cartagena; los proponentes deberán presentar la(s) bodega(s) con todas las áreas (zonas) mínimas que se indican en el presente documento. En todo caso, el proponente acreditará un área administrativa en Bodega que consiste en una oficina indispensable para la planeación y ejecución de tareas relacionadas con los procesos de control de inventarios, calidad, atención a proveedores, atención a transportadores, atención de visitas de la supervisión y/o interventoría del programa, archivos y papelería en general, equipos de cómputo, y otras relacionadas con la Bodega (centro logístico). El área administrativa, así como los baños y vestidores deberán estar debidamente separadas de la operación. Los proponentes deberán allegar con sus propuestas el plano de distribución de las áreas (zonas) de la bodega, teniendo en cuenta el perímetro de separación entre paredes y las estibas, las circulaciones, con las zonas descritas, identificadas y delimitadas que aparecen en el plano tipo de bodega (Anexo en los documentos del proceso), con sus respectivas medidas y áreas. Este plano deberá allegarse en formato PDF perfectamente legible (medidas, áreas e identificación de zonas), con independencia al programa de diseño o arquitectura en que lo haya construido el proponente.	PRESENTA	CUMPLE
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA BODEGA CENTRAL DE ALIMENTOS	El proponente mediante carta juramentada suscrita por el representante legal, debe manifestar que, en caso de llegar a ser adjudicatario del proceso de selección, se asegurará que la(s) bodega(s) presentadas en la fase precontractual, cumplan con las siguientes condiciones específicas técnicas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y/o normas aplicables para dar inicio a la operación.	PRESENTA	CUMPLE
CONCLUSION			CUMPLE

3.7.2 CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	El proponente deberá adjuntar carta suscrita por el representante legal de la persona jurídica o representante del Consorcio o Unión Temporal, donde manifieste el conocimiento, la aceptación y el COMPROMISO de dar cumplimiento a los requerimientos técnicos mínimos relacionados y contenidos en los documentos del proceso, y de manera especial los lineamientos contenidos en la Resolución 335 del 2021 y sus anexos, expedida por la Unidad Especial de alimentación Escolar (UApA). Además, deberá indicar que se encuentra en la capacidad para prestar el servicio bajo las modalidades de Ración Preparada en Sitio - APS y Ración Industrializada - RI y/o aquellas que determine la UApA. El proponente mediante carta juramentada deberá acreditar que todas las personas encargadas de la manipulación, transporte, preparación y distribución de alimentos cuentan con los certificados actualizados de salud, de capacitación en manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente y/o profesional idóneo y autorizados para tal fin. mismo deberá acreditar mediante acta juramentada que el personal cuenta con certificación de exámenes microbiológicos actualizados y certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a los requisitos de aptitud, formación académica y experiencia solicitada y que tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico deberá por lo menos una vez al año. Igualmente, El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 2346 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, la cual dicta la realización de los exámenes médicos de ingresos y egresos a todos y cada uno de los empleados que interactúan y hacen parte integral de la ejecución del contrato.	PRESENTA CERTIFICACION	CUMPLE

3.7.3 CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCION			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCION	El proponente deberá allegar el Formato 7, firmado por su representante legal en el que indique su conocimiento y compromiso de dar cumplimiento a las obligaciones propias de la ejecución de la operación contenidas en esta ficha y los lineamientos del programa (Resolución 335 del 2021 y sus anexos), tales como: • Fase de alistamiento • Fase de ejecución • Manejo higiénico sanitario • Almacenamiento • Transporte	PRESENTA CERTIFICACION	CUMPLE

3.7.4 VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
VEHICULOS TERRESTRES	De conformidad con la realidad de la operación del programa PAE en el Distrito de Cartagena, se determina como aspecto mínimo que los proponentes acrediten, bien de manera directa (si es propietaria de los vehículos) o a través de terceros, la disponibilidad de mínimo de diez (10) vehículos transportadores de alimentos tipo furgón (correspondientes al 50 % de los vehículos necesarios para la operación del programa); donde al menos 5 de ellos cuenten con unidad de refrigeración la cual se constatará con el concepto sanitario expedido por la autoridad de salud competente; pero garantizando que al menos 5 tengan capacidad de carga igual o superior a 2.000 kilos. Así mismo, los vehículos deben disponer del concepto favorable del contenedor de carga expedido por la autoridad de salud competente. Cuando los vehículos sean del proponente, o en caso de consorcio o unión temporal, el aporte alguno de sus integrantes, se podrá cumplir con el requisito a través de las tarjetas de propiedad de los vehículos. Cuando los vehículos sean de terceros distintos al proponente, el requisito se acreditará mediante contrato o promesa de contrato, suscrito entre el proponente y el, o los debidos propietarios. El contrato o promesa de contrato, deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: valor del contrato, plazo de la prestación del servicio de transporte (el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del contrato resultante del proceso), identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente. Además, se evaluarán los siguientes aspectos mínimos que deberán acreditarse con cada uno de los vehículos propios y/o contratados con terceros: • Tarjeta de propiedad. • SOAT vigente. • Póliza todo riesgo del vehículo. • Concepto sanitario favorable del contenedor de carga del furgón. Para el restante de los vehículos (los adicionales necesarios para la operación), los proponentes incluirán carta de compromiso juramentada donde se comprometan a suministrar la totalidad de los 20 furgones necesarios para la operación del PAE, e incluso, todos los necesarios según las exigencias logísticas, teniendo en cuenta que gradualmente durante los años venideros se espera un aumento de las coberturas de Almuerzo Preparado en Sitio (APS), mientras se disminuye la cobertura de Ración Industrializada (RI).	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE
VEHICULOS ACUATICOS	El proponente deberá aportar carta de compromiso donde se comprometa a presentar una (1) lancha con motor fuera de borda, que sea apropiada para el transporte de alimentos, que tenga una capacidad de carga y transporte mínima para 8 personas y que contará durante la operación con el concepto sanitario favorable expedida por la autoridad de salud competente, no mayor a un (1) año.	PRESENTA CERTIFICACION	CUMPLE
CONCLUSION			CUMPLE

3.7.5 LABORATORIO PARA PRUEBAS MICROBIOLOGICAS			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.5 LABORATORIO PARA PRUEBAS MICROBIOLOGICAS	Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. El proponente deberá presentar carta de intención suscrita con un laboratorio que tenga vigente el acta de IVC con concepto favorable expedido por el Departamento Administrativo Distrital de Salud (DADIS) o autoridad de salud competente, y certificado vigente de visita de estándares de calidad emitido por el INVIMA calificado como "CUMPLE" y deberá tener resolución vigente del Ministerio de Salud. Durante la ejecución del contrato, el laboratorio se encargará de realizar los análisis microbiológicos a las muestras aleatorias tomada de los alimentos que hacen parte de las raciones entregadas a los beneficiarios del programa, que permita identificar o restringir microorganismos dañinos que puedan deteriorarlos o transmitirse a través de ellos y garantizar así la inocuidad de estos y prevenir las ETA (Enfermedad transmitida por alimentos). El proponente deberá presentar carta juramentada y firmada por su representante legal donde manifieste que el laboratorio cuenta con total independencia del proponente, de sus socios o de cualquiera de los miembros de figuras asociativas que lo conforman, de tal manera que el proponente no tenga absolutamente ningún conflicto de interés sobre el trabajo del laboratorio en la ejecución del contrato. Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar certificación donde se indique los métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos que utiliza el laboratorio para el procesamiento de las muestras de alimentos (crudos y procesados), análisis de superficies, agua y manipuladores de alimentos, que garanticen una correcta evaluación, asegurando la calidad microbiológica y la vida útil de estos, dejando claro que no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según los estándares de calidad que correspondan.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.6. VERIFICACIÓN CICLOS MENÚS			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.6. VERIFICACIÓN CICLOS MENÚS	El proponente deberá certificar mediante comunicación suscrita por su representante legal en la que manifiesta bajo la gravedad de juramento que dará cumplimiento y aceptación a los ciclos de menús suministrados por el Distrito. La validación de los ciclos de menús se realizará mediante certificación suscrita por el contratista, el cual se sujetará a los ciclos menús aportados por el Distrito. El proponente deberá entregar una carta de compromiso en la que se obligue bajo la gravedad del juramento, a realizar la entrega de los complementos alimentarios (Ración Industrializada) en las temperaturas adecuadas de aceptación según el tipo de complemento a los beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Los productos lácteos serán entregados a los sujetos de derecho en temperaturas de refrigeración aceptables para su aceptación y consumo, idealmente en temperaturas que oscilen entre 4 y 7 grados centígrados. Adicionalmente en la certificación el proponente certificara que en caso de resultar adjudicatario establecerá los mecanismos e instrucciones para que los lácteos sean debidamente refrigerados y entregados a los beneficiarios en las temperaturas indicadas.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.7. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.7. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES	El artículo 7.º de la Ley 2046 de 2020 dispone: Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley: a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. (…) Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.6 EQUIPO DE TRABAJO																		
PROPONENTE 1	**UNION TEMPORAL NUTRICION CARTAGENA-NUTRICAR (NUTRIFTU SAS 60%; FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-FUNBIENCOL 29%; ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL 10%; FUNDACION EQUIDAD Y PROGRESO SOCIAL-FUNPROESO 1%)**																	
CARGO			**OBJETO**	**Cantidad**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**Número del contrato.**	**Fechas en las que el profesional prestó servicios las funciones de ejecución del contrato**	**Tipología con su respectivo objeto.**	**Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa y/o entidad a la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
COORDINADOR OPERATIVO 1	**ALCIRA DEL CARMEN HERRERA FERNANDEZ**																	
Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de Empresas o Administración Financiero o Ingeniería Industrial o Economista.	LICENCIADA EN NUTRICION Y DIETETICA-LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA; MAGISTER EN ALIMENTACION Y NUTRICION-LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA.		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo cinco (5) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	24/11/03	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	21,08																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo tres (3) años.	CERTIFICACION No 1 NUTRIFUT SAS No 001 de 2023		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS	
	CERTIFICACION No 2 CONSORCIO DESARROLLO INTEGRAL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 CONSORCIO CONSTRUYENDO FUTURO		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 CONSORCIO ALIMENTACION ESCOLAR 2020		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 CONSORCIO BIENESTAR COLECTIVO		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Cantidad**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**Número del contrato.**	**Fechas en las que el profesional prestó servicios las funciones de ejecución del contrato**	**Tipología con su respectivo objeto.**	**Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa y/o entidad a la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
COORDINADOR OPERATIVO 2	**JENNIFER MIBETH MENDOZA THERAN**																	
Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de Empresas o Administración Financiero o Ingeniería Industrial o Economista.	NUTRICIONISTA DIETISTA-LA UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo cinco (5) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	25/02/14	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	10,82																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo tres (3) años.	CERTIFICACION No 1 CONSORCIO BIENESTAR COLECTIVO 2023		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS	
	CERTIFICACION No 2 CONSORCIO CRECIENDO JUNTOS		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 CONSORCIO DESARROLLO SOCIAL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 CONSORCIO BIENESTAR COLECTIVO 2019		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 FUNDACOL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 FUNDACOL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 7 FUNDACOL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**Número del contrato.**	**Fechas en las que el profesional prestó servicios las funciones de ejecución del contrato**	**Tipología con su respectivo objeto.**	**Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa y/o entidad a la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
NUTRICIONISTA DIETISTA	**NECCY PATRICIA GARCIA RIAÑOS**																	
Profesional en nutricion y dietetica	NUTRICIONISTA DIESTISTA-PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	26/04/05	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	19,66																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 CONSORCIO ALIMENTACION ESCOLAR 2020		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS	
	CERTIFICACION No 2 CONSORCIO CONSTRUYENDO FUTURO		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 CONSORCIO DESARROLLO INTEGRAL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-CHIA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-TOCANCIPA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO-CARTAGENA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**Número del contrato.**	**Fechas en las que el profesional prestó servicios las funciones de ejecución del contrato**	**Tipología con su respectivo objeto.**	**Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa y/o entidad a la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**

INGENIERO DE ALIMENTOS 1	PAOLA LORDUY CASTRO																
Profesional en ingeniería de Alimentos.	INGENIERO DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A				NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	21/05/08	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS	
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24															
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	16,59															
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO CHIA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 2 FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO TOCANCIPA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 3 UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO-CARTAGENA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 4 CONSORCIO BIENESTAR COLECTIVO		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista.**	**•Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**•Numero del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional prestó servicios y las funciones ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo objeto.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado del título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado del título de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
INGENIERO DE ALIMENTOS 2	**JAIRO JOSE DEULOFEUTT FERNANDEZ**																
Profesional en ingeniería de Alimentos.	INGENIERO DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A				NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	8/11/18	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS	
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24															
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	6,12															
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 CONSORCIO CONSTRUYENDO FUTURO		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 2 CONSORCIO DESARROLLO INTEGRAL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 3 NUTRIFUT SAS No 03 DE 2024		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 4 FUNDACOL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista.**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato.**	**•Numero del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional prestó servicios y las funciones ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo objeto.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado del título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado del título de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
JEFE DE BODEGA	**JAIR ENRIQUE FUENTES CORREA**																
Profesional en ingeniería de alimentos o ingeniería industrial o ingeniero agroindustrial o administrador de empresas.	INGENIERO DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA; ESPECIALISTA EN GERENCIA ESTRATEGICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS-EXTERNADO		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A				NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	5/07/16	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS	
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24															
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	8,46															
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 CONSORCIO DESARROLLO INTEGRAL		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 2 FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO CHIA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 3 FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO TOCANCIPA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 4 UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO-CARTAGENA		CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		
PROFESIONAL GASTRONOMO	MATEO LLAMAS NAVARRO																
Profesional Gastrónomo.	GASTRONOMO-UNIVERSIDAD DE LA SABANA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A				CUMPLE
EQUIPO DE TRABAJO COMPLEMENTARIO																	
el proponente deberá acreditar mediante carta de compromiso en la que se obligue, en caso de ser adjudicatario, a vincular mínimo 570 manipuladores de alimentos para la ejecución del contrato durante el plazo establecido y conforme a las modalidades de servicio. Deberá comprometerse, así mismo, con aumentar el número mínimo de manipuladoras de alimentos necesarias para el servicio, teniendo en cuenta que la Administración tiene como meta sustituir gradualmente raciones industrializadas (RI) por almuerzo preparado en sitio (APS), asunto en el que los proponentes deben realizar sus propios cálculos y análisis de viabilidad; siempre que para el año 2027 la meta es atender el 80% de la cobertura en la modalidad de almuerzo preparado en sitio (APS). Dentro del mismo compromiso los proponentes deberán manifestar que, cualquier profesional adicional, supervisor, auxiliar de bodega o de ruta, o manipuladoras adicionales que pudieran necesitarse para la prestación del servicio y/o su administración u operación, será aportado en caso de convertirse en contratista en el presente proceso de selección, sin que lo anterior comporte costo adicional para la Entidad.	PRESENTA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		CUMPLE

FACTOR DE CALIDAD				
PROPONENTE 1	**UNION TEMPORAL NUTRICION CARTAGENA-NUTRICAR (NUTRIFTU SAS 60%; FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-FUNBIENCOL 29%; ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL 10%; FUNDACION EQUIDAD Y PROGRESO SOCIAL-FUNPROESO 1%)**			
EQUIPO DE TRABAJO				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO	**NOMBRE**	**REQUISITO**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	**PUNTOS**
COORDINADOR OPERATIVO	ALCIRA DEL CARMEN HERRERA FERNANDEZ	**4.2.1 COORDINADOR OPERATIVO 1 (4 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de cuatro (4) puntos al proponente que acredite que al menos uno (1) de los coordinadores operativos propuestos, cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: **Formación** / **Puntaje**: Especialización en el área de Alimentos: 2; Maestría en el área de alimentos: 4; **Puntaje Máximo**: 4 Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO**.	CUMPLE PRESENTA MAESTRIA EN EL AREA DE ALIMENTOS	4
JEFE DE BODEGA	JAIR ENRIQUE FUENTES CORREA	**4.2.2 JEFE DE BODEGA (2 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de dos (2) puntos al proponente que acredite que el jefe de bodega propuesto cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: **Formación** / **Puntaje**: Diplomado en el área de alimentos: 1; Especialización en el área de alimentos: 2; **Puntaje Máximo**: 2 Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO.**	EL PROFESIONAL SUBSANO POR LO CUAL NO SE LE OTORGA PUNTAJE	0
GASTRONOMO	MATEO LLAMAS NAVARRO	**4.2.3 GASTRONOMO (2 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de dos (2) puntos al proponente que acredite que el gastrónomo propuesto cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: **Formación** / **Puntaje**: Diplomado o especialización relacionada con nutrición y promoción en salud y/o nutrición infantil y/o nutrición relacionada con grupos vulnerables: 2; **Puntaje Máximo**: 2 Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO.** **Nota:** La formación adicional deberá acreditarse de entidades de educación superior competentes debidamente registradas en el SNIES del Ministerio de Educación Nacional.	PRESENTA DIPLOMADO EN NUTRICION RELACIONADO CON GRUPOS VULNERABLES	2
PUNTAJE TOTAL				**6**
4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		**REQUISITO**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	**PUNTOS**
4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).		**4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO LOGÍSTICO (BODEGA) PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).** Se asignará el máximo de doce (12) puntos al proponente que, una vez superados los requisitos habilitantes establecidos para la bodega, acredite lo siguiente: **Concepto** / **Puntaje**: Una Sola bodega: 12; Dos bodegas: 6; Tres bodegas: 3; **Puntaje máximo**: 12 Las condiciones anteriores serán acreditadas con las bodegas exigidas en el numeral 3.7.1 del pliego de condiciones.	CUMPLE CON UNA BODEGA	12
PUNTAJE TOTAL				**12**
4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX).				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		**REQUISITO**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	**PUNTOS**
4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX).		**4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX)** Se otorgarán seis 6 puntos al proponente que proponga 5 menús especiales de APS para cada vigencia de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021 emitido por el Ministerio de Educación Nacional a través de la UAPA, a través de carta de compromiso y que permitan desarrollar conocimientos sobre la cultura y gastronomía de su región; promoviendo actividades complementarias sobre el vestuario y costumbres de su región. Los proponentes se comprometerán a entregar los menús especiales en programación realizada con la Supervisión del contrato en fechas especiales que coincidan con el calendario escolar; desarrollando así el eje de calidad del programa PAE.	PRESENTA	6
PUNTAJE TOTAL				**6**
4.2.6 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJOI (8 PUNTOS MAX)				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		**REQUISITO**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	**PUNTOS**
4.2.5 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJOI (10 PUNTOS MAX)		**SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** ITEM / REQUISITO / PUNTAJE 1 Documento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en donde están definidos claramente los objetivos de la política de SST, alcance, responsabilidades, recursos y firmas. / 2 Procedimiento de autoevaluación al SG-SST con el formato de Autoevaluación SG-SST / 3 Procedimiento para la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, Matriz de peligros y riesgos / 4 Procedimiento para matriz legal, Formato de matriz legal / 5 Formato de seguimiento a objetivos e indicadores (estructura, proceso, resultado), Formato de ficha técnica de indicadores, Formato de registro estadístico ATEL y ausentismo / 6 Política de Seguridad y Salud en el trabajo / 7 Formato plan de capacitación / 8 Formato plan anual SG-SST de presupuesto y recursos, Asignación de responsabilidades en el SG-SST / 9 Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias / 10 Procedimiento para simulacros de emergencia / 11 Procedimiento de Gestión de contratistas / 12 Procedimiento de inducción y reinducción / 13 Procedimiento de capacitación y formación / 14 Procedimiento de gestión del cambio / 15 Procedimiento de adquisiciones y/o compras / 16 Procedimiento para la conformación del COPASST / 17 Procedimiento de evaluaciones médico-ocupacionales, Formato de auto reporte de condiciones de trabajo y de salud / 18 Programa de gestión de riesgos prioritarios / 19 Procedimiento de uso y mantenimiento de EPP, Matriz de EPP, Formato de registro de entrega de EPP / 20 Formato de análisis de trabajo seguro / 21 Procedimiento de Investigación incidentes y ATEL, Formato de investigación incidentes y ATEL / 22 Procedimiento de auditorías internas / 23 Procedimiento para inspecciones / 24 Procedimiento de mejora continua / 25 Procedimiento para la revisión por la alta dirección / 26 Reglamento de Seguridad e Higiene industrial, Reglamento interno de trabajo / 27 Programas de vigilancia epidemiológica **TOTAL** — **10 PUNTOS**	CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS	10
4.2.5.1 REQUISITOS FIRMAS Y/O AVALES DE LOS PLANES		• **REQUISITOS FIRMAS Y/O AVALES DE LOS PLANES** El Plan Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo debe ser firmado o Avalado por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva asignación de responsabilidades y quien deberá ser un profesional o técnico o tecnólogo en el área de seguridad y salud en el trabajo o un Profesional con posgrado en Seguridad y Salud en el trabajo. Quien firma o avala deberá contar con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo, capacitación virtual de 50 horas del SGSST de acuerdo a la reglamentación vigente y certificado como auditor interno ISO 45001 vigente, para ello deberá anexar copia de sus documentos (cedula, tarjeta profesional, certificación de licencia en salud, de cursos y certificados requeridos, diploma de pregrado y postgrado) si el profesional no aporta todas las certificaciones aquí requeridas, se le asignara una puntuación de 0 a todos los requisitos del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.		
PUNTAJE TOTAL				**10**
PUNTAJE TOTAL FACTOR DE CALIDAD				**34**

PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS				
PROPONENTE No 1:		UNION TEMPORAL NUTRICION CARTAGENA-NUTRICAR (NUTRIFTU SAS 60%; FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-FUNBIENCOL 29%; ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL 10%; FUNDACION EQUIDAD Y PROGRESO SOCIAL-FUNPROESO 1%)		
#	DESCRIPCIÓN DEL CARGO	REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
1	CUOTA PARAFISCAL	Cuando se presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con 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. **Parágrafo 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.	CUMPLE PRESENTA TODA LA DOCUMENTACION DEBIDA	6
1	PROVEEDOR DIRECTO	Se asignará un seis por ciento (6%) adicional 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. **Parágrafo 2.** Para acreditar la calidad 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.	CUMPLE PRESENTA TODA LA DOCUMENTACION DEBIDA	6
1	PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES	Se asignará un puntaje del diez por ciento (10%) adicional, el cual será 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. El puntaje será otorgado de la siguiente forma: **Porcentaje de Compras** / **Puntaje** Entre 31 % y 40 % / 5 Más de 40 % / 10 **Total** / **10**	CUMPLE	10
	PUNTAJE TOTAL			22

«PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS DIFERENTES MODALIDADES PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS»

REVISIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

VALOR DEL CONTRATO ($):	$ 384.552.735.910,40	VALOR SMMLV:	$ 1.300.000,00	$ 295.809,80	FECHA DE CIERRE:	18/12/24

NOMBRE DEL OFERENTE: CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)

EVALUACIÓN DE LA EXPERIENCIA	Se aceptarán contratos cuyo objeto esté relacionado con la prestación del servicio de alimentación escolar (PAE).							B. Estar relacionados en el Formato 3 – Experiencia con el número consecutivo del contrato en el RUP.			Los Proponentes Plurales deberán indicar qué integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el Formato 3 – Experiencia.	D. Deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente Proceso de Contratación. (13/02/2024)				E. Dependiendo del Presupuesto Oficial en SMMLV deberán acreditar la experiencia específica.					Tratándose de Proponentes Plurales se tendrá en cuenta lo siguiente: i) uno de los integrantes debe aportar mínimo el cincuenta por ciento (50 %) de la experiencia solicitada; ii) Los demás integrantes deberán aportar experiencia en prestación del servicio de alimentación escolar (PAE).	OBSERVACIONES
	No	OBJETO:	ACTIVIDADES	Por lo menos uno (1) de los contratos aportados como experiencia general, haya contenido la ejecución de actividades relacionadas con prestación de servicios de alimentación escolar en por lo menos dos (2) de las siguientes modalidades: Ración Preparada en Sitio - APS, Ración Industrializada – RI, Ración para Preparar en Casa - RPC y Ración Transportada Preparada.	CUMPLE/NO CUMPLE	Que con máximo dos (2) de los contratos aportados, la entrega diaria de suministros de alimentos ya sea en Ración Preparada en Sitio (APS) y/o Ración Industrializada (RI) y/o Ración para Preparar en Casa (RPC) y/o Ración Transportada Preparada, sea mayor o igual al cincuenta por ciento (50 %) de las cantidades diarias a contratar en el presente proceso. (53.243,50 DIARIAS)	CUMPLE/NO CUMPLE	No. CONS.	Los contratos aportados para efectos de acreditación de la experiencia requerida deben estar clasificados en al menos dos (2) de los siguientes códigos: (851516-501930-931316-901016)	C/NC	INTEGRANTE QUE APORTA EXPERIENCIA	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	C/NC	DURACIÓN TOTAL (MESES)	VALOR ($)	AÑO DE TERM.	VALOR SMMLV AÑO DE TERMINACIÓN	% PART.	VALOR EN SMMLV	PRESENTA/NO PRESENTA	CUMPLE/NO CUMPLE
B. El Proponente podrá acreditar la experiencia con máximo cinco (5) contratos, celebrados, ejecutados, terminados y cuyo valor ejecutado sea igual o superior al treinta por ciento (30 %) del presupuesto oficial estimado expresado en S.M.M.L.V. En caso de que el Proponente pruebe la calidad de Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujeres, se podrá acreditar el requisito con máximo seis (6) contratos. (Para proponentes plurales bastara con que uno de los integrantes cumpla con la condición de ser Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujeres).	1	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	11454,75	CUMPLE	96	501930-931316-901016	CUMPLE	MCD Y CIA SAS	29/12/22	10/11/23	CUMPLE	10,53	NA	2023	114.399,15	25,00%	28.599,79	N/A	CUMPLE
	2	CUMPLE	PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	49317,85	CUMPLE	56-55	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	MARIELA CENTENO;MCD Y CIA SAS	9/02/18	14/11/18	CUMPLE	9,27	NA	2018	25.201,42	85,00%	21.421,21	N/A	CUMPLE
	3	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	38	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC	10/02/20	30/11/20	CUMPLE	9,80	NA	2020	33.574,00	70,00%	23.501,80	N/A	CUMPLE
	4	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	92-014	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	MCD Y CIA SAS;FUNDACION COLOMBIA PRIMERO	31/01/22	31/10/22	CUMPLE	9,10	NA	2022	17.956,23	100,00%	17.956,23	N/A	CUMPLE
	5	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	51	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	BAPACOP	20/02/23	30/11/23	CUMPLE	9,43	NA	2023	49.273,62	60,00%	29.564,17	N/A	CUMPLE
	6	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	41	851516-501930-931316	CUMPLE	CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	15/01/23	15/11/23	CUMPLE	10,13	NA	2023	2.975,11	100,00%	2.975,11	N/A	NO PRESENTA TODA LA DOCUMENTACION REQUERIDA POR EL PLIEGO CUANDO SON SUBCONTRATOS DERIVADOS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES, ADICIONAL EL CONTRATO NO CUMPLE CON EL OBJETO REQUERIDO TODA VEZ QUE NO PRESTO EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE SI NO QUE SOLO SUMINISTRO ALIMENTOS, VER RESPUESTAS A OBSERVACIONES. POR LO ANTERIOR AL NO ACREDITAR EXPERIENCIA CNG EL PROPONENTE NO CUMPLE
CUMPLE / NO CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CONTRATOS HABILES % MINIMO P.O. VALOR SMMLV A CUMPLIR		6 30,00% 88.742,94	SUMATORIA 124.018,31 CUMPLE		CUMPLE	NO CUMPLE

NOTA:

3.7 CONDICIONES TECNICAS MINIMAS

3.7.1. ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES (CENTRO LOGISTICO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION)			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
BODEGAS	En virtud de los lineamientos técnicos administrativos para la operación del plan de alimentación escolar, los proponentes deberán contar con un máximo de 3 bodegas aptas para la recepción, almacenamiento, conservación y distribución de los alimentos e insumos necesarios para la prestación del servicio (centro logístico), cuyas áreas útiles de operación logística, más las áreas de oficinas, baños, vestidores y cafetería sumen 2.250 metros cuadrados, de conformidad con la especificaciones tenidas en cuenta en el presente documento. Deberá tenerse en cuenta, como mínimo, que los proponentes acrediten las siguientes características y ofrecimientos: Bodegas: Se tendrá en cuenta que, con el máximo de tres (3) bodegas, en sumatoria, los proponentes cuenten con todas las áreas y zonas delimitadas en el presente pliego de condiciones, en los 2.250 metros cuadrados exigidos como mínimo; y sin que se puedan dividir áreas o zonas especificas de almacenamiento de un tipo de producto entre bodegas. Ejemplo: si en una bodega se almacenan lácteos, este producto deberá quedarse solo en esa bodega, y no dividir el almacenamiento de lácteos en varias; esto quiere decir que, se puede tener lácteos en una y panificados en otra, pero no dividir esos productos entre varias, regla que se deberá respetar para todos los productos. Así mismo, el área de refrigeración y congelación deberá estar ubicada en una sola bodega; y no se permitirá congelación en una bodega y refrigeración en otra. Se entenderá como una sola bodega aquella que tengan un solo cuerpo constructivo sin divisiones, y que cuenten con un solo concepto sanitario, aunque pueda contener más de una matrícula inmobiliaria; asunto que se demostrará con planos con sus respectivas medidas y fotografías descriptivas y documentos oficiales aclaratorios. La o las bodegas propuestas deberán estar ubicadas en el Distrito de Cartagena de Indias o municipios aledaños (Turbaco y Santa Rosa de Lima), siendo obligatorio que el área útil de operación tenga en sumatoria 2.158,12 metros cuadrados, pudiendo distribuir el área restante de 91,88 metros cuadrados para las áreas o zonas de oficina, vestidores, baños y cafeía. Sin embargo, los proponentes tendrán en cuenta que, si ofertan más de una bodega para cumplir con el requisito, cada una de ellas debe tener en forma individual las áreas relativas a oficinas, baños, vestidores y cafetería. Las áreas o zonas que se ha determinado que deben contener cómo mínimo la o las bodegas ofertadas, han sido cuidadosamente identificadas y delimitadas por el equipo PAE de la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena, teniendo en cuenta las dimensiones actuales y proyectadas del programa durante la vida del contrato, y aplicando métodos técnicos cuantitativos (matemáticos) y normativos para obtener las medidas de todos los espacios descritos en el presente documento, y que se consideran esenciales para la buena ejecución del programa. Nota 1: Se aceptarán bodegas en Zona Franca únicamente si el proponente, o algún integrante del proponente plural tiene la calidad de operador logístico directo con Zona Franca, de tal manera que se asegure la operación sin contratiempos. Nota 2: Las Bodegas presentadas dentro de la propuesta deberán ser de uso exclusivo para la ejecución de las actividades objeto del presente proceso de selección. El proponente deberá allegar contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento suscrito con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con poder o facultad concedida por el propietario para comprometerla; y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste el área del inmueble o inmuebles (si la bodega cuenta con varias matrículas en un solo cuerpo constructivo sin divisiones). En caso de que la bodega sea de su propiedad, el proponente presentará el certificado o certificados de libertad y tradición de la(s) bodega(s), donde se pueda verificar que cuentan con el área mínima requerida. Cuando en los certificados de libertad y tradición no aparezca el inmueble como tal sino el lote, o cuando exista cualquier otra diferencia entre la realidad de la construcción y el inmueble presentado como bodega, se podrán presentar los documentos aclaratorios del caso emitidos por autoridad competente, tales como licencias de construcción y/o documentos complementarios que expida la Curaduría Urbana cuando aplique, sin perjuicio que os proponentes presenten el plano o plano de la o las bodegas ofertadas, con las identificaciones de las zonas o áreas exigidas en el presente pliego de condiciones con sus dimensiones mínimas, debidamente suscrito por un arquitecto del que se debe allegar la tarjeta profesional. Para la operación, la(s) bodega(s) deben cumplir con las normas higiénicas y sanitarias contempladas en los paramentos de la Resolución 335 del 2021 y la Resolución 2674 de 2013 y/o aquellas normas que la modifiquen, aclaren o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente que aplique, aspectos que podrán ser objeto de verificación en cuanto a los requeridos mínimos exigidos a los proponentes, y sin perjuicio que la totalidad de los requisitos se alcancen en la fase de alistamiento del contratista; y considerando que las actividades a desarrollar son las de recepción, almacenamiento, conservación y despacho de alimentos. Nota 4: El contrato o promesa de contrato de arrendamiento deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: i) Valor del contrato, ii) Plazo de arrendamiento el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del presente contrato, iii) Lugar de ubicación del inmueble, identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE
VERIFICACION SANITARIA	Se acreditará mediante acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución.	PRESENTA	CUMPLE
PRESENTACION DE LAS BODEGAS POR LOS PROPONENTES EN EL PROCESO DE SELECCION	Los proponentes deberán acreditar con su propuesta que la bodega cuente con el piso pintado con material no absorbente (pintura epóxica o de características técnicas similares), las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección (media caña). Todas las áreas o zonas de la bodega (operación logística, oficinas, baños, vestidores y demás zonas) deberán estar delimitadas, identificadas (letreros respectivos), y contar con la debida señalización y dotación de seguridad industrial (evacuación, extintores, advertencias, y otras que apliquen). Se deberá tener en cuenta que los pasillos transversales de circulación de la bodega tengan al menos 1,3 metros, de tal manera que pueda circular por estos una estiba, cuya medida estándar para alimentos es de 1 metro por 1,20 metros. Así mismo, la circulación al interior de una zona de almacenamiento debe permitir el tránsito de personas, para lo cual se deberá garantizar un espacio de 70 centímetros, y el espacio entre paredes y estibas deberá ser de mínimo 60 centímetros tal como se muestra en el plano tipo contenido en el presente documento y su anexo de plano tipo.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE
ZONAS O AREAS MINIMAS QUE DEBEN CONTENER LAS BODEGAS CON SUS RESPECTIVAS DIMENSIONES	De conformidad con la realidad de la operación logística, y guardando las consideraciones técnicas y matemáticas aplicables; y considerando la mitigación del riesgo de desabastecimiento y la continuidad en el suministro del PAE ante contingencias sociales, ambientales u otras que de carácter transitorio que ya tienen antecedentes en periodos anteriores en la ciudad de Cartagena; los proponentes deberán presentar la(s) bodega(s) con todas las áreas (zonas) mínimas que se indican en el presente documento. En todo caso, el proponente acreditará un área administrativa en Bodega que consiste en una oficina indispensable para la planeación y ejecución de tareas relacionadas con los procesos de control de inventarios, calidad, atención a proveedores, atención a transportadores, atención de visitas de la supervisión y/o interventoría del programa, archivos y papelería en general, equipos de cómputo, y otras relacionadas con la Bodega (centro logístico). El área administrativa, así como los baños y vestidores deberán estar debidamente separadas de la operación. Los proponentes deberán allegar con sus propuestas el plano de distribución de las áreas (zonas) de la bodega, teniendo en cuenta el perímetro de separación entre paredes y las estibas, las circulaciones, con las zonas descritas, identificadas y delimitadas que aparecen en el plano tipo de bodega (Anexo en los documentos del proceso), con sus respectivas medidas y áreas. Este plano deberá allegarse en formato PDF perfectamente legible (medidas, áreas e identificación de zonas), con independencia al programa de diseño o arquitectura en que lo haya construido el proponente.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA BODEGA CENTRAL DE ALIMENTOS	El proponente mediante carta juramentada suscrita por el representante legal, debe manifestar que, en caso de llegar a ser adjudicatario del proceso de selección, se asegurará que la(s) bodega(s) presentadas en la fase precontractual, cumplan con las siguientes condiciones específicas técnicas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y/o normas aplicables para dar inicio a la operación.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE
CONCLUSION			CUMPLE

3.7.2 CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	El proponente deberá adjuntar carta suscrita por el representante legal de la persona jurídica o representante del Consorcio o Unión Temporal, donde manifieste el conocimiento, la aceptación y el COMPROMISO de dar cumplimiento a los requerimientos técnicos mínimos relacionados y contenidos en los documentos del proceso, y de manera especial los lineamientos contenidos en la Resolución 335 del 2021 y sus anexos, expedida por la Unidad Especial de alimentación Escolar (UApA). Además, deberá indicar que se encuentra en la capacidad para prestar el servicio bajo las modalidades de Ración Preparada en Sitio - APS y Ración Industrializada - RI y/o aquellas que determine la UApA. El proponente mediante carta juramentada deberá acreditar que todas las personas encargadas de la manipulación, transporte, preparación y distribución de alimentos cuentan con los certificados actualizados de salud, de capacitación en manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente y/o profesional idóneo y autorizados para tal fin. mismo deberá acreditar mediante acta juramentada que el personal cuenta con certificación de exámenes microbiológicos actualizados y certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a los requisitos de aptitud, formación académica y experiencia solicitada y que tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico deberá por lo menos una vez al año. Igualmente, El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 2346 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, la cual dicta la realización de los exámenes médicos de ingresos y egresos a todos y cada uno de los empleados que interactúan y hacen parte integral de la ejecución del contrato.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.3 CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCION			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCION	El proponente deberá allegar el Formato 7, firmado por su representante legal en el que indique su conocimiento y compromiso de dar cumplimiento a las obligaciones propias de la ejecución de la operación contenidas en esta ficha y los lineamientos del programa (Resolución 335 del 2021 y sus anexos), tales como: • Fase de alistamiento • Fase de ejecución • Manejo higiénico sanitario • Almacenamiento • Transporte	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.4 VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
VEHICULOS TERRESTRES	De conformidad con la realidad de la operación del programa PAE en el Distrito de Cartagena, se determina como aspecto mínimo que los proponentes acrediten, bien de manera directa (si es propietaria de los vehículos) o a través de terceros, la disponibilidad de mínimo de diez (10) vehículos transportadores de alimentos tipo furgón (correspondientes al 50 % de los vehículos necesarios para la operación del programa); donde al menos 5 de ellos cuenten con unidad de refrigeración la cual se constatará con el concepto sanitario expedido por la autoridad de salud competente; pero garantizando que al menos 5 tengan capacidad de carga igual o superior a 2.000 kilos. Así mismo, los vehículos deben disponer del concepto favorable del contenedor de carga expedido por la autoridad de salud competente. Cuando los vehículos sean del proponente, o en caso de consorcio o unión temporal, el aporte alguno de sus integrantes, se podrá cumplir con el requisito a través de las tarjetas de propiedad de los vehículos. Cuando los vehículos sean de terceros distintos al proponente, el requisito se acreditará mediante contrato o promesa de contrato, suscrito entre el proponente y el, o los debidos propietarios. El contrato o promesa de contrato, deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: valor del contrato, plazo de la prestación del servicio de transporte (el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del contrato resultante del proceso), identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente. Además, se evaluarán los siguientes aspectos mínimos que deberán acreditarse con cada uno de los vehículos propios y/o contratados con terceros: • Tarjeta de propiedad. • SOAT vigente. • Póliza todo riesgo del vehículo. • Concepto sanitario favorable del contenedor de carga del furgón. Para el restante de los vehículos (los adicionales necesarios para la operación), los proponentes incluirán carta de compromiso juramentada donde se comprometan a suministrar la totalidad de los 20 furgones necesarios para la operación del PAE, e incluso, todos los necesarios según las exigencias logísticas, teniendo en cuenta que gradualmente durante los años venideros se espera un aumento de las coberturas de Almuerzo Preparado en Sitio (APS), mientras se disminuye la cobertura de Ración Industrializada (RI).	LOS VEHÍCULOS DE PLACAS LZM 422 Y LZM 424 NO CUMPLEN CON EL REQUISITO TODA VEZ QUE EL PROPIETARIO DE LOS VEHICULOS NO ES QUIEN SUSCRIBE LOS CONTRATOS DE ARRENDAMIENTOS.	NO CUMPLE
VEHICULOS ACUATICOS	El proponente deberá aportar carta de compromiso donde se comprometa a presentar una (1) lancha con motor fuera de borda, que sea apropiada para el transporte de alimentos, que tenga una capacidad de carga y transporte mínima para 8 personas y que contará durante la operación con el concepto sanitario favorable expedida por la autoridad de salud competente, no mayor a un (1) año.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE
CONCLUSION			NO CUMPLE

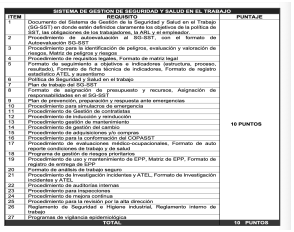
3.7.5 LABORATORIO PARA PRUEBAS MICROBIOLOGICAS			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.5 LABORATORIO PARA PRUEBAS MICROBIOLOGICAS	Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. El proponente deberá presentar carta de intención suscrita con un laboratorio que tenga vigente el acta de IVC con concepto favorable expedido por el Departamento Administrativo Distrital de Salud (DADIS) o autoridad de salud competente, y certificado vigente de visita de estándares de calidad emitido por el INVIMA calificado como "CUMPLE" y deberá tener resolución vigente del Ministerio de Salud. Durante la ejecución del contrato, el laboratorio se encargará de realizar los análisis microbiológicos a las muestras aleatorias tomada de los alimentos que hacen parte de las raciones entregadas a los beneficiarios del programa, que permita identificar o restringir microorganismos dañinos que puedan deteriorarlos o transmitirse a través de ellos y garantizar así la inocuidad de estos y prevenir las ETA (Enfermedad transmitida por alimentos). El proponente deberá presentar carta juramentada y firmada por su representante legal donde manifieste que el laboratorio cuenta con total independencia del proponente, de sus socios o de cualquiera de los miembros de figuras asociativas que lo conforman, de tal manera que el proponente no tenga absolutamente ningún conflicto de interés sobre el trabajo del laboratorio en la ejecución del contrato. Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar certificación donde se indique los métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos que utiliza el laboratorio para el procesamiento de las muestras de alimentos (crudos y procesados), análisis de superficies, agua y manipuladores de alimentos, que garanticen una correcta evaluación, asegurando la calidad microbiológica y la vida útil de estos, dejando claro que no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según los estándares de calidad que correspondan.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE

3.7.6. VERIFICACIÓN CICLOS MENÚS			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.6. VERIFICACIÓN CICLOS MENÚS	El proponente deberá certificar mediante comunicación suscrita por su representante legal en la que manifiesta bajo la gravedad de juramento que dará cumplimiento y aceptación a los ciclos de menús suministrados por el Distrito. La validación de los ciclos de menús se realizará mediante certificación suscrita por el contratista, el cual se sujetará a los ciclos menús aportados por el Distrito. El proponente deberá entregar una carta de compromiso en la que se obligue bajo la gravedad del juramento, a realizar la entrega de los complementos alimentarios (Ración Industrializada) en las temperaturas adecuadas de aceptación según el tipo de complemento a los beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Los productos lácteos serán entregados a los sujetos de derecho en temperaturas de refrigeración aceptables para su aceptación y consumo, idealmente en temperaturas que oscilen entre 4 y 7 grados centígrados. Adicionalmente en la certificación el proponente certificara que en caso de resultar adjudicatario establecerá los mecanismos e instrucciones para que los lácteos sean debidamente refrigerados y entregados a los beneficiarios en las temperaturas indicadas.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.7. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.7. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES	El artículo 7.° de la Ley 2046 de 2020 dispone: Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley: a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. (…) Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE

3.6 EQUIPO DE TRABAJO																		
PROPONENTE 2	**CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)**																	
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación de la calidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación del contratista.**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato.**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional propuesto ejerció funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo código.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre el proponente contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de postgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
COORDINADOR OPERATIVO 1	**MARIA DEL PILAR MEJIA ARIAS**																	
Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de Empresas o Administración Financiero o Ingeniería Industrial o Economista.	INGENIERO DE ALIMENTOS-UNAD		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo cinco (5) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	28/09/06	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	18,24																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo tres (3) años.	CERTIFICACION No 1 COOPERATIVA PROFESIONALES DE COLOMBIA "CREER EN LO NUESTRO" No 20 de 2015		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	NO PRESENTA CORREO	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS, ES DECIR, A MODO DE EJEMPLO, ERA LA COPIA DEL CONTRATO ENTRE EL CONSORCIO SANTANDER AVANZA 2024 Y EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER, Y NO ENTRE EL PROFESIONAL Y EL CONSORCIO. LO MISMO OCURRE PARA TODOS LOS CERTIFICADOS.	NO CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 UNION TEMPORAL ALIMENTACION ESCOLAR SANTANDER 2016		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	NO PRESENTA CORREO	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 COOPERATIVA MULTIACTIVA SURCOLOMBIANA DE INVERSIONES LIMITADA		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 UNION TEMPORAL ENLACE ORIENTE SANTANDER		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	NO PRESENTA CORREO	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 CONSORCIO PAE DE SANTANDER NOS UNE 2018		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 UNION TEMPORAL ALIANZA GIRON		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 7 UNION TEMPORAL ALIANZA GIRON		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 8 UNION TEMPORAL TODOS SOMOS GIRON 2021		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 9 CONSORCIO FIRMES POR SANTANDER		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 10 CONSORCIO SANTANDER AVANZA 2024		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	SUBSANO-CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación de la calidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación del contratista.**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato.**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional propuesto ejerció funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo código.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre el proponente contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de postgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
COORDINADOR OPERATIVO 2	**SANDRA MILENA PABON FLOREZ**																	
Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de Empresas o Administración Financiero o Ingeniería Industrial o Economista.	NUTRICIONISTA Y DIETISTA-LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo cinco (5) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	28/07/10	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	14,40																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo tres (3) años.	CERTIFICACION No 1WAKUSARI		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	NO PRESENTA CORREO	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. NO SUBSANO AL PROFESIONAL, EN EL DOCUMENTO SE ENCUENTRA EL MISMO COORDINADOR OPERATIVO 1 MARIA DEL PILAR MEJIA ARIAS Y NO A SANDRA MILENA PABON FLOREZ	NO CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 UNION TEMPORAL ALIMENTACION ESCOLAR PIEDECUESTA 2021		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 ECO CATERING SAS		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 UNION TEMPORAL PIEDECUESTA 2023		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 UNION TEMPORAL PIEDECUESTA 2023		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 CONSORCIO DE LA CUESTA 2024		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	SUBSANO-CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación de la calidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación del contratista.**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato.**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional propuesto ejerció funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo código.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre el proponente contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de postgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
NUTRICIONISTA DIETISTA	**ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ**																	
Profesional en nutricion y dietetica	NUTRICIONISTA Y DIESTISTA-LA UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	30/05/12	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	12,56																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 UNION TEMPORAL VAMOS PAE SANTANDER 2022		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA, EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD, SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS, ES DECIR, A MODO DE EJEMPLO, ERA LA COPIA DEL CONTRATO ENTRE EL CONSORCIO SANTANDER AVANZA 2024 Y EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER, Y NO ENTRE EL PROFESIONAL Y EL CONSORCIO. LO MISMO OCURRE PARA TODOS LOS CERTIFICADOS.	NO CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 CONSORCIO VAMOS PAE HUILA		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 CONSORCIO FIRMES POR SANTANDER		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 CONSORCIO SANTANDER AVANZA 2024		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	SUBSANO-CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación de la calidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de quien expide la certificación del contratista.**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato.**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional propuesto ejerció funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo código.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre el proponente contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de postgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**

INGENIERO DE ALIMENTOS 1	**ANDREA DURAN LOZANO**																	
Profesional en ingeniería de Alimentos.	INGENIERO DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD. SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS, ES DECIR, A MODO DE EJEMPLO, ERA LA COPIA DEL CONTRATO ENTRE EL CONSORCIO SANTANDER AVANZA 2024 Y EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER, Y NO ENTRE EL PROFESIONAL Y EL CONSORCIO. LO MISMO OCURRE PARA TODOS LOS CERTIFICADOS.	NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	17/11/10	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	14,10																
Experiencia certificada en la ejecucion de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 LE & VE		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 2 UT YARIGUIES		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 UNION TEMPORAL UNIDOS POR SANTANDER 2023		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 CONSORCIO FIRMES POR SANTANDER		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 CONSORCIO SANTANDER AVANZA 2024		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matricula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	SUBSANO-CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de la persona de la entidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de la persona del contratista.**	**•Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**•Número del contrato.**	**•Fecha en las que el profesional propuesto ejerció las funciones y que guarde la ejecución del cargo.**	**•Tipología con su respectiva cuantía**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Cantidad de contratos suscritos entre la contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matricula o de Inscripción**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	
INGENIERO DE ALIMENTOS 2	**WILMER ORLANDO CUBILLOS GOMEZ**																	
Profesional en ingeniería de Alimentos.	INGENIERO DE ALIMENTOS-UNAD		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD. SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS, ES DECIR, A MODO DE EJEMPLO, ERA LA COPIA DEL CONTRATO ENTRE EL CONSORCIO SUPERLOGISTICA FLORIDABLANCA 2024 Y LA ALCALDIA DE FLORIDABLANCA, Y NO ENTRE EL PROFESIONAL Y EL CONSORCIO. LO MISMO OCURRE PARA TODOS LOS CERTIFICADOS.	NO CUMPLE
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	19/02/15	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	9,84																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 UNION TEMPORAL INFANCIA FELIZ PIEDECUESTA 2017		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 2 UNION TEMPORAL INFANCIA FELIZ PIEDECUESTA 2018		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	NO PRESENTA	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 UNION TEMPORAL DE LA CUESTA		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 MCD Y COMPAÑIA		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 MCD Y COMPAÑIA		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 UNION TEMPORAL GUANE 2022		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 7 CONSORCIO SUPERLOGISTICA		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matricula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	SUBSANO-CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de la persona de la entidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y cargo de la persona del contratista.**	**•Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**•Número del contrato.**	**•Fecha en las que el profesional propuesto ejerció las funciones y que guarde la ejecución del cargo.**	**•Tipología con su respectiva cuantía**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Cantidad de contratos suscritos entre la contratista y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matricula o de Inscripción**	**Copia del acta de grado o diploma de título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado o diploma de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	
JEFE DE BODEGA	**HADITH MAYERLY ROJAS SANCHEZ**																	
Profesional en ingeniería de alimentos o ingeniería industrial o ingeniero agroindustrial o administrador de empresas.	INGENIERO DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL-LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. EL PROPONENTE NO SUBSANO NINGUNO DE LOS ASPECTOS MENCIONADOS POR LA ENTIDAD. SE ACLARA QUE LA COPIA DEL CONTRATO ERA ENTRE LAS ENTIDADES CONTRATANTES Y LAS EMPRESAS CONTRATISTAS, ES DECIR, A MODO DE EJEMPLO, ERA LA COPIA DEL CONTRATO ENTRE IALCOL Y NORTE DE SANTANDER, Y NO ENTRE EL PROFESIONAL Y EL CONSORCIO. LO MISMO OCURRE PARA TODOS LOS CERTIFICADOS.	NO CUMPLE	
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	15/07/10	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	SUBSANO-CUMPLE	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	14,44																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 IALCOL		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 2 IALCOL		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matricula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	SUBSANO-CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
PROFESIONAL GASTRONOMO	AMY NATALIA CASTRO TORRES																	
Profesional Gastrónomo.	GASTRONOMO-UNIVERSIDAD DE LA SABANA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	
EQUIPO DE TRABAJO COMPLEMENTARIO																		
el proponente deberá acreditar mediante carta de compromiso en la que se obligue, en caso de ser adjudicatario, a vincular mínimo 570 manipuladores de alimentos para la ejecución del contrato durante el plazo establecido y conforme a las modalidades de servicio. Deberá comprometerse, así mismo, con aumentar el número mínimo de manipuladoras de alimentos necesarias para el servicio, teniendo en cuenta que la Administración tiene como meta sustituir gradualmente raciones industrializadas (RI) por almuerzo preparado en sitio (APS), avanto en el que los proponentes deben realizar sus propios cálculos y análisis de viabilidad; siempre que para el año 2027 la meta es atender el 80% de la cobertura en la modalidad de almuerzo preparado en sitio (APS). Dentro del mismo compromiso los proponentes deberán manifestar que, cualquier profesional adicional, supervisor, auxiliar de bodega o de ruta, o manipuladoras adicionales que pudieran necesitarse para la prestación del servicio y/o su administración u operación, será aportado en caso de convertirse en contratista en el presente proceso de selección, sin que lo anterior comporte costo adicional para la Entidad.	PRESENTA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	

FACTOR DE CALIDAD				
PROPONENTE 2	CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)			
EQUIPO DE TRABAJO				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO	NOMBRE	REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
COORDINADOR OPERATIVO		**4.2.1 COORDINADOR OPERATIVO 1 (4 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de cuatro (4) puntos al proponente que acredite que al menos uno (1) de los coordinadores operativos propuestos, cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: Formación / Puntaje Especialización en el área de Alimentos / 2 Maestría en el área de alimentos / 4 **Puntaje Máximo** / **4** Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO**.	NO SE LE OTORGA PUNTAJE YA QUE EL PROFESIONAL DEBIA SUBSANAR	0
JEFE DE BODEGA		**4.2.2 JEFE DE BODEGA (2 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de dos (2) puntos al proponente que acredite que el jefe de bodega propuesto cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: Formación / Puntaje Diplomado en el área de alimentos / 1 Especialización en el área de alimentos / 2 **Puntaje Máximo** / **2** Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO.**	NO SE LE OTORGA PUNTAJE YA QUE EL PROFESIONAL DEBIA SUBSANAR	0
GASTRONOMO		**4.2.3 GASTRONOMO (2 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de dos (2) puntos al proponente que acredite que el gastrónomo propuesto cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: Formación / Puntaje Diplomado o especialización relacionada con nutrición y promoción en salud y/o nutrición infantil y/o nutrición relacionada con grupos vulnerables. / 2 **Puntaje Máximo** / **2** Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO.** **Nota:** La formación adicional deberá acreditarse de entidades de educación superior competentes debidamente registradas en el SNIES del Ministerio de Educación Nacional.	NO SE LE OTORGA PUNTAJE YA QUE EL PROFESIONAL DEBIA SUBSANAR	0
PUNTAJE TOTAL				0
4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).		**4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO LOGÍSTICO (BODEGA) PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).** Se asignará el máximo de doce (12) puntos al proponente que, una vez superados los requisitos habilitantes establecidos para la bodega, acredite lo siguiente: Concepto / Puntaje Una Sola bodega / 12 Dos bodegas / 6 Tres bodegas / 3 **Puntaje máximo** / **12** Las condiciones anteriores serán acreditadas con las bodegas exigidas en el numeral 3.7.1 del pliego de condiciones.	NO SE LE OTORGA PUNTAJE YA DEBIA SUBSANAR LAS BODEGAS	0
PUNTAJE TOTAL				0
4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX).				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX).		**4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX)** Se otorgarán seis 6 puntos al proponente que proponga 5 menús especiales de APS para cada vigencia de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021 emitido por el Ministerio de Educación Nacional a través de la UAPA, a través de carta de compromiso y que permitan desarrollar conocimientos sobre la cultura y gastronomía de su región; promoviendo actividades complementarias sobre el vestuario y costumbres de su región. Los proponentes se comprometerán a entregar los menús especiales en programación realizada con la Supervisión del contrato en fechas especiales que coincidan con el calendario escolar; desarrollando así el eje de calidad del programa PAE.	PRESENTA	6
PUNTAJE TOTAL				6
4.2.6 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJOI (8 PUNTOS MAX)				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
4.2.5 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJOI (10 PUNTOS MAX)		 SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ITEM / REQUISITO / PUNTAJE 1 Documento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) que incluya la política de seguridad y salud en el trabajo, la política de SST, las obligaciones de los trabajadores, la ARL y el empleador 2 Procedimiento de autoevaluación al SG-SST, con el formato de autoevaluación del SG-SST 3 Procedimiento para la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, Matriz de peligros y riesgos 4 Procedimiento de requisitos legales, Formato de matriz legal 5 Formato de seguimiento a objetivo e indicadores (estructura, proceso, resultado), Hoja de vida de la ficha técnica de indicadores, Formato de registro estadístico ATEL y ausentismo 6 Política de Seguridad y Salud en el trabajo 7 Plan anual de trabajo SG-SST 8 Formato de asignación de presupuesto y recursos, Asignación de responsabilidades en el SG-SST 9 Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias 10 Procedimiento para simulacros de emergencia 11 Procedimiento de inducción y reinducción 12 Procedimiento de inducción y reinducción 13 Procedimiento gestión de mantenimiento 14 Procedimiento de gestión del cambio 15 Procedimiento de gestión de compras 16 Procedimiento para la conformación del COPASST 17 Procedimiento de evaluaciones médico-ocupacionales, Formato de auto reporte condiciones de trabajo y de salud 18 Procedimiento de gestión de elementos de EPP 19 Procedimiento de uso y mantenimiento de EPP, Matriz de EPP, Formato de registro de entrega de EPP 20 Formato de análisis de trabajo seguro 21 Procedimiento de investigación incidentes y ATEL, Formato de Investigación incidentes y ATEL 22 Procedimiento de auditorías internas 23 Procedimiento para inspecciones 24 Procedimiento de mejoramiento 25 Procedimiento para la revisión por la alta dirección 26 Reglamento de Seguridad e Higiene Industrial, Reglamento interno de trabajo 27 Programas de vigilancia epidemiológica TOTAL / 10 PUNTOS 16 PUNTOS	NO CUMPLE EL CURSO DE 50 HORAS SE ENCUENTRA VENCIDO YA QUE ESTE TIENE UNA VIGENCIA DE 3 AÑOS Y LA ACTUALIZACION DE 20 HORAS ES DEL 10-06-2021, POR LO CUAL NO ESTA VIGENTE	0
4.2.5.1 REQUISITOS FIRMAS Y/O AVALES DE LOS PLANES		• **REQUISITOS FIRMAS Y/O AVALES DE LOS PLANES** El Plan Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo debe ser firmado o Avalado por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva asignación de responsabilidades y quien deberá ser un profesional o técnico o tecnólogo en el área de seguridad y salud en el trabajo o un Profesional con posgrado en Seguridad y Salud en el trabajo. Quien firma o avala deberá contar con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo, capacitación virtual de 50 horas del SGSST de acuerdo a la reglamentación vigente y certificado como auditor interno ISO 45001 vigente, para ello deberá anexar copia de sus documentos (cedula, tarjeta profesional, certificación de licencia en salud, de cursos y certificados requeridos, diploma de pregrado y postgrado) si el profesional no aporta todas las certificaciones aquí requeridas, se le asignara una puntuación de 0 a todos los requisitos del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.		
PUNTAJE TOTAL				0
PUNTAJE TOTAL FACTOR DE CALIDAD				**6**

PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS				
PROPONENTE No 2:		CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)		
#	DESCRIPCIÓN DEL CARGO	REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
1	CUOTA PARAFISCAL	Cuando se presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con 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. **Parágrafo 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.	NO CUMPLE,LAS FACUTURAS DEBIAN SER DE LOS PRODUCTORES CON LOS CUALES REALIZO LAS PROMESAS DE CONTRATO DE PROVEEDURIA. ADICIONAL NO PRESENTA LOS DOCUMENTOS ESTABLECIDOS EN EL PARAGRAFO 1	0
1	PROVEEDOR DIRECTO	Se asignará un seis por ciento (6%) adicional 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. **Parágrafo 2.** Para acreditar la calidad 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.	CUMPLE	6
1	PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES	Se asignará un puntaje del diez por ciento (10%) adicional, el cual será 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. El puntaje será otorgado de la siguiente forma: **Porcentaje de Compras** / **Puntaje** Entre 31 % y 40 % / 5 Más de 40 % / 10 **Total** / **10**	CUMPLE	10
	PUNTAJE TOTAL			16

«PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS DIFERENTES MODALIDADES PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS»

REVISIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

VALOR DEL CONTRATO ($):	$ 384.552.735.910,40	VALOR SMMLV:	$ 1.300.000,00	$ 295.809,80	FECHA DE CIERRE: 18/12/24

NOMBRE DEL OFERENTE: UT BAGLOFOOD CARTAGENA 2025-2027 (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS BARRETO GLOBAL FOOD 20%;FUNDACION INNOVACION PROSPERA 40%; ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ 15%; PROALIMENTOS LISBER SAS-EN REORGANIZACION 24%; ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ACFC DEL HUILA 1%)

EVALUACIÓN DE LA EXPERIENCIA	Se aceptarán contratos cuyo objeto esté relacionado con la prestación del servicio de alimentación escolar (PAE).							B. Estar relacionados en el Formato 3 – Experiencia con el número consecutivo del contrato en el RUP.			Los Proponentes Plurales deberán indicar qué integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el Formato 3 – Experiencia.	D. Deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente Proceso de Contratación. (13/02/2024)				E. Dependiendo del Presupuesto Oficial en SMMLV deberán acreditar la experiencia específica.					Tratándose de Proponentes Plurales se tendrá en cuenta lo siguiente: i) uno de los integrantes debe aportar mínimo el cincuenta por ciento (50 %) de la experiencia solicitada; ii) Los demás integrantes deberán aportar experiencia en prestación del servicio de alimentación escolar (PAE).	OBSERVACIONES
	No	OBJETO:	ACTIVIDADES	Por lo menos uno (1) de los contratos aportados como experiencia general, haya contenido la ejecución de actividades relacionadas con prestación de servicios de alimentación escolar en por lo menos dos (2) de las siguientes modalidades: Ración Preparada en Sitio - APS, Ración Industrializada – RI, Ración para Preparar en Casa - RPC y Ración Transportada Preparada.	CUMPLE/NO CUMPLE	Que con máximo dos (2) de los contratos aportados, la entrega diaria de suministros de alimentos ya sea en Ración Preparada en Sitio (APS) y/o Ración Industrializada (RI) y/o Ración para Preparar en Casa (RPC) y/o Ración Transportada Preparada, sea mayor o igual al cincuenta por ciento (50 %) de las cantidades diarias a contratar en el presente proceso. (53.243,50 DIARIAS)	CUMPLE/NO CUMPLE	No. CONS.	Los contratos aportados para efectos de acreditación de la experiencia requerida deben estar clasificados en al menos dos (2) de los siguientes códigos: (851516-501930-931316-901016)	C/NC	INTEGRANTE QUE APORTA EXPERIENCIA	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	C/NC	DURACIÓN TOTAL (MESES)	VALOR ($)	AÑO DE TERM.	VALOR SMMLV AÑO DE TERMINACIÓN	% PART.	VALOR EN SMMLV	PRESENTA/NO PRESENTA	CUMPLE/NO CUMPLE
B. El Proponente podrá acreditar la experiencia con máximo cinco (5) contratos, celebrados, ejecutados, terminados y cuyo valor ejecutado sea igual o superior al treinta por ciento (30 %) del presupuesto oficial estimado expresado en S.M.M.L.V. En caso de que el Proponente pruebe la calidad de Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujeres, se podrá acreditar el requisito con máximo seis (6) contratos. (Para proponentes plurales bastara con que uno de los integrantes cumpla con la condición de ser Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujeres).	1	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	114	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	PROALIMENTOS LIBER SAS-EN REORGANIZACION	18/04/16	3/04/17	CUMPLE	11,67	NA	2017	38.064,60	100,00%	38.064,60	N/A	CUMPLE
	2	CUMPLE	PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	111000	CUMPLE	163	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	PROALIMENTOS LIBER SAS-EN REORGANIZACION	5/02/18	3/08/18	CUMPLE	5,97	NA	2018	35.848,33	100,00%	35.848,33	N/A	CUMPLE
	3	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	12	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	FUNDACION INNOVACION PROSPERA	12/02/21	30/12/21	CUMPLE	10,70	NA	2021	34.373,93	50,00%	17.186,97	N/A	SUBSANO-CUMPLE
	4	CUMPLE	PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	5	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ACFC DEL HUILA	22/01/23	28/04/23	CUMPLE	3,20	NA	2023	23.394,63	50,00%	11.697,32	N/A	CUMPLE
	5	CUMPLE	NO PRESENTA	N.A	CUMPLE	N.A	CUMPLE	25	851516-501930-931316-901016	CUMPLE	FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS BARRETO GLOBAL FOOD	10/06/24	15/11/24	CUMPLE	5,27	NA	2024	5.000,00	100,00%	5.000,00	N/A	SUBSANO-CUMPLE
	6																					NO ES VALIDO ACREDITAR 6 CONTRATOS YA QUE NO CUMPLE CON LA CONDICION DE MIPYME O EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES, POR LO ANTERIOR SOLO SE TOMAN LOS 5 CONTRATOS DE MAYOR VALOR Y POR ENDE LA ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ NO ESTARIA ACREDITANDO LA EXPERIENCIA OBLIGATORIA, POR LO CUAL EL PROPONENTE NO CUMPLE
CUMPLE / NO CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CONTRATOS HABILES % MINIMO P.O. VALOR SMMLV A CUMPLIR		5 30,00% 88.742,94		SUMATORIA 107.797,21 CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE

NOTA:

3.7 CONDICIONES TECNICAS MINIMAS

3.7.1. ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES (CENTRO LOGISTICO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION)			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
BODEGAS	En virtud de los lineamientos técnicos administrativos para la operación del plan de alimentación escolar, los proponentes deberán contar con un máximo de 3 bodegas aptas para la recepción, almacenamiento, conservación y distribución de los alimentos e insumos necesarios para la prestación del servicio (centro logístico), cuyas áreas útiles de operación logística, más las áreas de oficinas, baños, vestidores y cafetería sumen 2.250 metros cuadrados, de conformidad con la especificaciones tenidas en cuenta en el presente documento. Deberá tenerse en cuenta, como mínimo, que los proponentes acrediten las siguientes características y ofrecimientos: Bodegas: Se tendrá en cuenta que, con el máximo de tres (3) bodegas, en sumatoria, los proponentes cuenten con todas las áreas y zonas delimitadas en el presente pliego de condiciones, en los 2.250 metros cuadrados exigidos como mínimo; y sin que se puedan dividir áreas o zonas específicas de almacenamiento de un tipo de producto entre bodegas. Ejemplo: si en una bodega se almacenan lácteos, este producto deberá quedarse solo en esa bodega, y no dividir el almacenamiento de lácteos en varias; esto quiere decir que, se puede tener lácteos en una y panificados en otra, pero no dividir esos productos entre varias, regla que se deberá respetar para todos los productos. Así mismo, el área de refrigeración y congelación deberá estar ubicada en una sola bodega; y no se permitirá congelación en una bodega y refrigeración en otra. Se entenderá como una sola bodega aquella que tengan un solo cuerpo constructivo sin divisiones, y que cuenten con un solo concepto sanitario, aunque pueda contener más de una matrícula inmobiliaria; asunto que se demostrará con planos con sus respectivas medidas y fotografías descriptivas y documentos oficiales aclaratorios. La o las bodegas propuestas deberán estar ubicadas en el Distrito de Cartagena de Indias o municipios aledaños (Turbaco y Santa Rosa de Lima), siendo obligatorio que el área útil de operación tenga en sumatoria 2.158,12 metros cuadrados, pudiendo distribuir el área restante de 91,88 metros cuadrados para las áreas o zonas de oficina, vestidores, baños y cafería. Sin embargo, los proponentes tendrán en cuenta que, si ofertan más de una bodega para cumplir con el requisito, cada una de ellas debe tener en forma individual las áreas relativas a oficinas, baños, vestidores y cafetería. Las áreas o zonas que se ha determinado que deben contener cómo mínimo la o las bodegas ofertadas, han sido cuidadosamente identificadas y delimitadas por el equipo PAE de la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena, teniendo en cuenta las dimensiones actuales y proyectadas del programa durante la vida del contrato, y aplicando métodos técnicos cuantitativos (matemáticos) y normativos para obtener las medidas de todos los espacios descritos en el presente documento, y que se consideran esenciales para la buena ejecución del programa. Nota 1: Se aceptarán bodegas en Zona Franca únicamente si el proponente, o algún integrante del proponente plural tiene la calidad de operador logístico directo con Zona Franca, de tal manera que se asegure la operación sin contratiempos. Nota 2: Las Bodegas presentadas dentro de la propuesta deberán ser de uso exclusivo para la ejecución de las actividades objeto del presente proceso de selección. El proponente deberá allegar contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento suscrito con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con poder o facultad concedida por el propietario para comprometerla; y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste el área del inmueble o inmuebles (si la bodega cuenta con varias matrículas en un solo cuerpo constructivo sin divisiones). En caso de que la bodega sea de su propiedad, el proponente presentará el certificado o certificados de libertad y tradición de la(s) bodega(s), donde se pueda verificar que cuentan con el área mínima requerida. Cuando en los certificados de libertad y tradición no aparezca el inmueble como tal sino el lote, o cuando exista cualquier otra diferencia entre la realidad de la construcción y el inmueble presentado como bodega, se podrán presentar los documentos aclaratorios del caso emitidos por autoridad competente, tales como licencias de construcción y/o documentos complementarios que expida la Curaduría Urbana cuando aplique, sin perjuicio que os proponentes presenten el plano o plano de la o las bodegas ofertadas, con las identificaciones de las zonas o áreas exigidas en el presente pliego de condiciones con sus dimensiones mínimas, debidamente suscrito por un arquitecto del que se debe allegar la tarjeta profesional. Para la operación, la(s) bodega(s) deben cumplir con las normas higiénicas y sanitarias contempladas en los paramentos de la Resolución 335 del 2021 y la Resolución 2674 de 2013 y/o aquellas normas que la modifiquen, aclaren o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente que aplique, aspectos que podrán ser objeto de verificación en cuanto a los requeridos mínimos exigidos a los proponentes, y sin perjuicio que la totalidad de los requisitos se alcancen en la fase de alistamiento del contratista; y considerando que las actividades a desarrollar son las de recepción, almacenamiento, conservación y despacho de alimentos. Nota 4: El contrato o promesa de contrato de arrendamiento deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: i) Valor del contrato, ii) Plazo de arrendamiento el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del presente contrato, iii) Lugar de ubicación del inmueble, identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente.	PRESENTA BODEGA CON MAS DE 2.250 M2 DE AREA, PRESENTA CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Y PRESENTA CONCEPO SANITARIO FAVORABLE SUPERIOR AL 90%	CUMPLE
VERIFICACION SANITARIA	Se acreditará mediante acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución.	PRESENTA	CUMPLE
PRESENTACION DE LAS BODEGAS POR LOS PROPONENTES EN EL PROCESO DE SELECCION	Los proponentes deberán acreditar con su propuesta que la bodega cuente con el piso pintado con material no absorbente (pintura epóxica o de características técnicas similares), las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección (media caña). Todas las áreas o zonas de la bodega (operación logística, oficinas, baños, vestidores y demás zonas) deberán estar delimitadas, identificadas (letreros respectivos), y contar con la debida señalización y dotación de seguridad industrial (evacuación, extintores, advertencias, y otras que apliquen). Se deberá tener en cuenta que los pasillos transversales de circulación de la bodega tengan al menos 1,3 metros, de tal manera que pueda circular por estos una estiba, cuya medida estándar para alimentos es de 1 metro por 1,20 metros. Así mismo, la circulación al interior de una zona de almacenamiento debe permitir el tránsito de personas, para lo cual se deberá garantizar un espacio de 70 centímetros, y el espacio entre paredes y estibas deberá ser de mínimo 60 centímetros tal como se muestra en el plano tipo contenido en el presente documento y su anexo de plano tipo.	PRESENTA	CUMPLE
ZONAS O AREAS MINIMAS QUE DEBEN CONTENER LAS BODEGAS CON SUS RESPECTIVAS DIMENSIONES	De conformidad con la realidad de la operación logística, y guardando las consideraciones técnicas y matemáticas aplicables; y considerando la mitigación del riesgo de desabastecimiento y la continuidad en el suministro del PAE ante contingencias sociales, ambientales u otras que de carácter transitorio que ya tienen antecedentes en periodos anteriores en la ciudad de Cartagena; los proponentes deberán presentar la(s) bodega(s) con todas las áreas (zonas) mínimas que se indican en el presente documento. En todo caso, el proponente acreditará un área administrativa en Bodega que consiste en una oficina indispensable para la planeación y ejecución de tareas relacionadas con los procesos de control de inventarios, calidad, atención a proveedores, atención a transportadores, atención de visitas de la supervisión y/o interventoría del programa, archivos y papelería en general, equipos de cómputo, y otras relacionadas con la Bodega (centro logístico). El área administrativa, así como los baños y vestidores deberán estar debidamente separadas de la operación. Los proponentes deberán allegar con sus propuestas el plano de distribución de las áreas (zonas) de la bodega, teniendo en cuenta el perímetro de separación entre paredes y las estibas, las circulaciones, con las zonas descritas, identificadas y delimitadas que aparecen en el plano tipo de bodega (Anexo en los documentos del proceso), con sus respectivas medidas y áreas. Este plano deberá allegarse en formato PDF perfectamente legible (medidas, áreas e identificación de zonas), con independencia al programa de diseño o arquitectura en que lo haya construido el proponente.	PRESENTA	CUMPLE
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA BODEGA CENTRAL DE ALIMENTOS	El proponente mediante carta juramentada suscrita por el representante legal, debe manifestar que, en caso de llegar a ser adjudicatario del proceso de selección, se asegurará que la(s) bodega(s) presentadas en la fase precontractual, cumplan con las siguientes condiciones específicas técnicas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y/o normas aplicables para dar inicio a la operación.	PRESENTA	CUMPLE
CONCLUSION			CUMPLE

3.7.2 CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	El proponente deberá adjuntar carta suscrita por el representante legal de la persona jurídica o representante del Consorcio o Unión Temporal, donde manifieste el conocimiento, la aceptación y el COMPROMISO de dar cumplimiento a los requerimientos técnicos mínimos relacionados y contenidos en los documentos del proceso, y de manera especial los lineamientos contenidos en la Resolución 335 del 2021 y sus anexos, expedida por la Unidad Especial de alimentación Escolar (UApA). Además, deberá indicar que se encuentra en la capacidad para prestar el servicio bajo las modalidades de Ración Preparada en Sitio - APS y Ración Industrializada - RI y/o aquellas que determine la UApA. El proponente mediante carta juramentada deberá acreditar que todas las personas encargadas de la manipulación, transporte, preparación y distribución de alimentos cuentan con los certificados actualizados de salud, de capacitación en manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente y/o profesional idóneo y autorizados para tal fin. mismo deberá acreditar mediante acta juramentada que el personal cuenta con certificación de exámenes microbiológicos actualizados y certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a los requisitos de aptitud, formación académica y experiencia solicitada y que tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico deberá por lo menos una vez al año. Igualmente, El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 2346 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, la cual dicta la realización de los exámenes médicos de ingresos y egresos a todos y cada uno de los empleados que interactúan y hacen parte integral de la ejecución del contrato.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.3 CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCION			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCION	El proponente deberá allegar el Formato 7, firmado por su representante legal en el que indique su conocimiento y compromiso de dar cumplimiento a las obligaciones propias de la ejecución de la operación contenidas en esta ficha y los lineamientos del programa (Resolución 335 del 2021 y sus anexos), tales como: • Fase de alistamiento • Fase de ejecución • Manejo higiénico sanitario • Almacenamiento • Transporte	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.4 VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
FACTOR	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
VEHICULOS TERRESTRES	De conformidad con la realidad de la operación del programa PAE en el Distrito de Cartagena, se determina como aspecto mínimo que los proponentes acrediten, bien de manera directa (si es propietaria de los vehículos) o a través de terceros, la disponibilidad de mínimo de diez (10) vehículos transportadores de alimentos tipo furgón (correspondientes al 50 % de los vehículos necesarios para la operación del programa); donde al menos 5 de ellos cuenten con unidad de refrigeración la cual se constatará con el concepto sanitario expedido por la autoridad de salud competente; pero garantizando que al menos 5 tengan capacidad de carga igual o superior a 2.000 kilos. Así mismo, los vehículos deben disponer del concepto favorable del contenedor de carga expedido por la autoridad de salud competente. Cuando los vehículos sean del proponente, o en caso de consorcio o unión temporal, el aporte alguno de sus integrantes, se podrá cumplir con el requisito a través de las tarjetas de propiedad de los vehículos. Cuando los vehículos sean de terceros distintos al proponente, el requisito se acreditará mediante contrato o promesa de contrato, suscrito entre el proponente y el, o los debidos propietarios. El contrato o promesa de contrato, deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: valor del contrato, plazo de la prestación del servicio de transporte (el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del contrato resultante del proceso), identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente. Además, se evaluarán los siguientes aspectos mínimos que deberán acreditarse con cada uno de los vehículos propios y/o contratados con terceros: • Tarjeta de propiedad. • SOAT vigente. • Póliza todo riesgo del vehículo. • Concepto sanitario favorable del contenedor de carga del furgón. Para el restante de los vehículos (los adicionales necesarios para la operación), los proponentes incluirán carta de compromiso juramentada donde se comprometan a suministrar la totalidad de los 20 furgones necesarios para la operación del PAE, e incluso, todos los necesarios según las exigencias logísticas, teniendo en cuenta que gradualmente durante los años venideros se espera un aumento de las coberturas de Almuerzo Preparado en Sitio (APS), mientras se disminuye la cobertura de Ración Industrializada (RI).	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE
VEHICULOS ACUATICOS	El proponente deberá aportar carta de compromiso donde se comprometa a presentar una (1) lancha con motor fuera de borda, que sea apropiada para el transporte de alimentos, que tenga una capacidad de carga y transporte mínima para 8 personas y que contará durante la operación con el concepto sanitario favorable expedida por la autoridad de salud competente, no mayor a un (1) año.	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE
CONCLUSION			CUMPLE

3.7.5 LABORATORIO PARA PRUEBAS MICROBIOLOGICAS			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.5 LABORATORIO PARA PRUEBAS MICROBIOLOGICAS	Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. El proponente deberá presentar carta de intención suscrita con un laboratorio que tenga vigente el acta de IVC con concepto favorable expedido por el Departamento Administrativo Distrital de Salud (DADIS) o autoridad de salud competente, y certificado vigente de visita de estándares de calidad emitido por el INVIMA calificado como "CUMPLE" y deberá tener resolución vigente del Ministerio de Salud. Durante la ejecución del contrato, el laboratorio se encargará de realizar los análisis microbiológicos a las muestras aleatorias tomada de los alimentos que hacen parte de las raciones entregadas a los beneficiarios del programa, que permita identificar o restringir microorganismos dañinos que puedan deteriorarlos o transmitirse a través de ellos y garantizar así la inocuidad de estos y prevenir las ETA (Enfermedad transmitida por alimentos). El proponente deberá presentar carta juramentada y firmada por su representante legal donde manifieste que el laboratorio cuenta con total independencia del proponente, de sus socios o de cualquiera de los miembros de figuras asociativas que lo conforman, de tal manera que el proponente no tenga absolutamente ningún conflicto de interés sobre el trabajo del laboratorio en la ejecución del contrato. Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar certificación donde se indique los métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos que utiliza el laboratorio para el procesamiento de las muestras de alimentos (crudos y procesados), análisis de superficies, agua y manipuladores de alimentos, que garanticen una correcta evaluación, asegurando la calidad microbiológica y la vida útil de estos, dejando claro que no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según los estándares de calidad que correspondan.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.6. VERIFICACIÓN CICLOS MENÚS			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.6. VERIFICACIÓN CICLOS MENÚS	El proponente deberá certificar mediante comunicación suscrita por su representante legal en la que manifiesta bajo la gravedad de juramento que dará cumplimiento y aceptación a los ciclos de menús suministrados por el Distrito. La validación de los ciclos de menús se realizará mediante certificación suscrita por el contratista, el cual se sujetará a los ciclos menús aportados por el Distrito. El proponente deberá entregar una carta de compromiso en la que se obligue bajo la gravedad del juramento, a realizar la entrega de los complementos alimentarios (Ración Industrializada) en las temperaturas adecuadas de aceptación según el tipo de complemento a los beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Los productos lácteos serán entregados a los sujetos de derecho en temperaturas de refrigeración aceptables para su aceptación y consumo, idealmente en temperaturas que oscilen entre 4 y 7 grados centígrados. Adicionalmente en la certificación el proponente certificara que en caso de resultar adjudicatario establecerá los mecanismos e instrucciones para que los lácteos sean debidamente refrigerados y entregados a los beneficiarios en las temperaturas indicadas.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.7.7. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES			
FACTOR DE PUNTOS	CRITERIO EVALUADO	DOCUMENTOS QUE APORTA	CUMPLE/NO CUMPLE
3.7.7. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES	El artículo 7.° de la Ley 2046 de 2020 dispone: Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley: a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. (…) Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021.	APORTA DOCUMENTOS	CUMPLE

3.6 EQUIPO DE TRABAJO																		
PROPONENTE 3	**UT BAGLOFOOD CARTAGENA 2025-2027 (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS BARRETO GLOBAL FOOD 20%;FUNDACION INNOVACION PROSPERA 40%; ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ 15%; PROALIMENTOS LISBER SAS-EN REORGANIZACION 24%; ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ACFC DEL HUILA 1%)**																	
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional prestó los funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo objeto.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa consorciada y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado título de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
COORDINADOR OPERATIVO 1	**CARMEN LUCIA NAVARRO VARGAS**																	
Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de Empresas o Administración Financiero o Ingeniería Industrial o Economista.	INGENIERA DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA, MAGISTER EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo cinco (5) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	19/04/07	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	17,68																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo tres (3) años.	CERTIFICACION No 1 UNION TEMPORAL ESCOLARES DE BOLIVAR		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. SE ACLARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE ES POR EJEMPLO LA GOBERNACION DE BOLIVAR, Y NO SUBSANO LOS DATOS COMO DIRECCION TELEFONO Y CORREO DE TODAS LAS ENTIDADES CONTRATANTES	NO CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 UNION TEMPORAL ALIMENTOS PAE 2024		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 UNION TEMPORAL ESCOLARES DEL DIQUE		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 UNION TEMPORAL BOLIVAR SALUDABLE		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 UNION TEMPORAL ALIMENTANDO ESCOLARES		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 UNION TEMPORAL PRIMERO LOS NIÑOS		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 7 UNON TEMPORAL NIÑOS DEL DIQUE		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 8 UNION TEMPORAL POR UN NUEVO HORIZONTE		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 9 UNION TEMPORAL NUTRIMOS A BOLIVAR		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 10 UNION TEMPORAL PAE BOLIVAR 2018		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 10 UNION TEMPORAL DIQUE PAE 2018		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 11 UNION TEMPORAL BOLIVAR SOCIAL 2017		CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional prestó los funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo objeto.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa consorciada y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado título de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
COORDINADOR OPERATIVO 2	**YUREIDYS PAOLA CARABALLO GOMEZ**																	
Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de Empresas o Administración Financiero o Ingeniería Industrial o Economista.	INGENIERA DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo cinco (5) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	17/02/17	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	7,84																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo tres (3) años.	CERTIFICACION No 1 CONSORCIO NUTRICION COTA 2018		SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	EL CERTIFICADO No.2 NO PRESENTA TODA LA DOCUMENTACION PERO CON LOS DEMAS CONTRATOS CUMPLE	CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 UT BAPACOP MADRID 2022		SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 UT BAPACOP CHIA 2021		SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 UT BAPACOP CARTAGENA 2022		SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 UT BAPACOP CARTAGENA 2023		SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional prestó los funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo objeto.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa consorciada y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado título de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
NUTRICIONISTA DIETISTA	**INGRID SOFIA GOMEZ SILVA**																	
Profesional en nutricion y dietetica	NUTRICIONISTA DIESTISTA-UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	30/01/12	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	12,89																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. SE ACLARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE ES POR EJEMPLO LA GOBERNACION DE BOLIVAR, Y NO SUBSANO LOS DATOS COMO DIRECCION TELEFONO Y CORREO DE TODAS LAS ENTIDADES CONTRATANTES	NO CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 UNION TEMPORAL TIEMPOS DE PAZ		CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	NO PRESENTA CORREO	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 UNION TEMPORAL BOLIVAR SI AVANZA EN PAE		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA TELEFONO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 UNION TEMPORAL NUTRIENDO ESCOLARES		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**•Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**•Fechas de inicio y terminación del contrato**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional prestó los funciones durante la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo objeto.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa consorciada y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado título profesional técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado título de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
INGENIERO DE ALIMENTOS 1	**RAUL ENRIQUE BLANCO RODRIGUEZ**																	
Profesional en ingeniería de Alimentos.	INGENIERO DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	25/10/18	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																

	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	6,15															
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 CONSORCIO ALIMENTACION ESCOLAR NIÑOS DE BOLIVAR		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA, SE ACLARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE ES POR EJEMPLO LA GOBERNACION DE BOLIVAR, Y NO SUBSANO LOS DATOS COMO DIRECCION, TELEFONO Y CORREO DE TODAS LAS ENTIDADES CONTRATANTES	NO CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 UNION TEMPORAL PAE MAGDALENA 2022		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 3 UT BAPACOP CARTAGENA 2023		CUMPLE	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 4 BAPACOP		CUMPLE	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
	CERTIFICACION No 5 UNION TEMPORAL ESCOLARES DE BOLIVAR		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A		
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	SUBSANO-CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A		
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**•Nombre, dirección, celulares y correo electrónico de la entidad contratante**	**•Nombre, dirección, celulares y correo electrónico del contratista**	**•Fecha de inicio y terminación del contrato.**	**•Número del contrato.**	**•Fechas en las que el profesional ejecutó las funciones relacionadas a la ejecución del contrato**	**•Tipología con su respectivo objeto.**	**•Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Contrato suscrito entre la empresa proponente y la entidad contratante**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matrícula Profesional**	**Copia del acta de grado o título profesional técnico y tecnólogo**	**Copia del acta de grado o título de postgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**

INGENIERO DE ALIMENTOS 2	**KATIA MARGARITA ACEVEDO RUIZ**																	
Profesional en ingeniería de Alimentos.	INGENIERO DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	31/01/13	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	11,89																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 UNION TEMPORAL CARTAGENA EXPRESS		CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. PERO CON LOS DEMAS CONTRATOS CUMPLE		CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 CONSORCIO ALIMENTACION ESCOLAR		CUMPLE	NO PRESENTA	NO PRESENTA	NO PRESENTA TELEFONO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 UT BAPACOP CARTAGENA 2022		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 UT BAPACOP CARTAGENA 2022		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 UT BAPACOP CARTAGENA 2023		CUMPLE	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 7 BAPACOP		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 8 UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matricula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
CARGO			**OBJETO**	**Contrato**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico de la entidad contratante**	**Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico del contratista**	**Fecha de inicio y terminación del contrato**	**Número del contrato**	**Fecha en la que el perfil objeto de la certificación ha ejercido las funciones propuestas en ejecución del contrato**	**Tipología con su respectivo objeto.**	**Cargo desempeñado por el profesional propuesto.**	**Cuantía smlv**	**Certificado de vigencia de la Tarjeta Profesional o de la Matricula Profesional**	**Copia del acta de grado del título profesional (técnico o tecnólogo**	**Copia del acta de grado del título de posgrado**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	
JEFE DE BODEGA	**BLANCA ROSA HERNANDEZ DICKSON**																	
Profesional en ingeniería de alimentos o ingeniería industrial o ingeniero agroindustrial o administrador de empresas.	INGENIERO DE ALIMENTOS-LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A					
Con experiencia General de mínimo tres (3) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	FECHA DE EXPEDICION DE LA MATRICULA	1/02/06	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
	FECHA DE CIERRE DEL PROCESO	18/12/24																
	EXPERIENCIA GENERAL EN AÑOS	18,89																
Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.	CERTIFICACION No 1 UNION TEMPORAL TIEMPOS DE PAZ		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A	NO PRESENTA LA INFORMACION DESCRITA EN LOS CUADROS DE LA IZQUIERDA. SE ACLARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE ES POR EJEMPLO LA GOBERNACION DE BOLIVAR, Y NO SUBSANO LOS DATOS COMO DIRECCION TELEFONO Y CORREO DE TODAS LAS ENTIDADES CONTRATANTES		NO CUMPLE
	CERTIFICACION No 2 UNION TEMPORAL NUTRIENDO ESCOLARES		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 3 UT BAPACOP CARTAGENA 2022		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 4 UNION TEMPORAL CARTAGENA EXPRESS		CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 5 UT POR LOS NIÑOS DE LA HEORICA		CUMPLE	CUMPLE	SUBSANO-CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 6 FUNDACION INNOVACION PROSPERA		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
	CERTIFICACION No 7 UNION TEMPORAL NIÑOS LLENOS DE ALEGRIA		CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA DIRECCION, TELEFONO Y CORREO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	N.A	N.A	N.A	N.A			
Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la de la Tarjeta Profesional o de la Matricula Profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los dos (02) años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas (Formato 6B – Carta de compromiso del personal propuesto).	CUMPLE		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			
PROFESIONAL GASTRONOMO	**CARMEN ELVIRA GAVIRIA VILORIA**																	
Profesional Gastrónomo.	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA-HORIZONTE FUNDACION UNIVERSITARIA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			SUBSANO-CUMPLE		CUMPLE
EQUIPO DE TRABAJO COMPLEMENTARIO																		
el proponente deberá acreditar mediante carta de compromiso en la que se obligue, en caso de ser adjudicatario, a vincular mínimo 570 manipuladores de alimentos para la ejecución del contrato durante el plazo establecido y conforme a las modalidades de servicio. Deberá comprometerse, así mismo, con aumentar el número mínimo de manipuladoras de alimentos necesarias para el servicio, teniendo en cuenta que la Administración tiene como meta sustituir gradualmente raciones industrializadas (RI) por almuerzo preparado en sitio (APS), asunto en el que los proponentes deben realizar sus propios cálculos y análisis de viabilidad; siempre que para el año 2027 la meta es atender el 80% de la cobertura en la modalidad de almuerzo preparado en sitio (APS). Dentro del mismo compromiso los proponentes deberán manifestar que, cualquier profesional adicional, supervisor, auxiliar de bodega o de ruta, o manipuladoras adicionales que pudieran necesitarse para la prestación del servicio y/o su administración u operación, será aportado en caso de convertirse en contratista en el presente proceso de selección, sin que lo anterior comporte costo adicional para la Entidad.	PRESENTA		N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A			CUMPLE

FACTOR DE CALIDAD				
PROPONENTE 2	CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)			
EQUIPO DE TRABAJO				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO	NOMBRE	REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
COORDINADOR OPERATIVO		**4.2.1 COORDINADOR OPERATIVO 1 (4 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de cuatro (4) puntos al proponente que acredite que al menos uno (1) de los coordinadores operativos propuestos, cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: Formación / Puntaje Especialización en el área de Alimentos / 2 Maestría en el área de alimentos / 4 **Puntaje Máximo** / **4** Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO**.	EL PROFESIONAL DEBIA SUBSANAR POR LO CUAL NO SE LE OTORGA PUNTAJE	0
JEFE DE BODEGA		**4.2.2 JEFE DE BODEGA (2 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de dos (2) puntos al proponente que acredite que el jefe de bodega propuesto cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: Formación / Puntaje Diplomado en el área de alimentos / 1 Especialización en el área de alimentos / 2 **Puntaje Máximo** / **2** Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO.**	EL PROFESIONAL DEBIA SUBSANAR POR LO CUAL NO SE LE OTORGA PUNTAJE	0
GASTRONOMO		**4.2.3 GASTRONOMO (2 PUNTOS)** Se asignará el puntaje máximo de dos (2) puntos al proponente que acredite que el gastrónomo propuesto cumple con los siguientes requisitos, los cuales son adicionales a los mínimos establecidos en los requisitos habilitantes **Formación adicional**: Formación / Puntaje Diplomado o especialización relacionada con nutrición y promoción en salud y/o nutrición infantil y/o nutrición relacionada con grupos vulnerables. / 2 **Puntaje Máximo** / **2** Para efectos de la verificación de estudios el proponente deberá cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral **3.6 EQUIPO DE TRABAJO.** **Nota:** La formación adicional deberá acreditarse de entidades de educación superior competentes debidamente registradas en el SNIES del Ministerio de Educación Nacional.	EL PROFESIONAL DEBIA SUBSANAR POR LO CUAL NO SE LE OTORGA PUNTAJE	0
PUNTAJE TOTAL				0
4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).		**4.2.4 CAPACIDAD ADICIONAL DEL ESTABLECIMIENTO LOGÍSTICO (BODEGA) PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES (12 PUNTOS MAX).** Se asignará el máximo de doce (12) puntos al proponente que, una vez superados los requisitos habilitantes establecidos para la bodega, acredite lo siguiente: Concepto / Puntaje Una Sola bodega / 12 Dos bodegas / 6 Tres bodegas / 3 **Puntaje máximo** / **12** Las condiciones anteriores serán acreditadas con las bodegas exigidas en el numeral 3.7.1 del pliego de condiciones.	CUMPLE	12
PUNTAJE TOTAL				12
4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX).				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX).		**4.2.5 MENUS ESPECIALES (6 PUNTOS MAX)** Se otorgarán seis 6 puntos al proponente que proponga 5 menús especiales de APS para cada vigencia de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021 emitido por el Ministerio de Educación Nacional a través de la UAPA, a través de carta de compromiso y que permitan desarrollar conocimientos sobre la cultura y gastronomía de su región; promoviendo actividades complementarias sobre el vestuario y costumbres de su región. Los proponentes se comprometerán a entregar los menús especiales en programación realizada con la Supervisión del contrato en fechas especiales que coincidan con el calendario escolar; desarrollando así el eje de calidad del programa PAE.	CUMPLE	6
PUNTAJE TOTAL				6
4.2.6 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJOI (8 PUNTOS MAX)				
DESCRIPCIÓN DEL CARGO		REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
4.2.5 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJOI (10 PUNTOS MAX)		SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ITEM / REQUISITO / PUNTAJE 1 Documento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, que incluya la política y los objetivos de la política de SST, las obligaciones de los trabajadores, la ARL y el empleador 2 Procedimiento de autoevaluación al SG-SST, con el formato de Autoevaluación SG-SST 3 Procedimiento de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos. Matriz de peligros y riesgos 4 Procedimiento de requisitos legales, Formato de matriz legal 5 Formato de seguimiento a objetivo e indicadores (estructura, proceso, resultado) Hoja de vida de la Ficha técnica de indicadores, Formato de registro estadístico ATEL y auditorias 6 Política de Seguridad y Salud en el trabajo 7 Plan de trabajo del SG-SST 8 Formato de asignación de presupuesto y recursos, Asignación de responsabilidades en el SG-SST 9 Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias 10 Procedimiento para simulacros de emergencia 11 Procedimiento de Gestión de contratistas 12 Procedimiento de inducción y reinducción 13 Procedimiento de capacitación y entrenamiento 14 Procedimiento de gestión del cambio 15 Procedimiento de adquisiciones y/o compras 16 Procedimiento de conformación del COPASST 17 Procedimiento de investigaciones, análisis ocupacionales, Formato de auto reporte condiciones de trabajo y de salud 18 Programa de gestión de riesgos prioritarios 19 Procedimiento de uso y mantenimiento de EPP, Matriz de EPP, Formato de entrega de EPP, Ficha técnica 20 Formato de análisis de trabajo seguro 21 Procedimiento de investigación incidentes y ATEL, Formato de investigación incidentes y ATEL 22 Procedimiento de auditorias internas 23 Procedimiento de acciones preventivas 24 Procedimiento de mejora continua 25 Procedimiento para la revisión por la alta dirección 26 Reglamento de Seguridad e Higiene Industrial, Reglamento interno de higiene 27 Programas de vigilancia epidemiológica TOTAL / 10 PUNTOS	NO CUMPLE EL CURSO DE 50 HORAS SE ENCUENTRA VENCIDO YA QUE ESTE TIENE UNA VIGENCIA DE 3 AÑOS Y LA ACTUALIZACION DE 20 HORAS ES DEL 17-06-2021, POR LO CUAL NO ESTA VIGENTE	0
4.2.5.1 REQUISITOS FIRMAS Y/O AVALES DE LOS PLANES		• **REQUISITOS FIRMAS Y/O AVALES DE LOS PLANES** El Plan Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo debe ser firmado o Avalado por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva asignación de responsabilidades y quien deberá ser un profesional o técnico o tecnólogo en el área de seguridad y salud en el trabajo o un Profesional con posgrado en Seguridad y Salud en el trabajo. Quien firma o avala deberá contar con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo, capacitación virtual de 50 horas del SGSST de acuerdo a la reglamentación vigente y certificado como auditor interno ISO 45001 vigente, para ello deberá anexar copia de sus documentos (cedula, tarjeta profesional, certificación de licencia en salud, de cursos y certificados requeridos, diploma de pregrado y postgrado) si el profesional no aporta todas las certificaciones aquí requeridas, se le asignara una puntuación de 0 a todos los requisitos del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.		
PUNTAJE TOTAL				0
PUNTAJE TOTAL FACTOR DE CALIDAD				**18**

PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS				
PROPONENTE No 3:		UT BAGLOFOOD CARTAGENA 2025-2027 (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS BARRETO GLOBAL FOOD 20%;FUNDACION INNOVACION PROSPERA 40%; ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ 15%; PROALIMENTOS LISBER SAS-EN REORGANIZACION 24%; ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ACFC DEL HUILA 1%)		
#	DESCRIPCIÓN DEL CARGO	REQUISITO	CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTOS
1	CUOTA PARAFISCAL	Cuando se presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con 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. **Parágrafo 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.	CUMPLE PRESENTA TODA LA DOCUMENTACION DEBIDA	6
1	PROVEEDOR DIRECTO	Se asignará un seis por ciento (6%) adicional 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. **Parágrafo 2.** Para acreditar la calidad 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.	CUMPLE PRESENTA TODA LA DOCUMENTACION DEBIDA	6
1	PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES	Se asignará un puntaje del diez por ciento (10%) adicional, el cual será 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. El puntaje será otorgado de la siguiente forma: **Porcentaje de Compras** / **Puntaje** Entre 31 % y 40 % / 5 Más de 40 % / 10 **Total** / **10**	CUMPLE	10
	PUNTAJE TOTAL			22

FECHA	**19/12/24**
TRM	**4359,11**

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.33	1	Mediana con valor absoluto
De 0.34 a 0.66	2	Media geométrica
De 0.67 a 0.99	3	Media aritmética baja

METODO	**1**	**MEDIANA**

	NOMBRE	**VALOR OFERTA**	**VALOR CORREGIDO**	**1** **MEDIANA**
PROPONENTE 1	UNION TEMPORAL NUTRICION CARTAGENA-NUTRICAR (NUTRIFTU SAS 60%; FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-FUNBIENCOL 29%; ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL 10%; FUNDACION EQUIDAD Y PROGRESO SOCIAL-FUNPROESO 1%)	$ 110.765.044.800,00	$ 110.765.044.800,00	PROPONENTE NO HABIL
PROPONENTE 2	CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)	$ 110.436.109.740,00	$ 110.436.109.740,00	PROPONENTE NO HABIL
PROPONENTE 3	UT BAGLOFOOD CARTAGENA 2025-2027 (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS BARRETO GLOBAL FOOD 20%;FUNDACION INNOVACION PROSPERA 40%; ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ 15%; PROALIMENTOS LISBER SAS-EN REORGANIZACION 24%; ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ACFC DEL HUILA 1%)	$ 110.765.044.800,00	$ 110.765.044.800,00	PROPONENTE NO HABIL

MEDIANA	**MEDIANA**	$ 110.765.044.800,00
	Vmefinal	$ 110.436.109.740,00
	IMPAR?	VERDADERO

INDUSTRIA NACIONAL-DISCAPACITADO-MUJERES							
	PROPONENTE	**INDUSTRIA NACIONAL**	**PUNTAJE**	**DISCAPACITADO**	**PUNTAJE**	**MUJERES**	**PUNTAJE**
1	UNION TEMPORAL NUTRICION CARTAGENA-NUTRICAR (NUTRIFTU SAS 60%; FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-FUNBIENCOL 29%; ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL 10%; FUNDACION EQUIDAD Y PROGRESO SOCIAL-FUNPROESO 1%)	CUMPLE	10	CUMPLE	1	CUMPLE	0,25
2	CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)	CUMPLE	10	CUMPLE	1	CUMPLE	0,25
3	UT BAGLOFOOD CARTAGENA 2025-2027 (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS BARRETO GLOBAL FOOD 20%;FUNDACION INNOVACION PROSPERA 40%; ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ 15%; PROALIMENTOS LISBER SAS-EN	CUMPLE	10	CUMPLE	1	NO CUMPLE CON LA CONDICION DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES	0

RESUMEN EVALUACION TECNICA DEFINITIVA: «PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS DIFERENTES MODALIDADES PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS»

Alcaldía Mayor de Cartagena de Indias

FACTORES HABILITANTES

PROPONENTE	NOMBRE	3.5 EXPERIENCIA	3.6.1 COORDINADOR OPERATIVO 1	3.6.2 COORDINADOR OPERATIVO 2	3.63 NUTRICIONISTA DIETISTA	3.6.. INGENIERO DE ALIMENTOS 1	3.6.5 INGENIERO DE ALIMENTOS 2	3.6.6 JEFE DE BODEGA	3.6.7 PROFESIONAL GASTRONOMO	3.6.8 EQUIPO DE TRABAJO COMPLEMENTARIO	3.7.1 ESTABLECIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES (CENTRO LOGISTICO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION)	3.7.2 CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	3.7.3 CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCION	3.7.4 VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	3.7.5 LABORATORIO PARA PRUEBAS MICROBIOLOGICAS	3.7.6. VERIFICACIÓN CICLOS MENÚS	3.7.7. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES
PROPONENTE 1	UNION TEMPORAL NUTRICION CARTAGENA-NUTRICAR (NUTRIFTU SAS 60%; FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO-FUNBIENCOL 29%; ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL 10%; FUNDACION EQUIDAD Y PROGRESO SOCIAL-FUNPROESO 1%)	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
PROPONENTE 2	CONSORCIO BAHIA CTG (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO "BAPACOP" 32%; MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS 15%; CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS 3%; FUNDACION COLOMBIA PROMERO 20%; LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR SAS BIC 20%; MARIELA CENTENO DE DELGADO 10%)	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
PROPONENTE 3	UT BAGLOFOOD CARTAGENA 2025-2027 (FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS BARRETO GLOBAL FOOD 20%;FUNDACION INNOVACION PROSPERA 40%; ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ 15%; PROALIMENTOS LISBER SAS-EN REORGANIZACION 24%; ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ACFC DEL HUILA 1%)	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

FACTORES PONDERABLES

PROPONENTE	OFERTA ECONOMICA	FACTOR DE CALIDAD	APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	VINCULACION DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD	EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES	PUNTAJE POR COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES	PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL	PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO	PUNTAJE TOTAL
PROPONENTE 1	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL
PROPONENTE 2	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL
PROPONENTE 3	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL	PROPONENTE NO HABIL

CÓMITE TÉCNICO

JUAN SEBASTIAN PEÑA
ASESOR EXTERNO