ESTUDIO PREVIO

Puerto Gaitán, 13/mayo/2025

1- DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 FUNDAMENTOS CONSTITUCIONALES Y LEGALES

El Municipio de Puerto Gaitán tiene la necesidad de contratar el "***SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META",*** con el propósito de dar cumplimiento a los siguientes fundamentos constitucionales y legales: *LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA* que en su artículo 2° señala como fines del Estado "*Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución, facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación*".

En relación con la garantía de derechos de los niños, niñas y adolescentes, la Constitución Política en los siguientes artículos establece:

El Articulo 44 de la Constitución Política dispone que la salud, la alimentación equilibrada, la educación, entre otros, son derechos fundamentales de los niños y las niñas. Asimismo, que es deber del Estado asistirlos y protegerlos para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos.

El artículo 67 constitucional define la educación como un derecho y un servicio público con una función social, por ende, corresponde al Estado regular y ejercer su suprema inspección y vigilancia, con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos.

El artículo 1 de la Ley 115 de 19941 establece que la educación es un proceso de formación personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes.

Los artículos 6 y 7 de la Ley 715 de 20012 determinan las competencias de los departamentos, distritos y municipios certificados, en lo que corresponde a la prestación del servicio educativo, entre las que se destaca la de dirigir, planificar y prestar el servicio educativo en los niveles de preescolar, básica y media en sus distintas modalidades, en condiciones de equidad, eficiencia y calidad.

Por medio de la Ley 1176 de 2007, se desarrollaron los artículos 365 y 357 de la Constitución Política y se dictaron otras 'disposiciones, en particular, que el Programa de Alimentación Escolar se financia con recursos de diferentes fuentes y es deber de las entidades territoriales definir los lineamientos técnico administrativos básicos en relación con la complementación alimentaria, al igual que garantizar la continuidad en la prestación del servicio. Con tal fin, podrán financiarse con recursos propios, recursos de libre inversión y del Sistema General de Participaciones.

El Decreto 1852 de 2015 describe el Programa de Alimentación Escolar como una "estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar; para mantener

los niveles de atención e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables".

A su vez, el artículo 2.3.10.3.1 ibídem advierte que los estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los actores y los operadores de este programa.

Mediante el Decreto 1852 de 2015 el Gobierno Nacional reglamentó el PAE definiendo, entre otros, que se desarrolla bajo un modelo de operación descentralizado a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación quienes, de manera articulada con los municipios no certificados, adelantan la selección y contratación de los operadores prestadores del servicio de alimentación escolar.

El artículo 2.3.10.3.3. del Decreto 1075 de 2015, adicionado por el artículo 1 del Decreto 1852 de 2015, establece que el Ministerio de Educación Nacional podrá ejecutar directamente los recursos del Presupuesto General de la Nación para el PAE. Además, en el artículo 2.3.10.4.3. dispone que la operación en territorio está a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación (ETC), quienes, de manera articulada con los municipios no certificados, realizan la contratación del programa.

La Ley 2167 de 2021, determina que el Gobierno Nacional y los distritos, departamentos y municipios, conforme a los criterios de planeación presupuestal y sostenibilidad fiscal, deben asegurar recursos para los periodos iguales o superiores al calendario académico, a fin de garantizar la operación del programa de alimentación escolar. Para ello, deberán adelantar los trámites administrativos, contractuales y presupuestales necesarios para asegurar el servicio de alimentación escolar durante el calendario académico.

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar expidió la Circular No. 003 de 2022, que indicó que las ETC deben planear la prestación del servicio de alimentación escolar y los procesos de contratación correspondientes, con la suficiente antelación para cubrir por lo menos una vigencia y prestar, desde el primer día y sin interrupciones, el servicio de alimentación escolar durante todo el año del calendario académico, de acuerdo con las condiciones particulares de ubicación e infraestructura de las diferentes sedes de las instituciones educativas, y las tradiciones y costumbres alimenticias de cada región.

En consecuencia, con lo anterior bajo el principio de planeación, se están adelantado los trámites pertinentes para adelantar los procesos contractuales para garantizar el inicio del contrato el primer día del calendario escolar en la vigencia 2025.

1.2 ESPECIFICACIÓN DE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE EXISTEN PARA RESOLVER LA NECESIDAD.

El aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la Incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde Interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máxime Impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Que se hace necesario observar y aplicar las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana, definidas por el Ministerio de Salud y Protección

Social en la Resolución 3803 de 2016, haciendo necesario la actualización de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, siguiendo la trazabilidad y antecedentes que vienen establecidos en el desarrollo del Programa.

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los niños), el PAE se debe implementar junto con otros programas para poder cumplir el objetivo más amplio: lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación son, entonces, variables multirelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza, así como con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico.

El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición.

De otra parte, es de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre de corto plazo, la cual afecta al ser humano aproximadamente cada tres horas, cuando decaen los niveles de glicemia. Antes de presentarse la desnutrición aparece el hambre de corto plazo, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad y la inactividad. Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre de corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

La Ley 1955 del año 2019 una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales.

La Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por medio de la cual se establecen los lineamientos técnico administrativos los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el objetivo del PAE es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con

resultados de calidad". Teniendo claridad que el complemento alimentario como su nombre lo indica ***complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar***.

1.3 MAGNITUD DEL PROBLEMA

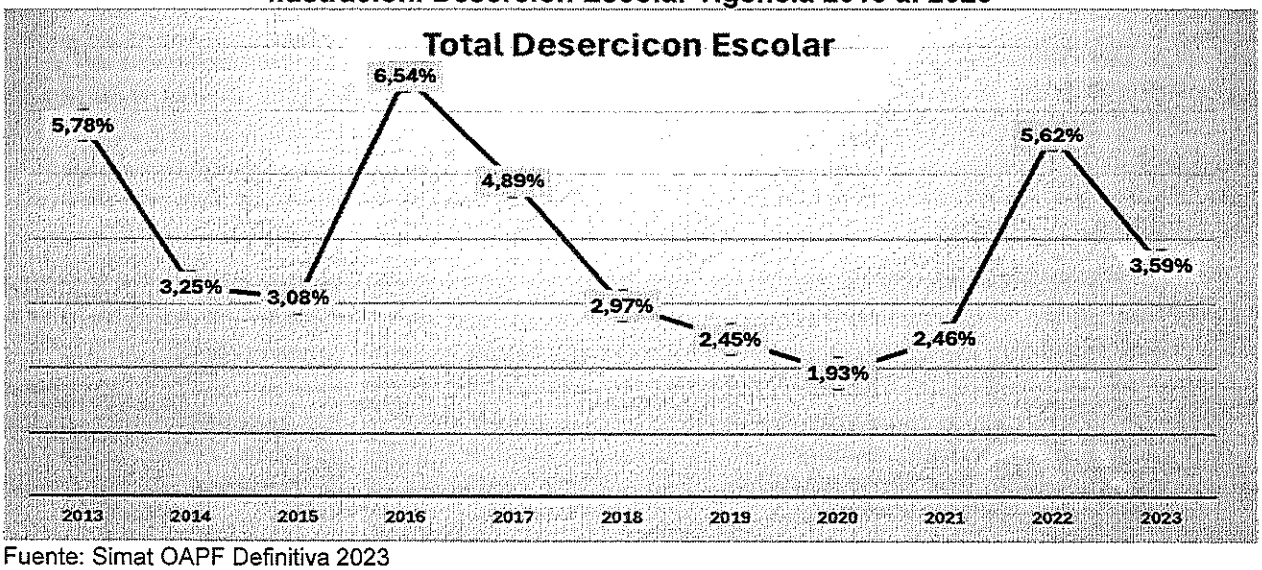
De acuerdo con los resultados de la Encuesta de Deserción Nacional aplicada por el MEN, cerca del 22% de los estudiantes de establecimientos oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. El 20.8% y el 15.8% de los estudiantes del área rural y urbana respectivamente, manifiesta que la falta de apoyo en alimentación escolar es un factor que incide en la deserción. Para el municipio de Puerto Gaitán se evidencia que para las vigencias 2016 a 2021 obtuvo un resultado significativo en el índice deserción escolar, teniendo una atendencia constante a la disminución, sin embargo, para la vigencia 2022 se obtiene un incremento significado equivalente 64%, referencia al índice de deserción obtenido en la vigencia inmediatamente anterior.

TABLA 1. Histórico Tasa De Deserción Escolar Municipio De Puerto Gaitán

AÑO	TRANSICIÓN	PRIMARIA	SECUNDARIA	MEDIA	TOTAL
2013	7,36%	4,48%	8,92%	5,62%	**5,78%**
2014	4,76%	3,34%	2,95%	1,15%	**3,25%**
2015	3,37%	1,99%	5,73%	1,33%	**3,08%**
2016	7,04%	4,52%	10,20%	8,65%	**6,54%**
2017	3,13%	3,96%	6,73%	7,87%	**4,89%**
2018	2,43%	2,30%	4,72%	1,88%	**2,97%**
2019	3,18%	2,14%	3,10%	1,54%	**2,45%**
2020	2,10%	1,60%	2,23%	2,87%	**1,93%**
2021	1,15%	2,16%	3,17%	3,28%	**2,46%**
2022	4,20%	3,84%	8,25%	9,80%	**5,62%**
2023	2,35%	2,44%	5,54%	5,34%	**3,59%**

Fuente: Simat OAPF Definitiva 2023

Ilustración. Deserción Escolar vigencia 2013 al 2023



Fuente: Simat OAPF Definitiva 2023

Los datos oficiales emitidos por el Ministerio de Educación Nacional se realizan vigencia vencida, para la vigencia 2024 se determinarán finalizando el segundo semestre de la presente vigencia.

En el año 2020 la deserción escolar fue de 1,93%, luego para el 2021 aumenta 0,53% en relación con el año anterior, para la vigencia 2023 la deserción escolar aumenta significativamente 3.59% con referencia a la vigencia 2022, donde de acuerdo al reporte del SIMPADE se presenta por las siguientes razones:

a) Repitencia
b) Extraedad
c) Falta de recursos, inician vida laboral temprana
d) No existe formación sobre plan de vida
e) Cambio de paia
f) Reclutamiento
g) Cambio de residencia
h) Bajo rendimiento escolar
i) Poco gusto por el estudio
j) Dificultades académicas

La Administración Municipal con el objeto de disminuir el porcentaje de deserción escolar, desarrolla el presente proceso contractual que permita garantizar el inicio de la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar durante el calendario académico vigencia 2025. Teniendo en cuenta las características de la población debidamente matriculada en el SIMAT mediante el suministro de un complemento alimentario industrializado y preparada en sitio y/o comida caliente transportada, de acuerdo a decisión tomada por los integrantes del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento al PAE del día 24 de septiembre de 2024.

1.3.1 ALTERNATIVA SELECCIONADA.

La Secretaría de Educación del Municipal cumpliendo con los objetivos trazados, considera necesario adelantar un proceso de selección, modalidad licitación pública, de un operador ya sea personas natural, personas jurídica, consorcios, uniones temporales u otro tipo de persona jurídica que garantice el suministro de raciones alimentarias en la modalidad enmarcada dentro del programa de alimentación escolar como estrategia de permanencia con acceso de los estudiantes en el sector educativo oficial en los establecimientos educativos del área urbana y rural del municipio no certificado de Puerto Gaitán.

Adicionalmente, como factor determinador de la alternativa de solución, se considera la complejidad del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio, incluye entre otros aspectos, el que se pretende que para la vigencia 2025 se atiendan Ocho Mil Setecientos Sesenta y Siete **(8.767)** niños, niñas y adolescentes entregando un total de Doscientos Sesena y Tres Mil Diez ***(263.010)*** raciones ubicados en las sedes educativas del área rural y urbana del municipio de Puerto Gaitán, durante Treinta (30) días calendario académico para las actividades de servicio de alimentación de acuerdo a la disponibilidad de recursos como se detalla a continuación:

Descripción	Cobertura	Días Calendario Académico 2025	Raciones 2025
Suministrar Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana y rural,	3.193	30	95.790
Suministrar Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Secundaria y Media, área urbana y rural	2.296	30	68.880
Suministrar Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana.	1.996	30	59.880
Suministrar Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Secundaria, área urbana.	1.282	30	38.460
Total	***8.767***	**-**	***263.010***

Consecuentemente con lo anterior y en vista de las directriz del ordenador del gasto se empezara con la implementación de ración preparada en sitio y transportada en aquellas instituciones en donde la infraestructura del establecimiento educativo cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, en donde se permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos, conforme los conceptos técnicos emitidos por la Secretaria de Salud – Ambiental municipal conforme la (Resolución 335 de 2021) en visita realizada en el mes de noviembre a la infraestructura educativa de las sedes del casco urbano.

Por lo arriba citado, se concluye que la prestación del servicio de Alimentación Escolar PAE en las sedes educativas del área rural y urbana del municipio de Puerto Gaitán, para el presente proceso abarcará un plazo inicial de **TREINTA (30) DIAS CALENDARIO ESCOLAR** abarcando las Veintiún (21) sedes educativas conforme se describirá en las Especificaciones técnicas, en el presente estudio.

Como consecuencia de lo anterior y con el fin de dar cumplimiento al Plan de Desarrollo "JUNTOS LO HACEMOS POSIBLE 2024-2027", la presente necesidad esta descrita en el certificado de viabilidad así:

Viabilidad No.	**20250000610 del 12 de mayo de 2025**
Plan de desarrollo	JUNTOS LO HACEMOS POSIBLE 2024-2027
Eje	INCLUSIÓN CON JUSTICIA SOCIAL PARA PUERTO GAITÁN
Sector	22. Educación
Código SSEPI	2025505680015
Rubro presupuestal	1-SGRP-16-2201-2025505680015- 2201079
Fuente	00DA - ASIGNACIONES DIRECTAS 5% ANTICIP R.C
Programa	22.1 Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media

Proyecto	*IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGULAR Y PARA PUEBLOS INDIGENAS, MODALIDAD COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO Y PREPARADO EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN.*
Meta producto	Servicio de apoyo financiero a entidades territoriales para la ejecución de estrategias de permanencia con alimentación escolar.
Indicador del producto	estudiantes beneficiados del programa de alimentación escolar 220107900.

FUENTE DE FINANCIACION.

N° CDP	**2025000169 – 13025 SPGR 13/05/2025**
RUBRO PRESUPUESTAL	1-SGRP-16-2201-2025505680015- 2201079
FUENTE	00DA - ASIGNACIONES DIRECTAS 5% ANTICIP R.C
DENOMINACIÓN	*IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGULAR Y PARA PUEBLOS INDIGENAS, MODALIDAD COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO Y PREPARADO EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN.*
VALOR	***$ 2.365.934.509,20***

Por lo anterior expuesto, se hace necesario conveniente y oportuno adelantar el presente proceso contractual para satisfacer la necesidad antes planteada.

2- DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

Describa en detalle el objeto a contratar, mencione como mínimo los siguientes aspectos:

2.1 OBJETO: "SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META".

Se requiere la contratación de los siguientes ítems:

ÍTEM	CÓDIGO U.N.S.P.S.C.	DESCRIPCIÓN
1	50161500	Chocolates, azucares, endulzantes, productos
2	50193000	Bebidas y comidas infantiles
3	78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
4	50192700	Platos combinados empaquetados
5	93131600	Planeación y programas de política de alimentación y nutrición
6	78101800	Transporte de carreteras
7	90101600	Servicios de banquetes y catering

8	73151600	Servicio de empaques
9	90101800	Servicios de Comida para llevar a domicilio
10	52121600	Materiales de concina y mesa y accesorios

2.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El Municipio de Puerto Gaitán implementará el Programa de Alimentación Escolar cumpliendo con la Resolución 0335 del 21 de diciembre de 2021 por la cual la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para aprender" expide los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE-. como una regulación integral de la materia, los que serán desarrollados y complementados con los Anexos Técnicos y demás instrumentos que se puedan desprender con arreglo a la presente resolución marco y a las demás disposiciones que rijan para el efecto y materia.

2.2.1 POBLACION BENEFICIARIA: En el Municipio de Puerto Gaitán en el área urbana y área rural funcionan 21 Sedes Educativas que atienden población no indígena, de las cuales, 5 Sedes Educativas se encuentran ubicadas en el área urbana y 16 Sedes Educativas se encuentran ubicadas en el área rural. Las 21 Sedes Educativas están agrupadas en 2 Instituciones Educativas en el área urbana y en el área rural en 1 Institución Educativa y 2 Centros Educativos.

En consecuencia, se relacionan las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE con corte de matrícula del SIMAT del 18 de agosto de 2024, toda vez que a la fecha de estructuración del proyecto, la matricula se encuentra en proceso de consolidación y no ha llegado a los techos máximos de atención y contando con las siguientes condiciones:

- La cantidad de complementos alimentarios a atender en el programa puede disminuir o aumentar entre sedes educativas priorizadas durante su ejecución de acuerdo con las novedades de matrícula oficial, las necesidades del programa, requerimientos por parte de los Rectores, y demás que la secretaria de Educación crea pertinente. Teniendo claro que se mantendrá en todo momento la cobertura total determinada.
- De acuerdo con la movilidad de la población escolar, determinada por factores sociales, familiares, migración y otros, ocasionada por orden público, la persona natural o jurídica responsable de ejecutar el programa en la modalidad complemento alimentario industrializado, deberá cumplir con la reasignación de cupos entre instituciones, centros y sedes educativos, que indique secretaria de Educación Municipal.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA						TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA						TOTAL SECUNDARIA	Total
	0	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	**0**	**0**	**0**	**383**	**339**	**307**	**1.061**	**382**	**306**	**0**	**0**	**0**	**0**	**688**	**1.749**
SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA				116	94	100	310							0	310
SEDE CAMILO TORRES				267	245	207	719							0	719
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN							0	382	306					688	688
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	**0**	**0**	**230**	**204**	**261**	**272**	967	**319**	**275**	**0**	**0**	**0**	**0**	**594**	**1561**

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA						TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA						TOTAL SECUNDARIA	Total
	0	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ			230	204			434							0	434
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO					261	272	533	319	275					594	1127
TOTALES	0	0	230	587	600	579	1.996	701	581	0	0	0	0	1.282	3.278

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA						TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA						TOTAL SECUNDARIA	Total
	0	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	100	151	138	137	117	104	747	65	59	56	62	0	0	242	989
SEDE FUNDACIONES		3	2	3	5	2	15	13	10	11	13			47	62
SEDE HORIZONTES		5	3	3	4	1	16							0	16
SEDE LA PRIMAVERA	19	31	26	19	22	19	136							0	136
SEDE MURUJUY	3	2	3	6	2	1	17	4		2	1			7	24
SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA	69	87	81	88	66	64	455	48	49	43	48			188	643
SEDE SANTA BARBARA	9	23	23	18	18	17	108							0	108
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	51	78	77	88	68	47	409	64	45	34	33	0	0	176	585
SEDE CARIMAGUA	4	12	11	14	10	10	61							0	61
SEDE GENERAL SANTANDER	7	12	10	14	11	4	58							0	58
SEDE GREGORIO GARAVITO	3	7	10	9	11	5	45							0	45
SEDE LA SABANA		11	11	15	11	8	56	17	19	9	13			58	114
SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	37	36	35	36	25	20	189	47	26	25	20			118	307
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	225	422	382	0	0	0	1.029	0	0	322	223	252	171	968	1.997
SEDE AUGUSTO CESPEDES ACOSTA	87	122	117				326							0	326
SEDE CAMILO TORRES	138	300	265				703							0	703
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN							0			322	223	252	171	968	968
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	177	240	0	0	0	0	417	0	0	194	148	109	58	509	926
SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	177	240					417							0	417
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO							0			194	148	109	58	509	509
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	69	128	115	98	101	80	591	136	103	68	40	29	25	401	992
SEDE ALTO TILLAVA	4	12	7	8	9	9	49	15	8	8	4			35	84
SEDE PRINCIPAL RUBIALES	21	58	31	36	22	25	193	50	57	28	34	29	25	223	416
SEDE PUERTO TRIUNFO	37	42	65	41	59	37	281	68	37	28				133	414
SEDE PUERTO TRUJILLO	3		2	4	2	4	15	3	1	4	2			10	25
SEDE SANTA HELENA	4	16	10	9	9	5	53							0	53
TOTALES	622	1.019	712	323	286	231	3.193	265	207	674	506	390	254	2.296	5.489

Por ende, el municipio de puerto Gaitán, requiere la necesidad de brindar el programa de alimentación a ocho Mil Setecientos Sesenta y Siete (8.767), titulares de derecho que se encuentran en su territorio, como se demuestra en la tabla anterior.

Nota 1: El Municipio podrá durante la ejecución del contrato, incluir nuevos servicios o aumentar el número de los ya requeridos, teniendo en cuenta las necesidades de la Entidad, siempre y cuando exista amparo presupuestal, previa información que en forma oportuna se le dé a conocer al contratista por parte del Supervisor del contrato, así las cosas, el Municipio solo pagará el valor de los servicios efectivamente prestados.

2.2.2 ***OBJETIVO GENERAL DEL PAE.*** Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

Parágrafo. Educación de adultos y jóvenes en extraedad. El PAE tiene como población objetivo la matriculada desde preescolar hasta la media, diseñada para las Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente su atención debe ser en presencialidad. La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no es objeto para el programa, en consecuencia, su atención no podrá darse con recursos de destinación específica del Programa de Alimentación Escolar para esas modalidades de educación.

2.2.3 ***CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN DE SEDES Y GRADOS*:** Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

2.2.4 ***EJE ALIMENTACIÓN SALUDABLE:*** El anexo técnico "ALIMENTACIÓN SALUDABLE" hace parte integral de la Resolución 0335 de 2021 y conforma el cuerpo o sistema de lineamientos, de obligatorio cumplimiento. A continuación, se presentan los principales conceptos que se integran en el diseño de las orientaciones del presente documento.

- **Complemento Alimentario.** Corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

  La selección de la modalidad de atención del servicio, hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:
  a) Preparada en sitio
  b) Comida caliente transportada
  c) Industrializada

- **Minuta patrón**: determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro (adaptada MSPS)

- **Ciclos de menús**: hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta Profesional, de la Entidad Territorial y entregados al Operador para su aplicación. (Definición adaptada del documento "lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado del MSPS año 2018)

- **Modalidad de atención**: hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada (definición propia UApa) Artículo 6. Resolución No. 335 de 2021.

- **Modalidad Preparada en Sitio:** Se implementa en aquellos casos en donde la infraestructura del establecimiento educativo cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar deberá presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. (Resolución 29452 de 2017).

- **Modalidad Comida Caliente Transportada:** La preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar. La planta de procesamiento deberá presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. (Resolución 29452 de 2017).

Proceso N.° 1 Comedores Escolares: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria. Para posteriormente realizar la distribución y entrega del número de raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Proceso N.° 2 Plantas de producción: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; para posteriormente realizar el transporte a cada sede

educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

- **Modalidad Industrializada**: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio. (Resolución 29452 de 2017).

2.2.5 ***REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES:*** Las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes-RIEN- corresponde a la estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

A continuación, se presentan los principales referentes normativos y técnicos de alimentación saludable; no obstante, se debe dar cumplimiento a la normatividad que para el efecto sea expedida por las Entidades competentes, así como a las directrices técnicas de los lineamientos técnico administrativos desprendidos de la Resolución 355 del año 2021 y sus notas de vigencia.

Se destaca que los referentes normativos se acogen en sus principios y conceptos, aplicados a las competencias que la Ley le señala al Programa, como una ***ESTRATEGIA*** que contribuye al ***ACCESO CON PERMANECIA EN EL SISTEMA EDUCATIVO, más NO COMO POLITICA ALIMENTARIA O NUTRICIONAL***.

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en el anexo alimentación saludable. El cálculo de las Recomendaciones Diarias Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones, del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, así como el nivel de actividad física moderada.

2.2.6 ***MINUTAS PATRÓN:*** Se relaciona Resolución N° 335 de 2021 y *anexo alimentación saludable y sostenible* del programa PAE, donde se detalla la minuta patrón para que el oferente calcule el valor de la materia prima o de los alimentos por nivel de escolaridad, teniendo presente la frecuencia diaria, grupo de alimentos y gramajes por modalidad de atención. Se anexa documento.

Minuta Patrón: es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos. Las cantidades en crudo

(peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y a la modalidad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

La UApA establece las minutas patrón para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, determinando los macronutrientes:

Tabla 1. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016
Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población Colombiana – RIEN
Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social

Para las modalidades de atención, se estandarizo los gramajes establecidos en los rangos por componentes de alimentos de las minutas patrón para la modalidad de suministro y nivel de escolaridad, detallada a continuación:

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de peso neto por alimento de ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche liquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Nota 2: *Minuta Patrón Mejorada Complemento Alimentario Ración Industrializada del Municipio de Puerto Gaitán:* como exigencia de obligatorio cumplimiento para garantizar la calidad e inocuidad de los productos a suministrar y con mayor cuidado el componente Lácteos, sin importar donde se encuentre ubicado el consumidor final por el derecho de responsabilidad social y comercial frente a la distribución del producto. Se analiza que dada las condiciones geográficas, vías de acceso y distancias de las sedes educativas focalizadas en el Programa de Alimentación Escolar PAE, se hace necesario que el empaque de las bebidas sea en TETRA PAK, debido a que en experiencias anteriores se analiza que en el proceso de transporte del producto y debido al material plástico de la bolsa en la cual normalmente se suministra la leche o bebida láctea es muy delicada y que por cualquier golpe se puede presentar fisura indetectable a la vista, pero que provoca directo contacto con el ambiente provocando oxidación y la inflación de la bolsa fermentando el alimento.

Novedad presentada: Al implementar las minutas por los cinco niveles de escolaridad, los beneficiarios manifiestan quedar insatisfechos con el complemento alimentario toda vez que los gramajes no corresponden a la edad que tienen, este fenómeno se presenta debido a que en el en el municipio de Puerto Gaitán en gran porcentaje en el área rural y urbana se cuenta con niños en condición en extraedad. De acuerdo con el reporte de cobertura en cifras con corte a noviembre de 2023, emitido por el Ministerio de Educación Nacional, el municipio cuenta con 2.040 niños en condición de extraedad de los grados de 0 a 11, equivalente al 14,2% de la matricula oficial de municipio.

El anexo técnico alimentación saludable y sostenible de la Resolución 335 de 2024, establece:

(...) "*La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de una análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo con su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles* (...)".

Por lo anteriormente expuesto, manteniendo la coherencia y reglamentación establecida en los lineamientos técnico-administrativos del PAE regulados mediante resolución 335 de 2021, y con el fin de garantizar un servicio idóneo y de calidad, se implementarán las dos minutas patrón de mayor nivel de escolaridad para primaria y secundaria – media, generando un valor agregado para los niveles inferiores.

2.2.7 ***CICLOS DEL MENÚ:*** Se relacionan Ciclos de menú estructurados por nutricionista dietista de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón de la Resolución N° 335 de 2021 por modalidad de atención ración industrializada y Comida Caliente Transportada para beneficiarios en calidad de externos, teniendo presente los ciclos por nivel de escolaridad, se anexan al presente estudio los documentos soporte. A continuación, se relaciona la cantidad de cobertura de atención por modalidad y nivel de escolaridad:

43: Los ciclos de menús anexos tienen reserva confidencial y solo están autorizados por la Entidad Territorial de Puerto Gaitán para el uso del presente proceso, se anexan para que dentro de la estructuración de costos contemplen el componente de alimentos. *Se prohíbe su uso sin autorización.*

2.2.8 ***MATERIAL PUBLICITARIO :*** El futuro contratista, una vez reciba de la Entidad Territorial el ciclo de menús, lo debe entregar en la etapa de alistamiento a la Supervisión y/o Interventoría el material

publicitario el material publicitario (pendones a entregar por sede educativa beneficiada por modalidad y tipo de complemento), utilizado para publicar la ficha técnica del contrato y los ciclos de menú de acuerdo con lo establecido en los Lineamiento técnicos Vigentes del Programa de Alimentación Escolar. Los pendones para entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos), deben ser dos (2) pendones por Establecimiento Educativo. Un pendón debe corresponder a la ficha técnica información del contrato, y el otro pendón al ciclo de menú.

ITEM	DETALLE	CANTIDAD Comida Caliente Transportada	CANTIDAD Ración Industrializada
1	Pendones con el ciclo de menús impreso, de 90 cms de ancho x 1.3 metro largo, en material lavable, full color, tubo arriba, tubo abajo.	5	21
2	Fichas técnicas tamaño 49x22 poliestireno calibre 20	5	21
3	Normas de higiene tamaño 20*30cm poliestileno	25	105
4	Fichas mensajes BPM tamaño carta en poliestireno	50	210

Las normas higiénicas que deben cumplir las Manipuladoras de alimentos vinculadas por el Operador y los delegados de los Comités de Alimentación Escolar que apoyan con las actividades de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos. Son 5 normas higiénicas por Sede Educativa para un total de 555 avisos, cada uno de 20 cm de largo por 30 de ancho.

2.2.9 ***PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:*** Las condiciones de saneamiento para las áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios, deben cumplir con la regulación de la Resolución 2674 de 2013 y/o las demás que la modifiquen o sustituyan.

El Proponente debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito y que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas u monitorio de calidad del agua (suministro y abastecimiento), para la bodega central de almacenamiento de alimentos y para los lugares de almacenamiento en cada una de las Sedes Educativas que cuentan con Manipuladoras de alimentos. El plan de saneamiento debe tener objetivos claramente definidos de acuerdo con las características de la operación y debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos. Este plan será sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido.

a) Programa de limpieza y desinfección: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección, dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, distribución, consumo) incluyendo los elementos para almacenamiento de alimentos como estibas y canastillas y los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene los Manipuladores de alimentos y el control de sus ejecución. Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios. El futuro operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso.

b) ***Programa de residuos sólidos:*** Es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, cáscaras) generados por la operación de las áreas de almacenamiento, sede educativa o área de consumo. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

c) ***Programa de control de plagas:*** Se debe contemplar la planeación de actividades, cronogramas, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

d) ***Monitoreo calidad del agua:*** aunque en la modalidad industrializada no se procesan alimentos, se requiere contemplar la planeación de actividades con las cuales se realice monitoreo de la calidad del agua teniendo en cuenta que se utilizará para desarrollar procesos de limpieza y desinfección de las áreas donde se desarrolla la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Es responsabilidad del operador garantizar para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la relación que se anexa.

2.2.10 ELEMENTOS DE ASEO

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
ESPONJA SABRA	UNIDAD	15
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	25
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 3 KG	10
JABON LAVALOZA EN CREMA	CAJA X 500 GMS	10
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	5
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	5
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	5
HIPOCLORITO AL 5%	X 1000ML	10
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	5
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	15
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	15
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	5
ESPONJA DE ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	15
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES MEDIANA	BOLSAX10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES NDUSTRIAL EXTRA-GRANDE	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
CANECA VERDE DE 53 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 53 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA VERDE DE 40 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 40 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA VERDE DE 35 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 30 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5

Nota 4: El suministro de elementos de aseo es de manera mensual

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	21
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 1 KILO	42
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	21
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	21
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	21
HIPOCLORITO AL 5%	X 5000 ML	21
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	21
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	21
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	42
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	21
BOLSA BASURA COLOR NEGRA RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	84
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	84
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	21
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	21

Nota 5: El suministro de elementos de aseo es de manera mensual

2.2.11 ***Personal Manipulador***

Para la contratación del personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta las siguientes tablas la cuales indican para la modalidad de suministro complemento alimentario industrializado y rango de raciones la cantidad de personal manipulador requerido durante la ejecución del programa en la alcaldía de Puerto Gaitán.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada*

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	TOTAL	MANIPULADORAS CCT	
			Preparación (Tiempo Completo)	Servido (medio Tiempo)
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	310	3	2
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE CAMILO TORRES	719	5	3
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	688	5	2
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	434	5	2
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	1127	7	4
TOTAL		**3.278**	**25**	**13**

Personal requerido para control de calidad e inocuidad de los alimentos durante su transporte, así como el cargue, descargue y servido de alimentos: El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación y controles de temperatura, se deberá garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento

de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	TOTAL	MANIPULADORAS RI – Primaria y Secundaria
			Entrega (Medio Tiempo)
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	326	3
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE CAMILO TORRES	703	4
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	968	4
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	417	3
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	509	3
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE CARIMAGUA	61	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE GENERAL SANTANDER	58	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE GREGORIO GARAVITO	45	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE LA SABANA	114	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	307	3
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE ALTO TILLAVA	84	1
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE PRINCIPAL RUBIALES	416	3
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE PUERTO TRIUNFO	414	3
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE PUERTO TRUJILLO	25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE SANTA HELENA	53	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE FUNDACIONES	62	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE HORIZONTES	16	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE LA PRIMAVERA	136	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE MURUJUY	24	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA	643	4
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE SANTA BARBARA	108	1
TOTAL		**5.489**	**42**

2.2.12 Cantidad de Personal Administrativo

A continuación, se describe el personal mínimo que requiere el Programa de Alimentación Escolar para realizar la logística y administración.

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
1	**Coordinador operativo**	1	Profesional en Nutrición y Dietista y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniera Industrial y/o Ingeniería Agroindustrial.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
			Con especialización en gestión de calidad y/o inocuidad alimentaria y/o gestión de proyectos.		
2	**Coordinador Financiero**	1	Contador.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
3	**Coordinador Legal**	1	Abogado	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **50 %** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
4	**Coordinadores de campo**	2	Técnicos en áreas de alimentación y/o administrativas y/o afines	Experiencia Laboral: dos (2) años de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Un (1) año en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
5	**Jefe de Bodega**	1	Ingeniería de alimentos y/o química de alimentos y/o ingeniería agroindustrial y/o Ingeniería Industrial, y/o afines.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **cinco (05) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
6	**Auxiliares de bodega de alimentos**	2	Título de bachillerato	Experiencia Laboral: un (1) año de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
7	**Manipulador de alimentos Ración Industrializada**	25	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	Disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
		17	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada-Preparación	25	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un**	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
				(1) año con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada-Distribución	13	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
8	**Auxiliares de Bodega y/o Transporte**	6	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar, Salario mínimo completo más prestaciones de ley

2.2.13 Dotación del Personal: El vestido de dotación para las Dinamizadoras Auxiliares de alimentos que se requiere cotizar son los siguientes:

a) Blusa y pantalón en dacrón
b) Cofia
c) Tapabocas.
d) Zapato

Los anteriores elementos deben cumplir con las siguientes características:

a) Blusa y pantalón

- Blusa cuello tipo V, manga corta, dos bolsillos al frente, aberturas laterales, sin botones.
- Pantalón línea clásica o jogger, tiro medio con resorte de 4 cms, con cordón ajustable, variedad de bolsillos.
- La blusa y el pantalón en tela dacrón, colores claros como blanco, rosado, verde menta, azul claro.
- Dos logos y un escudo bordados en camisa, que incluyen varios colores. (Logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y logo del Operador

b) Cofia

- Cofia en tela dacrón, de acuerdo con el modelo adjunto. Las manipuladoras Auxiliares de alimentos por su cultura utilizan el cabello largo y lo recogen en una moña alta, por tanto, la cofia debe tener el tamaño suficiente para que cubra la totalidad de la cabeza con el cabello recogido en moña alta y quede holgada. El tamaño de la cofia debe permitir cubrirla mayor parte de la frente y que llegue hasta la nuca, tal como se ilustra en la imagen. Se requiere que la cofia cubra la mayor parte de la frente para que recoja el sudor.
- Con resorte que garantice ajuste permanente. Color blanco.

El borde de la cofia debe quedar tres centímetros encima de las cejas que permita cubrir la frente

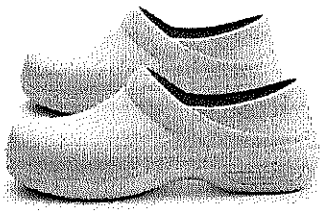


c) TAPABOCAS: de uso general, no hospitalario. Producto que busca proporcionar una barrera para minimizar la expulsión de gotas de saliva o salpicaduras del usuario al exterior al hablar, estornudar o toser y, el cual debe cubrir la boca, la nariz y barbilla, provisto de un arnés de cabeza que puede rodear la cabeza o sujetarse en las orejas. No se consideran dispositivo médico.

ANCHO DEL TAPABOCAS	LARGO DEL TAPABOCAS
17,5 cms	18 cms



d) Zapato labor: deben brindar soporte y excelente agarre para evitar resbalones y caídas, proporcionar protección contra riesgo eléctrico, ser cómodas, duraderas e impermeables. Color blanco.



e) Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo que le permita la protección contra los fluidos generados en el proceso de limpieza y desinfección.
f) monogafas de seguridad transparentes con protección lateral para la protección por salpicadura de productos químicos en el proceso de limpieza y desinfección

Características Del Vestido Labor Para Coordinadores De Campo: La dotación para los Coordinadores de campo está compuesta por los siguientes elementos:

a) Camiseta tipo polo: colores variados elegidos por el Operador del Programa de Alimentación Escolar PAE. Tejido de punto, con cuello grueso, manga larga para proteger los brazos del sol, abertura adelante, con dos o tres botones y un bolsillo. con logo del Operador, logo y escudo del

Municipio de Puerto Gaitán y en la parte trasera, la frase PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

b) Pantalón de jean color azul oscuro, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza: Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar PAE regular, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Guantes para motociclista con refuerzo en la palma de la mano y nudillos.
e) Bota con caña que agarre el tobillo, teniendo en cuenta que el Coordinador de campo se desplazará en motocicleta por terrenos resbaladizos (en periodo de invierno que es cerca de 8 meses al año).
f) Impermeable dos piezas: Este debe ser compuesto por pantalón y camisa, contar con reflectivos para dar mayor visualización en la vía con los demás actores viales.
g) Lentes de seguridad oscuros para la protección del sol en los traslados entre las diferentes instituciones.

Características Del Vestido Labor Para Jefe y Auxiliares De Bodega De Alimentos: La dotación para el personal que desarrolla labores en la bodega de alimentos del Operador para el Programa de Alimentación Escolar, consta de los siguientes elementos:

a) Camiseta tipo polo: colores claros (beige claro, amarillo claro, azul claro o blanco), tejido de punto, con cuello grueso, manga corta, abertura adelante, con dos o tres botones, sin bolsillo.
b) Pantalón en dril industrial color caqui, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón. El pantalón tendrá logo del Operador.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar PAE regular. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza. Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar PAE regular, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Bota de seguridad, con puntera de seguridad y planta de goma.
e) Guantes de protección para carga.
f) Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón, para realizar labores de limpieza y desinfección.
g) Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo para manejo de alimentos congelados.
h) Bota industrial plástica baja blanca para utilizar en limpieza y desinfección de bodega: sin puntera.
i) Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo que le permita la protección contra los fluidos generados en el proceso de limpieza y desinfección.
j) monogafas de seguridad transparentes con protección lateral para la protección por salpicadura de productos químicos en el proceso de limpieza y desinfección

Características del vestido labor para Personal Administrativo:

a) Camiseta tipo polo: colores variados elegidos por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Tejido de punto, con cuello grueso, manga larga corta, abertura adelante, con dos o tres botones y un bolsillo, con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y en la parte trasera, la frase PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
b) Pantalón de jean color azul oscuro, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza: Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar, a un lado

el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.

d) Chaleco en dril con dos bolsillos al frente, con cremallera, del color elegido por el Operador. Con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán.

e) Zapato tenis para dotación.

Cantidad de vestido labor para manipuladoras de alimentos, Coordinadores de campo, jefe y Auxiliar de bodega de alimentos y personal administrativo.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

Personal	PRODUCTO/ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
manipuladoras de alimentos (29)	38	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	38	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	38	Unidad	Tapabocas en dacrón
	38	Unidad	Zapato labor
	38	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
auxiliares de bodega (6)	6	Par	Guantes de protección para carga
	6	Unidad	Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón
	6	Par	Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo
	6	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	6	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	6	Unidad	Tapabocas en dacrón
	6	Par	Bota industrial plástica, baja, blanca.
	6	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
Coordinadores de Campo (2)	2	Unidad	Camiseta tipo polo
	2	Unidad	Pantalón jean
	2	Unidad	Cachucha en algodón
	2	Unidad	Guantes para motociclista
	2	Unidad	Bota
	2	Unidad	Impermeable dos piezas
	2	Unidad	Lentes de seguridad oscuros
Personal Administrativo y jefe de bodega - (botas industriales solo para jefe de bodega), total personal 6.	6	Unidad	Camiseta tipo polo
	6	Unidad	Pantalón en dril industrial
	1	Par	Botas de seguridad
	6	Unidad	Cachucha en algodón
	6	Unidad	Chaleco en dril
	5	Unidad	Zapato tenis para dotación

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

Personal	PRODUCTO/ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
Manipuladoras de alimentos (64)	42	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	42	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	42	Unidad	Tapabocas en dacrón
	42	Unidad	Zapato labor
	42	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
auxiliares de bodega (6)	6	Par	Guantes de protección para carga
	6	Unidad	Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón

	6	Par	Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo
	6	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	6	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	6	Unidad	Tapabocas en dacrón
	6	Par	Bota industrial plástica, baja, blanca.
	6	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
Coordinadores de Campo (2)	2	Unidad	Camiseta tipo polo
	2	Unidad	Pantalón jean
	2	Unidad	Cachucha en algodón
	2	Unidad	Guantes para motociclista
	2	Unidad	Bota
	2	Unidad	Impermeable dos piezas
	2	Unidad	Lentes de seguridad oscuros
Personal Administrativo y jefe de bodega - (botas industriales solo para jefe de bodega), total personal 6.	6	Unidad	Camiseta tipo polo
	6	Unidad	Pantalón en dril industrial
	1	Par	Botas de seguridad
	6	Unidad	Cachucha en algodón
	6	Unidad	Chaleco en dril
	5	Unidad	Zapato tenis para dotación

2.2.14 EXÁMENES DE INGRESO Y EGRESO DEL PERSONAL VINCULADO POR NÓMINA

De conformidad con lo dispuesto en el Literal b) del Artículo 30 del Decreto 614 de 1984, el Numeral 1° del Artículo 10 de la Resolución 1016 de 1989 y el Numeral 3 de la Circular Unificada de 2004 de la Dirección General de Riesgos Laborales de este Ministerio, en materia de salud ocupacional y para efecto de establecer el estado de salud de los trabajadores al iniciar una labor, desempeñar un cargo o función determinada, se hace necesario en el desarrollo de la gestión para identificación y control del riesgo, practicar los exámenes médicos ocupacionales de ingreso, periódicos y de retiro o egreso, los cuales son a cargo y por cuenta del empleador. En este sentido, mediante la Resolución 2346 de 2007, modificada por la Resolución 001918 de 2009 en sus Artículos 11 y 17, se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales, la cual en su Artículo 3° determina los tipos de evaluaciones médicas ocupacionales que deben ser realizadas por el empleador público y privado en forma obligatoria, las cuales hacen parte del programa de salud ocupacional, de los sistemas de gestión que desarrolle el empleador como parte de la promoción de la salud de los trabajadores y de los mecanismos de prevención y control de alteraciones de la salud, así:

"TIPOS DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES. Las evaluaciones médicas ocupacionales que debe realizar el empleador público y privado en forma obligatoria son como mínimo, las siguientes:

a) Evaluación médica pre -ocupacional o de pre-ingreso.
b) Evaluaciones médicas ocupacionales periódicas (programadas o por cambios de ocupación).
c) Evaluación médica post-ocupacional o de egreso.

2.2.15 PAPELERÍA: La operación del Programa de Alimentación Escolar requiere elementos de papelería para las siguientes actividades:

- Impresión de los formatos de seguimiento a los 4 programas del plan de saneamiento básico en las Sedes Educativas y bodega de alimentos.
- Impresión de planillas de registro diario de entrega de complementos alimentarios

- Organización de hojas de vida del personal manipulador de alimentos y Auxiliares de alimentos en las Sedes Educativas, Coordinadores de campo, jefe y Auxiliares de bodega y personal administrativo.
- Impresión semanal de remisiones de alimentos a las Sedes Educativas.
- Impresión de actas de entrega de dotación a Dinamizadoras Auxiliares de alimentos y entrega de elementos para la implementación del programa de limpieza y desinfección
- Impresión de informe mensual de ejecución del Programa de Alimentación Escolar, el cual se entrega en 10 carpetas de 200 folios.

CANT	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
10	Unidad	Toner de colores para impresora a láser
5	Unidad	Saca ganchos
10	Cajas	Cera cuenta fácil
6	Cajas	Cajas de pinzas doble clip x 12
4	Cajas	Cajas ganchos de cosedora x 5000
24	Unidad	Carpetas plastificadas tipo sobre x12
13	Cajas	Cajas de resmas tamaño carta
5	Cajas	Resmas tamaño oficio
150	Unidades	Carpetas 4 aletas
300	Unidades	Carpetas cafés tamaño oficio
300	Unidades	Unidades gancho legajador
30	Cajas	Clips pequeños x 100 und
8	Cajas	Gancho mariposa x 50 und
10	Paquetes	Papel con Adhesivo x 50
100	Paquetes	Bolsas de folder
50	Cajas x 12 unidades	Esferos *12
25	Unidades	Huelleros
80	Cajas	Marcadores*10
50	Cajas	Resaltadores*10
150	Rollo	Cinta de enmascarar ancha

Fuente: La relación de elementos de papelería se toma del antecedente del programa, lo establecido en el contrato que se viene ejecutando en el municipio con igualdad de condiciones.

2.2.16 ***DOTACIÓN NECESARIA PARA PREPARACIÓN, SERVIDO Y TRANSPORTE – COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA***

El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución.

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial. A continuación se relacionan la cantidad de dotación que debe contar las cocinas semiindustriales para la preparación de los alimentos de acuerdo con instrumento de soporte técnico del anexo de calidad e inocuidad, conforme con el número de raciones a suministrar por cada planta de preparación:

EQUIPO	NÚMERO DE SERVICIOS					
GRUPO 1 "EQUIPOS DE COCINA"	Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 500	De 501 a 1000	De 1001 a 1500	De 1501 a 2000
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	1	1	0	0	0	0
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	0	0	1	1	2	2
Báscula digital con lector de pie	1	1	1	1	1	2
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	0	0	1	1	2	2
Congelador vertical de 400 - 800 L	1	1	0	0	0	0
Estufa enana a gas	1	1	1	2	2	3
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	1	1	1	1	1
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	0	0	1	1	2	2
Gramera digital	1	1	1	1	2	2
Licuadora industrial basculante 25 L	0	0	1	1	1	2
Licuadora industrial 8 L	1	1	0	0	0	0
Mantenedor de alimentos	0	0	1	1	2	2
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	0	0	1
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	0	0	0
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	0	0	0
Molina 1 HP	0	0	1	1	1	1
Nevara doméstica vertical de 400 a 800 L	1	2	1	0	0	0
Nevara vertical de 1200 a 1600 L	0	0	1	2	0	0
Nevara vertical de 16 a 2200 L	0	0	0	0	2	3

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Recipiente plástico con tapa 120 Lt	120 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Recipiente plástico con tapa 75 Lt	75 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Jarra plástica	2,5 L	2	2	3	3	4	4	5	5	5	5	7	7
Tarro alto con tapa ajustable	3 L	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5
Contenedor de alimentos 18 litros	alto 25 cm ancho 30 cm largo 45 cm	1	1	1	1	5	5	6	6	6	7	7	7
Colador cónico	Colador chino diámetro 8" aprox. 20,32 cm tipo industrial	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico doble malla industrial pequeño		1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Espátula para frituras en acero inoxidable	ancho 14 cm largo 14 cm mango 18 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
Batidor manual forma globo grande acero inox.	Tamaño globo 30 a 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Espumadera espiral acero inoxidable	Diámetro entre 15 a 20 cm, mango 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Pinza acero inoxidable 10"	10 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Pinza acero inoxidable 14"	14 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Porcionador	4 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Porcionador	6 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Rallador metálico		2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Tijera cocina multiusos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Tabla acrílica para cortar "grande"	Espesor 2 cm ancho 32 cm largo 53 cm	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6
Tabla acrílica para cortar "mediana"	Espesor 2 cm ancho 26 cm largo 33 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Vaso plástico 9 oz	9 Oz	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja de servido plástica pequeña	ancho 27 cm largo 35 cm mango 2 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Plato pando plástico	Diámetro entre 20 a 25 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Pocillo		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Cuchara		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Tenedor		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja para servicio grande	ancho 33 cm largo 45 cm mango 2 cm	5	5	10	10	30	50	50	50	50	50	50	50
Olla a presión casera	casera	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla Imusa 40 L	40 L	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de ollas tipo casero		1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	75 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Olla caldero	113 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	50 L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 29 L	29 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 50 L	50 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Paila 23 litros	23 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Cuchara para servir mango largo	largo entre 24 a 40 cm	2	2	3	3	6	7	7	7	7	7	7	7
Paleta						4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Cucharón 3 onzas	3 oz	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Escurridor de verduras en acero inoxidable	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Probeta	volumen 1000 ml	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Escurridor de verduras en acero inoxidable		0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	Cuchillo para pelar de 7,6 cm, Cuchillo cocinero de 25,4 cm, Cuchillo para deshuesar de 15,2 cm, Hacha de 15,2 cm, Cuchillo de cocinero de 20,3 cm	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores)	3 onzas, 5 onzas y 8 onzas	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
trinche metálico		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Sartén profesional 30 cm	diámetro 30 cm	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jarra chocolatera en aluminio x 5L	5 L	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4
Armario para químicos de cocina	alto 180 cm ancho 70 cm profundidad 50 cm	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Escalera plástica de dos pasos	2 pasos	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	10 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Careta de seguridad con visor		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reloj de pared		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gafasde seguridad		1	1	1	1	8	10	10	10	10	10	10	10
Porta escoba plástico 4 ganchos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3
Gancho para colgar de 6 lugares		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caja plástica para químicos		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1

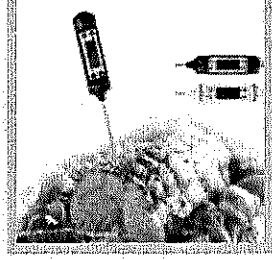
ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Organizador plástico vertical de gavetas	4 gavetas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cubiertero plástico para línea de servicio		0	0	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caneca de 30 galones con tapa	30 galones	0	0	0	0	1	1	2	2	2	3	3	3
Caneca plástica de 70 litros	70 L	0	0	0	0	1	1	2	2	2	3	3	3
Canecas azules de 55 galones con tapa	55 galones	0	0	0	0	1	1	2	2	2	3	3	3
Barra imantada para cuchillos		1	1	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3
Piedra para afilar cuchillos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Botiquín		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

EQUIPOS ISOTÉRMICOS PARA EL TRANSPORTE DE COMIDA CALIENTE: LOS EQUIPOS ISOMÉTRICOS DEBEN CUMPLIR LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- ✓ Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.

- ✓ De fácil manejo y desplazamiento (llantas)
- ✓ Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido
- ✓ Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo y establecimiento educativo destino de las raciones.
- ✓ Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos
- ✓ Realizar control de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
- ✓ Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.

INSTRUMENTO PARA MEDICIÓN DE TEMPERATURA EN ALIMENTOS	
Instrumento	Unidad de medida en el Sistema Internacional
 Imagen tomada de: https://acortar.link/PQrCGC • Termómetro de penetración o sonda de contacto con el alimento • Termómetro de medición por infrarrojos (sin contacto con el alimento)	La unidad de temperatura es el Kelvin (K). Sin embargo, en la industria alimentaria es adecuado expresar la temperatura en grados Celsius °C.

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

2.2.17 ***ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN***: El oferente presentará con la propuesta los documentos de la bodega de alimentos que utilizará para el almacenamiento central de los alimentos que componen el complemento alimentario ración industrializada. La bodega deberá la cual debe cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

Se debe destinar ÚNICAMENTE para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para la modalidad industrializada del Municipio de Puerto Gaitán. En caso que el futuro contratista cuente con otros contratos relacionados con el almacenamiento de alimentos, no está autorizado a utilizar la bodega de alimentos propuesta en este proceso licitatorio.

Debe contar con sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros) y equipos de medición (grameras, basculas); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos del programa de alimentación escolar PAE del municipio de Puerto Gaitán – Meta.

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución

0035 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual, por lo tanto, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (para la vigencia del contrato), lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso. Estar ubicada en la ciudad de Villavicencio, como centro de acopio principal de los productos.

La bodega debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

La bodega deberá contar con un área de instalaciones igual o superior **300 M2** y se debe destinar ÚNICAMENTE para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para la modalidad industrializada del Municipio de Puerto Gaitán.

La bodega deberá contar con el **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

Espacios mínimos bodega modalidad industrializada:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a **30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.**

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre con fecha de suscripción no mayor **a 30 días** calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.

Junto con la prestación de la propuesta el oferente deberá allegar acta de visita de inspección sanitaria de la bodega o instalación con concepto favorable expedido por la autoridad competente Secretaría de Salud o quien tenga la competencia con fecha de expedición no superior a un año anterior a la fecha de cierre del proceso de licitación, no se aceptarán conceptos condicionados.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente.

El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

2.2.18 TRANSPORTE - VEHÍCULOS

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e Inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así, como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.

Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados

Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen nesgo de contaminación de alimento o la materia prima.

Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, los vehículos requeridos son:

• ***Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada***

Vehículos para transporte de alimentos	2	**Vehículo Isotermo:** la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte. el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021, Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Mínimo modelo **2018.**

• ***Complemento Alimentario – Ración Industrializada***

Vehículos para transporte de alimentos	4	**Vehículos Tipo A:** Vehículo tipo furgón con capacidad de carga de dos (2) toneladas en adelante, el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021. Mínimo modelo **2018.**

2.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista deberá realizar las siguientes actividades para dar cumplimiento al objeto del contrato:

2.3.1 Específicas

1. Cumplir con todas las obligaciones definidas para el Operador en los lineamientos de la resolución 0335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para

aprender" por la cual se establecen *"Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*»

2. Suministrar Complementos Alimentarios Modalidad Ración Industrializada, Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada, en las Sedes Educativas del Área Urbana y rural del municipio de Puerto Gaitán de acuerdo a los Titulares de derechos matriculados en el SIMAT, sin superar la cobertura total establecida.
3. Vincular el número de Manipuladoras de alimentos de acuerdo al número de raciones en las modalidades Industrializada, Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada definidas por la Entidad Territorial dentro de su autonomía administrativa.
4. Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por la ley, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la nomatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. La dotación a entregar corresponde a vestido, cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes, guantes desechables.
5. Mantener en la Sede Administrativa una carpeta en físico por cada Manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada Sede Educativa donde desarrolle sus actividades el Manipulador de alimentos.
6. Mantener actualizadas las fichas técnicas, conceptos, registros o permisos sanitarios, de los alimentos aprobados y que suministra.
7. Entregar el plan de alistamiento con todos lo documentos que requiera la Secretaría de Educación Municipal para proceso de aprobación por parte del supervisión y/o interventor a más tardar a los diez días de suscribir el acta de inicio.
8. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
9. Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.
10. Entregar la facturación expedida por sus proveedores en donde se pueda verificar que el domicilio de dichos proveedores esté dentro del Departamento del Meta.
11. Presentar el informe mensual de compras locales, en el formato establecido por la Entidad Territorial No certificada.
12. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
13. El personal transportador debe estar debidamente identificado y uniformado y realizará la entrega de los productos al Docente, Directivo y Manipuladora de alimentos designada del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado "Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado".
14. Desarrollar de acuerdo al cronograma establecido, el plan de capacitación, entregando evaluación de impacto (evaluación al inicio y al final de la capacitación) acta de capacitación, listado de asistencia y evidencias fotográficas.
15. Solicitar autorización para reemplazar algún personal de los incluidos en la propuesta, profesionales, Manipuladoras de alimentos, Transportador, Auxiliar de transporte y presentar los documentos de quien

lo reemplazará, sin desmejorar lo inicialmente ofertado para su aprobación por parte de la Supervisión del contrato.

16. Dar cumplimiento a los pagos de seguridad social y parafiscal, del personal vinculado para la operación del programa alimentación escolar y allegar los comprobantes de pago como parte del informe mensual de ejecución.
17. Realizar los pagos de honorarios, salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal vinculado para la ejecución del contrato y adjuntar al informe mensual las evidencias que así lo acreditan.
18. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada
19. Garantizar la implementación del programa de control de proveedores e insumos, además de una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, entregando la evidencia del procedimiento PEPS.
20. Realizar seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores, de acuerdo a los programas presentados y autorizados por el del contrato y evidenciar estas actividades por medio de formatos y registro fotográfico.
21. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del complemento; de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
22. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de la interventoría y/o supervisor.
23. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Entidad contratante como soporte de pago, en cumplimento a la cláusula de forma de pago.
24. Contar con el 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, planta de ensamble o planta de producción, 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 del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
25. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: grameras, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
26. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
27. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

    a. Programa de Limpieza y Desinfección: incluyendo la relación de elementos de aseo y desinfección y periodicidad de entrega por Sede Educativa.
    b. Programa de Desechos Sólidos: incluyendo la relación de elementos para ubicación de desechos sólidos y frecuencia de entrega por Sede Educativa.
    c. Programa de Control de Plagas

d. Programa de Abastecimiento o agua segura
e. Plan de capacitación
f. Programa de control de proveedores, insumos.

28. Concertar con la Supervisión o Interventoría el plan de capacitación y actualización continua y permanente para el al talento humano Manipulador de alimentos.
29. Presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo a cada Sede Educativa.
30. Presentar las fichas técnicas de los extintores de la bodega de alimentos y certificaciones de revisión y cargue.
31. Entregar el diagnóstico de riesgos y el diseño del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo.
32. Entregar a la Supervisión o Interventoría del contrato la ficha técnica de información del PAE, la cual contiene la siguiente información.
    - ❖ Número del contrato
    - ❖ Fecha de suscripción del contrato
    - ❖ Fecha de iniciación del servicio
    - ❖ Días de atención
    - ❖ Número de raciones industrializadas diarias
    - ❖ Número de beneficiarios
    - ❖ Línea de atención al ciudadano y correo electrónico que determine la Entidad Territorial para la atención de peticiones, quejas, reclamos y sugerencias.
33. Entregar los pendones en cada sede educativas donde debe cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos), deben ser dos (2) pendones por Establecimiento Educativo. Un pendón debe corresponder a la ficha técnica información del contrato, y el otro pendón al ciclo de menú con medidas de de 70 cms x 70 cms, en material lavable, full color, tubo arriba, tubo abajo, el Operador debe ubicarlo en todas las Sedes Educativas objeto del contrato tomando la evidencia fotográfica que debe adjuntar en el informe de ejecución del contrato y respectiva acta de entrega al rector del establecimiento educativo.
34. Entregar a la Supervisión y/o Interventoría del contrato, el modelo del aviso que se ubicará en los dos laterales de los vehículos transportadores de alimentos, que contenga la información que la Entidad Territorial defina y que permita que la ciudadanía conozca que se están entregando los complementos alimentarios. El tamaño del aviso, debe ser de un metro por un metro con la imagen del Programa de Alimentación Escolar.
35. Entregar a la Supervisión y/o Interventoría las hojas de vida de las Manipuladoras de alimentos, adjuntando los siguientes documentos:
    a) Documento de identidad
    b) Contrato de trabajo
    c) Certificación de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, expedida por Autoridad Sanitaria o por Empresa autorizada a través de resolución por Autoridad Sanitaria.
    d) Concepto Médico favorable del Manipulador de alimentos.
    e) Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS)
    f) Exámenes de ingreso y egreso
36. Los informes mensuales presentados por el futuro operador deberán contemplar como mínimo lo siguiente:
    - Los avances y dificultades presentadas durante el mes de ejecución
    - Cantidad de raciones entregadas
    - Numero de titulares por grupo etario
    - Número de sedes urbanas atendidas
    - Número de sedes rurales atendidas
    - Número de sedes bajo la modalidad de preparado en sitio

- Número de sedes bajo la modalidad de ración industrializada
- Número de titulares por grados por modalidad de atención
- Numero de titulares por genero por modalidad de atención
- Cobertura de atención e inversión por municipio por modalidad de atención
- Formato de seguimiento a compras locales mensual
- Capacitaciones con sus respectivas evidencias.
- Dicho informe debe ser firmado por el representante legal
- Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el comitente comprador con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique

37. Garantizar la utilización de agua segura de manera transitoria para los procesos de limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso en que se presenten dificultades el suministro del agua.
38. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
39. En caso de presentarse algún cambio de movilidad de la población escolar, apertura de nuevas sedes o eventualidades de carácter necesario (desastres naturales, situaciones de orden público, emergencias educativas, entre otras, debidamente justificadas), e realizara redistribución de cupos entres sedes educativas variando la ubicación del servicio, sin que por ello se exceda el número de servicios requeridos. De acuerdo a lo anterior el contratista se compromete a prestar el servicio según necesidad de la entidad.
40. Dar oportuna respuesta a las solicitudes y requerimientos que realice la Secretarla de Educación Municipal, a través de los funcionarios competentes para ellos.
41. Remitir de forma mensual o cuando correspondan copia de los comprobantes de pagos y paz salvo de los bienes y servicios prestados, como son arrendamientos de bodegas, oficinas, vehículos y demás proveedores.

2.3.2 Generales

1. Implementar el plan de saneamiento básico para las bodegas de almacenamiento, planta de producción o ensamble y en cada una de las Sedes Educativas atendidas, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes.
2. Entregar con la frecuencia establecida en los estudios previos, a las Manipuladoras de alimentos los elementos necesarios para desarrollar las actividades del programa de limpieza y desinfección.
3. Realizar el transporte de alimentos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte así como en las demás normas que los modifiquen, adiciones o sustituyan.
4. Los alimentos que integran las raciones ien modaliad Industrializada, Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada deben cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los estudios previos.
5. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en

relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, encontrarse en su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

6. Suministrar las marcas comerciales de los alimentos aprobados por la Interventoría o Supervisión. En caso de requerir cambio de la marca de un alimento, debe solicitarlo a la Interventoría o Supervisión presentando los documentos que garanticen la calidad e inocuidad del alimento propuesto.
7. Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución dentro del mes siguiente al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el cual debe incluir información financiera, las actividades realizadas, registro fotográfico con fecha y demás soportes para evidenciar el cumplimiento del objeto contractual. Se debe entregar copia magnética del informe y los soportes.
8. Los informes presentados por el contratista deberán contemplar como mínimo lo siguiente, cuando aplique: Evidencias del proceso (de inicio, seguimiento y cierre). -Para el caso de fotos y video, es fundamental la calidad de la imagen. •Las comunicaciones (cartas, formatos de asistencia, circulares, entre otros), presentaciones o estrategias de publicidad, promoción e información, deben tener en cuenta el manejo de imagen del Municipio y para la realización se necesita el visto bueno de la interventoría y/o supervisor
9. Coordinar a través de las Coordinadoras de campo con los diferentes Centros e Instituciones Educativas la participación en los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
10. Apoyar a través de las Coordinadoras de campo a los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar para que desarrollen el seguimiento a los procesos de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.
11. El oferente deberá presentar para el funcionamiento de la planta de producción y procesamiento de alimentos, presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio.
12. Implementar el programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo.
13. Realizar el cargue de la información a su cargo en SECOP II, conforme los lineamientos para tal efecto.
14. Presentar un informe mensual en donde se detallen las raciones por sedes entregadas con destino alimentar las distintas bases de datos como Chip y Gesproy.
15. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrollen en virtud del futuro contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros.
16. Realizar por escrito cualquier requerimiento, reclamación, sugerencia, comentario o demás que considere pertinente para la debida ejecución del objeto contractual, a la Secretaría de Educación Municipal a través del supervisor y/o Interventor del contrato.

2.4 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Suministrar oportunamente la información necesaria para el óptimo desarrollo del contrato.
2. Constituir el registro presupuestal que garantice el giro de los recursos de contrato.
3. Cancelar el valor pactado en el contrato en las condiciones establecidas siempre y cuando el supervisor certifique el cumplimiento del objeto contractual.
4. Designar un funcionario para que supervise la ejecución del contrato.
5. Revisar cada uno de los informes de actividades realizados durante la ejecución del contrato.

2.4 PLAZO: El término para la ejecución del contrato será de TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO ACADEMICO, contados a partir de la suscripción del acta de inicio la cual se suscribirá cuando se haya expedido el registro presupuestal y se hayan aprobado las garantías.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y JUSTIFICACION INCLUYENDO FUNDAMENTOS JURIDICOS

La modalidad de Selección para contratar el objeto del presente proceso, es la **Licitación Pública**, conforme a lo dispuesto el artículo 24 y 30 de la ley 80 de 1993, concordante con el artículo 2° numeral 1° de la Ley 1150 de 2007, Capítulo 2, Sección 1, Subsección 1 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial de la contratación supera el valor de la menor cuantía para el Municipio.

LEY 1150 ART 2 Numeral 1:

> "*Artículo 2°. De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*
>
> 1. *Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo. Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento*".

La modalidad de Licitación Pública se encuentra reglamentada en el Capítulo I. De la licitación Pública, Artículos 2.2.1.2.1.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

El presente proceso se regirá por lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 842 de 2003, Ley 816 de 2003, Ley 1882 de 2018, Ley 2069 de 2020, Decreto 019 de 2012, Decreto 392 de 2018 y Decreto 1082 de 2015, así como las normas civiles y comerciales aplicables.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACION

En revisión de la GUIA PARA LA ELABORACIÓN DEL ANALISIS ECONOMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE COSTOS DEL PAE, documento expedido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y que hace parte del anexo Administrativo y Financiero. Esta guía busca orientar a las entidades Territoriales en los propósitos de la etapa de planeación, facilitando el entendimiento de los conceptos básicos del costo y proponiendo una metodología estándar que permita construir el análisis económico del sector y el estudio de costo del PAE, fortaleciendo los estudios previos del proceso de Contratación, con el ánimo de alcanzar los objetivos de eficacia, eficiencia, economía, promoción de las competencias y manejo del riesgo, donde se tuvieron presente los siguientes parámetros:

- Reconocimiento de los elementos que componen los complementos Alimentarios Ración Industrializada, y modalidad Preparada en Sitio y/0 Comida Caliente Transportada.
- Identificación de potenciales proveedores que en el Departamento del Meta suministran modalidad ración industrializada para enviar solicitud de cotización
- Revisión del calendario académico 2025 establecido por la Secretaría de Educación Departamental por medio de la Resolución N° 008 del 03 de enero de 2025, en él se modifica el Artículo Primero de la Resolución 4671 de 2024.

- Base de SIMAT corte agosto 16 de 2024; la información de matrícula insumo presente estudio de costos, corresponde a los Titulares de Derecho externos.

Donde se cursó invitación a cotizar a cinco (5) proveedores que presentan dentro de su (certificado mercantil /certificado de existencia y representación legal), actividad económica correspondiente a 5629 Actividad económica de otros servicios de comida, as invitaciones fueron remitidas al correo oficial de cada uno de los proveedores, a continuación de relacionan los proveedores:

NIT	RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	CIUDAD	COMUNICACIÓN DIRIGIDA A (representante legal – jefe de ventas – gerente)	TELÉFONOS DE CONTACTO	MEDIO UTILIZADO DE COTIZACIÓN
900.151.981-2	CODESBIF	Calle 18 N° 40 A - 88	VILLAVICENCIO	LUIS EDUARDO SENDOYA CEDIEL	3125836784	codesbif@hotmail.com
901.034.517-0	INVERSIONES NUTRIR S.A.S	KM 4, VEREDA ZURIA, LOTE	VILLAVICENCIO	JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ	3204888521 - 3148732777	inversionesnutrirsas@gmail.com
901303201-3	ORGANIZACIÓN PRODUCTIVA S.A.S ZOMAC	Calle 6C 30 - 89 Manzana C casa 83 Urbanización La Paz	SAN JOSE DEL GUAVIARE	CASTRO CASTAÑEDA LEIDY JHULIETH	3148732777	orgproductivasaszomac@gmail.com
901480740-9	SUMINISTRO Y LOGISTICA JTM S.A.S	Carrera 17 28 60 MZ E CA 7	ACACIAS	DERLY MILENA VIRGUEZ PARRADO	**3208520132**	**suministroylogisticajtm@gmail.com**
901080502	VITALIMENTOS S.A.S	CALLE 21 # 36 - 38 BARRIO SAN BENITO	VILLAVICENCIO	DIEGO FERNANDO MORATO GUTIÉRREZ	N/A	vitalimentossas@gmail.com

Una vez obtenida las respuesta de cotización de los proveedores, se elaboró el cuadro comparativo de cotizaciones, calculando el (promedio) de los precios cotizados. Tal y como se soporta en el documento de estudio de mercado anexo al presente estudio previo. Donde se obtuvo como valor total estimado del presupuesto oficial del proceso contractual, con el objeto ***"SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO Y/O COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META",*** es el resultado de las condiciones del mercado, reflejadas a través de cotizaciones y corresponde a la suma de: **DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($ *2.365.934.509,20*) M/CTE.**

Descripción	Cobertura	Valor Ración	Días de Atención	Raciones	Valor Total
Suministro Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana y rural,	3.193	$ 8.223,96	30	95.790	$ 787.773.128,40

Suministro Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Secundaria y Media, área urbana y rural	2.296	$ 8.870,34	30	68.880	$ 610.989.019,20
Suministro Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana.	1.996	$ 9.174,77	30	59.880	$ 549.385.227,60
Suministro Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Secundaria, área urbana.	1.282	$ 10.862,90	30	38.460	$ 417.787.134,00
Subtotal	***8.767***	***-***	***-***	***263.010***	***$ 2.365.934.509,20***

El análisis del sector constituye un anexo de los estudios previos del proceso de contratación y podrá incorporarse en el texto mismo de este estudio previo en un capítulo.

FORMA DE PAGO: El municipio se comprometerá a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: (Los Pagos parciales hasta por un 90% del valor total del contrato, equivalente al valor de las raciones efectivamente entregadas en las diferentes modalidades de atención, en las sedes educativas oficiales priorizados, previa presentación de los documentos soporte requeridos donde se evidencie el cumplimiento y entrega de la cantidad de complementos alimentarios suministrados. Un pago final correspondiente a liquidación por un valor de hasta un 10% del valor total del contrato, previa presentación de los documentos soporte requeridos donde se evidencie el cumplimiento y entrega de la cantidad de complementos alimentarios suministrados.

PARÁGRAFO PRIMERO: Cada pago se efectuará previa revisión de las facturas y soportes de dichas entregas, entiéndase:

- ✓ Formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciados y con la respectiva firma del Rector o director del establecimiento educativo o el Director de Núcleo.
- ✓ Certificación mensual de cantidad, calidad y cumplimiento de la ejecución del PAE firmada por del Rector o director del establecimiento educativo o el director de Núcleo.
- ✓ Informe elaborado por el Contratista del avance de cumplimiento de ejecución del contrato debidamente avalado por el supervisor y/o la interventoría, donde se evidencia el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas, además de la acreditación de pagos de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato.
- ✓ Presentación de Factura conforme los lineamientos de la DIAN.
- ✓ Soportes de pago de obligaciones de salud y parafiscales del personal vinculado.
- ✓ Entrega en medio físico y magnético del registro fotográfico de la prestación del servicio
- ✓ Cumplimiento de los demás documentos establecidos por la Alcaldía de Puerto Gaitán para trámite de pago.

Nota 6: Cada pago estará sujeto o no, a descuentos por no entrega de complementos alimentarios.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Además, para el pago final, se debe anexar i) Acreditación de pagos de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato; ii) El respectivo informe final de actividades elaborado por el operador; y avalado por el Interventor o Supervisor del contrato; iii) certificación justificada del cumplimiento de las obligaciones contractuales, laborales y de seguridad social

en salud, pensiones y riesgos laborales del contratista firmado por el Supervisor del contrato; iv) paz y salvo del personal contratado durante la ejecución del contrato y propietarios de vehículos y demás documentos que soporten el nivel de ejecución acreditación de pago de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato debidamente firmada por el revisor fiscal o el representante legal de la entidad de acuerdo con lo establecido en la ley 1150 de 2007. v) Acta de finalización y liquidación bilateral del contrato, entre otros documentos.

INDICAR SI APLICA O NO LA CONVOCATORIA PARA LIMITACIÒN A MIPYMES.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del decreto 1082 de 2015, "Incentivos a la Contratación Pública" y el articulo 2.2.1.2.4.2.2 del decreto 1082 de 2015 y modificado por el artículo 5 del decreto 1860 de 2021, "Convocatorias limitadas a MiPymes", el presente Proceso de Contratación **NO** podrá limitarse a MiPymes, teniendo en cuenta que el Presupuesto Oficial de la contratación es Superior al umbral para convocatorias limitadas a MiPymes en el año 2025, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo estableció un umbral de US$125.000 para las convocatorias limitadas a MiPymes en procesos de contratación pública. Este valor, convertido a pesos colombianos, era de aproximadamente Col$532.338.092.

JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

El Numeral 1 del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007 establece: "*Artículo 5°. De la selección objetiva. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, tendrán en cuenta los siguientes criterios:*

La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del presente artículo. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6° de la presente ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación".

Igualmente, el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 establece: "*Ofrecimiento más favorable. La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista. En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio...*".

En el presente proceso de selección, el factor económico se evaluará con base en el valor de la oferta económica, asignando puntaje a cada propuesta con base en fórmulas matemáticas de Media aritmética, media aritmética alta, media geométrica con presupuesto oficial y media geométrica baja.

El factor de calidad se evaluará con base en la experiencia adicional del personal, el mejoramiento del aporte nutricional, la promoción de políticas de inclusión de género, del modelo de los vehículos ofertados y la promoción del empleo local. Igualmente se calificará el apoyo a la industria nacional. De acuerdo con

el Decreto 392 de 2018, se asignará el 1% del puntaje total como incentivo a favor de personas con discapacidad, a aquellos proponentes que cumplan con las condiciones establecidas en dicho decreto.

El procedimiento de selección del contratista está sometido al deber de selección objetiva y a los principios de transparencia e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones. Los estudios previos y el pliego de condiciones forman parte esencial del contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

5.1 CAPACIDAD JURÍDICA

La presente capacidad es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos de orden jurídico; documentos que no otorgan puntaje a la oferta, pero su presentación es necesario para determinar si la oferta es hábil jurídicamente o no. En la oferta no podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas en este estudio previo y pliegos de condiciones. En caso de hacerlo, se tendrán por no escritas y. por lo tanto, prevalecerán las disposiciones respectivas contenidas en él.

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del contrato y un año más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6° de la Ley 80 de 1993.

El Municipio también revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

Las personas jurídicas interesadas en presentar propuestas deberán anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o quien haga sus veces, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días de antes al cierre del proceso, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo y que tengan relación con cuyo objeto social.

En el evento en que en el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio o quien haga sus veces, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el proponente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos.

Si del certificado o estatutos aportados se desprende que hay limitación del representante legal para presentar la propuesta y/o comprometer la sociedad, se deberá igualmente adjuntar la autorización previa y específica de la asamblea o junta de socios para participar en esta convocatoria y suscribir el respectivo

contrato con la ALCALDIA MUNICIPAL DE PUERTO GAITAN - META. Esta misma regla se aplicará a los consorcios o uniones temporales y personas extranjeras.

Si la propuesta se presentare a nombre de una sucursal, se deberán anexar los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal. Cuando los integrantes del consorcio o unión temporal, o uno de ellos, sea persona jurídica, cada uno de ellos o el integrante respectivo, debe aportar el citado certificado expedido por la Cámara de Comercio.

En el caso de que la fecha de expedición del certificado de representación no se encuentre dentro del término requerido por el MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN - META, o no se allegue fotocopia de la parte pertinente de los estatutos para establecer las facultades del representante legal, El MUNICIPIO solicitará se subsane dicha situación.

a) Carta de Presentación de la Propuesta (Anexo No. 1)

El proponente deberá diligenciar la carta de presentación de acuerdo con el Anexo No 1. suministrado por el Municipio y que se consigna en el presente documento, deberá estar suscrito a través de firma manuscrita, firma electrónica o firma digital, por el proponente o el representante legal, si es persona jurídica, o por el representante del consorcio o unión temporal.

Los proponentes no podrán encontrasen incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, a que se refiere la constitución política, el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 de demás normas concordantes, para lo cual deberá ser declarado por el proponente bajo la gravedad del juramento en la carta de presentación de la propuesta.

Con la presentación de la propuesta se presume que el proponente acepta expresamente, sin reservas ni condicionamientos los pliegos de condiciones, a la vez que se declara hábil para contratar con el Municipio, de acuerdo con las disposiciones legales y constitucionales que rigen la materia.

b) Compromiso Anticorrupción (Anexo No. 2)

Los proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo No 2 debidamente firmado por el proponente o el representante legal, si es persona jurídica, o por el representante del consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el proceso de contratación actué en su nombre, habrá causal suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

c) Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal

Si la oferta es presentada por consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, así deberá indicarlo en la carta de presentación y el nombre asignado, y el nombre de sus integrantes, para lo cual deberá presentar el documento de constitución del acuerdo de Consorcio, o de Unión Temporal ("Carta de Información sobre Consorcios y Uniones Temporales"), según modelo adjunto, debidamente suscrito), en la cual se establezca el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y el representante legal, acompañando con las firmas autorizadas de cada una de las partes.

De acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, artículo 7 en el documento de conformación del Consorcio, de la Unión Temporal o promesa de sociedad futura se debe:

- Indicar en forma expresa si su participación es a título de CONSORCIO, UNION TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA.

- El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.

- La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal; igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

- El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. En caso de unión temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión de la participación de cada uno de ellos en la propuesta y la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del Municipio.

- En el caso de la UNIÓN TEMPORAL señalar en forma clara y precisa, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (ACTIVIDADES), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Municipio.

- La duración del consorcio o unión temporal deberá ser igual al plazo de ejecución del contrato y su liquidación. Por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o unión temporal no podrá ser disuelto ni liquidado durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integren el consorcio o unión temporal.

- Si la oferta es presentada en Unión Temporal, los integrantes de la misma se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución que se haya definido para cada uno.

- En el evento de resultar favorecido con la adjudicación, el consorcio o la unión temporal quedarán formalizados a la firma del contrato

En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el documento de constitución para efectos del pago, en relación con la facturación deben manifestar:

a) Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual se debe informar el número del, NIT de quien factura.
b) Si la va realizar el consorcio o unión temporal con su propio NIT, hecho que se debe indicar en el documento de conformación. Además, se debe señalar el porcentaje o valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón Social y el NIT de cada uno de ellos. En este caso, para efectos de la inscripción en el Registro Único Tributario deberán tener en cuenta lo dispuesto en el Decreto 2620 de 2014.
c) El impuesto sobre las ventas discriminado en la factura que expida el consorcio o unión temporal, deberá ser distribuido a cada uno de sus miembros de acuerdo con su participación en las actividades gravadas que dieron lugar al impuesto, para efectos de ser declarado.
d) En cualquiera de las alternativas anteriores, las facturas deberán cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones legales.

Los consorcios o uniones temporales constituidos para la presente convocatoria se comprometen en caso de ser adjudicatarios, a inscribirse en el RUT (Registro Único Tributario), permanecer consorciados o en unión temporal durante el término de la vigencia del contrato y un año más. Por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o unión temporal no podrá ser disuelto, ni liquidado durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba.

EL Municipio podrá solicitar aclaraciones sobre los términos consignados en el documento de conformación del consorcio o unión temporal.

d) Certificado de existencia y representación legal y/o documento legal idóneo y/o matricula mercantil en caso de tratarse de persona natural.

El proponente deberá anexar el Certificado de Cámara de Comercio (registro mercantil, certificado de existencia y representación legal y/o certificado de entidades sin ánimo de lucro renovado ante la Cámara de Comercio, dicho certificado deberá ser expedido con un plazo no mayor a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso, el cual deberá contener en su objeto social las actividades afines al presente proceso de contratación.

En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad, que en ningún caso deberá tener una duración inferior al plazo del contrato y un año más (Ley 80 de 1993; Art. 6°).

En el evento que del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación inferior al monto de la oferta, se deberá adjuntar igualmente la autorización específica para participar en esta convocatoria y suscribir el contrato con Municipio de Puerto Gaitán (Meta), en caso de resultar seleccionado, certificación que deberá haber sido expedida con fecha no mayor a 30 días calendarios anteriores al cierre de la presente selección.

Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberá anexar los certificados originales tanto de la sucursal como de la casa principal.

En el caso de uniones temporales o consorcios, sus miembros deberán acreditar que dentro de su objeto social se encuentra comprendida la actividad que comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente, por lo que cada uno de sus integrantes debe aportar el certificado en las condiciones y plazos anteriormente establecidos en el presente numeral.

Por lo anterior, si cada una de las personas jurídicas que conformaren el consorcio o unión temporal, no cuentan con objetos sociales relacionados con el objeto del presente proceso, se entenderán que no tienen suficiente capacidad jurídica para participar y por consiguiente su propuesta será rechazada.

Si el proponente está constituido como entidad sin ánimo de lucro, debe aportar con su propuesta la certificación que acredite que se encuentra habilitado para prestar sus servicios, demostrando con ella que se encuentra inscrito y activo como **ESAL** por el ente competente para ello.

El proponente que se dedique a la prestación de servicios inherentes a profesiones liberales no debe ser considerado comerciante, en ese sentido, el proponente no está obligado en dar cumplimiento a los

preceptuado en el numeral 1) del artículo 19 del Código de comercio, "(...) *Matricularse en el registro mercantil.* Lo anterior de acuerdo a lo plasmado en el numeral 5 del artículo 23 del Código de Comercio, no se considera acto mercantil **7ª** *prestación de servicios inherentes a profesiones liberales."* Así las cosas, deberá acreditar tal condición aportando copia de la tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios, copia del documento de identidad y copia del Registro Único Tributario.

Los certificados aportados con la propuesta, serán verificados por el Municipio, con la Cámara de Comercio, con el fin de evitar adulteraciones o modificaciones a la información contenida.

Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero: Para los efectos previstos en este literal, se consideran personas jurídicas privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional sea que tenga o no domicilio en Colombia a través de sucursales. Las propuestas de las personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

1) Para efectos de la Existencia y representación legal deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término de expedición no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre del proceso en el que conste su existencia, objeto y vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.
2) La vigencia de la persona jurídica no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y un año más, contado a partir de la fecha del cierre del plazo para la presentación de las ofertas dentro de este proceso.
3) Cuando el Representante legal tenga limitaciones estatutarias se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicado.
4) Su objeto social se debe encontrar directamente relacionado con el objeto del contrato de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

En todos los casos debe cumplirse todos y cada uno de los requeridos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior, con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

e) Certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el domicilio principal

El proponente debe aportar en original el Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal o domicilio principal, expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre de la Licitación Pública, donde se demuestre que su inscripción se encuentra en firme, de conformidad con el artículo 221 del Decreto 019 de 2012.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá presentar el respectivo Certificado de Registro, igualmente demostrando que la inscripción de cada uno se encuentra en firme.

Cuando se requiera subsanar la fecha de expedición del certificado, no se tendrán en cuenta las modificaciones realizadas sobre el mismo, con posterioridad a la fecha del cierre.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme.

Las propuestas cuyo Certificado de Registro Único de Proponentes aportado no se encuentre vigente y su inscripción no se encuentre en firme a la fecha del cierre del proceso, NO será objeto de evaluación, así como los registros que sean aportados en copia no serán evaluables, en razón a la idoneidad de la información allí contenida, en tanto las copias o escaneos del documento se prestan para modificaciones o adulteraciones digitales de la información.

f) Certificación Expedida sobre Pago de Aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales

De conformidad con lo establecido en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente individual y de todos los integrantes de Consorcios o de Uniones Temporales o cualesquier otro tipo de asociación, deberá acreditar que se encuentra dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones, y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789, Ley 1607 de 2012 y demás normas complementarias y modificatorias; para lo cual deberá debe adjuntar certificación suscrita, en original, por el Representante legal o revisor fiscal que así los declare.

En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal deberá allegar este documento.

En caso de que el adjudicatario, persona natural o jurídica, no tenga o haya tenido dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de firma del Contrato personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes legales y seguridad social, debe, bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

Para tal efecto se deberá diligenciar el Anexo No. 5, el cual debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal según sea el caso. En caso de ser firmado por el Revisor fiscal, se deberá aportar copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional y copia del certificado de antecedentes disciplinarios vigentes de la Junta Central de Contadores.

Cuando el proponente sea una persona natural, deberá presentar certificación del pago de los aportes de sus empleados (cuando a ello hubiere lugar), a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a la caja de compensación familiar, ICBF y servicio nacional de aprendizaje, el cual no será inferior a seis (06) meses anteriores al cierre de la selección.

La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.

Conforme a lo preceptuado en el Decreto Reglamentario No. 2286 de 2003, los proponentes que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán indicarlo así en su propuesta, caso en el cual corresponda.

g) Registro Único Tributario

El proponente deberá allegar fotocopia del Registro Único Tributario RUT, en el que indique a que régimen pertenece. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes debe presentar este documento.

h) Verificaciones responsables fiscales y antecedentes disciplinarios

El Municipio verificará que el proponente y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes fiscales que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Contraloría General de la República, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Igualmente, el Municipio verificará que el proponente, y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Procuraduría General de la Nación, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia y en cuyo país de origen no existe Certificado de la Contraloría o Procuraduría, o su equivalente, deberá indicar esta circunstancia, en documento suscrito bajo la gravedad de juramento por el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica, como proponente individual o integrante del proponente plural.

i) Verificación del Certificado Judicial de la Policía Judicial

El Municipio realizará la verificación de antecedentes judiciales de las personas naturales y representantes legales de personas jurídicas y figuras asociativas, en la página oficial de la Policía Nacional, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

En proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Policía Nacional, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser realizada por el Representante Legal en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades, incompatibilidades y/o consultas, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios tiene asuntos pendientes ni es solicitado por las autoridades judiciales.

j) Verificación en el Registro Nacional de Medidas Correctivas

Para la proponente persona natural o los integrantes personas naturales de proponentes plurales, el representante legal de personas jurídicas y el representante de proponentes plurales, se deberá adjuntar copia del certificado de paz y salvo de imposición de multas, emitido por el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), administrado por la Policía Nacional de Colombia, de acuerdo con el artículo 183 de la ley 1801 de 2016.

k) Verificación del Registro Único Empresarial

El Municipio verificará que el proponente o los miembros de propuestas asociativas, no se encuentran reportados con sanciones en el Registro Único Empresarial de las Cámaras de Comercio, acorde con la información allí reportada. En caso contrario, se dará aplicación al Artículo 90 "inhabilidad por incumplimiento retirado" de la Ley 1474 del año 2011.

L) No encontrarse bajo las causales de inhabilidad o incompatibilidad

Mediante escrito el proponente, persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal, tiene la obligación de manifestar bajo la gravedad de juramento, firmada en original, si se encuentra o no incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las contenidas en el artículo 8 de la ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 18 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes. Adicionalmente, esta manifestación juramentada también debe hacerla respecto de la persona jurídica que representa y respecto de los socios que la conforman.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, el representante designado tiene la obligación de manifestar bajo la gravedad de juramento, si se encuentra o no incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las establecidas en la Constitución y la Ley. Adicionalmente, esta manifestación juramentada también debe hacerla respecto de las personas naturales y jurídicas que conforman el consorcio o la unión temporal, y en el caso de las personas jurídicas, también debe hacer la misma manifestación respecto de los socios que las conforman.

Si el proponente, el representante legal o alguno de los socios se encuentran incursos en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las establecidas en la Constitución y la ley, la oferta será rechazada.

M) Copia de la cédula de ciudadanía

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su cédula de ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

En caso de que el proponente sea persona jurídica, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, copia del representante legal y de cada uno de los integrantes que lo conforman.

N) Libreta Militar

El proponente (persona natural o representante legal de la persona jurídica), así como cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, para el caso de varones menores de 50 años, deberá aportar fotocopia de la Libreta Militar. Sin embargo, el Municipio de Puerto Gaitán, se reserva el derecho de consultar por los medios electrónicos dispuestos para ello.

O) Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM - Ley 2097 de 2021

El oferente debe allegar certificado de registro de deudores de alimentos -REDAM de acuerdo con lo establecido en la ley 2097.

P. Certificado Sobre Multas y Sanciones

Los oferentes persona natural, persona jurídica, individualmente considerados o cada uno de los miembros de consorcios o uniones temporales deberán allegar una certificación a la fecha de cierre del proceso, en la que conste si fueron sujetos pasivos de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.

Así mismo, en el caso de las personas jurídicas, deberá certificar si alguno de sus socios fue sujeto pasivo de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.

Lo anterior sin perjuicio de que dicha información sea corroborada en el RUP.

Q. Autorización Para Consulta De Inhabilidades Por Delitos Sexuales

El oferente debe allegar un escrito donde manifieste la autorización expresa al municipio de Puerto Gaitán para consultar y solicitar certificación por concepto de inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de acuerdo con lo establecido en la ley 1918 de 2018.

R. Formato de Bienes y Rentas y Registro de Conflicto de Intereses en Virtud de la Ley 2013 de 2019: El proponente debera adjuntar los documentos requeridos en el presente numeral, de la persona natural ;de la persona juridica; y de los miembros de consorcio o union temporal.

S. Garantía de seriedad de la oferta

El Proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada, será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Las características de la garantía son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	Municipio de Puerto Gaitán identificado con NIT 800.079.035-1
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
Tomador	Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el Proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar

ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

De otra parte, se deberá anexar recibo de pago expedido por la aseguradora.

La no presentación de la póliza de seriedad de la oferta será causal de **RECHAZO** en el marco de la Ley 1882 de 2018:

Artículo 5°. Modifíquese el Parágrafo 1 e inclúyanse los parágrafos 3, 4 y 5 de artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, los cuales quedarán así: *(...) Parágrafo 3°. La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma".*

T) Hoja de vida de la persona jurídica (formato de la Función Pública) debidamente diligenciada en original.

Los oferentes deberán diligenciar el formato único de hoja de vida de la función pública para personas naturales o jurídicas en el caso de presentarse uniones temporales y consorcios cada uno de sus integrantes deberá aportar el mencionado

U). Documento pacto de Probidad. El oferente debe suscribir y cumplir lo establecido en el formato denominado pacto de probidad.

V). Compromiso Anticorrupción. El Oferente deberá suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el formato denominado compromiso Anticorrupción, en el cual manifiesta su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción y anexarlo en el apartado –documentos del proceso- del Proceso de Contratación al presentar su Oferta. Si el Oferente es plural, el compromiso anticorrupción debe estar suscrito por todos los representantes legales de cada integrante que conforman el Oferente plural. Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Oferente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, habrá causal suficiente para el rechazo de la Oferta, o para la terminación anticipada del Contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del proceso de selección, sin perjuicio de las consecuencias adicionales que traiga tal incumplimiento.

5.2 CAPACIDAD FINANCIERA

La capacidad financiera es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral. Los proponentes (personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio o su3ursal en Colombia), deberán acreditar los siguientes requisitos los cuales serán verificados la información certificada que sobre capacidad financiera reposa en el CERTIFICADO INSCRIPCIÓN CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO PROPONENTES con corte del 31 de diciembre de 2024.

Los Proponentes extranjeros deben presentar el balance general y estado de resultados, con corte a diciembre 31 de 2024 de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen.

Los Estados Financieros deben presentarse en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. Para el efecto, el Proponente deberá utilizar la tasa representativa del mercado vigente, certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia, en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos.

Para el efecto, el proponente y el Ministerio de Educación Nacional tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

Cuando se encuentren en un idioma distinto del español, se aceptarán las traducciones simples al idioma español, adjuntando los documentos en el idioma de origen. La clasificación de cuentas y la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deben ser avaladas en documento debidamente suscrito por un Contador Público Colombiano y el Representante Legal o Apoderado del oferente en Colombia.

El contador público colombiano que avala la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deberá allegar copia de la tarjeta profesional y de la certificación antecedentes disciplinarios expedida por la Junta Central de Contadores, certificación que deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de la oferta, con vigencia no mayor a 90 días de expedición.

En el evento que, por las prácticas contables del país de origen, los rubros que correspondan a las cuentas requeridas para el cálculo de los indicadores financieros y organizacionales, estipulados en el pliego de condiciones, difieran de las establecidas en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, se deberá aportar, junto con la información financiera, certificación suscrita por la persona natural o por el representante legal (persona jurídica) y avalada por un contador público inscrito en la Junta Central de Contadores Colombiana, en la que conste tal circunstancia y en la que se indiquen con claridad los rubros que corresponden a las cuentas señaladas. Se debe adjuntar tarjeta profesional del contador público y certificación de antecedentes disciplinarios expedida por la junta Central de Contadores con vigencia no mayor a 90 días.

En caso de que cualquiera de los requerimientos anteriormente mencionados no sea aplicable en el país del domicilio de la empresa extranjera, tanto el Representante Legal de esta última, como el apoderado en Colombia, deberán hacerlo constar así bajo la gravedad de juramento.

Acorde con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el estudio del sector elaborado por el Municipio, se han establecido los siguientes parámetros para la evaluación de la capacidad financiera de los proponentes, así:

TABLA DE INDICADORES FINANCIEROS		
Índice de Liquidez	Activo corriente/Pasivo Corriente	**Mayor o Igual 3,21**
Índice de Endeudamiento	Pasivo Total/ Activo Total	**Menor o Igual 0.52**
Razón de cobertura de intereses	Utilidad Operacional/Gastos de Intereses.	**Mayor o igual a 5.48**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de la siguiente forma:

$$\text{Indicador} = \frac{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 1 del indicador } i \times \% \text{ de participación } i)}{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 2 del indicador } i \times \% \text{ de participación } i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural.

Si al efectuar el cálculo de un indicador, el denominador de un proponente individual o de todos los integrantes del proponente plural es cero, se entenderá cumplido el indicador.

Cuando a la entidad le corresponda verificar la situación financiera del proponente con base en la información financiera registrada en el Registro Único de Proponentes RUP, para el cálculo de los indicadores financieros se trabajará con un máximo de dos (2) cifras decimales, para lo cual, deberán ajustarse el indicador bien sea por exceso o por defecto, aproximándose al número entero siguiente, si la milésima es superior a cinco, y cuando la milésima sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero anterior.

EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA.

5.2.1 *Criterios Diferenciales De Capacidad Organizacional Para Emprendimientos Y Empresas De Mujeres.*

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del decreto 1082 de 2015, el Municipio incluirá como criterio diferencial de capacidad organizacional, con el fin de incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, indicadores organizacionales menos exigentes, que corresponderán al **90%** de los indicadores definidos para el presente proceso de selección, por lo cual, los emprendimientos y empresas de mujeres, que cumplan y acrediten debidamente, alguna de las condiciones definidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015, deberán cumplir con los siguientes indicadores de capacidad organizacional:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
Rentabilidad sobre patrimonio	Utilidad operacional/Patrimonio	**Mayor o Igual a 0,13**
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional/ Activo Total	**Mayor o Igual a 0,07**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de acuerdo con lo estipulado en el numeral 10.1.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

4.2.2 Criterios Diferenciales De Capacidad Organizacional Para MiPymes.

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, el Municipio incluirá como criterio diferencial de capacidad organizacional, con el fin de promover y facilitar la participación de Mipymes domiciliadas en Colombia en los procesos de selección, indicadores organizacionales menos exigentes, que corresponderán al **90%** de los indicadores definidos para el presente proceso de selección, por lo cual, las Mipymes, deben cumplir con los siguientes indicadores de capacidad organizacional:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
Rentabilidad sobre patrimonio	Utilidad operacional/Patrimonio	**Mayor o Igual a 0,13**
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional/ Activo Total	**Mayor o Igual a 0,07**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de acuerdo con lo estipulado en el numeral 3.3.2.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Para los efectos de este numeral, los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya

EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA.

5.2.3 Capacidad Organizacional

La capacidad organizacional es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral.

Los proponentes (personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia), deberán acreditar los siguientes requisitos los cuales serán verificados en la información certificada que sobre capacidad organizacional reposa en el CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES con corte del 31 de diciembre de 2024.

Los Proponentes extranjeros deben presentar el balance general y estado de resultados, con corte a diciembre 31 de 2024 de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen.

Los Estados Financieros deben presentarse en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. Para el efecto, el Proponente deberá utilizar la tasa representativa del mercado vigente, certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia, en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos.

Para el efecto, el proponente y el Ministerio de Educación Nacional tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

Cuando se encuentren en un idioma distinto del español, se aceptarán las traducciones simples al idioma español, adjuntando los documentos en el idioma de origen. La clasificación de cuentas y la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deben ser avaladas en documento debidamente

suscrito por un Contador Público Colombiano y el Representante Legal o Apoderado del oferente en Colombia.
El contador público colombiano que avala la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deberá allegar copia de la tarjeta profesional y de la certificación antecedentes disciplinarios expedida por la Junta Central de Contadores, certificación que deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de la oferta, con vigencia no mayor a 90 días de expedición.

En el evento que, por las prácticas contables del país de origen, los rubros que correspondan a las cuentas requeridas para el cálculo de los indicadores organizacionales, estipulados en el pliego de condiciones, difieran de las establecidas en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, se deberá aportar, junto con la información financiera, certificación suscrita por la persona natural o por el representante legal (persona jurídica) y avalada por un contador público inscrito en la Junta Central de Contadores Colombiana, en la que conste tal circunstancia y en la que se indiquen con claridad los rubros que corresponden a las cuentas señaladas. Se debe adjuntar tarjeta profesional del contador público y certificación de antecedentes disciplinarios expedida por la junta Central de Contadores con vigencia no mayor a 90 días. En caso de que cualquiera de los requerimientos anteriormente mencionados no sea aplicable en el país del domicilio de la empresa extranjera, tanto el Representante Legal de esta última, como el apoderado en Colombia, deberán hacerlo constar así bajo la gravedad de juramento.

Acorde con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el estudio del sector elaborado por el Municipio, se han establecido los siguientes parámetros para la evaluación de la capacidad organizacional de los proponentes, así:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL INDICADOR		
Rentabilidad sobre patrimonio	Utilidad operacional/Patrimonio	**Mayor o Igual a 0,14**
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional/ Activo Total	**Mayor o Igual a 0,08**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de la siguiente forma:

$$\text{Indicador} = \frac{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 1 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 2 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural.

Si al efectuar el cálculo de un indicador, el denominador de un proponente individual o de todos los integrantes del proponente plural es cero, se entenderá cumplido el indicador.

Cuando a la entidad le corresponda verificar la situación financiera del proponente con base en la información financiera registrada en el Registro Único de Proponentes RUP, para el cálculo de los indicadores financieros se trabajará con un máximo de dos (2) cifras decimales, para lo cual, deberán ajustarse el indicador bien sea por exceso o por defecto, aproximándose al número entero siguiente, si la milésima es superior a cinco, y cuando la milésima sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero anterior.

EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA.

5.3 CAPACIDAD TECNICA

Los oferentes deberán cumplir con los siguientes aspectos:

5.3.1 Experiencia Del Proponente.

La experiencia del proponente se acreditará un (01) contrato debidamente ejecutado y liquidado, que se encuentre registrado en el RUP, cuyo objeto se refiera a "***SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA y/o PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META",*** cuyo valor ejecutado, sea de (2) dos veces el presupuesto oficial del presente proceso, es decir igual o superior a **(3324,11 SMMLV)**, expresado en SLMMLV y que tenga relación con ejecución del programa de Alimentación Escolar y que además se encuentren codificados en los siguientes códigos UNSPSC del Clasificador de Bienes y Servicios:

Códigos UNSPSC	DESCRIPCION
50161500	Chocolates, azucares, endulzantes, productos
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
50192700	Platos combinados empaquetados
93131600	Planeación y programas de política de alimentación y nutrición
78101800	Transporte de carreteras
90101600	Servicios de banquetes y catering
73151600	Servicio de empaques
90101800	Servicios de Comida para llevar a domicilio
52121600	Materiales de cocina y mesa y accesorios

Para acreditar los contratos deberá anexar el RUP con la información actualizada.

El proponente, sea persona natural o Jurídica, y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberá diligenciar el **Anexo 5** adjuntar la documentación que acredite toda la información allí requerida.

En este formato se deberá incluir la siguiente información del contrato, que considere el proponente de conformidad con los requisitos establecidos en el criterio de evaluación de Experiencia, de los cuales deberá señalar:

- Si el contrato se suscribió en Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar el porcentaje de participación y acreditarlo mediante copia del acuerdo consorcial o el acuerdo de unión temporal o con la certificación correspondiente.

- El valor facturado (básico, ajustes si se pactó un monto y el valor del IVA), acreditarlo acta final y/o acta de liquidación o con la certificación correspondiente de la entidad contratante.

- Si la experiencia es demostrada por medio de una certificación, deberá contener lo siguiente:

- Número de contrato.
- Objeto del contrato (acorde a lo exigido)
- Datos del Contratante y del Contratista.
- Valor final del contrato.
- Fecha de inicio y finalización

El contrato que incumpla el requisito anterior no será tenido en cuenta para la evaluación.

Para la acreditación de la información que no conste en el RUP, se podrá presentar certificación y/o acta de recibo final y/o acta de liquidación del contrato. Las copias de las certificaciones, actas y demás documentos para acreditación de la experiencia, deberán ser completamente legibles y deberán subrayarse, señalarse o indicarse en estos, los requisitos solicitados para el presente proceso.

El Municipio se reserva el derecho de verificar la información aportada por el proponente. Cualquier información que se determine como no veraz, luego de hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta y si es alterada o falsa, se remitirá a las autoridades competentes, para lo de su competencia.

Experiencia mediante subcontratos: Para la acreditación de experiencia de subcontratos cuyo contrato principal fue suscrito con particulares, se aplicarán las disposiciones establecidas para la acreditación de experiencia entre particulares.

Para la acreditación de experiencia de los contratos derivados de contratos suscritos con Entidades Estatales el Proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

- Certificación del subcontrato. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del subcontrato, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal del contratista del contrato principal, del Concesionario, o del EPC o Consorcio ejecutor. Así mismo, debe contener la información requerida en el presente Pliego de Condiciones para efectos de acreditación de la experiencia.

- Certificación expedida por la Entidad Estatal del contrato principal del cual se derivó el subcontrato. Dicha certificación debe contener la información requerida para acreditar experiencia y la siguiente:

    - Alcance de las actividades ejecutadas en el contrato, en las que se pueda evidenciar las actividades subcontratadas que pretendan ser acreditadas para efectos de validación de experiencia, en el presente proceso de selección.

    - Autorización de la Entidad Estatal contratante por medio de la cual se autoriza el subcontrato. En caso de que no requiera autorización, el Proponente podrá aportar con su propuesta alguno de los siguientes documentos que den cuenta de esa circunstancia: (i) copia del contrato o (ii) certificación emitida por la entidad concedente.

Para los subcontratos, las actividades subcontratadas solo serán válidas para el subcontratista cuando ambos se presenten al Proceso de Contratación; es decir, dichas actividades no serán tenidas en cuenta para efectos de acreditación de experiencia del contratista directo. En todo caso, la experiencia será válida para quien efectivamente haya ejecutado las actividades exigidas.

Los Proponentes deberán advertir al Municipio cuando en otros procesos, el contratista original haya certificado que, dentro de su contrato, se llevó a cabo la subcontratación, por cuanto tales actividades no serán tenidas en cuenta para efectos de acreditación de experiencia del contratista original. Para tal fin, deberán informar al Municipio, mediante comunicación escrita, indicando el proceso en el cual el Contratista certificó la respectiva subcontratación.

La obligación de informar las situaciones de subcontratación estará en cabeza de los Proponentes y de ninguna manera dicha obligación será de la Entidad. En aquellos casos en los que el Proponente no advierta tal situación, la Entidad no tendrá responsabilidad alguna por cuanto no fue advertida. En ese caso, el contrato se contabilizará como un todo y no se tendrá en cuenta lo relacionado con la subcontratación.

Experiencia entre particulares: Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente alguno de los documentos que se describen a continuación:

- Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

- Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes correspondiente al periodo de ejecución del contrato, impuesto de timbre del contrato o licencia de construcción cuando la obra fue realizada en urbanizaciones.

EL NO CUMPLIMIENTO DEL REQUISITO DE EXPERIENCIA O SU INDEBIDA ACREDITACIÓN, DARÁ LUGAR A EVALUAR LA OFERTA COMO NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, LO QUE DARÁ LUGAR AL RECHAZO DE LA OFERTA.

5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO

El Municipio de Puerto Gaitán para la ejecución del contrato derivado del presente proceso, ha establecido un equipo humano mínimo requerido, con la formación académica, experiencia específica dedicación mínima requerida y las funciones y responsabilidades respectivas, para dar cumplimento tanto en plazo como en calidad el objeto contratado, relacionado a continuación:

Item	Cargo	Cant.
1	Coordinador operativo	1
2	Coordinador Financiero	1
3	Coordinador Legal	1
4	Coordinadores de campo	2
5	Jefe de Bodega	1
6	Auxiliares de bodega de alimentos	2
7	Manipulador de alimentos Ración Industrializada	42
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada- Preparación	38
8	Auxiliares de Bodega y/o Transporte	6
TOTAL		**94**

Como requisito habilitante, el oferente debe presentar dentro de su oferta que cuenta con el recurso humano Mínimo Requerido el cual debe ser equivalente al 54,25% del requerido por la entidad, es decir de 94 personas como talento humano debe presentar en su oferta el equivalente a 51 hojas de vidas para proceso de evaluación como se detalla a continuación:

Item	Cargo	Cant.
1	Coordinador operativo	1
2	Coordinador Financiero	1
3	Coordinador Legal	1
4	Coordinadores de campo	2
5	Jefe de Bodega	1
6	Auxiliares de bodega de alimentos	2
7	Manipulador de alimentos Ración Industrializada	21
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada- Preparación	16
8	Auxiliares de Bodega y/o Transporte	6
TOTAL		51

Item	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
1	**Coordinador operativo**	1	Profesional en Nutrición y Dietista y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniera Industrial y/o Ingeniería Agroindustrial. Con especialización en gestión de calidad y/o inocuidad alimentaria y/o gestión de proyectos.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
2	**Coordinador Financiero**	1	Contador.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
3	**Coordinador Legal**	1	Abogado	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **50 %** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
4	**Coordinadores de campo**	2	Técnicos en áreas de alimentación y/o administrativas y/o afines	Experiencia Laboral: dos (2) años de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Un (1) año en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
5	**Jefe de Bodega**	1	Ingeniería de alimentos y/o química de alimentos y/o ingeniería agroindustrial y/o Ingeniería Industrial, y/o afines.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **cinco (05) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
6	**Auxiliares de bodega de alimentos**	2	Título de bachillerato	Experiencia Laboral: un (1) año de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
7	**Manipulador de alimentos Ración Industrializada**	21	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	Disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la

Item	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
				Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada-Preparación	16	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
8	**Auxiliares de Bodega y/o Transporte**	6	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar, Salario mínimo completo más prestaciones de ley

Nota 7: La Administración municipal hace la salvedad que el oferente si llega a ser adjudicatario del presente proceso de be cumplir en etapa de ejecución una vez perfeccionado el contrato, con la totalidad del personal mínimo requerido por la entidad establecido en el numeral 2.2.12 *Cantidad de Personal Administrativo,* del presente estudio previo. El cual es un total de noventa y cuatro (94) personas como talento humano.

Nota 8: El personal deberá diligencia el **FORMATO EXPERIENCIA EQUIPO DE TRABAJO** debidamente diligenciado así mismo **CARTA DE COMPROMISO DE DEDICACIÓN EN EL CASO DE ADJUDICACIÓN** y aportar la totalidad de los documentos relacionados en el presente acápite.

Acreditación Personal De Manipulador De Alimentos, Auxiliares De Bodega y/o Transporte y Auxiliares De Bodega De Alimentos.

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), debe acreditar mínimo los siguientes documentos:

1) Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)
2) Copia Cedula de ciudadanía
3) Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.
4) Acreditación de Estudios: título de básica primaria para treinta y siete (37) manipuladoras.
5) Acreditación de Experiencia Laboral
6) Acreditación de Experiencia especifica
7) Certificación de afiliación al sistema de seguridad social (Salud y Pensión) en régimen Contributivo, *no se acepta régimen subsidiado ni especial.*
8) Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC

9) Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018).
10) Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.
11) Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
12) Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.

Acreditación Personal Operativo (Jefe De Bodega Y Coordinadores).

Los documentos para acreditar la formación y experiencia del recurso humano son los siguientes:

1) Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)
2) Copia Cedula de ciudadanía
3) Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.
4) Acreditación de Estudios diploma y acta de grado
5) Tarjeta profesional (cuando aplique)
6) Certificado Vigencia de matrícula profesional y antecedentes profesionales. (si aplica)
7) Acreditación de Experiencia Laboral
8) Acreditación de Experiencia Especifica
9) Certificación de afiliación al sistema de seguridad social (Salud y Pensión) en régimen Contributivo, *no se acepta régimen subsidiado ni especial.*
10) Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC y REDAM.
11) Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018).
12) Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
13) Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.

Nota 9. Los coordinadores de campo y jefe de bodega deben aportar Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.

Nota 10: Las Certificaciones laborales y/o de los contratos relacionados en el Formato establecido para la Experiencia de equipo de trabajo, deben contener la siguiente información:

- Objeto o cargo.
- Funciones u obligaciones. (En caso de que el objeto contractual o cargo no contenga específicamente la actividad de la experiencia específica solicitada, o permita concluirla)
- Número del Contrato (en caso de que exista).
- Entidad contratante, teléfono y dirección.
- Nombre del contratista.
- Fecha de iniciación
- Fecha de terminación
- Valor final del contrato (no es requisito indispensable).
- Firma de la persona autorizada para suscribir la certificación

Nota 11: En caso de requerirse el cambio de alguno de los miembros del recurso humano, deberá previamente entregarse a la Supervisión del contrato, la hoja de vida del aspirante con toda la documentación exigida, El Supervisor verificará que el aspirante cumpla con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. El operador o Contratista debe abstenerse de realizar cambios del recurso humano sin que previamente haya sido aprobada por el Supervisor.

Nota 12: Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio, las hojas de vida de este personal debe presentarlas a la Supervisión del contrato en la fase de alistamiento. Durante la fase de alistamiento, se definirán las Sedes Educativas del área rural a las que se les asignará Manipuladoras de alimentos. Igualmente, en la fase de alistamiento se define la distribución de las Manipuladoras de alimentos en cada uno de los establecimientos educativos.

Nota 13: Así mismo, el proponente deberá adjuntar la relación de Sedes Educativas de cada Coordinador de campo como atenderá durante la ejecución del contrato. un Coordinador atenderán únicamente Sedes Educativas rurales y otro Coordinador de campo atenderá el área urbana. La distribución de Sedes Educativas entre los Coordinadores de campo debe ser equitativa que les permita mantener contacto permanente con los Rectores, Directores, Docentes, Delegados del Comité de Alimentación Escolar, Manipuladoras de Alimentos y demás actores del PAE.

Nota 14: Para las certificaciones en las cuales se señale únicamente el mes y el año en la fecha de ejecución contractual, la entidad a efecto de calcular el tiempo aplicará lo siguiente:

- ✓ Para la fecha de inicio, se tomará el día treinta (30) del mes relacionado en la certificación.
- ✓ Para fecha de terminación, se tomará el primer (1°.) día del mes relacionado en la certificación. – Si la certificación no incluye la fecha de terminación, deberá incluir el término de ejecución del mismo.

Nota 15: Para las certificaciones en las cuales se señale únicamente el periodo académico o semestre y el año, la entidad a efecto de calcular el tiempo, aplicará lo siguiente:

- ✓ Para la fecha de inicio de lo entendido como primer semestre o periodo se tomará el día primero (1°) del segundo mes del año y para la fecha de terminación se tomará el día treinta (30) del quinto mes del año.
- ✓ Para la fecha de inicio de lo entendido como segundo semestre o periodo se tomará el día primero (1°) del octavo mes del año y para la fecha de terminación se tomará el día treinta (30) del onceavo mes del año.

En ningún momento, se aceptarán ni evaluarán documentos originales o fotocopias de documentos sin firmas, con tachaduras, enmendaduras o que no sea posible su lectura o con firmas escaneadas.

En la experiencia general o específica la entidad solo considera un solo tiempo, no son válidos los tiempos traslapados.
Los certificados de experiencia para los profesionales deberán venir suscritos por el representante legal y/o dependencia competente para tal fin del proponente que suscribió el contrato y/o por la entidad contratante. En el caso que la experiencia del profesional haya sido efectuada en el desarrollo de un proyecto ejecutado por un proponente plural, se aceptarán como válidas solo las certificaciones emitidas por el representante legal y/o dependencia competente para tal fin de dicho proponente plural y/o las certificaciones emitidas por la entidad contratante, y no serán válidas las certificaciones emitidas por los representantes y/o dependencia competente para tal fin de los integrantes del proponente plural.

La entidad se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el interesado, y a fin de corroborar la misma, solicitar los soportes que considere convenientes tales como: facturas, certificaciones, copias de los contratos, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos etc. En ejercicio de esta facultad, que se reserva la entidad, los oferentes no podrán mejorar o modificar su oferta.

Si el interesado es el mismo que certifica al personal propuesto, además de la certificación, debe presentar la copia del respectivo contrato suscrito entre la persona y el proponente que lo certifica donde se demuestre la idoneidad de cada persona.

Si el profesional propuesto coincide con uno de los representantes legales o socios de la persona jurídica que propone o el representante legal de consorcios o uniones temporales, deberá aportar, además, copia del respectivo contrato suscrito entre el profesional y el proponente que lo certifica.

La verificación del perfil y experiencia del equipo puesto a disposición del proyecto, se realizará con base en las certificaciones y demás soportes allegados de estudio y experiencia.

Nota 16: Traslapos: Si se acredita certificaciones ejecutadas durante un mismo período con diferentes entidades o empresas, se contabilizará el periodo no traslapado.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 019 de 2012 la experiencia profesional se computará a partir de la terminación de materia, para lo cual deberá adjuntarse la debida certificación de terminación de materias, de lo contrario se evaluará la experiencia certificada desde la fecha del acta de grado o diploma correspondiente. En lo referente a las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud, computará a partir de la inscripción o registro profesional.

Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad del juramento. Para acreditar experiencia se debe allegar copia del contrato y acta de terminación o copia de la certificaciones laborales o contractuales suscriptas por el Representante Legal o por la persona autorizada debidamente identificada con su cargo, con plena identificación además de empresas o personas que la emite indicando dirección, teléfono de contacto y/0 correo electrónico para efectos de verificar la información. Los documentos aportados deben contener como mínimo objeto y /o actividades realizadas, fecha de inicio y terminación, tipo de vinculación, fecha de inicio, de finalización, dirección y teléfonos de contacto de la empresa y Nit.

La entidad se reserva el derecho de verifica durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportado por el interesado y a fin de corroborar la misma, copias de contratos actas de liquidación, estados financieros, copia de pagos de impuestos, pagos de seguridad social etc, En ejercicio de esta faculta, que se reserva la entidad. **los oferentes no podrán mejorar o modificar su oferta.**

El no cumplimiento de la experiencia del equipo de trabajo ofertado en las condiciones solicitadas o la no presentación de los soportes requeridos generara la declaratoria. de **NO HABIL**, en la capacidad Técnica del oferente.

5.3.3 DISPONIBILIDAD DE BODEGAS (2) DE ALMACENAMIENTO.

a) Bodega Principal (1)

El Programa de Alimentación Escolar - PAE, está acompañado de un marco jurídico y normativo de política vigente que establece entre otros las condiciones generales para las operaciones relacionadas con el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos (resolución 2674 de 2013), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los titulares de derecho.

De conformidad con lo señalado en los lineamientos técnicos administrativos para la operación del PAE, expedidos por el MEN, los proponentes deberán acreditar que cuentan con una **instalación locativa (bodega)**, apta para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribuciones de víveres, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa, que el futuro contratista cuente con las condiciones de infraestructura y dotación, que cumpla con las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio y de este modo se garantice las condiciones de conservación, higiene, inocuidad y temperatura.

La bodega debe cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- Se debe destinar para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para las modalidades de atención.

- Debe contar con sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar - PAE del municipio de Puerto Gaitán – Meta.

- Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual, por lo tanto, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar, lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

- Estar ubicada en la ciudad de Villavicencio, como centro de acopio principal de los productos.

- La bodega debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

- La bodega deberá contar con un área de instalaciones en general igual o superior a 450 M2.

- La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 335 de 2021.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:
Espacios mínimos bodega modalidad industrializada:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual.

b) Bodega Centro de acopio.

Teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa, cuando en las sedes educativas focalizadas no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones sanitarias para la prestación del servicio, o cuando se presenten situaciones de fuerza mayor (paros de transportadores o de docentes, cierres ocasionados por fenómenos naturales, entre otros) que impidan el suministro de los alimentos en los tiempos establecidos; y con el propósito que el contratista logre un pronto suministro y garantice la disponibilidad de elementos y equipos que permitan el servido en las instituciones educativas, de tal forma, que se conserven las suficiente en términos de eficiencia y calidad, lo cual a su vez redundara en el beneficio que reciban los titulares de derechos al recibir sus complementos alimentarios en los tiempos estipulados de conformidad con los parámetros de la Resolución No. 335 de 2021. Se requiere una bodega o centro de acopio ubicado en casco urbano del municipio de Puerto Gaitán la cual deberá contar con un área de instalaciones en general igual o superior a 250 M2.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente o representante legal con fecha de suscripción no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.

Junto con la prestación de la propuesta el oferente deberá allegar acta de visita de inspección sanitaria de la bodega o instalación con concepto favorable expedido por la autoridad competente Secretaria de Salud o quien tenga la competencia con fecha de expedición no superior a un año anterior a la fecha de cierre del proceso de licitación, no se aceptarán conceptos condicionados.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la por la autoridad sanitaria competente

El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 335 de 2021.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

Espacios mínimos bodega:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual.

5.3.4 PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

Conforme a la implementación del programa piloto en las sedes educativas Sede Antonio Pérez con atención de 895 beneficiarios y Sede Principal de la Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento con atención de 505 beneficiarios, para un total de 1.400 complementos alimentarios almuerzo transportados. Se requiere de una Planta de producción para la implementación de la modalidad de comida caliente transportada ***Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado***, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción en donde el operador procese las raciones con destino a las instituciones antes mencionadas, por lo cual esta debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; para que posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas el manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas. A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para las modalidades de "ración preparada en sitio" y "comida caliente transportada", en el marco de la Resolución 2674 de 2013. por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso deberá ofertar unas instalaciones que cuenten como mínimo.

- La planta de producción y procesamiento de alimentos debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

- La planta de producción y procesamiento de alimentos deberá contar con un área de instalaciones igual o superior a 180 M2.

- El oferente en el caso de ser seleccionado deberá presentar para el funcionamiento de la planta de producción y procesamiento de alimentos, aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

- El oferente seleccionado deberá presentar carta de compromiso de adecuaciones en donde se comprometa en el caso de ser adjudicado el contrato objeto de la presente, realizar las adecuaciones como instalaciones de estufas industriales, mesones, dotar de elementos de refrigeración, embalaje de alimentos y demás adecuaciones necesarias para el funcionamiento, las cuales deberán ser presentadas antes del inicio de las actividades para ser aprobadas por parte de la interventoría designada, la supervisión y posteriormente deberá tramitar el respectivo permiso o concepto sanitario.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente o representante legal con fecha de suscripción no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación aportando el certificado de liberta y tradición del bien con el fin de verificar la titularidad de la persona que funja como posible arrendador.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de las instalaciones donde funcionará la planta de producción y la dirección exacta de su ubicación.

La planta de producción deber contar con acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la autoridad sanitaria competente.

El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la planta de procesamiento debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 335 de 2021.

El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de alimentos, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución. Por lo cual, el oferente debe presentar certificación bajo gravedad de juramento que cuenta con la dotación requerida por la entidad, para garantizar la prestación del servicio cuando la administración lo requiera., tal como se detalla a continuación:

EQUIPO	NÚMERO DE SERVICIOS					
GRUPO 1 "EQUIPOS DE COCINA"	Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 500	De 501 a 1000	De 1001 a 1500	De 1501 a 2000
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	1	1	0	0	0	0
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	0	0	1	1	2	2
Báscula digital con lector de pie	1	1	1	1	1	2
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	0	0	1	1	2	2
Congelador vertical de 400 - 800 L	1	1	0	0	0	0
Estufa enana a gas	1	1	1	2	2	3
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	1	1	1	1	1
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	0	0	1	1	2	2
Gramera digital	1	1	1	1	2	2
Licuadora industrial basculante 25 L	0	0	1	1	1	2
Licuadora industrial 8 L	1	1	0	0	0	0
Mantenedor de alimentos	0	0	1	1	2	2
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	0	0	1
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	0	0	0
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	0	0	0
Molina 1 HP	0	0	1	1	1	1
Nevara doméstica vertical de 400 a 800 L	1	2	1	0	0	0
Nevara vertical de 1200 a 1600 L	0	0	1	2	0	0
Nevara vertical de 16 a 2200 L	0	0	0	0	2	3

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Recipiente plástico con tapa 120 Lt	120 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Recipiente plástico con tapa 75 Lt	75 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Jarra plástica	2.5 L	2	2	3	3	4	4	5	5	5	5	7	7
Tarro alto con tapa ajustable	3 L	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5
Contenedor de alimentos 18 litros	alto 25 cm ancho 30 cm largo 45 cm	1	1	1	1	5	5	6	6	6	7	7	7
Colador cónico	Colador chino diámetro 8" aprox. 20,32 cm tipo industrial	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Colador mecánico doble malla industrial pequeño		1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Espátula para frituras en acero inoxidable	ancho 14 cm largo 14 cm mango 18 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
Batidor manual forma globo grande acero inox.	Tamaño globo 30 a 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Espumadera espiral acero inoxidable	Diámetro entre 15 a 20 cm, mango 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Pinza acero inoxidable 10"	10 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Pinza acero inoxidable 14"	14 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Porcionador	4 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Porcionador	6 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Rallador metálico		2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Tijera cocina multiusos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Tabla acrílica para cortar "grande"	Espesor 2 cm ancho 32 cm largo 53 cm	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6
Tabla acrílica para cortar "mediana"	Espesor 2 cm ancho 28 cm largo 33 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Vaso plástico 9 oz	9 0z	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja de servicio plástica pequeña	ancho 27 cm largo 35 cm mango 2 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Plato pando plástico	Diámetro entre 20 a 23 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Pocillo		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Cuchara		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Tenedor		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja para servicio grande	ancho 35 cm largo 45 cm mango 2 cm	5	5	10	10	30	50	50	50	50	50	50	50
Olla a presión casera	casera	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla Imusa 40 L	40 L	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de ollas tipo casero		1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	75 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Olla caldero	113 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	50 L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 29 L	29 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 50 L	50 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Palla 23 litros	23 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Cuchara para servir mango largo	largo entre 24 a 40 cm	2	2	3	3	6	7	7	7	7	7	7	7
Paleta						4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Cucharón 3 onzas	3 oz	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Escurridor de verduras en acero inoxidable	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Probeta	Volumen 1000 mL	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Escurridor de verduras en acero inoxidable		0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	Cuchillo para pelar de 7,6 cm, Cuchillo cocinero de 25,4 cm, Cuchillo para deshuesar de 15,2 cm, Hacha de 15,2 cm, Cuchillo de cocinero de 20,3 cm	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores)	3 onzas, 5 onzas y 8 onzas	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
trinche metálico		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Sartén profesional 30 cm	diámetro 30 cm	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jarra chocolatera en aluminio x 5L	5 L	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4
Armario para químicos de cocina	alto 180 cm ancho 70 cm profundidad 50 cm	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Escalera plástica de dos pasos	2 pasos	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	10 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Careta de seguridad con visor		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reloj de pared		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gafasda seguridad		1	1	1	1	8	10	10	10	10	10	10	10
Porta escoba plástico 4 ganchos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3
Gancho para colgar de 6 lugares		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caja plástica para químicos		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1

5.3.5 VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Teniendo en cuenta el que Programa de Alimentación Escolar requiere operadores que cuenten con el parque automotor requerido para garantizar el transporte y entrega oportuna de los alimentos, incluidos aquellos que requieren la conservación de la cadena de frío, con el fin de garantizar la inocuidad de dichos alimentos.

Los oferentes deberán adjuntar los documentos solicitado diligenciando el **ANEXO DENOMINADO "RELACION DE VEHICULOS"** Además, acreditara la propiedad, promesa de alquiler o arrendamiento financiero (leasing) de los siguientes vehículos:

• ***Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada***

Vehículos para transporte de alimentos	2	**Vehículo Isotermo:** la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte. el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021, Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Mínimo modelo **2018.**

• ***Complemento Alimentario – Ración Industrializada***

Vehículos para transporte de alimentos	4	**Vehículos Tipo A:** Vehículo tipo furgón con capacidad de carga de dos (2) toneladas en adelante, el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021. Mínimo modelo **2018.**

El oferente junto con su propuesta debe acreditar que cuenta con el transporte requerido, y deberá aportar:

- Copia de las tarjetas de propiedad de cada uno de los vehículos y/o contratos de leasing y/o arrendamiento con el propietario del vehículo y/o carta de intención del propietario para poner y tener disponibilidad de vehículos para la ejecución de la negociación de alimentación escolar objeto del presente proceso, en los horarios y durante el tiempo que sea necesario para garantizar la entrega oportuna de las raciones a los menores objeto del derecho.
- Certificado o concepto favorable higiénico sanitario expedido por la Secretaria de Salud competente que se encuentre VIGENTE.
- SOAT VIGENTE de cada uno de los vehículos
- Ficha técnica del vehiculo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Fotocopia de la revisión técnico mecanica vigente.
- Cada vehículo debe tener un aviso que indique transporte de alimentos – aportar registro fotografico.
- Certificación suscrita por el representante legal en la cual conste el compromiso de contar con los medios de transporte solicitados con disponibilidad en los tiempos y las horas necesarios para la ejecución del programa.

Se debe acreditar que se cuenta con conductores para cada uno de los vehículos para lo cual se debe aportar:

- Copia de la cédula de ciudadanía del Conductor de cada vehículo.
- Copia de la licencia de conducción de cada conductor
- Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan,

en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.

- Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

El personal en calidad de conductores de vehículos, deben acreditar mínimo los siguientes documentos:

1) Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)
2) Copia Cedula de ciudadanía
3) Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.
4) Acreditación de Estudios: título de bachiller
5) Acreditación de Experiencia Laboral
6) Acreditación de Experiencia especifica como conductor de transporte de alimentos mínimo seis (06) meses.
7) Licencia de conducción vigente categoría C2.
8) Certificación de afiliación al sistema de seguridad social Integral.
9) Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC
10) Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018).
11) Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.
12) Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
13) Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.

Cada vehiculo ofrecido debe contener la certificacion sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, dicha certificacion debe tener fecha de expedicion vigente y anterior a cierre del presente proceso licitatorio y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato.

Durante la etapa de evaluación, el Municipio verificará la existencia de los vehículos, para lo cual el proponente deberá ponerlos a disposición en las instalaciones de la bodega, al momento de realizar la visita de inspección. Este se considerará como requisito habilitante de la propuesta.

Los vehículos deberán tener inscripción sanitaria ante la Secretaria de Salud correspondiente, conforme a lo señalado en la resolución 2674 de 2013 art 50.

6. FACTORES DE PONDERACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS, FACTORES DE DESEMPATE Y CAUSALES DE RECHAZO.

El Municipio debe evaluar las ofertas de los proponentes que hayan acreditado todos los requisitos habilitantes. La evaluación y ponderación de los factores de evaluación se realizará por el Comité designado para el efecto, cuyos integrantes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes. Esta ponderación esta soportada en los siguientes criterios.

CRITERIO	PUNTOS
Calificación Económica (TRM): 38,5/1000	**38,5**
Condiciones Técnicas Mínimas Adicionales de Calidad	**50**
✓ Congeladores Horizontales	10
✓ Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Laboral Certificada (5/50).	5
✓ Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos (10/50).	10
✓ Calificación Por Empleabilidad Local (10/50)	10
✓ Planta de Procesamiento – Dotación	15
Incentivos En Favor De Personas Con Discapacidad 1/100	1
Apoyo A La Industria Nacional 10/100	10
Puntaje Adicional De Hasta 0.25% Del Valor Total Del Puntaje Para MiPymes- Artículo 2.2.1.2.4.2.15. Del Decreto 1860 De 2021	0,25
Puntaje Adicional De Hasta 0.25% Del Valor Total Del Puntaje Para Emprendimientos Y Empresas De Mujeres - Artículo 2.2.1.2.4.2.15. Del Decreto 1860 De 2021	0,25
TOTAL	**1.00**

Los puntajes se aplicarán en forma Individual de acuerdo con lo estipulado en los factores y puntajes de evaluación. A fin de establecer el puntaje total de la propuesta, se realizará la sumatoria de los puntajes Individuales logrados por la oferta en cada uno de los factores de ponderación del bien.

6.1 CALIFICACIÓN DEL FACTOR PRECIO (38.5/100):

Luego de realizar la revisión aritmética a las propuestas presentadas y corregirlas si fuere el caso, se procederá a asignar el puntaje de acuerdo con el valor corregido de las mismas, aproximado al peso.

A partir del valor de las ofertas asignará un puntaje máximo 38.5 (treinta y ocho puntos cinco), de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

Métodos de evaluación de la oferta económica

Luego de realizar la revisión aritmética a las propuestas presentadas y corregirlas si fuere el caso, se procederá a asignar el puntaje de acuerdo con el valor corregido de las mismas, aproximado al peso.

A partir del valor corregido de las ofertas, se asignará un puntaje máximo 38 PUNTOS (treinta y ocho puntos), de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

Se seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con los métodos que se nombran a continuación:

Número	Método
1	Media aritmética
2	Media aritmética alta
3	Media geométrica con presupuesto oficial
4	Menor valor

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos dígitos decimales de la TRM que rija el día hábil anterior a la fecha EFECTIVA prevista para la apertura del Sobre No. 2. El método debe ser escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación.

Esta TRM se tomará del sitio web del Banco de la República de Colombia, http://www.banrep.gov.co/series-estadisticas/see_ts_cam.htm#trm

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.24	1	Media aritmética
De 0.25 a 0.49	2	Media aritmética alta
De 0.50 a 0.74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 0.75 a 0.99	4	Menor valor

a) MEDIA ARITMETICA: Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar la siguiente fórmula:

$$\bar{X} = \sum_{i=1}^{n} \frac{x_i}{n}$$

X= Media aritmética.
xi = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente formula.

Puntaje i = [incluir el valor del máximo puntaje] x $(1 - (\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}}))$ para valores menores o iguales a $\bar{X}$

[incluir el valor del máximo puntaje] x $(1 - 2(\frac{|\bar{X} - V_i|}{\bar{X}}))$ para valores mayores a $\bar{X}$

Donde,

X = Media aritmética.
vi = Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales
i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(ii) Media aritmética alta: Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X_A = \frac{V_{max} + \bar{X}}{2}$$

Donde,
XA = *Media aritmética alta*
*V*max = *Valor total sin decimales de la oferta más alta*
X= *Promedio aritmético de las ofertas válidas*

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|X_A - V_i\right|}{X_A}\right)\right) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,
*X*A = *Media aritmética alta*
Vi = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(iii) Media geométrica con presupuesto oficial: Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Tabla 9- Asignación de número de veces del presupuesto oficial

Número de ofertas (n)	Número de veces que se incluye en el presupuesto oficial (nv)
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5
...	

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \ldots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \ldots \times P_n}$$

Donde,
GPO = Media geométrica con presupuesto oficial.
nv = *Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).*
n = Número de Ofertas válidas.
PO = Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.
Pi= Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente i.

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) & \text{para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|G_{PO} - V_i\right|}{G_{PO}}\right)\right) & \text{para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

Donde,
GPO= Media geométrica con presupuesto oficial.
Vi = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(iv) Menor valor: Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método [nombre de la Entidad Estatal] procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \left\{ \frac{[\textit{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (V_{MIN})}{V_i} \right.$$

Donde,
*V*MIN=*Menor valor de las Ofertas válidas.*
Vi = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.
En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

Si al aplicar cualquiera de las fórmulas antes descritas se obtiene como resultado un número negativo, la Entidad Estatal asumirá que el resultado es cero (0).

El proponente deberá cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en la ficha técnica y no podrá modificar, suprimir o alterar sus unidades y cantidades so pena de evaluar la propuesta como RECHAZADA.

6.2 CALIFICACIÓN DEL FACTOR CALIDAD (50/100) discriminada así:

Para calificar el factor calidad se distribuirán 50 puntos de la siguiente manera:

6.2.1 CONGELADORES HORIZONTALES (10/50).

Se le dará un puntaje de 10 puntos al proponente que ofrezca sin costo alguno para la entidad doce (12) Congeladores Horizontales Heladero entre 250 hasta 600 litros de capacidad, el cual la entidad determino como necesario con el fin de garantizar la cadena de frio y realizar la entrega del componente de bebidas dotando sin costo adicional para la entidad a las doce (12) sedes educativas para la ejecución del contrato, los electrodomésticos deberán contar con mínimo las siguientes características:

Características mínimas del electrodoméstico

-Temperatura mínima de -18 °C
- Forma rectangular con tapa de fácil
- Energía Electica

ELECTRODOMÉSTICOS	Puntaje
Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 500 litros de capacidad Cantidad (12)	10
Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 500 litros de capacidad Cantidad (8)	7
Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 500 litros de capacidad Cantidad (6)	4

Nota 17: Los oferentes deberán allegar facturas de compra, ficha técnica y garantía de calidad de los productos los cuales no deben tener un uso de más de dos años del cierre del proceso. Además, deberá **DILIGENCIAR EN FORMATO EN EXCEL** una relación de los congeladores que contengan la siguiente información relacionada con los equipos a entregar:

No	Marca	Características técnicas	Número de la Factura	Año de compra del equipo
1				
2				
TOTAL CONGELADORES OFERTADOS				

6.2.2 PLANTA DE PROCESAMIENTO – DOTACIÓN (15/50).

El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial, toda vez que es indispensable garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y operatividad para el inicio de calendario académico, por lo cual se hace necesario, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (desde el primer día calendario escolar), lo que pondría en riesgo si las condiciones de operación se retrasan, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

Aspecto	Sub- aspecto	Puntos
PLANTA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	El proponente que acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad comida caliente transportada, que esta se encuentra totalmente dotada y lista para funcionamiento, al 100% de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	15 PUNTOS
	El proponente que acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad comida caliente transportada, que esta se encuentra parcialmente dotada y lista para funcionamiento, al 50% de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	7.5 PUNTOS
	El proponente que no acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad comida caliente transportada, que esta no se encuentra dotada y lista para funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	0 PUNTOS

6.2.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - EXPERIENCIA LABORAL CERTIFICADA (*5/50*).

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por sede educativa a beneficiar de acuerdo al número de complementos alimentarios a entregar en cada una de ella, tanto para la modalidad Industrializada como preparada en sitio y comida caliente transportada, teniendo en cuenta que como requisito habilitante se requieren aproximadamente un total de 37 manipuladores de alimentos en sus diferentes modalidades; por lo anterior, se le otorgara un puntaje máximo de cien puntos al proponente que oferte junto con la propuesta que el total del personal manipulador ofertado es decir, 37 personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos en las sedes educativas, las cuales deberán acreditar experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar; demostrando así, en caso de serle adjudicado el contrato, que cuenta con disponibilidad Inmediata para Iniciar la operación del PAE en cada sede educativa.

ítem	*Aspecto*	*Sub-Aspecto*	*Puntos*
1	*Manipuladoras de alimentos*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 17 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 15 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*1.5*
2	*Manipuladoras de alimentos*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 27 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 25 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*2.5*
3	*Manipuladoras de alimentos.*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 37 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 50 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*5.0*

El puntaje otorgado para la experiencia exigida en el presente numeral no es acumulativo, de tal suerte que se asignaran los puntos que correspondan, de acuerdo con el número de personas ofertadas y con la evaluación documental y de experiencia de las mismas. Documentos a anexar por cada persona ofertada como manipuladora de alimentos.

- *Formato experiencia equipo de trabajo debidamente diligenciado en original firmado.*

- *Fotocopia del documento de identidad.*
- *Certificaciones de experiencia laboral.*
- *Certificación de estudios de bachiller (Diploma o Acta de Grado)*
- *Fotocopia libreta militar (hombres menores de 50 años)*
- *Certificados de antecedentes disciplinarios, penales y fiscales, con expedición no mayor a 30 días.*
- *Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la entidad que lleva el registro de la respectiva profesión (si es el caso).*
- *Certificación de capacitación en manipulación de alimentos.*
- *Examen médico apto para manipulación de alimentos.*

No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

No se tendrá en cuenta para el otorgamiento de puntaje el personal que no cumpla con mínimo la experiencia exigida y la totalidad de los documentos exigidos.

6.2.4 INCLUSION SOCIAL - CONDICIONES ESPECIALES MANIPULADORAS DE ALIMENTOS (10/50).

Teniendo en cuenta cada una de las acciones contempladas en los subcomponentes de la inclusión social en el PAE conforme a la Resolución 335 de 2021, se estructuraron las siguientes condiciones para que los posibles proponentes puedan obtener puntaje adicional.

De acuerdo a lo anterior, las condiciones a evaluar por este aspecto se entienden adicionales a los requerimientos mínimos exigidos al proponente. En este sentido, los ofrecimientos que por este aspecto de calidad formule por escrito el oferente no tendrán ningún costo adicional para la Alcaldía de Puerto Gaitán.

Ítem	Aspecto	Sub-contrato	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que acredite de 10 a 20 de las manipuladoras de alimentos establecidas en el numeral **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, *que* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia se les otorgará 5 puntos, para lo cual deberán anexar las condiciones legales que permitan demostrar dicha condición dentro de la documentación de la propuesta presentada, sin ningún costo adicional para la entidad, ofrecimiento que será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente e incluida como una obligación contractual.	5
2	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que acredite más de 20 de las manipuladoras de alimentos establecidas en el numeral **5.3.2 *RECURSO HUMANO MÍNIMO***, *que* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia se les otorgará 10 puntos, para lo cual deberán anexar las condiciones legales que permitan demostrar dicha condición dentro de la documentación de la propuesta presentada, sin	10

		ningún costo adicional para la entidad, ofrecimiento que será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente e incluida como una obligación contractual.	

Para acreditar esta información, el proponente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem ***5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO***, para el personal manipulador de alimentos el soporte legal de gozar de dicha condición (vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia).

No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

6.2.5 CALIFICACIÓN POR EMPLEABILIDAD LOCAL (10/50)

En aras de mejorar la calidad de vida de los habitantes del municipio de Puerto Gaitán al generar más empleos locales, la entidad considera viable otorgar un puntaje adicional al oferente que ofrezca sin valor adicional alguno, vincular personal del municipio; ofrecimiento será considerado como una obligación contractual del futuro contratista adjudicatario. Factor que fue considerado por la entidad de conformidad a las regulaciones que reconocen prioridad a la contratación de mano de obra local, con el fin de prevenir procesos migratorios que puedan afectar la estabilidad social y económica y garantizar el acceso al empleo, como por ejemplo el Decreto 1668 de 2013, para municipios que desarrollen proyectos de exploración y producción de hidrocarburos, teniendo en cuenta que en el presente proyecto se va a ejecutar en el municipio de Puerto Gaitán, más aún cuando las condiciones de la vía principal al llano, que comunica al Departamento con Bogotá y el resto el país, que como es de conocimiento público presenta cierre definitivo e Indefinido, generando crisis en todos los contextos sociales, económicos y administrativos de la región, lo que Implica que la administración municipal debe generar estrategias conducentes a reactivar la economía del municipio, y en especial la generación de empleo para los portogaitanenses o residentes en el territorio municipal; por lo tanto, se considera oportuno, conveniente y pertinente otorgar puntaje al oferente que tenga en cuenta la vinculación del personal residente en el municipio, por lo tanto, se le asignarán máximo cincuenta puntos de acuerdo a los siguientes parámetros:

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por sede educativa a beneficiar de acuerdo al número de complementos alimentarios a entregar en cada una de ella, para cada modalidad de entrega, la administración pretende fortalecer e incentivar la empleabilidad local en el municipio; por lo cual se otorgara un puntaje máximo de diez puntos al proponente que oferte junto con la propuesta hasta 20 personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos en las sedes educativas, las cuales deberán acreditar la localidad en el municipio donde se ejecutara el programa de alimentación escolar, por medio de certificación expedida por la entidad territorial de su localidad . El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro.

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	·Manipuladoras de alimentos	Al proponente que anexe junto con su propuesta desde 5 a 9 de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 2.5 puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	2.5

2	Manipuladoras de alimentos	Al proponente que anexe junto con su propuesta desde 10 a 19 de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 5 puntos Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	5
3	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que anexe junto con su propuesta 20 o más de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem**5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial o Certificado del resguardo indígena, se le otorgaran 10 puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	10

Para acreditar esta información, el proponente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO,** para el personal manipulador de alimentos el soporte legal de gozar de dicha condición a través del certificado de residencia expedido por la entidad territorial. No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

6.2.6 INCENTIVOS EN FAVOR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (1/100):

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultado hábiles en todos los criterios de evaluación jurídica, técnica y financiera, y en los términos del artículo 1 del Decreto 392 del 26 de febrero de 2018 "*Por el cual se reglamentan los numerales 1, y 8 del artículo 13 de la Ley 1618 de 2013, sobre incentivos en Procesos de Contratación en favor de personas con discapacidad*", para lo cual, en aplicación de lo establecido en el artículo 1° de dicho Decreto el municipio de Puerto Gaitán asignará el siguiente puntaje: Artículo 1. Adiciónese la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, la cual tendrá tres nuevos artículos con el siguiente texto: "Artículo 2.2.1.2.4.2.6. Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad. En los procesos de **licitaciones públicas y concursos de méritos,** para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda certificarán el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección. –ANEXO.
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección. Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número Total de Trabajadores de la Planta de Personal del Proponente	**Número Mínimo de Trabajadores con Discapacidad Exigido**	**Puntos**
Entre 1 y 30	1	1
Entre 31 y 100	2	1
Entre 101 y 150	3	1
Entre 151 y 200	4	1
Más de 200	5	1

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo, 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 como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.***

Nota 18: El oferente que no acredite personas con discapacidad en su planta de personal no accederá a este puntaje. Aplica igualmente para los oferentes cuyo ***número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido*** no cumpla con el criterio establecido para el ***número total de trabajadores de la planta de personal del proponente***. El oferente cuyo certificado no pueda ser verificado en la página del Ministerio de Trabajo, no accederá al puntaje.

6.2.7 CALIFICACIÓN APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10/100):

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: (i) Servicios Nacionales o con trato nacional o por (ii) la incorporación de servicios colombianos. El Municipio en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) Servicio Nacional o con Trato Nacional y por (ii) incorporación de servicios colombianos.

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

Concepto	Puntaje
Promocion de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente con trato nacional en servicios extranjeros	5

Nota 19: El objeto contractual es un servicio, por lo cual la Entidad no asignará puntaje por Bienes Nacionales.

A) PROMOCIÓN SERVICIOS NACIONALES O CONTRATO NACIONAL (10 PUNTO)

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultadas hábiles en todos los criterios de evaluación Jurídica, Técnica y Financiera y se calificará, en los términos de la Ley 816 del 7 de Julio de 2003 "Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública". Para lo cual, en aplicación de lo establecido en el artículo 2° de dicha ley, y el Decreto 680 de 2021 Por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública.

Este puntaje se le otorgará al proponente que ofrezca servicios de origen 100% nacional; para lo cual se tendrá en cuenta la definición de "servicios nacionales" contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 1° del Decreto 680 de 2021; así como de servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus servicios nacionales. Este último caso se demostrará mediante Certificación de Reciprocidad de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Conforme al análisis del sector realizado en donde se determinó que, en el presupuesto oficial del presente contrato, no existen bienes relevantes incluidos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, en este proceso de selección el Municipio otorgará el puntaje a los

Proponentes que se comprometan a vincular un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos de al menos el 90% del personal requerido para el cumplimiento del contrato.
Para que el proponente extranjero con trato nacional obtenga puntaje por trato nacional podrá acreditar que los servicios son originarios de uno de estos Estados es decir aquellos cubiertos a acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de selección, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio. A tales efectos el proponente extranjero deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, aportando la información y/o documentación que sea requerida.

Si el proponente extranjero con derecho a trato nacional no especifica a cuál regla de origen se acoge, deberá aplicarse lo aquí previsto de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.
El proponente, para obtener el puntaje por trato nacional, deberá diligenciar el Formato – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje pro-Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. al proponente extranjero que incluya componente colombiano en servicios profesionales, técnicos y operativos; para lo cual deberá comprometerse a incorporar para la ejecución del contrato servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales en un porcentaje mínimo del 90%, su propuesta obtendrá 50 puntos por el factor "ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL COLOMBIANA."

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

B) INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL (5 PUNTOS)

El Municipio asignará el puntaje descrito a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen el porcentaje de personal calificado colombiano de mínimo el noventa por ciento (90%).

Por personal calificado se entiende aquel que requiere de un título universitario otorgado por una institución de educación superior, conforme a la Ley 749 de 2002, para ejercer determinada profesión.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o apoderado del Proponente debe diligenciar el **Anexo 16**. Incorporación de Servicios Nacionales, cual manifieste bajo la gravedad de juramento y que, en caso de resultar adjudicatario, que incorporará a la ejecución del contrato, un mínimo del 90% del personal calificado de origen colombiano.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

El Municipio únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el **Anexo 16**. Incorporación de Servicios Nacionales, no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

6.2.8. PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021. (0,25 / 100).

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del decreto 1082 de 2015, el Municipio asignará un puntaje adicional de **0,25** puntos, con el fin de incentivar los emprendimientos y/o empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, que cumplan con alguna de las condiciones definidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015.

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1 2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal

6.2.9. PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021 (0,25 / 100).

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, el Municipio asignará un puntaje adicional hasta de **0,25** puntos, con el fin de promover y facilitar la participación de MiPymes domiciliadas en Colombia en los procesos de selección, así:

Tamaño Empresarial	Puntaje
Microempresa, pequeña empresa o mediana empresa	**0,25**

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Para los efectos de este numeral, los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

6.3 REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

Al tenor de lo establecido en el artículo 58 de la ley 2195 del 18 de enero de 2022, el comité evaluador técnico una vez haya realizado la evaluación de los criterios para determinar la mejor oferta, deberá dejar expresa constancia si los participantes evaluados y ponderados, cuentan con una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento, para lo cual la entidad establecerá un formato de multas y clausulas penales, con el propósito de que sea suscrito por los participantes, quienes bajo la gravedad de juramento señalaran si se encuentran o no incursos en estas sanciones.

Si se logra determinar ya sea porque el mismo participante lo informa a la entidad a través de la suscripción del anexo o en su defecto el comité en su potestad verificadora lo evidencia, se reducirá durante la evaluación de las ofertas (factores para determinar la mejor oferta), en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

Parágrafo primero. La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Parágrafo segundo. La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020.

6.4 FACTORES DE DESEMPATE.

Acorde con el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo tercero del decreto 1860 de 2021, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas deberán aplicarse las siguientes reglas de acuerdo con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al proponente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2. 1. 1. 1.3. 1., citado anteriormente.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente, En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate,

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el **diez por ciento (10%)** de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobre vivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobre vivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7. 1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los

términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutua/es que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

10.1. Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

10.2. La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

10.3. Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.
En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.
Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces. Para ello, se llevará a cabo el siguiente procedimiento:

(a) La Entidad Estatal ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, le asignará un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.

(b) Seguidamente, la Entidad Estatal debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad Estatal debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

(c) Realizados estos cálculos, la Entidad Estatal seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al proponente con el mayor número asignado.

Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numera.

6.5 DECLARATORIA DESIERTA

El Municipio podrá declarar desierto el proceso dentro del término previsto para la adjudicación, cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable para la entidad, acorde a lo señalado en el numeral 18 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

Así mismo declarara desierto el proceso por las siguientes circunstancias:

No se presenten ofertas
Ninguna de las ofertas resulte admisible en los factores de habilitación establecidos en el presente proceso
El Representante Legal de Municipio o su delegado no acoja las recomendaciones del comité evaluador y opte por la declaratoria desierta del proceso, caso en el cual deberá motivar su decisión.

Contra el acto administrativo que declare desierta el presente proceso procede recurso de reposición de acuerdo a lo establecido en el artículo 77 de la ley 80 de 1993.

6.6 CRITERIOS DE SUBSANABILIDAD

Conforme a la Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente en su carácter de ente rector del Sistema de Compras y Contratación Pública como criterio de subsanabilidad, el Municipio de Puerto Gaitán (Meta) aplicará los regidos en el numeral 6. Página 34 de la citada circular la cual indica:

"(...) Requisitos y documentos subsanables: La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos, de acuerdo con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

En consecuencia, las Entidades Estatales deben solicitar a los oferentes subsanar los requisitos de la oferta que no impliquen la asignación de puntaje, y los oferentes pueden subsanar tales requisitos hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, salvo lo dispuesto para el proceso de mínima cuantía y para el proceso de selección a través del sistema de subasta. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad Estatal hasta el plazo anteriormente señalado. Las Entidades Estatales no podrán rechazar la oferta cuando soliciten documentos que no son esenciales para la comparación de las mismas y que no tienen el carácter de habilitantes, sino que son requeridos para la celebración del contrato o para su registro presupuestal, tales como la certificación bancaria, el RUT, el RIT, el formato SIIF, entre otros.

De acuerdo con el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, en el proceso de licitación pública el término de traslado del informe de evaluación es de cinco (5) días hábiles. Los artículos 2.2.1.2.1.2.20 y 2.2.1.2.1.3.2 del

Decreto 1082 de 2015 establecen que en el proceso de selección abreviada de menor cuantía y en el proceso de concurso de méritos, el término de traslado del informe de evaluación es de tres (3) días hábiles.

Por otra parte, en los procesos de mínima cuantía la Entidad debe establecer un plazo para recibir los documentos subsanables, so pena de verificar la oferta con el siguiente proponente que ofrezca el mejor precio. Si la Entidad Estatal no estableció un plazo para subsanar los requisitos, los proponentes podrán hacerlo hasta antes de la aceptación de la oferta. En el Proceso de subasta el oferente podrá subsanar los requisitos hasta antes de la realización de la subasta (...)".

6.7 CAUSALES DE RECHAZO

Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades:

1. Cuando el proponente o alguno de los miembros de propuestas asociativas, no cuente con la capacidad jurídica para presentar la propuesta a la fecha de cierre de la Licitación.

2. Cuando el proponente o alguno de los miembros de proponentes plurales, se encuentren incursos en las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en la legislación colombiana para contratar.

3. Cuando una misma persona o integrante de un Proponente Plural presente o haga parte en más de una propuesta para el presente Proceso de Contratación.

4. Cuando el representante legal de la persona jurídica posea limitaciones para comprometer a la sociedad y no cuente con la autorización suficiente del órgano social.

5. Cuando la persona jurídica Proponente individual o integrante del Proponente Plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006 (disolución).

6. Cuando la inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) realizada por el Proponente por primera vez o cuando han cesado los efectos y debe volverse a inscribir, no esté en firme en la fecha prevista para el cierre del Proceso de Contratación.

7. Cuando el Proponente no acredite la presentación de la información para renovar el Registro Único de Proponentes (RUP) a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año.

8. Cuando el Proponente o su representante legal o alguno de los miembros de los integrantes del Proponente Plural, presente antecedentes disciplinarios, fiscales o judiciales vigentes, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

9. Cuando el proponente se encuentre inmerso en un conflicto de intereses previsto en una norma de rango constitucional o legal.

10. Cuando se advierta que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido información interna del Municipio, relacionada con conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.

11. Cuando el proponente aporte información inexacta sobre la cual pueda existir una posible falsedad en los términos del numeral 11 de este estudio previo.

12. Cuando no se presente con la propuesta inicial, la garantía de seriedad de la propuesta.

13. Cuando no se cumpla con cualquiera de los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones.

14. Cuando el proponente no aclare, subsane o aporte los documentos requeridos por el Comité Evaluador o cuando no se realice correctamente de acuerdo a lo solicitado, en cumplimiento del parágrafo 1° del Artículo 5° de la Ley 1150 de 2007.

15. Cuando el proponente ofrezca en el Anexo 1. "Carta de presentación de la Propuesta", un plazo de ejecución superior al señalado por la Entidad en el Pliego de Condiciones.

16. No informar todos los contratos que el Proponente tenga en ejecución antes del cierre, necesarios para acreditar su capacidad residual conforme a lo estipulado en el pliego de condiciones.

17. Cuando la propuesta no sea entregada antes de la fecha y hora previsto para el cierre del proceso, de acuerdo con el Cronograma del Proceso.

18. Cuando la Propuesta Económica no sea aportada en forma completa al cierre del proceso o cuando la misma no se encuentre firmada.

19. Cuando la Propuesta Económica sea entregada en el sobre que no corresponda.

20. Cuando se presente más de una propuesta económica.

21. Cuando el valor de la Propuesta Económica presentada (o corregida si fuere el caso), exceda el valor del presupuesto oficial estimado de la presente contratación.

22. Cuando se presente la oferta condicionada para la adjudicación del contrato.

23. Cuando la propuesta presente un valor artificialmente bajo y exigidas las aclaraciones sobre el precio ofertado, no resulten suficientes para desvirtuar el valor artificialmente bajo de la oferta.

24. Cuando se presenten propuestas parciales y esta posibilidad no haya sido establecida en el pliego de condiciones.

25. Las demás que se encuentren incluidas en este pliego de condiciones o estén previstas en la Ley.

7. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

El Municipio de Puerto Gaitan - Meta ejercerá la vigilancia y control del presente proceso, a través de la interventoría tecnica, juridca, adminsitartiva y financiera que se adelante por proceso de concurso de meritos contratada por el Municipio, la cual tendrá las siguientes obligaciones generales:

1. Rendir informes escritos los cuales deben contener el resumen del desarrollo del contrato.
2. Verificar el cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato
3. Suscribir Actas de Inicio, adiciones, modificaciones, prorrogas, finalización y liquidación del contrato, entre otros.
4. Informar oportunamente a la Secretaría Jurídica cualquier anomalía o incumplimiento por parte del contratista.

5. Todas aquellas actividades que garanticen la normal ejecución y cumplimiento del contrato de acuerdo con el programa establecido y las demás contenidas en la ley.
6. La Interventoría responderán disciplinaria, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual en los términos de la constitución y la ley (artículo 51 de la Ley 80 de 1993 y artículo 84 del Estatuto Anticorrupción - Ley 1474 de 2011).
7. Dar cumplimiento a la Ley 594 del 2000 (Ley General de Archivo).
8. Dar cumplimiento al Decreto N. 075 de 2021 por medio de la cual se Actualiza el Manual de Contratación, Interventoría y/o Supervisión del Departamento del Meta.
9. La Interventoría deberá entregar en medio magnético la información de todo el proceso precontractual, contractual y pos contractual hasta su respectiva liquidación, (aplica para Licitaciones, Selecciones Abreviadas y Concurso de Méritos).
10. La Interventoría es responsable de la debida publicación de los documentos del presente proceso en la plataforma del Secop II.
11. La Interventora es responsable de suministrar los documentos necesarios dentro del tiempo establecido para el cargue en la plataforma del SIA Observa.
12. Expedir certificaciones mes a mes de entrega de raciones, cumplimiento de obligaciones contractuales, paz y salvo del personal propuesto y de proveedores.

8. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES Y LA FORMA DE MITIGARLOS

De acuerdo al artículo 4° de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Guía para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, expedida por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, se establece que, para estructurar un sistema de administración del riesgo, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Los eventos que impiden la adjudicación y firma del contrato como resultado del proceso de contratación.
- Los eventos que alteren la aducción del contrato.
- El equilibrio económico del contrato
- La eficiencia del proceso de contratación, es decir, que la entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad que motivo el proceso de contratación y
- La reputación y legitimidad de la Entidad Estatal encargada de prestar el bien, obra o servicio

Los interesado en participar en el presente proceso de selección, deberán manifestar, si así lo consideran necesario y de acuerdo al conocimiento que tengan sobre la actividad, la existencia de posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato que puedan afectar su equilibrio, por lo que el Municipio no aceptara reclamaciones con circunstancias que puedan ser previsibles por el posible futuro contratista, que afecte el equilibrio económico y que no fueran manifestadas en la oportunidad prevista en el presente estudio previo y pliego de condiciones

Conforme a ello, el Municipio de Puerto Gaitán se permite presentar la siguiente matriz de riesgos:

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (que puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	A Quien se le Asigna	Tratamientos/ Controles a ser implementados	Impacto Después del Tratamiento				Afecta el equilibrio económico del contrato	persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría					Como se realiza el monitoreo	periodicidad
1	GENERAL	EXTERNA	PLANEACION	REGULATORIO	Incumplimiento imputable al Contratista de las obligaciones emanadas del contrato.	Afectación Operacional	1	2	3	RIESGO BAJO	CONTRATISTA	Requerimiento de garantía única de cumplimiento.	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Aprobación de Garantías por parte de la entidad	Una vez firmado el Contrato
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Garantizar la calidad del suministro a prestar conforme a las especificaciones descritas en el contrato	Afectación de la Operación	2	3	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	Chequeo previo de las especificaciones del suministro y la calidad brindada del suministro por parte del supervisor para la correcta ejecución del Contrato	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	Al momento de la firma del acta de inicio	Al momento de finalizar el contrato	verificar con anterioridad el cumplimiento del suministro de alimentación escolar	Desde el inicio de la ejecución del contrato
3	General	externo	contractual	Económico	Súbito incremento de los precios o tarifas de cualquiera de los servicios prestados por el contratista.	Afectación Económica	1	3	4	RIESGO BAJO	Contratista	Estipulación en el contrato de los precios, para acordar con los proveedores seleccionados el mecanismo de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	seguimiento a los precios del mercado	En la ocurrencia del evento
4	General	externo	contractual	Regulatorio	Cambios en la legislación tributaria durante la vigencia del contrato.	Afectación Económica	1	2	3	RIESGO BAJO	Contratista	Estipulación en el Contrato para implementar mecanismos de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Seguimiento a la legislación tributaria	En la ocurrencia del evento

5	General	externo	contractual	Económico	Retraso en los pagos por parte de la Entidad.	Afectación Económica	1	1	2	RIESGO BAJO	Contratante	Control de los recursos mediante la respectiva reserva presupuestal	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e Interventor	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Seguimiento a los pagos realizados	Desde el inicio del proceso
6	General	externo	contractual	Económico	Los efectos derivados de la existencia de daño emergente del contratista, por la ocurrencia de hechos de fuerza mayor o caso fortuito en los términos del contrato y la legislación existente.	Afectación Económica	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratante	Estipulación en el Contrato para implementar mecanismos de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e Interventor	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Mediante sistemas de información	En la ocurrencia del evento
7	General	externo	contractual	Operacionales	Estimación inadecuada de los costos	Afectación en la operación	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Control y vigilancia por parte de la entidad durante la ejecución del proyecto	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte de la entidad	Desde el inicio del proceso
8	General	externo	contractual	Operacionales	no disponibilidad de los materiales	Afectación de la operación	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Control y vigilancia por parte de la entidad durante la ejecución del proyecto	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e Interventor	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte de la entidad	Desde el inicio del proceso
9	General	externo	contractual	Operacionales	Daños o pérdidas de los bienes de propiedad del contratista, causados en el lugar donde se desarrolla el contrato.	Retrasos en la ejecución de la Obra	4	4	8	RIESGO EXTREMO	Contratista	Elaboración de un plan de contingencia, y implementación de un sistema de seguridad	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte del encargado de la seguridad social	En la ocurrencia del evento

10	General	externo	contractual	Operacionales	Riesgo de contraer ETAS (Enfermedades Trasmitidas por Alimentos), por manejo inadecuado en el proceso de manipulación, preparación, distribución y conservación.	Enfermedad	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	El Personal Cocina deberá ser Calificado y certificado como manipulador de alimentos, exigir buenas prácticas higiénicas.	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte del encargado de la seguridad social	En la ocurrencia del evento
11	General	externo	contractual	Operacionales	Accidente laboral sufrido en el sitio de ejecución del contrato por el personal del contratista.	Demandas y sanciones en contra del Contratista, Retrasos en la ejecución del proyecto.	4	4	8	RIESGO EXTREMO	Contratista	Implementación de planes de Contingencia, planes de acción y planes de seguridad y prevención	1	1	2	RIESGO BAJO	No	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte del encargado de la seguridad social	En la ocurrencia del evento
12	General	externo	contractual	operacionales	Afectación de la operación	Pérdidas económicas para el Contratista y perdida de la inversión del Contratante	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	solicitud de acompañamiento por parte de la autoridad del estado durante la ejecución del contrato	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	verificación de la presencia de la autoridad del estado por parte de la Entidad	En la ocurrencia del evento
13	General	externo	contractual	Operacional	Súbito incremento de los precios o tarifas de cualquiera de los servicios prestados por el Contratista	Desequilibrio económico por parte del Contratante	2	3	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	Estipulación en el contrato de los precios, para acordar con los proveedores seleccionados el mecanismo de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	CONTRATANTE	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Supervisión de las actividades ejecutadas	En la ocurrencia del evento
14	General	Externo	Contractual	Operacional	Incremento de precios en las tarifas de transporte.	Desequilibrio económico por parte del Contratante	3	3	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	Estipulación en el contrato de los valores, para acordar los precios con los prestadores del servicio de transportes y las posibles soluciones a las controversias económicas que se susciten.	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	CONTRATANTE	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	Supervisión del cumplimiento de las obligaciones contractuales.	En la ocurrencia del evento.
15	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL	Accidente laboral sufrido en el sitio de ejecución del contrato por el personal del contratista.	Paralización del contrato	4	5	9	RIESGO EXTREMO	CONTRATISTA / MUNICIPIO	Suspensión del contrato	2	5	7	Riesgo alto	Si	Contratante –	Inicio del evento	Hasta la fecha en que termine la suspensión	Control y vigilancia por parte de la entidad	Semanal

En la audiencia programada dentro del proceso de selección de análisis de riesgos, los posibles oferentes o interesados en participar en el proceso deberán manifestar a el Municipio, teniendo en cuenta el conocimiento que tienen como expertos en su actividad ordinaria, la existencia de posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato que puedan afectar el equilibrio económico del mismo de conformidad

con lo expresado por el artículo 863 del código de comercio, según el cual, las partes deberán proceder de buena fe exenta de culpa en el periodo precontractual, so pena de indemnizar los perjuicios que se causen.

Nota 20: Debe entenderse que los mecanismos contenidos en el contrato, permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de la presentación de la propuesta por parte del contratista y consecuentemente, están diseñados para restablecer y mantener la ecuación de equilibrio contractual, en los términos señalados en la Ley 80 de 1993.

9. GANTÍAS CONTEMPLADAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

De acuerdo con lo anterior y en cumplimiento a lo señalado en el decreto 1082 de 2015, el contratista favorecido con la futura contratación deberá constituir una garantía única a favor del municipio de Puerto Gaitán con los siguientes amparos:

GARANTIA	VALOR (%)	DURACION
Cumplimiento	20% del valor del contrato	La del contrato y hasta su liquidación; (según artículo 2.2.1.2.3.1.7. del decreto 1082 de 2015) hasta por cuatro (4) meses más.
Calidad del servicio.	20% del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y (según artículo 2.2.1.2.3.1.1.6. del decreto 1082 de 2015) y por seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales	5 % del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y tres (3) años mas
Responsabilidad Civil Extracontractual	400 SMLMV	Por el término de duración del contrato (según artículo 2.2.1.2.3.1.17. del decreto 1082 de 2015) y un (1) mes. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos: -**Cobertura** de vehículos propios y no propios. -**Cobertura** de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas

Requisitos de la póliza o garantía:

a) Asegurado o beneficiario: **MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN**
b) Tomador / Afianzado: Sí el proponente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
c) Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de todos y cada uno de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales, ni a nombre del consorcio o unión temporal.
d) Firmas: La póliza ineludiblemente deberá estar firmada por el representante legal o autorizado de la Compañía o Entidad Bancaria que la expide y por el tomador.
e) Acompañarse del Recibo de pago o Constancia de Ley.
f) No se aceptan pólizas expedidas por Aseguradoras que hayan sido intervenidas.

Dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, el CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN y a satisfacción del mismo, la Garantía de Cumplimiento de las obligaciones requerida para la ejecución del contrato.

El Contratista deberá aportar las pólizas debidamente suscritas y en original y su correspondiente recibo de pago deberá ser aportado en original, so pena de que la misma no sea aprobada por el Municipio y

suscrita por el Representante legal de la persona jurídica o el proponente plural o persona natural según sea el caso (Contratista).

10. INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO:

De conformidad con el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de contratación, versión CCE-DES-FM-29, las entidades estatales de nivel municipal, se encuentran cobijadas por los siguientes acuerdos comerciales: Alianza Pacifico (Únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente Guatemala), la Unión Europea y por la Decisión 439 de 1998 de la secretaria de la CAN. Los umbrales aplicables para el año 2024 serán los siguientes:

- El Acuerdo Comercial con Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú) es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.261.717.769 y (ii) para servicios de construcción a partir de $28.675.403.847.

- El Acuerdo Comercial con Chile es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.261.717.769; y (ii) para servicios de construcción a partir de $28.675.403.847.

- El Acuerdo Comercial con Costa Rica es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $2.030.722.904; y (ii) para servicios de construcción a partir de $28.617.834.543.

- El Acuerdo Comercial con los México es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $ 1.709.862.957; y (ii) para servicios de construcción a partir de $44.456.573.131.

- El Acuerdo Comercial con el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala) es aplicable a los Procesos de Contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía.

- El Acuerdo Comercial con la Unión Europea (Reino Unido e Irlanda del Norte) es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.148.221.780; y (ii) para servicios de construcción a partir de $28.705.544.496.

- La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Revisadas las excepciones ninguna les es aplicable a los anteriores acuerdos comerciales.

En conclusión, la presente contratación está cobijada por los acuerdos comerciales de Alianza Pacifico, Chile, Estados AELC, Triángulo Norte (únicamente Guatemala), Unión Europea y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN. Revisadas las obligaciones en el caso de los anteriores Acuerdos, el Municipio dará trato nacional a los ciudadanos de tales nacionalidades y hará públicos todos los documentos del Proceso. Tendrá en cuenta que el plazo entre la publicación del aviso de convocatoria y el cierre de la oferta deberá ser de diez días hábiles, dado que el proyecto se encontraba publicado en el Plan Anual de Adquisiciones.

El análisis de acuerdos comerciales aplicados al presente proceso de selección se resume a continuación:

TABLA DE LISTA PARA ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES AL PROCESO DE CONTRATACIÓN					
ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
ALIANZA PACIFICO	CHILE	SI	NO	N/A	SI

TABLA DE LISTA PARA ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES AL PROCESO DE CONTRATACIÓN					
ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
	MEXICO	NO	N/A	N/A	NO
	PERÚ	SI	NO	N/A	SI
CANADA		NO	N/A	N/A	NO
CHILE		SI	NO	N/A	SI
COREA		NO	N/A	N/A	NO
COSTA RICA		SI	NO	N/A	NO
ESTADOS UNIDOS		NO	N/A	N/A	NO
ESTADOS AELC*		SI	NO	N/A	SI
MÉXICO		NO	N/A	N/A	NO
TRIANGULO NORTE	El Salvador	NO	N/A	N/A	NO
	Guatemala	SI	SI	N/A	SI
	Honduras	NO	N/A	N/A	NO
Unión Europea		SI	NO	N/A	SI
Israel		NO	N/A	N/A	NO
Comunidad Andina		SI	N/A	N/A	SI

ANEXO:

- Estudio de Mercado
- Estudio del Sector
- Resolución No 335 de 2021
- Resolución No 4671 de 2024 Calendario Escolar vigencia 2025.
- Minutas patrón y Guías de preparación.
- Formato Experiencia Equipo de Trabajo.
- Formato Anexo Propuesta Económica
- Formato relación de Vehículos

Atentamente;

YESID NORBERTO BAILEY PORRAS
Secretario de Educación, Desarrollo Económico y Turismo

Proyectó: Myriam Liliana Martínez Sánchez	Proyectó: Erika Patricia Rey	Proyectó: Yefferson Posso Mosquera	Aprobó: Yesid Norberto Bailey Porras
Cargo: Profesional Especializado CPS de la SEDET	Cargo: Profesional Especializado CPS de la SEDET	Cargo: Especializado CPS de la SEDET	Cargo: Secretario de Educación, Desarrollo Económico y Turismo – S.E.D.E.T.

FORMATO: EXPERIENCIA EQUIPO DE TRABAJO – RECURSO HUMANO

Proceso de Contratación [Insertar información]

CARGO / SERVICIO:	

I. DATOS PERSONALES	
NOMBRE COMPLETO:	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	
PROFESIÓN:	
TARJETA PROFESIONAL:	

II. ESTUDIOS			
ESTUDIOS DE SECUNDARIA:			
COLEGIO	FECHA DE GRADO (DÍA, MES, AÑO)	TITULO OBTENIDO	
ESTUDIOS DE PREGRADO:			
UNIVERSIDAD	FECHA DE GRADO (DÍA, MES, AÑO)	TITULO OBTENIDO	DURACIÓN

III. INFORMACIÓN LABORAL				
ENTIDAD CONTRATANTE (Razón social).	CARGO OCUPADO.	OBJETO DEL CONTRATO	FECHA INICIO	FECHA FINALIZACIÓN

COMPROMISO: Con la firma del presente formulario me comprometo durante la ejecución del contrato a realizar las actividades propias del presente cargo, con la dedicación requerida por el mismo, según corresponda al cargo.

FIRMA DEL PROFESIONAL

FIRMA
Nombre del Representante Legal:
Documento de Identidad:
Proponente:

FORMATO : ANEXO PROPUESTA ECONOMICA

Desagregado de los costos unitarios correspondientes a los complementos alimentarios a ofertar en las modalidad de Industrializada, Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada, por nivel de escolaridad, en concordancia a la oferta económica presentada.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada*

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – PREPARAD EN SITIO Y/O COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA			
ACTIVIDAD	**DESCRIPCION**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Insumos Alimentos (promedio costo gramos de alimentos de acuerdo con minuta patrón por grupo etario establecida en Resolución N° 0335 de 2021).	Grupo IV. Carnes, Huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas		
	Grupo IV. Carnes, Huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas (Leguminosas)		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos (Cereal)		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos (Tubérculo)		
	Grupo II. Fruta y verduras (Verduras)		
	Grupo II. Fruta y verduras (Fruta)		
	Grupo III. Leche y productos lácteos		
	Grupo VI. Azucares		
	Grupo V. Grasas		
	Agua apta para el Consumo Humano		
Personal Operativo	Manipuladoras de Alimentos		
	Auxiliares de bodega		
	Auxiliares Administrativos		
	Coordinadores de Campo		
	Jefe de Bodega		
	Coordinador Operativo		
	Coordinador Financiero		
	Coordinador Legal		
Dotación del Personal operativo	Dotación y Elementos de Protección Personal necesaria para la entrega de complementos alimentarios, y actividades que garantizan la prestación el servicio.		
Transporte	Transporte, control de calidad e inocuidad y entrega por complementos alimentarios en sitio (Establecimientos Educativos Priorizados). Vehículos que cumplan con la normatividad sanitaria vigente para el transporte de comida caliente garantizando su calidad e inocuidad		
Planta de preparación de alimentos	Planta de producción que cuente con las características establecidas en la norma sanitaria para la preparación de alimentos		
Bodega de Almacenamiento	Bodega de alimentos en un área entre 400 y 500 metros cuadrados, que cumpla con la Resolución 2674 de 2013 y servicios públicos.		
Dotación de Aseo y Plan de Saneamiento Básico	Estructura diaria de dotación de Aseo por sede educativa y Plan de Saneamiento Básico		
Combustible Preparación de Alimentos	Pipeta/gas domiciliario		

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – PREPARAD EN SITIO Y/O COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA			
ACTIVIDAD	**DESCRIPCION**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Control Social	Estructura diaria de material publicitario (Ficha Técnica del contrato y ciclos de menú) a entregar por sede educativa priorizada. Los pendones a entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos).		
	Normas higiénicas 555 avisos, cada uno de 20 cm de largo por 30 de ancho		
Empaques	Garantizar que los empaques utilizados cumplan con las características sanitarias vigentes		
Equipos	Dotación de los equipos necesarios y suficientes que garanticen el almacenamiento, preparación, embalaje, cargue, descargue transporte y servido de la comida caliente transportada, equipos isotérmicos para medición de temperatura y dotación de mesas y sillas para el consumo de los alimentos.		
Exámenes de ingreso y egreso	Exámenes de ingreso y egreso del personal vinculado por nómina (dinamizadoras de alimentos, dinamizadores de campo y auxiliares de bodega)		
Otros Gastos de Operación	Gastos administrativos (papelería, pólizas, imprevistos, matriz de riesgos, entre otros)		
Impuestos	Impuestos		
TOTAL			

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	**ELEMENTO**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Insumos Alimentos	Leche o Producto Lácteo		
	Derivado De Cereal		
	Fruta o Dulce		
Personal Operativo	Manipuladoras de Alimentos		
	Auxiliares de bodega		
	Auxiliares Administrativos		
	Coordinadores de Campo		
	Jefe de Bodega		
	Coordinador Operativo		
	Coordinador Financiero		
	Coordinador Legal		

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	**ELEMENTO**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Dotación del Personal operativo	Dotación y Elementos de Protección Personal necesaria para la entrega de complementos alimentarios, y actividades que garantizan la prestación el servicio.		
Transporte	Transporte y entrega por complementos alimentarios en sitio (Establecimientos Educativos Priorizados)		
Dotación de Aseo	Estructura diaria de dotación de Aseo por sede educativa.		
Bodega de Almacenamiento	Bodega de alimentos en un área entre 400 y 500 metros cuadrados, que cumpla con la Resolución 2674 de 2013 y servicios públicos.		
Plan de Saneamiento Básico	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO; Implementación programas de Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Manejo de los desechos sólidos y líquidos, y Programa de Agua Potable.		
Control Social	Control Social Estructura diaria de material publicitario (Ficha Técnica del contrato y ciclos de menú) a entregar por sede educativa priorizada. Los pendones a entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos).		
	Material Publicitario Norma Higiénicas: 105 avisos, cada uno de 20 cm de largo por 30 de ancho		
Exámenes de ingreso y egreso	IMPREVISTOS Exámenes de ingreso y egreso del personal vinculado por nómina (dinamizadoras de alimentos, dinamizadores de campo y auxiliares de bodega		
Otros Gastos de Operación	Gastos administrativos (papelería, pólizas, imprevistos, matriz de riesgos, entre otros)		
Impuestos	Impuestos municipales 14%		
Valor Total			

FIRMA
Nombre del Representante Legal:
Documento de Identidad:
Proponente:

FORMATO : RELACION DE VEHICULOS

ITEM	Vehículos (Transporte de Alimentos o con Unidad de frio)	Modalidad del servicio Asignado (Ración Industrializada o Comida Caliente Transportada)	Placa	Marca	Tipo Vehículo	No. De la Tarjeta de Propiedad	Identificar si el vehículos es Propio o en Arrendamiento	Certificado o concepto favorable higiénico sanitario	SOAT (No. Del Soat, Fecha de expedición y Aseguradora)	Fecha Revisión técnico-mecánica
1										
2										
3										
4										
5										
6										

_____

FIRMA
Nombre del Representante Legal:
Documento de Identidad:
Proponente: