"CONTRATAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR Y OTROS ASUNTOS NUTRICIONALES, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES EN EL MUNICIPIO DE GIRARDOT CUNDINAMARCA, PARA LA VIGENCIA 2025"

REQUISITOS HABILITANTES, DE PARTICIPACIÓN Y EVALUACION

Revisada la actividad precontractual, se observa la existencia de una propuesta presentada, tal y como se evidencia, del acta de Audiencia de cierre de la invitación y apertura de la propuesta acaecida el 10 de ENERO de 2025; a continuación se presenta resumen de la misma:

Resumen genérico de las propuestas:

Proponente: UT POR LOS NINOS DE GIRARDOT
REQUISITOS TECNICOS QUE HABILITAN (CUMPLE)

DOCUMENTO	REQUISITO	ACREDITACION DEL PROPONENTE
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	El proponente deberá presentar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP, acorde a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, expedido por la respectiva Cámara De Comercio de Colombia, el cual deberá tener fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha definitiva de cierre del proceso de selección y encontrase en firme a la misma fecha. El proponente deberá comprobar su experiencia de contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o privadas cuyo objeto contemple la prestación de servicio de alimentación escolar, mediante la presentación de hasta DOS (2) contratos ejecutados al cierre del presente proceso y que sus objetos estén relacionados con operación de	**CUMPLE:** Archivo: **Documentos Condiciones técnicas parte 1** Experiencia folios 1 al 86 RUP: CONTRATOS 22 Y 87

alimentación escolar y cuya sumatoria sea igual o mayor al 100% del presupuesto oficial del presente proceso. En este caso se deberá presentar copia de cada contrato, acompañada del respectivo certificado de recibido a satisfacción o acta de liquidación. Las certificaciones de contratos deberán contener la siguiente información: a. Nombre entidad contratante y contratista. b. Fecha expedición de la certificación c. Objeto d. Fecha Inicio y Terminación. e. Valor Total ejecutado del contrato. f. No. De raciones diarias suministradas. g. No. Total, de raciones suministradas. h. Nombre, Firma y cargo de quien expide la certificación. i. Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción) La verificación de la experiencia se realizará con la información que obra en el Registro Único de proponentes, en el cual se deben evidenciar contratos celebrados, ejecutados y terminados por el proponente y registrados en al menos tres de los códigos en el Clasificador de Bienes y Servicios:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	85151600	Asuntos Nutricionales
2	85151500	Tecnología de alimentos
3	90101500	Establecimientos para comer y beber
2	93131600	Planeación de Políticas de Alimentación y Nutrición
4	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
5	90101600	Servicios de Banquetes y catering
6	78101800	Transporte de carga por carretera
7	48101500	Equipo para cocinar o calentar

NOTA 1: En el caso de propuestas presentadas por consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, se debe sumar la experiencia de todos sus miembros.
NOTA 2: En caso de contratos con particulares, el proponente deberá allegar

Aporta contratos:
2022-06-0006
2019-02-0860

	con la copia del contrato, acta a entera a satisfacción, copia de la factura generada, declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la declaración del IVA del respectivo contrato, y la póliza de cumplimiento del respectivo contrato aportado. NOTA 3: Para la experiencia derivada de contratos de bolsa mercantil colombiana se deberá demostrar con registro único de proponentes, certificados de conformidad con los servicios ejecutados. NOTA 4: El número de raciones diarias suministradas por el contratista, puede ser calculado con el valor de raciones totales, dividido entre el número de días de ejecución; así mismo, este valor podrá acreditarse en el contrato, acta de liquidación u otro documento. NOTA 5: El número de raciones totales suministradas por el contratista, puede ser calculado con el valor de raciones diarias multiplicado por el número de días de ejecución; así mismo, este valor podrá acreditarse en el contrato, acta de liquidación u otro documento. NOTA 6: Se aceptara de manera opcional el soporte de Ficha Tecnica de negociacion para acreditar el numero de raciones. NOTA 7: Para los contratos que sean aportados por personas juridicas que no cuentan con mas de tres (3) años de constituidas, que pretendan acreditar la experiencia de sus socios, accionistas o constituyentes, de conformidad con la posibilidad establecida en el numeral 2.5 del articulo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015	
VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	El proponente deberá aportar en el sobre N°1 la ficha técnica de las especificaciones de lo ofertado, debidamente firmada, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad, componentes de la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021.	**CUMPLE:** **Archivo:** Documentos Condiciones técnicas parte 1 **Aporta en folio 85 Y 86**
EQUIPO DE TRANSPORTE	El oferente deberá certificar que las condiciones de transporte garantizarán la distribución oportuna, adecuada (Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 2505 de 2004) del Ministerio de Transporte que establece en los requerimientos técnicos sanitarios para garantizar la protección de la calidad e inocuidad de los alimentos. Carta compromiso firmada por el	**CUMPLE:** Archivo:

	Representante legal de la persona jurídica o representante legal de unión temporal o de consorcio, certificando la aptitud del vehículo, donde se compromete que la distribución de alimentos a las sedes educativas será en los vehículos presentados, cumpliendo con los tiempos establecidos y acordados por la entidad. Las condiciones de transporte deberán estar sujeta de acuerdo a las condiciones establecidas en resolución 2674 de 2013. Para la distribución de los alimentos a las sedes educativas, el proponente deberá acreditar como mínimo TRES (3) VEHÍCULOS; Los cuales, mínimo DOS (2) de los vehículos deben ser Refrigerados. Debe presentar una vez se otorgue el contrato, en la etapa de alistamiento, por cada vehículo los siguientes documentos: - Seguro Obligatorio – SOAT - Certificación Técnico mecánica - Licencia de Transito del Vehículo - Licencia de tránsito del conductor - Concepto sanitario favorable a vehículos de transporte de alimentos expedido por autoridad competente No mayor a un año de expedición. - Certificado médico del conductor- no superior a un año - Certificado de capacitación del conductor en BPM- no superior a un año - Paz y salvo por concepto de comparendos multas y sanciones de cada vehículo. En caso de presentar los vehículos bajo la figura de arrendamiento y/o leasing, deberá anexar el respectivo contrato, el cual debe contener un término de ejecución no menor al 31 de diciembre de 2025. Así mismo para el caso de los consorcios o uniones temporales se puede ofrecer los vehículos por uno de los integrantes o unión temporal.	Documentos Condiciones técnicas parte 1 **Folios 87 y 88**
PLAN DE SANEAMIENTO	El oferente deberá presentar carta compromiso firmada por el Representante legal de la persona jurídica o representante legal de unión temporal o de consorcio, donde se compromete a incluir el plan de saneamiento con sus diferentes programas que lo componen y que están establecidos en la Resolución 2674 de2013, durante la etapa de alistamiento. • Programa de Limpieza y Desinfección con un contenido mínimo de: Objetivos, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación, formatos de monitoreo y control. • Programa de Desechos Sólidos con un contenido mínimo de: Tipos de residuos, Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final. Código de colores, Impacto ambiental, Formatos de monitoreo y control. • Programa de Control de Plagas con un contenido mínimo de: Objetivos, Caracterización de plagas, Tipo de control (físicos y químicos), Periodicidad y	**CUMPLE:** **Archivo:** Documentos Condiciones técnicas parte 1 Aporta del folio 89 al 221 el Plan de Saneamiento (121 folios). Programa de Limpieza y Desinfección corresponde de la

	métodos de aplicación, Sustancias químicas con fichas técnicas, Empresa que prestará el servicio. • Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua con un contenido mínimo de objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado), estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control, actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas. Plan de Contingencia en caso de falta del suministro de agua y Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas de acuerdo a la ubicación de cada unidad de servicio, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.	hoja 11 a la 54 de 121 folios. <u>Programa de desechos sólidos</u>: corresponde de la página 55 a la 65 de 121 folios. <u>Programa control de plagas:</u> corresponde de la página 66 a la 80 de 121 folios. <u>Programa abastecimiento o suministro de agua:</u> corresponde de la página 81 a la 92 de 121 folios.
PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	El oferente deberá presentar carta compromiso firmada por el Representante legal de la persona jurídica o representante legal de unión temporal o de consorcio, donde se compromete a entregar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en la fase de alistamiento.	**CUMPLE:** **Archivo:** Documentos Condiciones técnicas parte 1 **Aporta del folio 222 al 270**

EQUIPO TECNOLÓGICO	El oferente deberá garantizar durante la operación del programa, un dispositivo tecnológico “Computador” en cada sede educativa, para el registro, control y seguimiento de la ejecución y entrega del complemento alimentario. El equipo deberá cumplir con las siguientes especificaciones: ✓ Sistema operativo: Windows 10 ✓ Procesador Intel(R) Core(TM) i5-5600U CPU @ 2.60GHz 2.59 GHz ✓ RAM instalada 8,00 GB ✓ Disco Duro 240 GB (222,94 GB usable) ✓ Tipo de sistema “Sistema operativo de 64 bits, procesador basado en x64 Lápiz y entrada táctil.	**CUMPLE:** **Archivo:** Documentos Condiciones técnicas parte 1 **Aporta en folio 271**
RECURSO HUMANO	Los operadores deberán certificar el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios de acuerdo a los perfiles requeridos dentro del presente proceso licitatorio. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO El proponente deberá demostrar dentro de su propuesta como mínimo el siguiente recurso humano:	**CUMPLE**

PERSONAL PROFESIONAL	PERFIL	ACTIVIDADES
Profesional en Nutrición dietista (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de cinco (5) años y experiencia especifica de cuatro (4) años en proyectos terminados y relacionados con el objeto del contrato **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado, sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: • a) fotocopia del documento de identidad • b) Hoja de vida • c) Soportes de estudio • d) certificado RETHUS • e) Soportes de experiencia laboral que aporte en la experiencia los siguientes datos.- (Nombre entidad contratante y contratista-número de contrato, Fecha expedición de la Certificación/Objeto/Fecha Inicio y Terminación/ Valor Total del contrato/supervisor a cargo/Nombre, Firma y cargo de quien expide la certificación.	Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladoras de alimentos, sobre: Parámetros de las minutas patrón. Capacitar en articulación con el ingeniero de alimentos en Plan de saneamiento ambiental (capacitación en manejo de residuos, limpieza y desinfección, programa de aguas y en control de plagas), Capacitación a padres de familia, beneficiarios del programa y docentes en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación. Participar de los comités CAE cuando se requiera por parte de alguna sede educativa. Elaborar informe de estado nutricional de los beneficiarios, realizar visita en todas las sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de alimentación escolar. Realizar encuesta de satisfacción en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación para la modificación del ciclo de minuta en el segundo semestre escolar; acompañamiento a los diferentes comités citados por el supervisor del contrato y mesas públicas o reuniones que se convoquen.

NUTRICIONISTA:
<u>Cumple</u>

Archivo:
SANDRA SUSANA (1) ok:
(37 folios)

	Manipuladores de Alimentos (De acuerdo a Resolución 335 de 2021 del UApA)	a.) Ser mayor de 18 años. b.)Certificación médica, deacuerdo a lo establecido enla Resolución número 2674 de2013 emitida por el Ministeriode Salud y Protección Social ydemás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste laaptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividadsanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayora 1 año con relación al inicio dela operación del Programa. C). Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan. Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos: a. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan). b. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos. c. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. d. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por	**Manipuladoras de Alimentos: Cumple** **Aporta archivo** COMPROMISO RECURSO HUMANO PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO **(09 folios)**

			D.) Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en elmarco de la operación.	mantener una buena presentaciónpersonal; e. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; f. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; g. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; h. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero enSalir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; i. Llevar registró diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; j. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; k. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos porgrupo de edad en las minutas patrón; l. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente; m. Notificar oportunamente al rectoro persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de lascaracterísticas o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.	**Ingeniero de Alimentos:** **<u>Cumple</u>** **Archivo:** 2 INGENIERA DE ALIMENTOS - NINI.pdf

	Ingeniero (a) Alimentos (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de (**04**) **años,** en programas de alimentación. **Acreditación de requisito**: El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado, sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) certificado COPNIA e) Soportes de experiencia laboral	Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladores de alimentos en calidad de alimentos y preparación, asegurando de forma periódica el cumplimiento de las BPM Buenas Prácticas de Manufactura por parte de las manipuladoras en cada sede educativa, articuladamente con la Nutricionista. Capacitar en Plan de saneamiento ambiental (capacitación en manejo de residuos, limpieza y desinfección, programa de aguas y en control de plagas). Realizar visita en todas las sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de Alimentación escolar cuando sea requerido o programado. Acompañamiento a los diferentes comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen. o programado.Acompañamiento a los diferentes comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen.
	Supervisor (3)	*Profesional y/o Tecnólogo en: alimentos, en carreras administrativas,* Experiencia general de **DOS (2)** años y experiencia específica de **UN (1) año**, relacionada con el objeto del contrato. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado, sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral.	Realizar supervisión diaria a las sedes educativas donde se está ejecutando el programa de alimentación escolar de acuerdo con la modalidad de entrega, verificar la cantidad y calidad de los productos que se entregan diariamente y el cumplimiento al plan de saneamiento. Verificar el funcionamiento de los equipos y las diferentes necesidades de arreglo o mantenimiento que garantice la efectiva producción diaria, así como la dispensación del gas y demás servicios públicos de cada cocina y/o restaurante. Participar en los comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen. Apoyar en la realización de inventarios de las cocinas y restaurantes de cada sede educativa donde funciona el PAE y demás funciones que se requieran para el buen funcionamiento. Lo anterior, con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora, para el correcto desarrollo de este.	**(22 folios)** **Supervisores: <u>Cumple</u>** Aportan archivos: 3.1 SUPERVISOR - YiNETh (1).pdf (34 folios) 3.2 SUPERVISORA - MONICA.pdf (34 folios) 3.3 SUPERVISOR - JHONNY GARCIA (1).pdf (40 folios)

	Nota 1: La verificación del personal mínimo requerido para el ingeniero de alimentos, se hará con las correspondientes hojas de vida de los profesionales, las cuales deberán cumplir con el perfil y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de compromiso y/o contrato de vinculación sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato. **Nota 2:** La verificación del personal profesional en Nutrición y Dietista, se hará con las correspondientes hojas de vida, las cuales deberán cumplir con el perfil requerido y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de compromiso y/o contrato de vinculación sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato. **Nota 3**. La experiencia profesional se contabilizará a partir de la expedición del acta de grado y con corte a la fecha de cierre de la propuesta, por lo cual deberán acompañar copia de la certificación laboral que indique la Fecha de Inicio y la fecha de terminación del contrato, así como el cargo y las labores desempeñadas dentro de la organización. **Nota 4.** El proponente deberá adjuntar una carta de autorización Para la utilización de la hoja de vida suscrita por el profesional presentado en la oferta. **Nota 5.** El oferente tendrá que contratar el personal ofertado; solo en caso de fuerza mayor o caso fortuito, se aceptarán cambios en el personal propuesto, en todo caso, la entidad se reserva el derecho de aceptación del cambio. **Nota 6.** El proponente deberá adjuntar una carta de autorización para el uso y almacenamiento de datos personales en la hoja de vida suscrita por el profesional presentado en la oferta. **Nota 7.** Para cumplir con el requisito habilitante de la vinculación del personal manipulador de alimentos, el proponente deberá allegar junto con su propuesta CARTA DE COMPROMISO JURAMENTADA, en la que se comprometa, en caso de ser adjudicatario del proceso, presentar las hojas de vida de ese personal en la etapa de alistamiento. **Nota 8**. No se podrá firmar acta de inicio del contrato del programa de alimentación escolar, si el adjudicatario del proceso no cumple con la totalidad de hojas de vida del talento humano, manipuladores de alimentos exigidas para la operación del programa de acuerdo a la modalidad establecida por el municipio y los requisitos mínimos establecidos por la Resolución 0335 de 2021 de la UAPA y los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan. La cantidad de manipuladoras corresponde al número de raciones atendidas por cada establecimiento educativo, tanto para la modalidad preparada en sitio, como para la modalidad industrializada, de conformidad con lo establecido en el lineamiento Técnico del PAE de la Resolución 0335 de 2021, donde dispone la cantidad de manipuladoras por beneficiarios. La entidad determinara el número de manipuladoras mínimo requerido por institución educativa para una correcta y eficiente prestación del servicio. Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente:	

Lineamiento Resolución 335 de 2021:

- De 1 a 75 raciones (1 manipulador)
- De 76 a 150 raciones (2 manipuladores)
- De 151 a 300 raciones (3 manipuladores)
- De 301 a 500 raciones (4 manipuladores)
- De 501 a 750 raciones (5 manipuladores)
- De 751 a 1000 raciones (6 manipuladores)
- De 1001 a 1500 raciones (7 manipuladores).

Tabla 17

Relación mínima de manipuladores de alimentos, requeridos según el número de raciones atendidas en cada sede educativa, bajo la modalidad "Ración Preparada en Sitio".

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE/JORNADA	CODIGO DANE	Grupos	TOTAL PROYECCIÓN 2025
ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	PRINCIPAL /JORNADA UNICA	125307000099	21	774
	PRINCIPAL/ JORNADA MAÑANA		9	298
	PRINCIPAL /JORNADA TARDE		12	351
TOTALES			**42**	**1423**
FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	PRINCIPAL/ JORNADA UNICA	125307001524	27	747
	INTEGRADORA/ JORNADA UNICA	125307000001	6	140
	JARDÍN INFANTIL /JORNADA UNICA	125307000528	4	95

		JOSÉ ANTONIO GALAN/JORNADA UNICA	125307000323	5	138		
	TOTALES			**42**	**1120**		
		PRINCIPAL/ JORNADA UNICA	125307001737	28	887		
	MANUEL ELKIN PATARROYO	DIAMANTE/ JORNADA MAÑANA	125307001192	9	263		
		DIAMANTE/ JORNADA TARDE		9	236		
		MANUELA BELTRAN	125307000285	8	188		
	TOTALES			**54**	**1574**		
	NUEVO HORIZONTE	PRINCIPAL/ JORNADA UNICA	125307000277	28	805		
		ANTONIA SANTOS/ JORNADA UNICA	125307000242	7	186		
		PUERTO MONGUI/ JORNADA UNICA	125307000137	2	20		
		PUERTO MONTERO/ JORNADA UNICA	125307000269	6	136		
	TOTALES			**43**	**1147**		
	POLICARPA SALAVARRIETA	PRINCIPAL/ JORNADA UNICA	125307000161	24	754		
		CAMILO TORRES/ JORNADA UNICA	125307000510	6	166		
		PRIMERO DE ENERO/ JORNADA UNICA	125307000951	7	154		
		REPUBLICA DE COLOMBIA/ JORNADA UNICA	125307000439	7	193		
	TOTALES			**44**	**1267**		
	RURAL LUIS ANTONIO DUQUE	PRINCIPAL/ JORNADA UNICA	225307000204	18	615		
		CERRO GUABINAL/ JORNADA	2253070010	1	7		

	PEÑA	UNICA	22				
		GUABINAL PLAN/ JORNADA UNICA	225307000468	6	73		
		PIAMONTE/ JORNADA UNICA	225307001413	6	147		
		SAN LORENZO/ JORNADA UNICA	225307000212	1	9		
	TOTALES			**32**	**851**		
	FRANCISCO MANZANERA	PRINCIPAL/ JORNADA UNICA	225307000824	24	752		
		ANTONIO NARIÑO/ JORNADA UNICA	125307000153	7	184		
		BUENOS AIRES/ JORNADA UNICA	125307000226	6	161		
		FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS/ JORNADA UNICA	125307000188	6	157		
		JORGE ELIÉCER GAITAN/ JORNADA UNICA	125307000480	6	180		
		REPÚBLICA ECUADOR/ JORNADA UNICA	125307000145	6	164		
		SANTA ELENA/ JORNADA UNICA	125307000943	2	42		
	TOTALES			**57**	**1640**		
	ATANASIO GIRARDOT	PRINCIPAL/ JORNADA UNICA	125307000072	16	434		
		RAFAEL POMBO/ JORNADA UNICA	125307000496	6	172		
		SAN FERNANDO/ JORNADA UNICA	125307000412	6	181		
		CIUDAD DE LAS ACACIAS/ JORNADA UNICA	125307800223	9	171		
	TOTAL: 32 SEDES EDUCATIVAS			**37**	**958**		

	TOTAL GENERAL | **351** | **9980** **Nota 1.** El total de ecónomas que se requiere para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las 32 sedes educativas Oficiales del Municipio de Girardot, es de Ciento trece (113) manipuladoras. **Nota 2**. Debe haber personal disponible (05 personas) con la documentación requerida para hacer reemplazos cuando sea necesario en el caso de incapacidades o calamidad de las manipuladoras de alimentos	
CAPACITACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO	Es de vital importancia para la entidad que el posible oferente realice capacitaciones constantes para los colaboradores y manipuladores de alimentos. Estas capacitaciones garantizan la adquisición de conocimientos y buenas prácticas en higiene y manipulación de alimentos, asegurando la seguridad y calidad de los alimentos servidos a los estudiantes. Además, promueven la conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable y contribuyen a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Asimismo, estas capacitaciones fomentan el desarrollo profesional del personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos, mejorando así la eficiencia y eficacia del servicio.	**Cumple:** **Archivo:** Documentos Condiciones técnicas parte 1 **Aporta en folio 283**
INFRAESTRUCTURA	**BODEGA**: - El proponente deberá presentar carta de compromiso de una bodega para el almacenamiento de los alimentos, la cual debe contar con registro sanitario vigente y debe cumplir con los requisitos legales (resolución 2674 de 2013). - En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la bodega con todos los requisitos solicitados por la entidad, de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Educación, para el programa de alimentación escolar (PAE). - En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral. **OFICINA**: El proponente deberá presentar carta de compromiso de una oficina o instalaciones, ubicada en la ciudad de Girardot, para atender cualquier requerimiento, teniendo en cuentas que el servicio debe ser continuo durante el plazo de ejecución del objeto contractual. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la oficina	**Cumple:** **Archivo:** Documentos Condiciones técnicas parte 1 **Aporta en folios 284 a 308**

	con todos los requisitos solicitados, en virtud de la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar; Para lo cual deberá aportar: dirección exacta de ubicación, la cual será verificada en cualquier momento por la administración municipal, así mismo en caso de cambio de dirección deberá informarlo a la Alcaldía Municipal de Girardot. Indistinto si es propia o en arriendo. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral. La Entidad Territorial, se reserva el derecho de consultar la veracidad de dicho documento a la hora de efectuar la evaluación de cumplimiento de requisitos habilitantes. De acuerdo con lo anterior, el proponente deberá disponer de personal operativo para la entrega de los elementos del objeto del contrato y sus obligaciones, previas observaciones del supervisor del contrato, por esta razón, se hace necesario y fundamental que el oferente que resulte favorecido cuente con Un (1) establecimiento y/o bodega, que le permita garantizarlos tiempos de respuesta inmediata, teniendo el personal idóneo tanto administrativo como operativo.	

Para efectos de lo señalado en el presente numeral, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte la experiencia requerida.

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

En estos términos este miembro del comité rinde evaluación técnica.

Revisó:

FIRMADO ORIGINAL
DIANA CAROLINA LUNA BONILLA
LIDER DE COBERTURA SEM
GIRARDOT