Villavicencio, 06/10/2025

DEPENDENCIA: SECRETARIA SOCIAL

DIANA MARCELA GIRLDO AVILA, identificada con cédula de ciudadanía número 1.119.3886.558, Secretaria Social del Departamento del Meta, nombrada mediante Decreto No. 007 de fecha 02 de enero de 2024 y posesionada según consta en el Acta No 003 de fecha 02 de enero de 2024, facultada para contratar en nombre y representación del Departamento del Meta mediante Decreto No. 275 de fecha 22 de mayo de 2020, quien en adelante se denominará **EL DEPARTAMENTO.**

BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS: Que el objeto a contratar se encuentra registrado en el Banco de Programas y Proyecto de Inversión Departamental BPPID bajo el número **2024005500039** según certificado expedido el 30 de Julio de 2025.

RUBRO / PRESUPUESTO: Los gastos que se ocasionen del presente contrato se pagarán con cargo al:

No. CDP	Fecha Expedición	Trazador Presupuestal	No. CPC	Rubro Presupuestal	Situación (SSF – CFF aplica solo regalías)	Valor CDP	Valor a Ejecutar
3483	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	0320-2.3.41.4103.1500.115.2.3.2.02.02.009-00RR	SSF	$129.267.344	$129.267.344
19125	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	00RG-4103-1500-2024-00550-0039	CSF	$129.267.344	$129.267.344
3482	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	0320-2.3.41.4103.1500.115.2.3.2.02.02.006-00RR	SSF	$24.882.308.858	$24.882.308.858
19025	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	00RG-4103-1500-2024-00550-0039	CSF	$24.882.308.858	$24.882.308.858
3462	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	0320-2.3.41.4103.1500.115.2.3.2.02.02.009-00RR	SSF	$470.313.596	$470.313.596
18925	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	00RG-4103-1500-2024-00550-0039	CSF	$470.313.596	$470.313.596

3460	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	0320-2.3.41.4103.1500.115.2.3.2.002.002.006-00RR	SSF	$32.362.757.408	$32.362.757.408
18825	31/07/2025	Indígenas – Equidad de la Mujer – Victimas – Construcción de Paz – Discapacidad – Adolescencia – N.A.R.P. – Infancia	N/A	00RG-4103-1500-2024-00550-0039	CSF	$32.362.757.408	$32.362.757.408
TOTALES						**$57.844.647.206**	**$57.844.647.206**

OBJETO PRINCIPAL A CONTRATAR: EL DEPARTAMENTO para el cumplimiento de los fines estatales requiere contratar:

IMPLEMENTAR ACCIONES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL DIRIGIDA A LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN VULNERABLE EN 29 MUNICIPIOS DEPARTAMENTO DEL META.

OBJETO A CONTRATAR LOTE 1: EL DEPARTAMENTO para el cumplimiento de los fines estatales requiere contratar:

IMPLEMENTAR ACCIONES DE ALIMENTACION NUTRICIONAL DIRIGIDA A LA POBLACION EN CONDICION VULNERABLE EN 28 MUNICIPIOS DEPARTAMENTO DEL META

OBJETO A CONTRATAR LOTE 2: EL DEPARTAMENTO para el cumplimiento de los fines estatales requiere contratar:

IMPLEMENTAR ACCIONES DE ALIMENTACION NUTRICIONAL DIRIGIDA A LA POBLACION EN CONDICION VULNERABLE EN EL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO EN EL DEPARTAMENTO DEL META

ÍTEM PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES: El objeto a contratar se encuentra inscrito en el Plan Anual de Adquisiciones registrado en la plataforma electrónica del SECOP, de la siguiente manera:

CÓDIGO *UNSPSC	DESCRIPCIÓN SEGÚN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES - PAA -	VALOR
47131700, 47131800, 47132100, 48101800, 48101900, 50192700, 52152000, 73131500, 73131600, 73131600, 73151600, 78101800, 78121500, 78131500, 78131800, 80111700, 80131500, 81141600, 81141700, 85151500, 85151600, 85151700, 86101700, 90101500, 90101600, 93131600, 93141500	Social PAN _04 IMPLEMENTAR ACCIONES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL DIRIGIDA A LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN VULNERABLE EN 29 MUNICIPIOS DEPARTAMENTO DEL META	$57.844.647.206

* **UNSPSC:** El Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas (The United Nations Standard Products and Services Code) es una metodología uniforme de codificación utilizada para clasificar productos y servicios.

TÉRMINO DE EJECUCIÓN (APLICA PARA LOS DOS LOTES):	El término de ejecución del contrato será de **OCHO (8) MESES**, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, la cual deberá ser firmada entre la Interventoría y el Contratista

	una vez se haya concluido satisfactoriamente la fase de alistamiento. Parágrafo: La etapa de alistamiento es aquella concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de operación. Este plazo iniciará una vez se perfeccione el contrato y quien certificará el cumplimiento de esta fase será la interventoría. En la fase de alistamiento el proponente seleccionado deberá realizar los ajustes necesarios de funcionamiento y organización para preparar el inicio de la prestación del servicio, entre otros se destaca: - Contratación de personal - Montaje de logística para ejecución para todos los puntos de atención dispuestos como centros CASABE. - Dotación de utensilios y menaje para cada centro CASABE. - Dotación al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente. La etapa de alistamiento se deberá realizar en un periodo no superior a 10 días calendario a partir de la firma del contrato y quien certificará el cumplimiento de esta fase será la interventoría.

LUGAR DE EJECUCIÓN LOTE 1:
En los Municipios de Acacías, Barranca de Upía, Cabuyaro, Castilla la Nueva, Cubarral, Cumaral, El Calvario, El Castillo, El Dorado, Fuentedeoro, Granada, Guamal, La Macarena, Lejanías, Mapiripán, Mesetas, Puerto Concordia, Puerto Gaitán, Puerto Lleras, Puerto López, Puerto Rico, Restrepo, San Carlos de Guaroa, San Juan de Arama, San Juanito, San Martín, Uribe, Vistahermosa (Departamento del Meta).

LUGAR DE EJECUCIÓN LOTE 2:
En el Municipio de Villavicencio (Departamento del Meta).

El Acta de Inicio deberá ser firmada una vez se haya concluido satisfactoriamente la fase de alistamiento.

VALOR LOTE 1:
TREINTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES SETENTA Y UN MIL CUATRO PESOS M/CTE ($32.833.071.004)

VALOR LOTE 2:
VEINTICINCO MIL ONCE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS DOS PESOS M/CTE, ($25.011.576.202)

FORMA DE PAGO (APLICA PARA LOS DOS LOTES): El Departamento del Meta desembolsará los dineros presupuestados para la presente contratación de la siguiente manera:

PAGOS: El Departamento del Meta hará pagos parciales, calculados con base a la cantidad de raciones servidas en caliente y cestas entregadas por el contratista durante el periodo de operación a facturar, soportado con el reporte de ingreso- asistencia de beneficiarios previa presentación de informes de actividades del contratista con sus soportes y recibido a satisfacción del servicio por parte del interventor, acreditación de pago de seguridad social y parafiscal, facturas, informe elaborado por el interventor del contrato según sea el caso y demás documentos exigidos. Cabe anotar que al momento de viabilizar el primer pago, la interventoría deberá constatar que el contratista dió inicio a los trámites administrativos para obtener concepto sanitario favorable de los centros CASABE.

El pago final se hará con el último mes o periodo de ejecución previa presentación de informes finales debidamente aprobados por el interventor, presentación del concepto favorable de cada uno de los centros CASABE, acta de liquidación debidamente firmada y certificado del cumplimiento del objeto contratado firmado por el supervisor o interventor.

El procedimiento para el cálculo del valor de las raciones servidas en caliente cada uno de los pagos es el siguiente:

Se multiplica el valor del cupo día por los cupos diarios contratados por el número de días de operación del periodo de pago y a este resultado se le restará el valor resultante de multiplicar el número de cupos no entregados por el valor unitario de la cobertura. Valor de pago= (Valor cupo día x No. De cupos diarios contratados x No. De días del periodo)-(No. Cupos no entregados x Valor unitario de cobertura).

Para el cálculo del valor de los pagos es necesario definir los siguientes términos:
Valor cupo día: Corresponde al valor definido en la estructura de los costos.
Cupos Utilizados: Corresponde al número de registros acumulados durante el periodo.
Cupos No entregados: Corresponde al número de disminución de cobertura del periodo.
El Departamento del Meta consignará los pagos en una entidad financiera indicada por el contratista donde este posee una cuenta de ahorros / corriente.

PARAGRAFO: Para el pago correspondiente el Contratista deberá adjuntar: a) Factura b) Soporte de pagos al Sistema General de Seguridad Social de los aportes en Salud y Parafiscales del personal contratado, c) Informes de las actividades realizadas con las memorias respectivas (Registro fotográfico con fechas, reportes o listados del sistema, disco duro, etc.) y demás documentos y formatos exigidos por la secretaria social del Departamento del Meta.

NOTA 1: Los pagos estarán sujetos al sistema de presupuesto y giros de regalías SPGR del Ministerio de Hacienda.

NOTA 2: Teniendo en cuenta la circular informativa No. 269 del 25 de septiembre de 2020, expedida por la secretaría de Hacienda- Gerencia de contaduría del Departamento del Meta, a partir del 01 de octubre de 2020 el Departamento del Meta ingresa a ser FACTURADOR ELECTRÓNICO, de conformidad con el decreto 358 del 05-03-2020 y la resolución 0042 del 05-05-2020, dicho lo anterior a partir de esta fecha todos los proveedores de bienes y servicios deben enviar facturas electrónicas.

De manera mensual, el contratista deberá cargar en la plataforma de contratación SECOP II, la facturación correspondiente.

NOTA 3: Los pagos estarán sujetos inicialmente por el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales pactadas, a la revisión y autorización por parte de la interventoría, así como la revisión por parte de la Secretaría Social del Departamento del Meta.

TÉRMINOS GENERALES PARA LOS DOS LOTES:

1. Si bien es cierto que el presente proceso de selección será uno sólo, a través de éste se podrán adjudicar hasta dos contratos a un mismo oferente o a diferentes oferentes, de acuerdo con los lotes señalados anteriormente.
2. Los oferentes podrán presentar ofertas para cualquiera de los dos lotes, siempre y cuando cumpla de manera individual los requisitos habilitantes técnicos, jurídicos y financieros.
3. El presente proceso por lotes tendrá un ganador por lote, de acuerdo a los factores de ponderación individual de cada uno.
4. No se aceptan propuestas parciales por lotes. En este caso las sumatoria de la oferta presentada como proponente plural y la oferta individual no podrá superar el presupuesto por lote al que participa so pena de ser rechazada la oferta.

ESTUDIO TÉCNICO:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD – OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA:

Descripción del problema y situación existente.

Las personas en condición de vulnerabilidad en el Departamento del Meta enfrentan numerosas dificultades para acceder, disponer y consumir una alimentación en condiciones adecuadas, debido al difícil acceso a alimentos nutricionales de calidad de manera oportuna, a los inadecuados hábitos alimenticios saludables, la limitada disponibilidad de recursos para acceder a alimentos, y a los insuficientes conocimientos en preparación de alimentos nutricionales.

Todo esto desencadenado por los altos costos en los precios de los insumos para cultivar y producir los alimentos, la especulación de los mercados financieros a raíz de la fluctuación del precio del dólar, el cambio climático, las guerras y las políticas gubernamentales, como los aranceles, así como la política de transición energética, que han influido en el incremento de los precios de los alimentos al afectar la oferta y la demanda en el mercado, trayendo consecuencias significativas para la seguridad alimentaria y el bienestar de las personas, especialmente para aquellos en situación de vulnerabilidad.

Según la FAO Una persona padece inseguridad alimentaria cuando carece de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales, y para llevar una vida activa y saludable. Esto puede deberse a la falta de disponibilidad de alimentos y/o a la falta de recursos para obtenerlos (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (F.A.O.), s.f.).

Magnitud actual del problema-indicadores de referencia:
En Colombia para el año 2023, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024), mostró que la prevalencia de inseguridad alimentaria más frecuente en los últimos 12 meses entre los hogares que habitan en el país fue la preocupación por no tener suficientes alimentos para comer (40,1%), seguida de haber consumido poca variedad de alimentos (36,3%), no haber podido comer alimentos saludables y nutritivos (32,5%), haber comido menos de lo que pensaban que debían comer (26,7%), haber tenido que saltar una comida, ya sea desayuno, almuerzo o cena (20,1%), tener hambre por no haber

comido (13,4%), haberse quedado sin alimentos (11,8) y, por último, al menos un miembro del hogar no comió en un día entero (5.7%). (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024).

Mostró que la prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave en los hogares del país fue del 26,1%. Es decir, 26,1 de cada 100 hogares tuvieron que disminuir la cantidad y calidad de los alimentos consumidos, al menos una vez durante los últimos 12 meses, debido a falta de dinero y otros recursos; en cuanto a prevalencia de la seguridad alimentaria moderada o grave en hogares (%) el departamento del meta se situó en el puesto 13, con un porcentaje del 25,9%, aumentando el 0.4% en comparación al año 2022. (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024).

En cuanto a la prevalencia de la seguridad alimentaria grave en hogares (%), en el departamento del meta para el año 2023 fue de 4,7% aumentando un 0.6% en comparación con el año 2022. (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024).

En cuanto a la prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave según el número de integrantes del hogar, se presenta un mayor incremento cuando se trata de hogares conformados por 4 a 5 o más miembros (27,8% a 35,5%) en comparación con el año 2022. (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024).

Según la tipología de hogar muestra que para el año 2023, los hogares monoparentales tienen mayor probabilidad de experimentar inseguridad alimentaria moderada o grave del 31.4% (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024).

También se presentó que para el año 2023 la presencia en el hogar de niños /as menores de 5 años, niños/as o adolescentes menores de 18 años o personas de 5 años y más con discapacidad aumentan la probabilidad de que el hogar experimente inseguridad alimentaria moderada o grave, las prevalencias fueron de 32.8%, 30.2% y 37.2%. (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024).

Tabla 3 Boletín técnico inseguridad alimentaria a partir de la escala FIES-2023. del 24 de mayo de 2024

Situación según encuesta para el Departamento del Meta	Porcentaje (%)
Preocupación por no tener suficientes alimentos para comer en el hogar	40,90%
El hogar consumió poca variedad de alimentos	35,30%
El hogar no pudo consumir alimentos saludables y nutritivos	34,40%
Al menos un integrante del hogar comió menos de lo que pensaba que debía comer	23,50%
Al menos un integrante del hogar tuvo que saltar una comida al día	20,50%
Al menos un integrante del hogar tuvo hambre, pero no comió	14,60%
El hogar quedó sin alimentos	9,60%

El Departamento del Meta a visibilizado la necesidad de mejorar las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional mediante la oferta de 24.905 cupos en el programa Casabe en donde se

pretenden entregar raciones alimentarias y cestas complementarias, con el fin de contribuir a disminuir la inseguridad alimentaria y a llevar una vida activa y saludable.
Los estudios sobre inseguridad alimentaria en el mundo indican que la experiencia de la inseguridad alimentaria es un proceso que inicia con la preocupación sobre la capacidad de conseguir alimentos suficientes. Si la inseguridad alimentaria se agudiza, el siguiente paso será realizar cambios en la dieta, disminuyendo la calidad y variedad de los alimentos. En etapas más avanzadas de la inseguridad alimentaria, se disminuirá la cantidad de alimentos consumidos por los hogares o individuos. cada una de estas experiencias debe estar justificada por la falta de dinero u otros recursos para obtener alimentos.

Según la evaluación de seguridad alimentaria para población colombiana 2024, del programa mundial de alimentos (WFP), 13 millones de personas en Colombia se encuentran en inseguridad alimentaria moderada o Severa, lo que equivale a un cuarto de la población. De este grupo 1.6 millones están en inseguridad alimentaria severa, presentando brechas extremas en el consumo de alimentos, alta vulnerabilidad económica y, en muchos casos utilizan estrategias de supervivencia irreversibles que ponen en riesgo su integridad (Programa Mundial de Alimentos (W.F.P.), 2024).

No obstante, es importante anotar que la mitad de los hogares (51%) se mantienen en una situación de seguridad alimentaria marginal, y son susceptibles de caer en inseguridad alimentaria por situaciones como: eventos asociados a afectación climática, que puede desencadenar una reducción de oferta de alimentos con una subsecuente inflación; desaceleración de la económica que se puede acentuar en los primeros meses del presente año; y la tensión internacional por cuenta de los conflictos Rusia-Ucrania e Israel- Palestina, entre otros factores. (Programa Mundial de Alimentos (W.F.P.), 2024).

En cuanto al porcentaje de inseguridad alimentaria en Colombia, en las zonas rurales el porcentaje de hogares con inseguridad alimentaria es del 31%, y para las zonas urbanas es del 24% (Programa Mundial de Alimentos (W.F.P.), 2024).

De acuerdo a lo anterior, se evidencia que son diversos los factores que contribuyen a que las familias en condición vulnerable en Colombia, y en el Departamento del Meta experimenten dificultades para acceder a alimentos nutricionales de calidad e inocuos, lo que aumenta la brecha de inseguridad alimentaria y por ende de pobreza extrema; sumado a esto y como un punto de partida de la problemática, la falta de recursos, educación, oportunidades laborales, conocimiento, acciones y oferta institucional que garantice que esta población tenga una alimentación digna, balanceada, nutricional y de calidad; en este sentido a través del Plan de Desarrollo "Gobierno de la Unidad" 2024-2027 (Meta, 2024), se busca beneficiar a la población vulnerable mediante un programa de oferta institucional de entrega de raciones servidas en caliente y cestas nutricionales complementarias que contribuyan a disminuir la problemática del hambre y la inseguridad alimentaria.

ANTECEDENTES

La inseguridad alimentaria en Colombia ha sido un problema persistente que afecta a diferentes regiones y grupos de población en el país. Algunos de los antecedentes relevantes a tener en cuenta son: 1) la desigualdad económica que ha generado disparidades en el acceso a los alimentos entre diferentes grupos de población, debido a la diferencia en la distribución del ingreso y la riqueza, ya que las brechas entre los ricos y los pobres son significativas y limitan las oportunidades de progreso para quienes se encuentran en situación de pobreza extrema. 2) la falta de acceso a una educación de calidad y servicios de salud adecuados perpetua el ciclo de pobreza, limitando el acceso a servicios básicos. 3) la falta de oportunidades de acceso a empleo digno, formal y estable que les

permita suplir las necesidades básicas que le garanticen calidad de vida. 4) la pobreza rural y urbana que sigue siendo un problema importante, por la falta de recursos económicos que limita el acceso de las personas a una alimentación adecuada. 5) los eventos climáticos extremos, las sequias, las inundaciones, deslizamientos de tierra, y los desastres naturales, debido al cambio climático que afectan la producción agrícola y disponibilidad de alimentos, representando una amenaza adicional para la seguridad alimentaria del país. 6) La falta de acceso a tecnologías agrícolas adecuadas, la concentración de tierras en manos de unos pocos, la falta de infraestructuras de transporte y almacenamiento eficientes, la presencia de cultivos ilícitos, aumentan los problemas en la producción agrícola en el país. 7) el conflicto armado interno que durante décadas ha provocado desplazamientos masivos, pérdidas de vidas y destrucción de la infraestructura, aumentando la pobreza en Colombia.

Para abordar estos desafíos, el gobierno colombiano ha implementado diversas políticas y programas dirigidos a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional en el país, en especial de las personas en condiciones de vulnerabilidad; incluyendo iniciativas de desarrollo rural, programas de asistencia alimentaria, estrategias de adaptación al cambio climático. Sin embargo, la inseguridad alimentaria sigue siendo un problema importante que requiere esfuerzos continuos y coordinados de diferentes actores, incluyendo el gobierno, la sociedad civil y el sector privado.

Desde el ámbito internacional, la agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (O.D.S) a 2030, constituyen un llamamiento universal a tomar acción para poner fin a la pobreza, a proteger el planeta y a mejorar las vidas y perspectivas de las personas en todo el mundo, para el caso de este proyecto, corresponde específicamente a los Objetivos 1. Fin de la Pobreza en todas sus formas en el mundo, ya que esta comprende diferentes dimensiones, causadas por el desempleo, la exclusión social, la vulnerabilidad de poblaciones ante desastres, enfermedades y otros fenómenos que les impiden ser productivas, a lo que se suma la inseguridad alimentaria, siendo esta ultima una preocupación mundial; el objetivo 2. Denominado "C*ero Hambre*", que cada vez va más en aumento alarmante desde el 2019, y que se agudizó a raíz de la pandemia, los conflictos, el cambio climático, el aumento del costo de vida, la disminución en la producción de los alimentos, la cual, contribuido a la escasez y altos precios, así como la profundización de las desigualdades (Organizacion de Naciones Unidas, 2015).

Una forma de contrarrestar el hambre y la pobreza es haciendo inversión agrícola para mejorar la seguridad alimentaria, generar empleo y una mejor calidad de vida, ya que el hambre limita el desarrollo humano en cuanto a salud, educación e inclusión.

y es aquí donde la seguridad alimentaria juega un papel fundamental, y requiere un enfoque pluridimensional que va desde conservar alimentos inocuos y nutritivos, desde la producción hasta la transformación de los sistemas alimentarios para lograr un mundo más inclusivo y sostenible, donde todos pueden contribuir, especialmente los gobiernos de todo el mundo, para que las personas más pobres o en condición vulnerable tengan acceso a alimentos y mejoren sus medios de subsistencia.

Dentro de los desafíos y oportunidades de este objetivo esta: 1) la malnutrición por déficit o exceso, ya que tiene consecuencias en el corto y largo ciclo de vida de las personas, aumentando el riesgo de que desarrollen enfermedades, incrementa la mortalidad y el ausentismo laboral debido a que disminuye la productividad de las personas; para el caso de los niños, la desnutrición afecta el desarrollo cognitivo desde los primeros años de vida, generando déficits en el aprendizaje. 2) expandir la protección social para mejorar la capacidad de compra o acceso a alimentos. 3) políticas que enfrenten la malnutrición a lo largo del ciclo de vida, por lo que los primeros 1.000 días son importantes para prevenir la transmisión intergeneracional de malnutrición. 4) la inversión en el sector

agrícola es esencial para reducir el hambre y la pobreza, mejorar la seguridad alimentaria, crear empleos entre otros. Sin embargo, el gasto público en agricultura en relación con su contribución a la económica cayó entre 2001 y 2017. 5) muchos pequeños productores y campesinos son pobres y sus recursos y capacidades son limitadas, siendo una gran parte de la población rural que se enfrenta a la inseguridad alimentaria, ya que tienen acceso limitado a mercados y servicios.
Otro factor es la pobreza, que no es más que la falta de recursos para disfrutar de una calidad de vida mínima o una deficiencia de medios para lograr la calidad de vida deseada; la cual no solo se manifiesta por tener bajos ingresos, mala salud y falta de educación, sino también por la marginación social y política, y la discriminación por motivos de género y de otro tipo.

Dentro de la pobreza se encuentran multiplex factores a medir, en cuanto a pobreza monetaria en Colombia para el año 2023, fue del 33,0% (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (D.A.N.E.), 2024), lo que significa que ese porcentaje de la población necesitó valor en dinero para adquirir una canasta básica de alimentos, servicios y otros bienes mínimos para vivir; y la pobreza monetaria extrema fue del 13, 8%, interpretándose como que ese porcentaje de la población necesitó valor en dinero de forma mensual para adquirir una canasta básica alimentaria para proveer el mínimo requerimiento calórico para subsistir.

En cuanto al hambre, según la FAO es una sensación física incomoda o dolorosa, causada por un consumo insuficiente de energía alimentaria, que se vuelve crónica cuando la persona no consume una cantidad suficiente de calorías (energía alimentaria) de forma regular para llevar una vida normal, activa y saludable; para estimar el alcance del hambre en el mudo ha utilizado el indicador denominado: prevalencia de la subalimentación, por lo tanto el término "hambre" también se denomina subalimentación. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (F.A.O.), s.f.).

La inseguridad alimentaria está determinada por la carencia de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normal, llevar una vida activa y saludable. Se da por la falta de disponibilidad de alimentos y/o recursos para obtenerlos, según la FAO esta se mide utilizando la escala de experiencia de inseguridad alimentaria (FIES) por sus siglas en ingles (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (F.A.O.), s.f.).

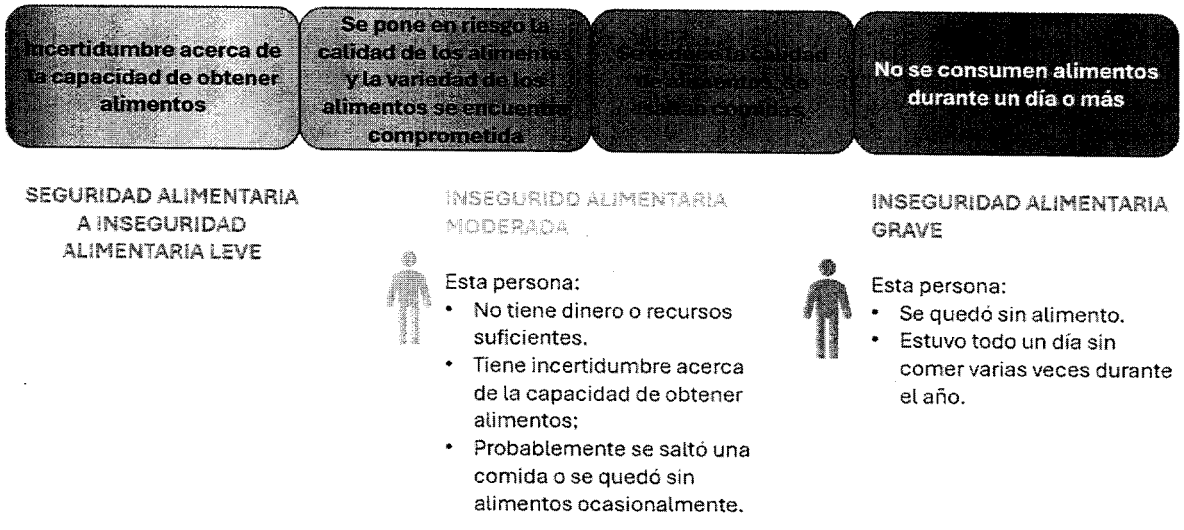


Ilustración 1 Inseguridad Alimentaria según FIES

De acuerdo con lo anterior las personas deciden sacrificar otras necesidades básicas solo para comer, y cuando lo hacen muchas veces es lo que está de manera más fácil disponible o es lo más barato, o puede ser un alimento no nutritivo, trayendo como consecuencias aumento de obesidad y otras formas de malnutrición. Otra situación que se presenta es el vivir con la incertidumbre de no saber si se va a poder alimentar o si va a pasar largos periodos sin consumir alimentos, puede llevar a cambios fisiológicos que pueden contribuir al sobrepeso y la obesidad. Para el caso de los niños que enfrentan el hambre, la inseguridad alimentaria y la desnutrición, pueden tener un mayor riesgo a desarrollar enfermades crónicas como diabetes a lo largo de su vida.

Desde la Constitución Política de Colombia de 1991, mediante los artículos 44, 64, 65 y 66, se presenta la seguridad alimentaria y nutricional como un componente fundamental del desarrollo humano y de la seguridad nacional.

Con el objetivo de garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficientes cantidades, variedad, calidad e inocuidad, se estableció la política de seguridad alimentaria y nutricional mediante el documento CONPES 113 de 2008 (Departamento Nacional de Planeación (D.N.P.), 2007); que mediante un plan de acción, programas y /o proyectos debe contribuir a disminuir la desigualdad social y económica que se asocian a la inseguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones en condición de vulnerabilidad; para lo cual se creó en 2009, mediante el decreto 2055, la comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN), la cual tiene a su cargo la coordinación y seguimiento a la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional-PNSAN (Departamento Nacional de Planeación, Gobierno Nacional, 2009).

Dentro de las funciones de la CISAN, relacionadas con el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OSAN), está proponer los mecanismos e instrumentos de seguimiento, evaluación e intercambio de experiencias sobre seguridad alimentaria y nutricional, que permitan la unificación de criterios de medición y estandarización de indicadores en el ámbito local, regional y nacional.

Es de considerar que mediante la resolución 3803 de agosto de 2016, se establecieron las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana.

Y desde el Plan de desarrollo Nacional "Colombia Potencia Mundial de la Vida" 2022-2026, en seguridad alimentaria y nutricional (SAN) es garantizar el derecho humano a la alimentación (DHA) de toda la población, para lo cual se requiere de 7 catalizadores como son: 1) Generar transformación integral del sector agropecuario. 2) crear cadenas de suministro eficientes, digitales y tecnificadas para potenciar el campo colombiano. 3) una red de infraestructura para garantizar el transporte eficiente de alimentos. 4) reducir la intermediación y aumentar la rentabilidad en la comercialización de la producción agropecuaria. 5) brindar alimentos sanos y seguros que cumplan estándares de sanidad e inocuidad en la cadena alimentaria. 6) Consumo de alimentos adecuados y adaptados a las necesidades del curso de vida, practicas alimentarias territoriales y 7) gobernanza multinivel de políticas públicas asociadas al derecho humano a la alimentación adecuada (Universidad Nacional, 2023).

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, se concluye que, para erradicar la inseguridad alimentaria, y para que todas las personas tengan acceso a alimentos de calidad e inocuos, se requiere implementar diferentes acciones desde la transformación integral del sector agropecuario para revolucionar el campo, y brindarle una mejor calidad de vida a los campesinos que son un porcentaje alto de la población con dificultades para adquirir y consumir alimentos de calidad e inocuos. Al brindar mejores condiciones a los productores para producir los alimentos, los precios de

estos van a ser más asequibles para la población, se genera empleo, mejora la salud de las personas y por ende el nivel de productividad.

Para el caso del Departamento del Meta, se creó la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), con el objetivo de garantizar a la población del departamento la disponibilidad, el acceso y consumo de alimentos de manera permanente y oportuna, culturalmente aceptable, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad, de manera que contribuyan a lograr una vida saludable y activa que les permita el pleno desarrollo de sus capacidades y potencialidades. El propósito de esta política es garantizar que los habitantes del Meta cuenten con mejores niveles de seguridad alimentaria y nutricional, mediante la garantía del derecho a la alimentación, en el periodo 2018-2030 (Gobernación del Meta, 2017).

JUSTIFICACIÓN

La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) se fundamenta en el derecho que tienen todas las personas en el mundo a no padecer hambre, lo cual se ha convertido en un desafío que se ha abordado desde los Objetivos de Desarrollo Sostenible (O.D.S.) a nivel mundial, el documento CONPES 113 de 2008, mediante el cual estableció la política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, con el objetivo de "garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad", y a nivel Departamental está la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Departamento del Meta "SAN", desde donde se busca enfrentar el hambre y la inseguridad alimentaria en la población.

Para esto se hace necesario entender la diferencia entre inseguridad alimentaria y hambre, que, aunque ambos conceptos parecen similares, suelen confundirse. La inseguridad alimentaria tiene en cuenta la cantidad de alimentos a los que una persona tiene acceso, la calidad y las causas de poder o no poder comer, mientras que el hambre según la FAO, es definida como el malestar físico ocasionado por un consumo insuficiente de energía alimentaria. El hambre es un concepto también utilizado como sinónimo de desnutrición crónica que es la condición persistente en la que la ingesta habitual de alimentos es insuficiente para proporcionar la cantidad de calorías necesarias para una vida normal, activa y saludable (National Geograhip, 2023).

De acuerdo con la evaluación de Seguridad Alimentaria para la población colombiana a 2024, para el año 2023, 13 millones de personas se encuentran en inseguridad alimentaria moderada o severa, lo que equivale a un cuarto de la población. De este grupo 1,6 millones de están en inseguridad alimentaria severa, presentando brechas extremas en el consumo de alimentos, alta vulnerabilidad económica, y en muchos casos las personas utilizan estrategias de supervivencia irreversibles que ponen en riesgo su integridad. En comparación con los resultados del año anterior, la seguridad alimentaria mejoró al pasar de un 30% a un 25% de hogares en inseguridad alimentaria moderada o severa (Departamento Administrativo Nacional de Estadisticas (DANE), 2024).

Sin embargo, la mitad de los hogares (51%) se mantiene en situación de inseguridad alimentaria marginal, y son susceptibles de caer en inseguridad alimentaria por eventos asociados a la afectación climática, desaceleración de la economía y los conflictos armados que acontecen a nivel mundial.

Para el caso del Departamento del Meta, se presenta un 24% de prevalencia de inseguridad alimentaria.

En cuanto al consumo de alimentos el 15% de los hogares no logran asegurar el consumo de los diferentes grupos de alimentos. El análisis muestra que solo la tercera parte de la población logra tener un consumo aceptable y un 52% logra un consumo aceptable solo a través de un alto uso de estrategias de afrontamiento como consumir alimentos menos preferidos, reducir el tamaño de las porciones y reducir el número de comidas al día (Programa Mundial de Alimentos (WFP), 2024).
El 43% de los hogares manifestó que tuvo problemas de acceso a alimentos en los últimos 6 meses, y que las dificultades estuvieron asociadas a factores económicos, donde los más frecuentes fueron falta de dinero para comprar alimentos (53%), aumento en el costo de alimentos (25%) y la reducción de los ingresos (23%) (Programa Mundial de Alimentos (WFP), 2024).

En términos de comidas, el 4% de los hogares manifestaron que solo consumieron en promedio una comida en los siete días previos a la encuesta.

Según el nivel educativo del jefe/a del hogar, para el año 2023, se evidencia que prevalece la inseguridad alimentaria moderada o grave, donde el jefe/a no presenta ninguna escolaridad con 42,9%, los que tienen básica primaria con 33,1%, y básica secundaria con 32,9%.

Al observar todas las situaciones que se presentan, específicamente en el Departamento del Meta, son muchas las acciones que se realizan con el fin de dar cumplimiento a la política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), con el fin de garantizar que la población vulnerable tenga acceso a alimentos de calidad e inocuos que garanticen gozar de salud, les permita tener calidad de vida y ser productivos. Sin embargo, los distintos factores externos hacen difícil erradicar el hambre, ya que se trabaja desde el apoyo a los productores del departamento para que haya mayor oferta de productos a precios asequibles a la comunidad, pero el costo de los insumos y la inflación entre otros factores hacen cada vez, más difícil que la población vulnerable pueda comprar sus alimentos. Razón por la que desde la secretaria social y la gerencia PAN se realizan diferentes acciones que dan cumplimiento a la política en sus diferentes líneas estratégicas, en especial en promover hábitos saludables y estilos de vida saludable que contribuyan a mejorar el estado de salud y nutricional de los habitantes del departamento, para este caso de la población vulnerable.

Es por esto que mediante el presente proyecto se busca garantizar una alimentación diaria, a través de cupos a 24.905 personas en condición vulnerable de los 29 municipios del Departamento del Meta mediante la entrega de 3.026.747 raciones servidas en caliente durante todo el proyecto, y 1.584 cestas complemento nutricional (para la población vulnerable de zonas rurales de difícil acceso; se entregará una cesta por familia, compuesta por 4 integrantes, para un total de 6.336 cupos) cada quincena, y fortalecer las capacidades de las familias en educación alimentaria y nutricional, consumo de agua potable y preparación de alimentos de calidad e inocuos, para llevar una vida activa y saludable.

ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

EL DEPARTAMENTO cumpliendo con los objetivos trazados desde el Plan de Desarrollo "El Gobierno de la Unidad 2024-2027" PILAR 4. DESARROLLO SOCIAL PARA LA UNIDAD DEL META. 4.1. EJE ESTRATEFICO PRIMERO LO SOCIAL. 4.1.2. LINEA ESTRATEGICA TRABAJEMOS JUNTOS PARA MINIMIZAR EL HAMBRE. 4.1.2.1. PROGRAMA DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN. 4.1.2.1.1. SUBPROGRAMA ALIMENTACIÓN SEGURA. **4.**1.2.1.2 Subprograma Fortalecimiento institucional para la seguridad alimentaria y nutricional SECTOR 41 – INCLUSIÓN SOCIAL Y RECONCILIACIÓN. META. BENEFICIAR A 23.418 PERSONAS EN SITUACION DE VULNERABULIDAD EN EL DEPARTAMENTO DEL META PARA GARANTIZAR EL ACCESO A LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, considera necesario contratar: **IMPLEMENTAR ACCIONES DE**

ALIMENTACION NUTRICIONAL DIRIGIDA A LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN VULNERABLE EN EL DEPARTAMENTO DEL META.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

OBJETIVO 1. ESTABLECER MECANISMOS DE ACCESO A ALIMENTOS NUTRICIONALES DE CALIDAD DE MANERA OPORTUNA.

Actividad 1.1 Suministrar alimentos nutricionales de calidad e inocuidad a la población vulnerable del departamento: Para el desarrollo de esta actividad se establecerán 98 centros CASABE en el Departamento del Meta, entre ellos 46 en Villavicencio y 52 en municipios con el propósito de brindar a 18.569 personas un alimento diario para garantizar la ingesta del 30% de requerimientos nutricionales diarios a través de la entrega de una ración servida en caliente (3.026.747 raciones) en total durante los ocho (08) meses de ejecución de esta actividad.

Actividad 1.2 Suministrar cestas nutricionales complementarias para la población vulnerable de zonas rurales de difícil acceso: la entrega quincenal de 1.584 cestas complementarias nutricionales para familias (4 personas por familia, es decir 4 cupos) de zonas rurales de difícil acceso en los 29 municipios del departamento (25.344) cestas complementarias nutricionales en total, durante los ocho (08) meses de ejecución de esta actividad). El total de cupos de beneficiarios de raciones servidas en caliente y cestas nutricionales complementarias que se contempla mensualmente para todo el proyecto es de: 24.905

OBJETIVO 2. CREAR HÁBITOS ALIMENTICIOS SALUDABLES EN LA POBLACIÓN VULNERABLE:

Actividad 2.1 Fortalecer capacidades en preparación, cuidado y manipulación de alimentos: la primera actividad contempla la contratación dos (2) profesionales (coordinador pedagógico en Villavicencio y el de los demás municipios) durante ocho (8) meses, quienes serán los responsables de elaborar y ejecutar el plan de educación no formal, que comprende 87 capacitaciones cada mes en la primera quincena (con una duración diaria de 2 horas) a grupos de 20 personas máximo, dirigida a 1.584 jefes de hogar, cada mes será un tema diferente, así: recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria, preparación y manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina, uso y manejo de agua segura para consumo humano, seguridad e inseguridad alimentaria, consecuencias de la alimentación no saludable, hábitos de alimentación saludable, y disposición y manejo de los residuos del hogar rural, para fortalecer las capacidades de educación nutricional y alimentaria a la población vulnerable a atender en los 29 municipios del departamento; así como la entrega de plegables informativos, para las familias con el objetivo de lograr el cambio favorable de los hábitos y prácticas que se deben realizar sobre aspectos de nutrición y alimentación; estas capacitaciones se realizaran en los centros CASABE. una vez capacitados, recibirán la cesta complementaria nutricional. Cada capacitación contará con estación de cafetería con tinto, agua y aromática; Esta actividad incluye 42 sets (un set de pendones por cada centro CASABE, donde se realizará la entrega de las cestas) de dos pendones cada uno.

Estos coordinadores serán los encargados de articular con el promotor comunitario de los centros CASABE la disponibilidad del sitio, así como la fecha y hora de la realización de las capacitaciones en los centros CASABE.

Esta actividad incluye el transporte de los capacitadores a los 28 municipios (ida y regreso) para la realización de las capacitaciones durante 8 meses.

METODOLOGÍA PARA EL LOGRO DEL OBJETIVO ESPECÍFICO 1.

Objetivo: Establecer mecanismos de acceso a alimentos nutricionales de calidad de manera oportuna.

Las actividades que comprende este objetivo son:

Raciones servidas en caliente

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Suministro de raciones a beneficiados con los cupos del programa de alimentación complementaria en el Municipio de Villavicencio	Ración Servida	1.532.363
2	Suministro de raciones a beneficiados con los cupos del programa de alimentación en 28 Municipios del Departamento del Meta	Ración Servida	1.494.384
Total raciones servidas en caliente			**3.026.747**

Tabla 9 Elementos que componen la actividad 1 del objetivo 1.

Cestas de complemento alimentario

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Suministro de cestas alimentarias para la zona rural de Villavicencio	Cesta	5.120
2	Suministro de cestas alimentarias para la zona rural de otros municipios del Departamento del Meta	Cesta	20.224
Total de cestas complementarias durante todo el proyecto			**25.344**

Tabla 10 Elementos que componen la actividad 2 del objetivo 1.

Actividad 1.1. Suministrar alimentos nutricionales con calidad e inocuidad a la población vulnerable del departamento - Ración servida en caliente.

- Responsable: Operador Casabe
- Tareas: Desarrollar actividades de organización, y atención que permitan el derecho a la alimentación de la población beneficiara del proyecto a través de la operación del programa Casabe.
- Resultados de la actividad: Población vulnerable con acceso a la alimentación.
- Medio de verificación: Evidencias de ejecución a nivel informático y físico.
- Evidencia fotográfica y registro de asistencia al recibir la ración.

Para el desarrollo del presente objetivo el operador tendrá a disposición un equipo integrado por profesionales, promotores y personal de manipuladoras para garantizar la disponibilidad de alimentos inocuos durante el servicio de alimentación en los centros Casabe.

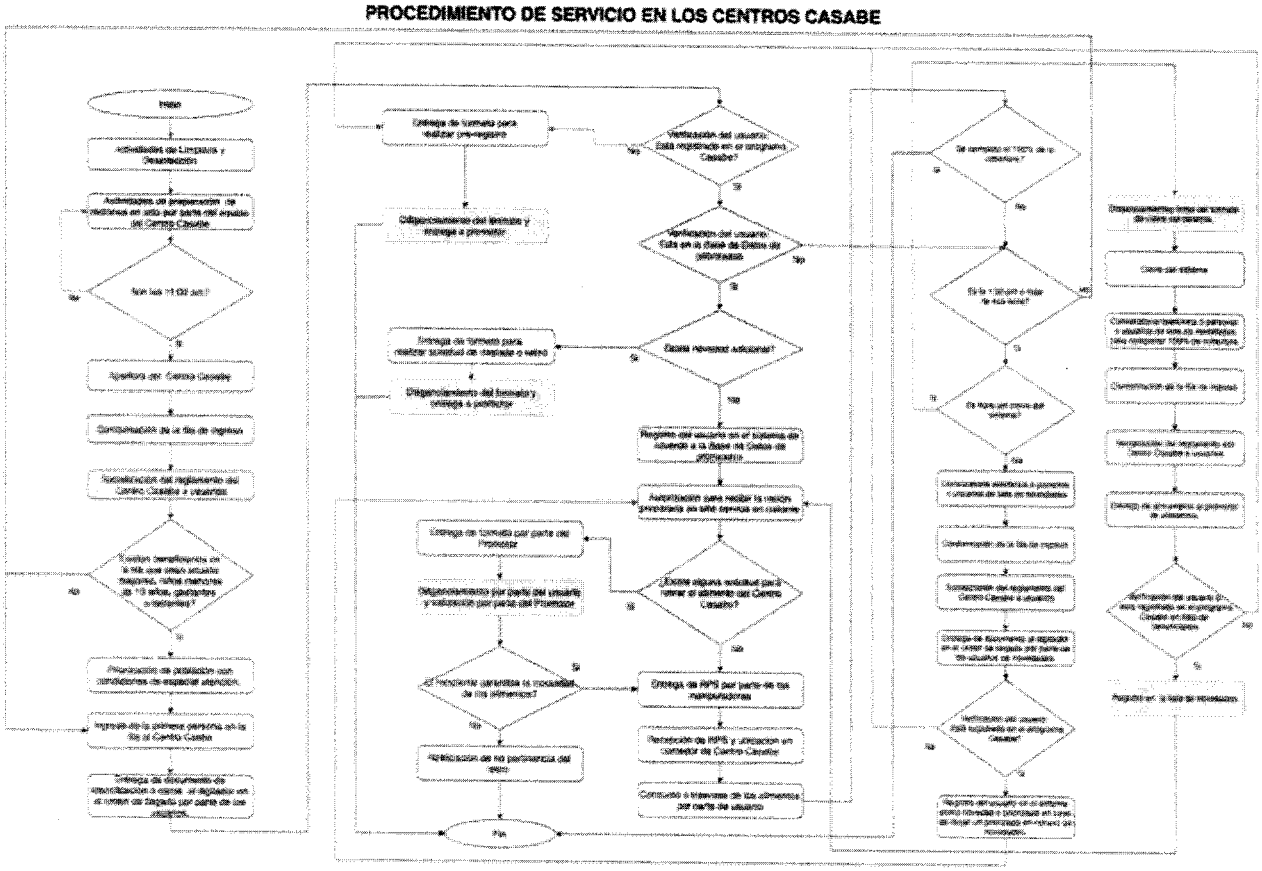
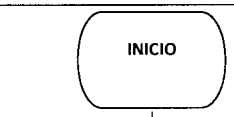
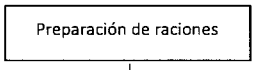
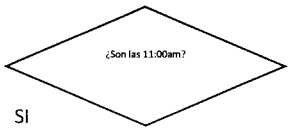
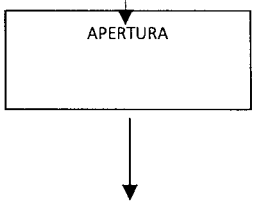
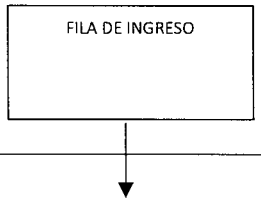
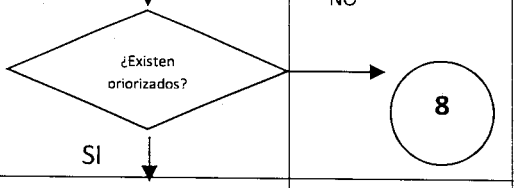
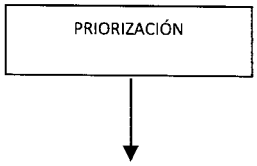
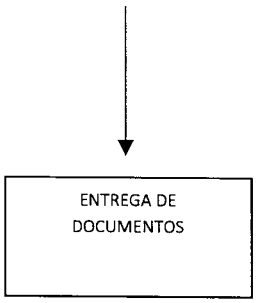
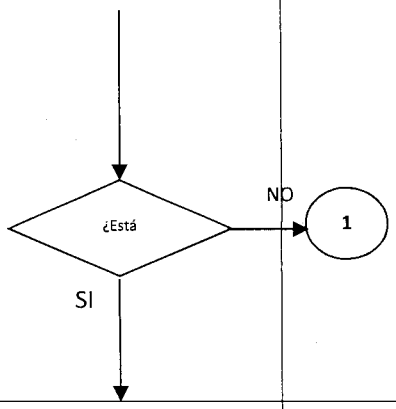
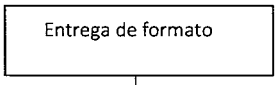
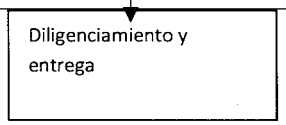
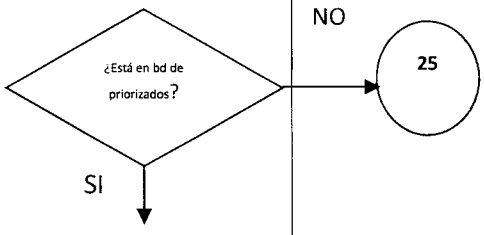
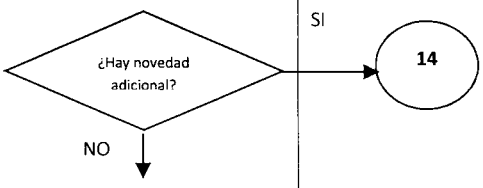


Ilustración 11 Diagrama de flujo del paso a paso de las actividades a desarrollar en el marco de las actividades del servicio de alimentación en los centros Casabe.

Todo lo anterior, se enmarca y establece en el siguiente procedimiento de servicio de los centros Casabe.

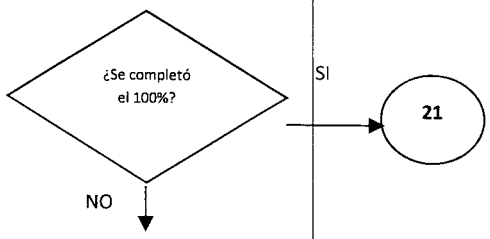
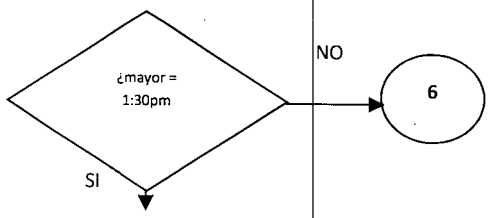
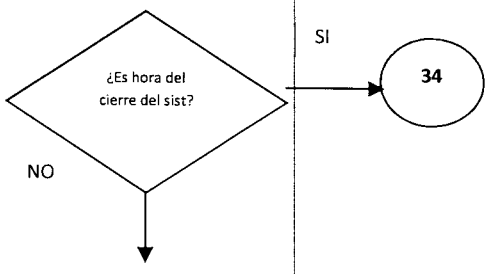
No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
				
1	Equipo de cocina	Actividades de Limpieza y Desinfección de acuerdo con el protocolo establecido en el plan de saneamiento básico.		No aplica
2	Equipo (Promotores, digitador, responsable de cocina) de cada punto Casabe	Inicio de actividades de preparación de raciones en sitio por parte del equipo del Centro Casabe de acuerdo con la guía de preparación, la minuta patrón y el ciclo de menú aprobado.		No aplica
3	Equipo (Promotores, digitador, responsable de cocina) de cada punto Casabe	Verificación de la hora de apertura. Si son las 11:00 am se dará apertura al Centro Casabe, de lo contrario se esperará hasta la hora fijada.	 SI	No aplica → 1
4	Promotor	Apertura del Centro Casabe: Nota: Luego de finalizado el alistamiento interno y la socialización de apertura a todo el equipo siendo las 11 am (cocina, digitador y promotor) se procede a abrir puertas a los beneficiarios en cada punto).		No aplica
5	Promotor	Se establecerá por parte del promotor la atención en orden de llegada		No aplica

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
6	Promotor	**Socialización del reglamento del Centro Casabe a usuarios para dar inicio al ingreso de la primera persona en la fila al Centro Casabe.** **Nota:** Se dará a conocer el manual o reglamento casabe vigente a los beneficiarios con claridad en las inquietudes que presentes e.g.: retiro de alimentos, solicitud de ingreso entre otros.		No aplica
7	Promotor y/o digitador	Si existen beneficiarios en la fila usuarios que sean adultos mayores, niños menores de 10 años, madres gestantes o lactantes, o personas con discapacidad se ubicarán al inicio de la fila.		
8	Promotor y/o digitador	Priorización de población con condiciones de especial atención, de acuerdo con la identificación de los usuarios que son adultos mayores, niños menores de 10 años, gestantes o lactantes, o personas con discapacidad se ubicarán de primeros en la fila y se ubicará a los demás usuarios en orden de llegada.		No aplica
9	Promotor y/o digitador	**Ingreso de la primera persona en la fila al Centro Casabe**		No aplica
10	Digitador y/o promotor	**Entrega de documento de identificación al digitador en el orden de fila de ingreso por parte de los usuarios.** (El digitador solicitará el documento y/o carné a cada uno de los beneficiarios según la fila de ingreso)		Formulario de Inscripción. Formato de Solicitud de traslado punto Casabe. Formato retiro del usuario del programa
11	Digitador	**Verificación del usuario, para conocer si está registrado en el programa Casabe.** Si no		

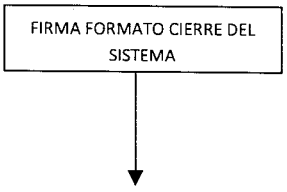
No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
		está registrado se le entregará el formulario de inscripción para evaluación sin compromiso de ingreso, dado que será un caso para estudio por el equipo del operador. En caso de ingresar o no se le informará al usuario a más tardar cinco días hábiles. Se deberá oficiar a la interventoría (o supervisión en caso no tener contratada interventoría) mediante email de los casos según resultado.		
12	Digitador	Entrega de formato para realizar pre-registro.		Formulario de inscripción
13	Promotor de alimentos	Diligenciamiento del formato por parte del usuario y entrega al promotor.		Formulario de inscripción
14	Digitador	Verificación del usuario para saber si está en la base de datos de priorizados. En caso de estar priorizado se le validará su ingreso. De lo contrario se le informará que se le atenderá después de la 1:30 pm dependiendo de la disponibilidad de raciones.		
15	Digitador y/o promotor	Existe alguna novedad adicional. En caso de desear el traslado o retiro por parte del usuario, se le entregará el formulario dispuesto para tal fin. En caso de traslado se le informará que se realizará la respectiva evaluación dependiendo de la cobertura del lugar a donde desee ser trasladado; el equipo del operador realizará la evaluación e informará al usuario, a la interventoría (o		

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
		supervisión en caso no tener contratada interventoría) sobre el resultado de dicho estudio. Para los casos de retiro, se aceptará de manera inmediata y será responsabilidad del operador informar al administrador del sistema de información sobre el cambio de usuarios. En los casos donde un usuario priorizado se ausente por tres o más días consecutivos sin excusa, automáticamente será retirado de la lista de priorizados y será trasladado a la lista de novedades, entregando el cupo al siguiente usuario disponible en la lista de novedades, dándole relevancia a los grupos familiares ya integrados e inscritos en el programa Casabe.		
16	Digitador y/o promotor	Entrega de formato para realizar solicitud de traslado o retiro. Los promotores y/o digitadores en actividad articulada podrán entregar a los usuarios los formatos de acuerdo a sus necesidades.	Entrega de Formato	Formato de solicitud de traslado punto Casabe
17	Usuario	Diligenciamiento del formato y entrega al promotor. Los únicos responsables de recibir los formatos serán los promotores de bienestar o alimentos del punto.	Diligenciamiento de formato	Formato retiro del usuario del programa
18	Digitador y/o promotor	Registro del usuario en el sistema de acuerdo a la base de datos de priorizados. Para el registro de usuarios priorizados en el sistema se tendrá en cuenta la atención entre las 11:00 a 1:30 pm. Para los usuarios de novedades a partir de la 1:30 pm; en caso de asistir un usuario priorizado posterior a la hora de novedades se atenderá únicamente si	REGISTRO DEL USUARIO	No aplica

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
		existen raciones, respetando el orden de la fila de personas de novedades a ingresar. Todos los usuarios serán registrados por el digitador o persona autorizada y dispuesta para ello previa capacitación. Nota: La única persona autorizada para registrar usuarios inscritos y entregar datos sobre el número de asistentes atendidos en la jornada será el digitador del punto o el profesional o técnico asistente en el punto contratado por el operador del sistema de información.		
19	Digitador y/o promotor	**Autorización para recibir la ración preparada en sitio servida en caliente.** **Previa verificación de registro en el sistema en el grupo de priorizados o novedades el digitador le informará al promotor que el usuario ya está registrado en el sistema para la presente jornada y que puede ser autorizado para la recepción de los alimentos.**	AUTORIZACIÓN PARA RECIBIR RACIÓN	
20	Digitador y/o promotor	Entrega de RPS por parte de las manipuladoras	ENTREGA DE RPS	No aplica
21	Digitador y/o promotor	Recepción de RPS y ubicación en comedor de Centro Casabe	RECEPCIÓN DE RPS	No aplica
22	Digitador y/o promotor	En caso de consumir los alimentos en el comedor, el usuario se desplazará y procederá al consumo de estos.	CONSUMO	No aplica

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
23	Digitador y/o promotor	Se completó el 100% de cobertura		
24	Digitador y/o promotor	¿Es la 1:30 pm o más tarde de esa hora? Si es la hora consultada se autoriza el ingreso al personal de la lista de novedades, de lo contrario se sigue atendiendo exclusivamente a la lista de priorizados.		
25	Digitador y/o promotor	¿Es hora del cierre del sistema? En caso de cierre del sistema se procede a levantar el acta, de lo contrario se continúa el registro electrónico. Dado que el digitador es el único responsable de registrar las asistencias de los usuarios en el sistema, el mismo se encuentra en la obligación de asistir a los centros casabe durante el servicio (media hora antes para alistamiento y media hora después para cierre). En caso de ser convocado por el operador del sistema de información a otras actividades antes del cierre, la justificación de ausencia y hora se registrarán en el acta de cierre con la respectiva validación de cobertura a la hora del cierre de la plataforma.		

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
26	Digitador y/o promotor	Siendo la 1:30 pm. Nota: Se realizará la convocatoria telefónica o personal a los usuarios de lista de novedades (llamadas telefónicas, razón, perifoneo, puerta a puerta, entre otras) cuando la hora sea posterior a la 1:30p.m. y hasta completar cobertura para continuar con el servicio de la misma manera que se inició a las11:00 a.m.	CONVOCATORIA TELEFÓNICA	No aplica
27	Digitador y/o promotor	Conformación de la fila de ingreso de lista de novedades, de acuerdo con el orden de llegada	FILA DE INGRESO	No aplica
28	Digitador y/o promotor	Socialización del reglamento del Centro Casabe a usuarios de novedades	REGLAMENTO - SOCIALIZACIÓN	No aplica
29	Digitador y/o promotor	Entrega de documento al digitador en el orden de llegada por parte de los usuarios de novedades.	ENTREGA DE DOCUMENTO	Registro de novedades
30	Digitador y/o promotor	Verificación del usuario: ¿Está registrado en el programa Casabe?	¿Está registrado? NO → 14; SI ↓	
31	Digitador y/o promotor	Registro del usuario en el sistema como novedad o priorizado (en caso de llegar un priorizado en horario de novedades). En caso de que el sistema no se encuentre cerrado, se realizará el registro sobre la plataforma digital, de lo	REGISTRO DE USUARIO → 15	

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
		contrario y habiendo realizado el respectivo cierre, se realizará el registro de la novedad sobre el acta física de entrega de alimentos dispuesta para ello.		
32	Digitador y/o promotor	Diligenciamiento y firma del formato de cierre del sistema. Finalizado el servicio o por necesidad de retiro del digitador se realizará el diligenciamiento del acta cierre del sistema en centro Casabe; el cual se realizará en conjunto entre el digitador y el promotor de alimentos de cada punto (diariamente). En caso de no tener el 100% de la cobertura y teniendo firmada el acta de cierre, el promotor de alimentos queda facultado para realizar entrega y registro en físico de los cupos faltantes de la cobertura del día. Dichas evidencias deben hacerse llegar al operador del sistema de información en hoja de Excel y escaneo del acta de registros en físico. Es indispensable que el digitador sin excepción siempre se encuentre en servicio durante el periodo de entrega de raciones a población priorizada. En caso de tener que ausentarse por fuerza mayor solo lo podrá realizar en horario de atención de novedades. Es de aclarar que el digitador tendrá que estar disponible para el 100% del tiempo de operación del centro casabe, y su ausencia debe ser justificada y plasmada en el acta como situación de fuerza mayor.		Acta de cierre del sistema en Centro Casabe

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	REGISTRO
33	Digitador y/o promotor	Cierre del sistema con registro de información de cobertura a hora de cierre en el acta.	CIERRE DEL SISTEMA	No aplica
34	Todo el equipo del punto Casabe	Cierre del punto Casabe (Luego de cerrar el sistema se procederá a iniciar con el cierre del punto Casabe previa culminación de las actividades naturales de la cocina)	FIN	No aplica

Tabla 12 Procedimiento de servicio en centro CASABE.

A continuación, se presentan los formatos obligatorios de diligenciar en el marco de la ejecución por parte de los operadores del proyecto. Los mismos se encuentran estandarizados por el sistema de gestión de la entidad.

	FORMULARIO DE INSCRIPCION AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN	CODIGO	
		VERSION	

DATOS DEL INTERESADO:

Nombre completo:

_____

Fecha de Nacimiento: _____/_____/_____ Edad: _____ Sexo: _____

Número de Documento de Identidad: _____

Estado Civil: _____

Nacionalidad: _____

Población especial: Indígena: _____ Víctima: _____ Afro: _____ Raizal: _____

Desplazado: _____ Otro, cual: _____

Dirección permanente: _____

Número de Teléfono: _____

Correo Electrónico: _____

Persona a la que se pueda llamar en caso de emergencia (nombre y teléfono):

_____

Información de alérgenos (comidas que le pueden presentar situación de alergias):

_____

Fecha: _____/_____/_____

Firma: _____

	AUTORIZACIÓN RETIRO DE ALIMENTOS	CODIGO	
		VERSIÓN	1

Yo: _____,
identificado(a) con CC___ TI___ No. _____ en representación de _____ con CC___ TI___, número _____, **solicito autorización** al Promotor(a) de _____, para retirar del punto de atención del programa _____ del municipio de _____ la ración preparada en sitio por la siguiente novedad: _____

_____

De antemano, manifiesto que mi representado y el suscrito hemos sido notificados previamente del compromiso de nuestra decisión, motivo por el cual liberamos de toda responsabilidad al operador del programa de alimentación en lo referente a las condiciones de inocuidad y preparación de los alimentos, ya que fuimos informados que el programa es exclusivo para consumir la ración en caliente en el lugar dispuesto, condición que se ve quebrantada al romper la cadena de custodia y al retirar el alimento en un recipiente que no ha sido suministrado por el operador. De igual manera informo, que recibiré la ración servida y bajo mi responsabilidad realizaré el trasvase al recipiente que disguse para ello.

Se firma a los _____ del mes de _____ del año 2024

QUIEN SOLICITA	QUIEN AUTORIZA
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
CC __TI__	CC __TI__

Por medio de la presente el Promotor de _____ certifica que una vez recibida la solicitud, se corroboró la veracidad de la información presentada y se autorizó la excepción del retiro de los alimentos del Punto de Atención del Programa.

Firma de Promotor:

Nombre de Promotor:

	ACTA DE CIERRE DE SISTEMA EN EL PUNTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN	CÓDIGO	F-OS-22
		VERSIÓN	1

Siendo la(s) _____ del día _____ del mes de _____ del año 2024, se reúnen el Promotor de Servicio de Alimentación y el Digitador del punto de atención _____ del municipio de _____, con el propósito de levantar acta de cierre del sistema en la jornada de servicio con las siguientes novedades:

DESCRIPCION DE LA NOVEDAD	HORA
Hora de apertura de servicio:	
Hora de inicio de registro de novedades:	
Numero de usuarios registrados en plataforma a la hora de cierre de sistema:	
Numero de cupos en punto:	
Hora de retiro del digitador:	
Motivo de retiro:	

Se firma en constancia:

DIGITADOR	PROMOTOR DE ALIMENTACION
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
CC:	CC:

	SOLICITUD DE TRASLADO DE PUNTO DE ATENCIÓN	CODIGO	
		VERSION	1

DATOS DEL INTERESADO:

Nombre completo:

_____

Fecha de Nacimiento: ____/____/____ Edad: _____ Sexo: _____

Número de Documento de Identidad: _____

Estado Civil: _____

Nacionalidad: _____

Población especial: Indígena: _____ Victima: _____ Afro: _____ Raizal: _____

Desplazado: _____ Otro, cual: _____

Dirección permanente: _____

Número de Teléfono: _____

Correo Electrónico: _____

Punto de atención actual:

_____

Punto de atención solicitado a trasladarse:

_____

La solicitud o motivo de traslado de punto de atención es por:

_____

_____

Fecha: ____/____/____

Firma: _____

	RETIRO USUARIO DEL SISTEMA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN	CÓDIGO	
		VERSIÓN	

DATOS DEL USUARIO A DESVINCULAR DEL SISTEMA:

Nombre completo:

_____

Fecha de Nacimiento: ____/____/____ Edad: _____ Sexo: _____

Número de Documento de Identidad: _____

Nacionalidad: _____

Población especial: Indígena: _____ Víctima: _____ Afro: _____ Raizal: _____

Desplazada: _____ Otro, cual: _____

Dirección permanente: _____

Número de Teléfono: _____

Punto de atención al cual estaba vinculado:

_____

Motivo por el cual se procede a realizar la desvinculación:

_____

_____

Fecha: ____/____/____

Firma: _____

	REGISTRO DE NOVEDADES	código:	F-BS-31
		versión:	01

FECHA:		MUNICIPIO:	CENTRO CASABE:	
Nº	Nº IDENTIFICACION DEL BENEFICIARIO	NOMBRES Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	NÚMERO TELEFÓNICO DE QUIEN RECIBE	FIRMA O HUELLA DE QUIEN RECIBE LA RACION
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

FIRMA DEL RESPONSABLE

Página 1

De acuerdo con lo evidenciado para el cumplimiento del objetivo No. 2, el operador deberá desarrollar las siguientes actividades:

- El operador deberá realizar alistamiento de operación, contratación de personal y montaje logística para ejecución para todos los puntos de atención dispuestos como centros CASABE.
- El operador deberá adquirir y trasladar los alimentos inocuos y de calidad a los puntos de servicio de acuerdo con la ubicación de los centros Casabe en el departamento.
- El operador deberá realizar logística de alistamiento y pre-servicio de acuerdo con la minuta patrón, guía de preparación y ciclos de menú aprobada para el día, evidenciando la calidad de los componentes de la minuta, gramaje de las raciones, uso en utensilios y menaje y logística requerida para la preparación de las raciones.
- El operador deberá realizar la preparación de los alimentos de acuerdo con la guía presentada y avalada y realizar el emplatado con base en lo establecido en la minuta patrón.
- El operador deberá capacitar a su personal en la toma de evidencias de acuerdo con las acciones establecidas y validadas por los profesionales de seguimiento.
- El operador deberá realizar promoción del programa Casabe con su personal asignado, garantizar la búsqueda, selección y priorización de los beneficiarios a ser atendidos en los centros durante la ejecución del proyecto; para garantizar la cobertura durante todos los días de ejecución del contrato.
- El operador deberá recibir en los centros Casabe a todos los beneficiarios de los cupos inscritos, para ser orientados y validados, y así permitir el acceso diario al servicio alimentación.

- El operador deberá prestar el servicio de alimentación de acuerdo con los parámetros técnicos y a lo establecido en la minuta patrón con el propósito de garantizar la calidad y la cobertura durante la ejecución del programa Casabe.
- El operador deberá registrar los asistentes no incorporados digitalmente durante el servicio y presentarlo de manera diaria al operador de tecnología para ser cargado como novedades en los reportes digitales diarios del servicio.
- El operador deberá presentar informes periódicos y finales de la ejecución del servicio; así como los demás requerimientos que realicen los profesionales de seguimiento.

Así, para el desarrollo de las actividades que dan cumplimiento al objetivo específico 1, se dispondrá de recurso humano con los siguientes perfiles y las siguientes responsabilidades.

Dos (2) profesionales en áreas relacionadas con el manejo de alimentos, aplicación de BPM Y GESTIÓN DE CALIDAD. Uno (1) para los cuarenta y seis (46) puntos de atención de Villavicencio y otro para los cincuenta y dos (52) puntos restantes en los demás municipios con las siguientes responsabilidades:

- Vigilancia y control de la materia prima o componentes
- Seguimiento limpieza y desinfección
- Capacitación en BPM
- Seguimiento a los gramajes en bruto y servido y Cumplimiento de minutas
- verificación de rotulado
- Verificación de mantenimiento de equipos
- Visita a proveedores y verificación de calidad de materia prima por parte de proveedores.
- Verificación de formatos
- Trazabilidad de materia prima e insumos
- Verificación y cumplimiento de las normas vigentes de transporte y logística.

Dos (2) profesionales Nutricionista y/o Dietista: Uno (1) para los cuarenta y seis (46) puntos de atención de Villavicencio y otro para los cincuenta y dos (52) puntos restantes en los demás municipios con las siguientes responsabilidades:

- Elaborar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos en lo referente a alistamiento, preparación, gramajes y suministro de alimentos.
- Coordinar con el personal capacitador y velar por el cumplimiento del plan de capacitación.
- Realizar el ciclo de menús y cambios para aprobación de los profesionales de seguimiento.
- Capacitar al promotor del servicio de alimentación en lo referente a funcionamiento del centro Casabe.
- Coordinar la operación de los centros Casabe de acuerdo con su distribución y puntos de servicio asignados.

Coordinador de Servicio: Dos (2) profesionales: Uno (1) para los cuarenta y seis (46) puntos de atención de Villavicencio y otro para los cincuenta y dos (52) puntos restantes en los demás municipios con las siguientes responsabilidades:

- Realizar seguimiento y supervisión a los promotores comunitarios.
- Atender cualquier situación que se le presente a los promotores comunitarios de los centros casabe.
- Articular con el coordinador pedagógico, el cumplimiento de las actividades de capacitación y entrega de las cestas complementarias, en las fechas y horarios establecidos.

- Revisar los informes, actividades e información que presenten los promotores comunitarios,
- Consolidar y entregar informes periódicos y finales de la ejecución de los puntos (ya sea de los 28 municipios o del municipio de Villavicencio).
- Realizar visitas a los puntos de atención casabe, para verificar que se estén desarrollando las actividades de entrega de raciones servidas en caliente, así como las capacitaciones y entrega de cestas complementarias nutricionales en excelentes condiciones de calidad e inocuidad.

Promotores Comunitarios: Se dispondrá de 98 promotores, según la distribución (ver anexos: Distribución de cupos, talento humano, viajes de interventoría y encuentros pedagógicos para los municipios del Departamento del meta sin Villavicencio, y el anexo Distribución de cupos, talento humano Villavicencio), para la coordinación de los puntos y para desarrollar las actividades del programa y garantizar la cobertura del servicio, tendrá las siguientes responsabilidades:

- Realizar acompañamiento constante en los centros Casabe para realizar seguimiento de asistencia de los beneficiarios de los cupos.
- Realizar articulación con el promotor del servicio de alimentación para la atención de las personas beneficiarias de los cupos.
- Realizar apoyo técnico para el desarrollo de actividades de entrega de las raciones servidas en caliente y de cestas complementarias.
- Articular con el coordinador pedagógico, para el desarrollo de las actividades de capacitación y entrega de las cestas complementarias.
- Apoyar la búsqueda de usuarios, o grupos familiares para ser beneficiarios de los cupos del proyecto.
- Servir de enlace entre los beneficiarios de los cupos, la administración municipal y la Gerencia PAN, en el centro Casabe que apoya.

Promotor de servicio de alimentación: Se dispondrá de 98 promotores, uno por cada punto CASABE, para apoyar las actividades del proceso de entrega de alimentos de una manera digna y oportuna:

- Realizar promoción y seguimiento de asistencia diaria para garantizar la cobertura de acuerdo con los cupos asignados a su punto asignado.
- Coordinar el servicio de alimentación del centro Casabe que apoya.
- Liderar los procesos de servicio al cliente al interior del centro Casabe.
- Velar por la entrega oportuna de los alimentos (raciones servidas en caliente) y de las cestas complementarias.
- Velar porque los alimentos sean entregados en condiciones de calidad e inocuidad a los beneficiarios.
- Verificar que los menús sean de acuerdo a lo planeado.
- Verificar que los alimentos que se reciben estén en condiciones de óptimas para preparar los menús.
- Entregar los informes periódicos y finales de la ejecución en el punto asignado para su coordinación.

Manipuladores para servicio de alimentación (Manipuladores de alimentos): Se dispondrá de 239 manipuladores de alimentos acorde al cuadro de distribución por punto, tendrá las siguientes responsabilidades:

- Realizar actividades de limpieza del centro Casabe al ingreso y finalización del servicio.

- Realizar actividades de preparación de alimentos de acuerdo con las instrucciones impartidas por la nutricionista del operador de forma adecuada, higiénica y aplicando las Buenas prácticas para manufactura de alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con la Minuta establecida en los CASABE y servir de acuerdo con los gramajes indicados.
- Realizar a diario procesos de pre- alistamiento que permitan garantizar el manejo adecuado de alimentos perecederos y en general de insumos y materias primas.
- Cumplir con la reglamentación en cuanto al uso de uniforme, gorro y tapabocas, así como las medidas de control en cuanto a aseo personal y normas higiénicas de acuerdo con lo dispuesto en la ley.

A continuación, se relaciona el número de manipuladoras por punto.

Número de raciones	De 1 a 80 raciones	De 81 a 160 raciones	De 161 a 250 raciones	De 251 a 300 raciones
Número de manipuladoras	1	2	3	4

Tabla 13 No. de manipuladores de alimentos vs volumen de cupos por punto

Distribución de cupos y talento humano para Villavicencio.
A continuación, se presenta la distribución de cupos, así como el talento humano para esta actividad del proyecto: Municipio de Villavicencio y Municipios del Departamento.

Distribución de cupos y talento humano, para el municipio de Villavicencio:

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS DE RACIONES, TALENTO HUMANO, VIAJES DE INTERVENTORÍA Y ENCUENTROS PEDAGÓGICOS PARA VILLAVICENCIO.

No.	Sitio de Ejecución Comuna / Vereda	Centro de distribución	No. Cupos (Raciones)	Cupos por comuna / vereda	Manipuladores por punto	Promotor de servicio de alimentación	Promotor comunitario	Capacitaciones / mensuales	Viajes de Interventoría
1	COMUNA 5:	COMUNA 5: Punto 1	240	1.780	3	1	1	0	2
2		COMUNA 5: Punto 2	240		3	1	1		2
3		COMUNA 5: Punto 3	240		3	1	1		2
4		COMUNA 5: Punto 4	240		3	1	1		2
5		COMUNA 5: Punto 5	240		3	1	1		2
6		COMUNA 5: Punto 6	240		3	1	1		2

7		COMUNA 5: Punto 7	170		2	1	1		2
8		COMUNA 5: Punto 8	170		2	1	1		2
9	COMUNA 10:	COMUNA 10: Punto 1	230	550	3	1	1	0	2
10		COMUNA 10: Punto 2	160		2	1	1		2
11		COMUNA 10: Punto 3	160		2	1	1		2
12	COMUNA 8:	COMUNA 8: Punto 1	206	526	3	1	1	0	2
13		COMUNA 8: Punto 2	160		2	1	1		2
14		COMUNA 8: Punto 3	160		2	1	1		
15	COMUNA 9	COMUNA 9: Punto 1	240	1.980	3	1	1	0	2
16		COMUNA 9: Punto 2	240		3	1	1		2
17		COMUNA 9: Punto 3	240		3	1	1		2
18		COMUNA 9: Punto 4	240		3	1	1		2
19		COMUNA 9: Punto 5	230		3	1	1		2
20		COMUNA 9: Punto 6	230		3	1	1		2
21		COMUNA 9: Punto 7	230		3	1	1		2
22		COMUNA 9: Punto 8	170		2	1	1		2
23		COMUNA 9: Punto 9	160		2	1	1		
24	COMUNA 2:	COMUNA 2: Punto 1	210	410	3	1	1	0	2
25		COMUNA 2: Punto 2	200		3	1	1		
26	COMUNA 7:	COMUNA 7: Punto 1	232	620	3	1	1	0	2
27		COMUNA 7: Punto 2	215		3	1	1		2
28		COMUNA 7: Punto 3	170		2	1	1		2

29	COMUNA 1:	COMUNA 1: Punto 1	231	231	3	1	1	0	2
30	COMUNA 3:	COMUNA 3: Punto 1	232	641	3	1	1	0	2
31		COMUNA 3: Punto 2	230		3	1	1		2
32		COMUNA 3: Punto 3	179		2	1	1		2
33	COMUNA 6:	COMUNA 6: Punto 1	180	350	2	1	1	0	2
34		COMUNA 6: Punto 2	170		2	1	1		2
35	COMUNA 4:	COMUNA 4: Punto 1	233	923	3	1	1	0	2
36		COMUNA 4: Punto 2	230		3	1	1		2
37		COMUNA 4: Punto 3	230		3	1	1		2
38		COMUNA 4: Punto 4	230		3	1	1		2
39	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 1	160	160	2	1	1	2	2
40	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 2	230	230	3	1	1	2	2
41	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 3	160	160	2	1	1	2	2
42	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 4	160	160	2	1	1	2	2
43	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 5	160	160	2	1	1	2	2
44	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 6	160	160	2	1	1	2	2
45	RURAL	CORREGIMIENTO 2: Punto 7	200	200	3	1	1	2	2
46	RURAL	CORREGIMIENTO 2: Punto 8	160	160	2	1	1	2	2
			9.401	**9.401**	**120**	**46**	**46**	**16**	**86**

Tabla 14 No. de manipuladores de alimentos vs volumen de cupos por punto

Distribución de cupos y talento humano, para los municipios del departamento del meta sin Villavicencio.

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS, TALENTO HUMANO, VIAJES DE INTERVENTORÍA Y ENCUENTROS PEDAGÓGICOS PARA LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL META SIN VILLAVICENCIO.

No.	*Sitio de Ejecución Municipio*	*Centro de distribución*	*No. Cupos (Ración)*	*Cupos por Municipio*	*Manipuladores por punto*	*Promotor de servicio de alimentación*	*Promotor comunitario*	*Capacitaciones / mensuales*	*Viajes de Interventoría*
1	Acacías	Acacías: Punto 1 Urbano	250	660	3	1	1	3	2
2		Acacías: Punto 2 Urbano	250		3	1	1		
3		Acacías: Punto 3 Rural	160		2	1	1		2
4	Guamal	Guamal: Punto 1 Urbano	160	160	2	1	1	2	2
5	Castilla La Nueva	Castilla La Nueva: Punto 1 Urbano	160	160	2	1	1	1	2
6	El Castillo	El Castillo: Punto 1 Urbano	202	202	3	1	1	2	2
7	El Dorado	El Dorado: Punto 1 Urbano	160	240	2	1	1	1	2
8		El Dorado: Punto 1 Rural	80		1	1	1		
9	Cubarral	Cubarral: Punto 1 Urbano	170	170	2	1	1	1	2
10	San Martin	San Martin: Punto 1 Urbano	240	400	3	1	1	2	2
11		San Martin: Punto 2 Rural	160		2	1	1		2
12	Granada	Granada: Punto 1 Rural	160	1.140	2	1	1	5	2
13		Granada: Punto 2 Rural	160		2	1	1		2
14		Granada: Punto 3 Rural	160		2	1	1		2

15		Granada: Punto 4 Urbano	160		2	1	1		2
16		Granada: Punto 5 Urbano	250		3	1	1		2
17		Granada: Punto 6 Urbano	250		3	1	1		2
18	Fuentedeoro	Fuentedeoro: Punto 1 Rural	80	240	1	1	1	2	2
19		Fuentedeoro: Punto 2 Urbano	160		2	1	1		2
20	Puerto Concordia	Pto Concordia: Punto 1 Urbano	160	240	2	1	1	2	2
21		Pto Concordia: Punto 2: Rural	80		1	1	1		2
22	Puerto Rico	Pto Rico: Punto 1 Urbano	160	160	2	1	1	2	2
23	Puerto Lleras	Puerto Lleras: Punto 1 Urbano	210	370	3	1	1	3	2
24		Puerto Lleras: Punto 2 Rural	160		2	1	1		2
25	Puerto Gaitan	Puerto Gaitan: Punto 1 Urbano	250	250	3	1	1	4	2
26	Puerto López	Puerto López: Punto 1 Urbano	250	852	3	1	1	5	2
27		Puerto López: Punto 2 Rural	150		2	1	1		2
28		Puerto López: Punto 3 Rural	150		2	1	1		2
29		Puerto López: Punto 4 Rural	150		2	1	1		2
30		Puerto López: Punto 5 Rural	152		2	1	1		2
31	San Carlos de Guaroa	San Carlos de Guaroa: Punto 1 Urbano	160	320	2	1	1	3	2
32		San Carlos de Guaroa: Punto 2 Rural	160		2	1	1		2
33	Cumaral	Cumaral: Punto 1 Urbano	210	410	3	1	1	4	2

34		Cumaral: Punto 2 Rural	100		2	1	1		
35		Cumaral: Punto 3 Rural	100		2	1	1		2
36	Restrepo	Restrepo: Punto 1 Urbano	160	160	2	1	1	3	2
37	Barranca de Upia	Barranca de Upia: Punto 1 Urbano	200	200	3	1	1	1	2
38	Cabuyaro	Cabuyaro: Punto 1 Urbano	200	200	3	1	1	2	2
39	Lejanías	Lejanías: Punto 1 Urbano	160	160	2	1	1	3	2
40	Mesetas	Mesetas: Punto 1 Urbano	162	162	2	1	1	3	2
41	San Juan de Arama	San Juan de Arama: Punto 1 Urbano	250	250	3	1	1	2	2
42	Vistahermosa	Vistahermosa: Punto 1 Urbano	224	544	3	1	1	5	2
43		Vistahermosa: Punto 2 Rural	160		2	1	1		2
44		Vistahermosa: Punto 3 Rural	160		2	1	1		2
45	Uribe	Uribe: Punto 1 Urbano	248	448	3	1	1	3	2
46		Uribe: Punto 2 Rural	200		3	1	1		2
47	La Macarena	La Macarena: Punto 1 Urbano	214	374	3	1	1	3	2
48		La Macarena: Punto 2 Rural	160		2	1	1		2
49	San Juanito	San Juanito: Punto 1 Urbano	150	150	2	1	1	1	2
50	El Calvario	El Calvario: Punto 1 Urbano	150	150	2	1	1	1	2
51	Mapiripán	Mapiripán: Punto 1 Urbano	216	396	3	1	1	2	2
52		Mapiripán: Punto 2 Rural	180		2	1	1		2
			9.168	**9.168**	**119**	**52**	**52**	**71**	**96**

Tabla 15 No. de manipuladores de alimentos vs volumen de cupos por punto

Con base en los cuadros anteriores, se puede evidenciar que con el programa de Alimentación Nutricional en la ejecución de este proyecto se entregarán:

Dieciocho mil cuatrocientos sesenta y seis (18.466) raciones servidas en caliente por día, durante los días de servicio para un total de tres millones nueve mil novecientos cincuenta y ocho (3.009.958) raciones servidas en caliente durante todo el proyecto; a continuación, se presentan las características del programa que se desarrollará.

Puntos de atención del Programa.
Son espacios en el que se desarrollan acciones que contribuyen a mitigar el riesgo nutricional de la población vulnerables por medio de un porcentaje de cubrimiento nutricional mínimo del 30% de sus necesidades diarias de calorías y nutrientes, mediante el suministro de una ración servida en caliente. Para ello se debe convocar, registrar, actualizar y validar la información referente de las personas que participan del programa mediante el cupo, y de su asistencia de forma oportuna en el sistema de información.

Definición de la ración servida en caliente a suministrar en el Punto de atención.
Se entiende por ración alimentaria servida en caliente el servicio de almuerzo que se suministra con un porcentaje de cubrimiento nutricional, mínimo del 30 % de sus necesidades diarias de calorías y nutrientes.

Operación centros Casabe
La prestación del servicio de alimentación se ofrecerá de lunes a viernes en los centros Casabe, en el horario de 11:00 a.m. a 2:30 p.m o hasta completar cobertura. Los participantes asistirán en el horario asignado.

Edificaciones, instalaciones y espacios.
Las instalaciones de centros Casabe deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normatividad vigente para los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos.

Para efectos de cumplimiento de la Supervisión y/o Interventoría en el área de infraestructura, primará el concepto emitido por el área de salud pública de la Secretaría Municipal y/o Departamental de Salud.

El centro Casabe debe presentar el acta de visita con concepto sanitario favorable o concepto sanitario favorable con requerimientos y su respectivo plan de mejora, con fecha de expedición no superior a un año, emitido por la autoridad sanitaria competente.

Para cuando el comedor no presente concepto sanitario expedido por la Secretaría Municipal de Salud, menor a un año, o por inicio reciente de actividades, el operador tendrá que gestionar el proceso de visita, y deberá mostrar la carta en donde solicita la visita por parte de la Secretaría Municipal de Salud, con vigencia no mayor a dos meses.

El concepto sanitario favorable por parte de la Secretaría Municipal de Salud no exime al centro Casabe de la revisión de las demás condiciones del componente higiénico sanitario por parte de los profesionales de seguimiento.

Instalaciones destinadas a los servicios de alimentación.
Las instalaciones para los servicios de alimentos en los cuales se preste atención a los participantes deben tener en cuenta lo siguiente:

- Los operadores deberán garantizar la disponibilidad de los servicios públicos necesarios para la prestación del servicio de alimentación.
- Los centros Casabe deben estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
- Las edificaciones de los centros Casabe deben estar diseñadas y construidas de manera que protejan los ambientes de producción, e impidan la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- Las edificaciones deben poseer una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinsectación según lo establecido en el Plan de saneamiento.
- No se permite la presencia de animales en los establecimientos.
- Las bodegas de almacenamiento deben encontrase organizadas y limpias, con la protección que impida la entrada de plagas.

Las instalaciones para los servicios de alimentos en los cuales se preste atención a los participantes deben tener en cuenta lo siguiente:

- *Zona de Cocina:* Una adecuada instalación y distribución de la cocina, incidirá notoriamente en las correctas actividades de higienización y prevención de la contaminación cruzada, para lo cual se debe tener en cuenta todo lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 en sus condiciones generales.
  Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

- *Abastecimiento de agua:* El agua para la preparación de alimentos debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social:
  Solamente se permite el uso de agua no potable para las acciones de lavado y aseo, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta.

- *Zona de almacenamiento de alimentos:* Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes características:
  - Aislado de las demás áreas.
  - Presentar hermeticidad para evitar el ingreso de plagas (insectos y roedores).
  - Protegido de los rayos solares directos y de humedad, higienizado, seco e iluminado.
  - Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración conforme a las especificaciones técnicas de los productos alimenticios.

- *Zona de Comedor:* Es el área destinada para el servicio y consumo de alimentos, deberá ser iluminada, con ventilación adecuada natural o artificial, las mesas y sillas deben ser de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los participantes.
  El número de puestos a ubicar debe ser calculado basado en el número de beneficiarios a atender, calculando un tiempo promedio para el consumo de alimentos por persona de 25 a 30 minutos, con el fin de definir el número de turnos y cantidad de puestos requeridos conforme al horario dispuesto para el servicio de alimentación en el Casabe, en el evento que se disponga la atención en sitio. De lo contrario el comensal llevará el almuerzo preparado en un recipiente que cumpla las características de empacado sanitario; para garantizar que se cumpla la minuta establecida por el plan Casabe y responder en mayor proporción a que no exista dilución de los alimentos, esto teniendo en cuenta las características poblacionales de la región, entendiéndose que en cada unidad habitacional cuenta con una o varios núcleos familiares, lo que permitiría la dilución de la unidad en una mayor medida, de la misma manera adoptar los diferentes mecanismos de bioseguridad.

- *Zona de Almacenamiento de Basuras:* El lugar destinado para el almacenamiento temporal de basuras, deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:
  - Ubicar el lugar para el almacenamiento temporal de residuos en un patio o espacio que no quede a la intemperie, se garantizara la higienización, limpieza y orden.
  - Cuando no se cuente con un cuarto para el almacenamiento de la basura se dispondrá en contenedores o recipientes con tapa, depositada siempre en bolsa plástica, no podrán ubicarse en el área de cocina, comedor o almacén de alimentos.
  - Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales.
  - El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
  - Los aceites y grasas no deben disponerse o verterse en el sistema de desagüe o alcantarillado. Se debe disponer de un plan de disposición especial.
  - Disposición de residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

- *Zona para el Lavado de Elementos de Aseo:* El punto Casabe, deberá contar con un espacio para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, puede estar en los baños o en otro lugar diferente al área de preparación de los alimentos y comedor. Debe garantizarse su higienización.

- *Zona de Baños:* Los centros Casabe, deberán contar con servicios sanitarios bien ubicados, en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoro) y dotados de los elementos necesarios de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa, con bolsa permanente, jabón líquido, papel higiénico y sistema de secado de manos (toallas o secador de manos).
  Se instalará lavamanos señalizado, para uso del personal manipulador de alimentos con jabón, toallas exclusivas, diferente del Lavaplatos que debe tener igualmente sus elementos de uso propio.
  En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

GESTIÓN DOCUMENTAL.

El programa Casabe, deberá acatar lo establecido en la Ley 594 de 2000, por medio de la cual se establecen reglas generales de la función archivística del estado. Se llevará un archivo, entendido como el conjunto de documentos, acumulados en un proceso natural por una persona natural o jurídica, pública o privada, en el transcurso de su gestión, conservada en orden para servir como testimonio e información a la persona o institución que los produce y a los ciudadanos respectivamente. Los elementos mínimos que debe contener el Archivo de los centros Casabe son:

- Hojas de Vida del talento humano.
- Certificado de Manipulación de Alimentos.
- Certificado de exámenes médicos del Personal manipulador de alimentos.
- Fichas técnicas del programa (Asistencias, Actas, Informes etc.)
- Pacto de Convivencia. Buen Trato en los centros Casabe.
- Plan de saneamiento.

GERENCIA PAN (PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN).

- La Gerencia PAN- Plan de Alimentación y Nutrición- tiene como principal responsabilidad la supervisión.
- Apoyar la estrategia de inclusión social, articulación de actores que participen en la ejecución del proyecto.
- La Gerencia PAN divulgará el programa en relación con los requisitos para la selección y acceso a los cupos, por medios locales o virtuales.
- La Gerencia PAN informará a través medios locales o virtuales para que las personas se preinscriban para acceder a los cupos del Plan Casabe, y/o la gobernación realizará en territorio jornadas de preinscripción al programa.
- La Gerencia PAN trabajará de la mano de los municipios, brindando la información sobre el proceso de preinscripción, para que en cada municipio orienten a personas de la población vulnerable sobre el proceso de preinscripción para acceder a los cupos del plan Casabe.
- La Gerencia PAN oficiará y suministrará el listado de las personas beneficiadas con los cupos y llevará a cabo el proceso de preinscripción de las personas que accedan a los cupos, del plan Casabe, ya que se verificará que cumpla con los requisitos para acceder al cupo.
- La Gerencia PAN informará las zonas, barrios, sector y/o comuna del municipio en el cual se establecerán los centros Casabe, Estratos 1, 2 Vulnerables del municipio respectivo.
- La Gerencia PAN, entregará el listado oficial de puntos donde operarán los centros Casabe.
- La Gerencia PAN realizará la coordinación interinstitucional necesaria con las entidades que desarrollen programas de complementación alimentaria con el fin de evitar la duplicidad de acciones en los beneficiarios (los beneficiarios de los cupos no pueden ser parte de otros programas de alimentación).
- Informar oportunamente cualquier cambio relacionado a la administración y funcionamiento del programa, según las modificaciones definidas por la Gerencia.
- Realizar las supervisiones y/o delegar las mismas, para garantizar el buen funcionamiento del programa, realizando las recomendaciones de forma oportuna en cada visita.
- La Gerencia PAN debe convocar a la preinscripción a los cupos del programa, estableciendo las fechas y los sitios de inscripción – lugar o lugares- en cada municipio, o medios digitales, de acuerdo con el número de cupos asignados.
- Las inscripciones deberán sistematizarse en la base de datos diseñada para tal fin, se realizará el pertinente cruce de información con las alcaldías, y demás entidades, y establecer el puntaje obtenido de acuerdo con su condición de vulnerabilidad para oficializar el listado de las personas beneficiadas de los cupos del programa.

- Vincular o contratar a las personas que requiera y que vaya a emplear para la ejecución del contrato con el nivel de estudios, experiencia e idoneidad requeridos para que se ejecuten las actividades de manera efectiva e idónea.

OPERADORES DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS.

Las principales responsabilidades de los operadores son las siguientes:

- Cumplir con las normas sanitarias vigentes expedidas por el Ministerio de la Salud y Protección Social y demás entidades competentes, para brindar un servicio con la calidad e inocuidad exigida.
- Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco de los contratos de aporte celebrados para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, y asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del Casabe, en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
- Participar y desarrollar las actividades que solicite la Gerencia PAN.
- Cumplir los planes de mejora que se soliciten sobre la ejecución del proyecto.
- Apoyar las acciones, estrategias o actividades que se desarrollen en torno a la inclusión social o desarrollo comunitario.
- Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, apoyo a la supervisión, Gerencia PAN y demás actores que participan en el Casabe.
- Los Operadores garantizarán los espacios adecuados para la prestación del servicio, proporcionando la planta física para el funcionamiento de los centros Casabe, realizando los arreglos locativos y las adecuaciones necesarias para su funcionamiento garantizando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.
- Capacitar el personal encargado del área operativa de cada Casabe en BPM.
- Recibir y dar cumplimiento a las capacitaciones y dotación que debe brindarse a todo el personal manipulador que emplee para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
- El operador es el responsable de velar por el cumplimiento de las Buenas prácticas de manufactura en la producción, transformación y distribución de alimentos de acuerdo con la resolución 2674/2013. Por tanto, el operador será responsable por los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador que afecte la operación del Programa de alimentación y nutrición Casabe.
- Los ciclos de menú ofrecidos diariamente deben ser preparados de acuerdo a la Minuta o menú patrón entregado por la Gobernación del Meta, Gerencia PAN.
- Los operadores deberán realizar control de asistencia diaria y entregar la información al equipo encargado de la vigilancia nutricional, seguimiento y/o a quien delegue la Gerencia para la revisión de esta.
- Presentar los informes en los formatos y de acuerdo con las indicaciones impartidas por la Gerencia PAN- Plan de Alimentación y Nutrición, supervisión o interventoría.
- Acatar las sugerencias o recomendaciones dadas por el interventor y/o supervisor, o la Gerencia PAN para el mejoramiento del programa.

El operador tendrá en cuenta los siguientes aspectos para la presentación de informes:

Costos de la Ración: El análisis de precios de los menús se realizará al iniciar cada vigencia, para garantizar que el presupuesto asignado cubra la cantidad de raciones.

Concepto de presupuesto del Casabe: Los Costos presupuestados obedecen al lineamiento establecido por la Gerencia PAN. Los valores se determinaron de acuerdo con los objetivos del proyecto, los cupos estimados, los costos discriminados de la minuta y los costos de operación tomando en consideración los datos del año anterior más la inflación, y define los siguientes conceptos.

Cupos: Hace referencia a la cantidad de personas a atender diariamente, la distribución de los mismos, a las tablas que hacen parte del presente documento.
Costo cupo día: Representa el valor pagado por la Gerencia PAN al operador para el cumplimiento del servicio, es decir es el costo diario de una persona incluida socialmente y alimentada con mayor o igual del 30% del porcentaje calórico total diario. Es decir, corresponde al valor total del contrato, dividido por el número de días contratados registrados en la estructura de costos y este resultado sobre el número máximo de cupos que se pueden atender en cada Casabe.
Cupo utilizado: Corresponde al número de registros de asistencia acumulados en el mes dividido entre la cantidad de días que se presta el servicio en un periodo determinado.

Requerimientos nutricionales y técnicos para la prestación del servicio por parte de los operadores.

***Aporte Nutricional* - Recomendaciones de Calorías y Nutrientes:** En el marco de la resolución 3803 de 2016 se establece las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, donde el nivel de ingesta y nutrientes que cubre las necesidades del individuo de acuerdo con el criterio definido para el mismo teniendo en cuenta el ciclo de vida, grupo de edad, genero, condición fisiológica.

De igual manera y de conformidad con las GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE 2 AÑOS, se establecieron los siguientes grupos de edad.

GRUPO DE EDAD	KCAL	PROTEINA %	GRASA	GRUPO DE EDAD
1 años a 5 años 11 meses mixtos	1200	10-20	25-35	50-65
6 años a 9 años 11 meses mixtos	1450	10-20	25-35	50-65
10 años a 13 años 11 meses mixtos	2000	10-20	25-35	50-65
14 años a 17años 11 meses mixtos	2425	10-20	25-35	50-65
14 años a 17años 11 meses gestantes y lactantes	2500	14-20	20-35	50-65
Mayores de 18 años a 59 años 11 meses mixtos	2375	14-20	20-35	50-65
Mayores de 18 años a 59 años 11 meses gestantes y lactantes	2460	14-20	20-35	50-65
Mayores de 60 años mixtos	2000	14-20	20-35	50-65

Tabla 16 RDA - Aporte dietético recomendado.

Ver anexo: Análisis de costo de alimento por ración (incluye minutas por rango de edades.

***Dieta equilibrada*:** es aquella que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado nutricional óptimo, cumpliendo los siguientes objetivos: a) Aportar una cantidad de macronutrientes que generen la energía (calorías) suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico; b) Suministrar suficientes nutrientes con funciones estructurales y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas); c) Ser variada, debido a que no existe ningún alimento que contenga todos los nutrientes esenciales, y d) Que las cantidades de cada uno de los macronutrientes se encuentren en las proporciones establecidas en los Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes - AMDR como lo muestra la siguiente tabla.

Cuadro Metas de ingesta de macronutrientes para la población colombiana expresadas en Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes — AMDR

MACRONUTRIENTES	NIÑOS 1-3 AÑOS	NIÑOS 4-18 AÑOS	ADULTOS
Proteínas	10-20	10-20	14-20
Grasa total	30-40	25-35	20-35
Carbohidratos	50-65	50-65	50-65

Tabla 17 AMDR % de energía total diaria.
Fuente: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana resolución 3803 de 2016.

Minuta patrón

La Gerencia PAN- Plan de Alimentación y Nutrición-PAN establece la minuta patrón, la cual se incluye dentro de los anexos del presente documento, de acuerdo con la resolución 3803 de 2016 (Ministerio de Salud, 2016) y las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo en cada periodo del ciclo vital.

Este patrón 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 y el aporte y porcentaje de cubrimiento 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 tiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que 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 calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

Ciclo de menús. teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y practicas alimentarias, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de cada uno de los operadores del servicio, debe elaborar los ciclos de menús de 15 días, con su respectivo análisis de calorías, nutrientes, guía de preparación y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, la frecuencia de la fruta entera puede variar según las preferencias de la población a atender, sin alterar el aporte nutricional, siendo aprobados previamente por la secretaría técnica.

El ciclo de menús debe publicarse de manera visible en cada uno de los centros CASABE y debe ser de estricto cumplimiento.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro

de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente, sin alterar el valor nutricional de la ración.

- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales en el territorio nacional y que estas situaciones afecten el normal desarrollo del CASABE, previa la declaración de emergencia suscrita por la autoridad municipal departamental o nacional, se podrá realizar entregas de paquetes alimentarios sustitutivos, lo cual deberá ser aprobado por la gerencia PAN.

Para el caso anterior la Secretaría Social establecerá esta acción y dará línea técnica sobre sus componentes y frecuencia de entrega, según el presupuesto establecido, con el fin de garantizar la continuidad del servicio a los beneficiarios de los cupos del programa.

NOTA: Para la aprobación de los ciclos de menús, el operador debe radicar en medio físico y magnético, el ciclo de 15 menús (uno por día), el análisis nutricional de cada uno detallando el porcentaje de cubrimiento de la recomendación diaria por grupo de edad y condición fisiología y anexar la lista de intercambios, mínimo 15 días hábiles antes de iniciar operación del programa Casabe.

Una vez revisados los ciclos de menús, la Gerencia PAN- Plan de Alimentación y Nutrición, emitirá la aprobación de este y en caso de requerirse ajustes, notificará al operador el cual deberá realizar las subsanaciones a que haya lugar dentro de los plazos establecidos.

Bodega: El operador debe contar con una bodega de almacenamiento que cumpla con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato.

Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Además, los vehículos deberán exhibir en lugar visible un letrero o cartel con el nombre del Programa junto con el logo de la Gobernación del Meta.

En la contratación del servicio de transporte, los conductores y los ayudantes, deben tener su lugar de residencia en el Departamento del Meta, lo anterior además de generar una fuente de empleo, facilita la ubicación de los lugares de residencia y el desplazamiento dentro del Municipio y sus corregimientos. Teniendo en cuenta la resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.

Equipo y menaje.

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en material sanitario con materiales resistentes al uso y a la corrosión y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente para el contacto con los alimentos, ser resistentes a la utilización frecuente de sustancias químicas utilizadas en las actividades de limpieza y desinfección, además de garantizar la cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno.

Cada centro Casabe deberá contar con lo establecido, como se indica a continuación:

ELEMENTO	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Platos (pandos u hondos)	100	150	250
Cubiertos	100	150	250
Vasos	100	150	250

Tabla 18 Menaje - Componente variable acorde al volumen de cupos por punto.

Cuadro. Cantidad de equipo

EQUIPOS Y MENAJE POR CENTRO CASABE

Nevera con refrigeración y congelación. Voltaje: 110 voltios; Capacidad mínima: 300 litros.	1
Congelador horizontal con panel de control de temperatura externo y rodachines. Capacidad mínima: 100 litros	1
Estufa industrial a gas, de tres quemadores, fabricada en acero inoxidable 430 calibre 22 satinado.	1
Licuadora. Capacidad mínima: 1.25 litros, motor de 600 watts +/-50 tolerancia, 60 hz.	1
Gramera de cocina. Material: Plático; Capacidad: 10 kilogramos; Sensibilidad: 1g.	1
Báscula digital. Peso mínimo: 200 gramos; Peso máximo: 40 kilogramos; sensibilidad 5 gramos.	1
Termómetro de punzón con punta en acero inoxidable. Rango de medición: de -50°C a 300°C	1
Olleta chocolatera. Material: aluminio; Capacidad: 3 litros; Medidas aproximadas: 12.5 cm de diámetro y 17.5 cm de altura	1
Olla a presión con cuerpo en aluminio y válvula para liberar presión. Capacidad: 10 litros	1
Caldero de aluminio con tapa. Dimensiones: 50x30 cm; Capacidad aprox. 59 litros.	1
Olla 'sancochera'. Material: aluminio; Calibre 3.5; Dimensiones: 50x50 cm; Capacidad: 98 litros	1
Olla caldero en aluminio fundido No 40. Dimensiones: 50x16 cm; Volumen: 25 litros	2
Olla No. 36 en aluminio. Dimensiones: 36 cm diámetro, altura 26 cm; con capacidad mínima de 28 Litros	2
Paila para freír. Dimensiones: diámetro: 40 cm, altura: 13 cm	3
Platón plástico circular tipo ponchera. Capacidad: 40 litros	2
Caja organizadora rectangular transparente con tapa. Capacidad: 15 litros	3
Cucharón en aluminio fundido No 8. Largo 30 cm	1

Cucharón en aluminio fundido No 10. Largo 40 cm	1
Cucharón en aluminio fundido No 25. Largo 50 cm	1
Cuchara para servir perforada. Material: Acero inoxidable. Longitud aproximada: 32.5 cm.	2
Cuchara para servir, sin perforar. Material: Acero inoxidable. Longitud aproximada: 40 cm.	2
Cuchara espumadera No 10. Material: aluminio fundido; Longitud: 39 cm	3
Pinzas en acero inoxidable 34 cm	4
Jarra plástica en polipropileno transparente con capacidad de 4 litros	3
Caneca plástica tipo cantina con tapa y capacidad de 60 litros en polietileno de alta densidad. Servicio de bebida	1
Cuchillo para carne profesional con lámina de acero inoxidable y mango de polipropileno blanco con protección antimicrobiana. Longitud 10"	2
Cuchillo para verduras profesional con lámina de acero inoxidable y mango de polipropileno blanco con protección antimicrobiana. Longitud 10"	2
Cuchillo para pelar papas de 9 cm con lámina de Acero Inoxidable y mango ergonómico	3
Plato hondo plástico. Material: polipropileno; Dimensiones: 22 cm	250
Plato pando plástico. Material: polipropileno; Dimensiones: 24 cm	250
Vaso plástico en polipropileno de 10 Oz	250
Cuchara sopera en acero inoxidable con capacidad de 15 ml	250
Tenedor en acero inoxidable	250
Bandeja plástica tipo autoservicio. Dimensiones: 47x35 cm	4
Canastillas plásticas 60x40x13	15
Caneca con tapa plana para almacenamiento en plástico. Capacidad 120 litros	3
Cernidor en aluminio de 28 cm	2
Colador de 25 cm con malla en acero inoxidable y mango plástico	4
Rayador de 25 cm en acero inoxidable a 4 caras	2
Tabla de picar en poliuretano de alta densidad con medidas aproximadas de 44 cm x 26 cm x 1 cm color rojo	1
Tabla de picar en poliuretano de alta densidad con medidas aproximadas de 44 cm x 26 cm x 1 cm color amarillo	1
Tabla de picar en poliuretano de alta densidad con medidas aproximadas de 44 cm x 26 cm x 1 cm color blanco	1

Tabla de picar en poliuretano de alta densidad con medidas aproximadas de 44 cm x 26 cm x 1 cm color verde	1
Mesa plástica en polipropileno con cuatro patas. Dimensiones mínimas 72x72 cm	15
Sillas plásticas polipropileno con espaldar	60
Trio de canecas plásticas en colores blanco, negro y verde (punto ecológico), con capacidad de 22 litros cada una.	1
Balde plástico 10lt	2
Caneca negra (residuos no aprovechables). Material: plástico; capacidad: 13 litros.	1

Tabla 19 Nota: Si algunos de los utensilios no son necesarios dada la logística u operación del programa en alguno de los centros Casabe, previa verificación y autorización de los profesionales de seguimiento no será exigida su existencia.

Compras.

Los alimentos adquiridos para la preparación de los almuerzos deben corresponder a los ciclos de Menús aprobados por la Gerencia PAN- Plan de Alimentación y Nutrición-. Se debe tener un plan de compras en cada comedor el cual contenga el abastecimiento de abarrotes, aseo, frutas y verduras, lácteos y productos cárnicos. Se debe presentar las fichas técnicas de los productos para verificar el cumplimiento de la normatividad vigente en la materia.

Los alimentos que integran las materias primas para la preparación de los almuerzos deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades transmitidas por ellos.

El empaque y rotulado de todos los alimentos para el Programa Casabe deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre de 2005 (Ministerio de la protección Social, 2005) y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 (Ministerio de la Protección Social, 2011) y las demás normas Vigentes.

Todos los alimentos suministrados deberán tener marca de Fábrica y registro o permiso sanitario, los cuales deberán ser rotulados y etiquetados de acuerdo con la normatividad.

Actividad 1.2. Suministrar cestas nutricionales complementarias para la población vulnerable de zonas rurales de difícil acceso.

Las cestas alimentarias, se conciben como un apoyo de complemento nutricional, alternativo a la ración servida en caliente, con un peso estimado de 28,6 kilogramos de alimentos por cesta; para población vulnerable los municipios con zonas rurales apartadas además de poca o nula injerencia de programas de alimentación para los mismos del Departamento del Meta; la cual será suministrada con una periodicidad quincenal y diseñada para complementar hasta el 40% de los requerimientos de energía y nutrientes, determinados en la Resolución MINSALUD No. 3803 de 2016 por la cual se establecen las "Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones ".

En los 29 municipios del Departamento se entregarán cestas complementarias, así:

Acacías, Barranca de Upia, Cabuyaro, Castilla la Nueva, Cubarral, Cumaral, El Calvario, El Castillo, El Dorado, Fuentedeoro, Granada, Guamal, La Macarena, Lejanías, Mapiripán, Mesetas, Puerto Concordia, Puerto Gaitán, Puerto Lleras, Puerto López, Puerto Rico, Restrepo, San Carlos de Guaroa, San Juan de Arama, San Juanito, San Martin, Uribe, Villavicencio y Vistahermosa.

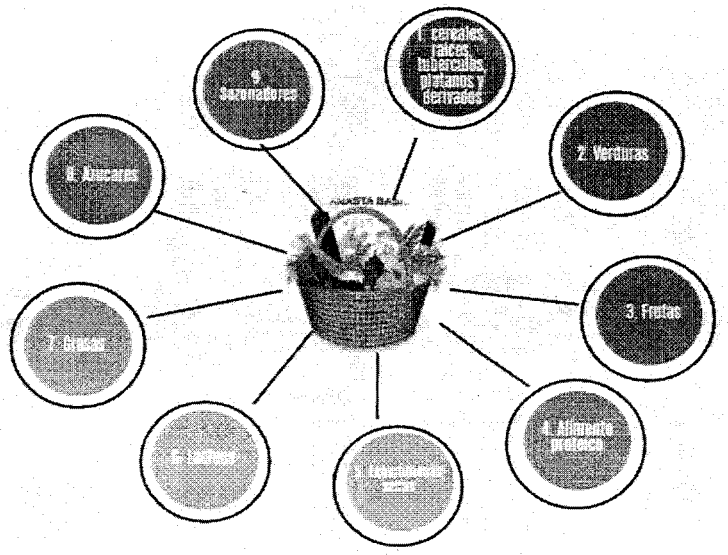


Ilustración 2 Composición de las cestas nutricionales.

Aporte nutricional de las cestas alimentarias.

Los alimentos que se suministren cumplirán con la normativa vigente en términos sanitarios y de buenas prácticas de manufactura en todo lo relacionado con lo establecido para la alimentación y nutrición de la población colombiana.

RANGOS DE EDAD - EXPRESADOS EN AÑOS. FAMILIA DE 4 INTEGRANTES (Dos adultos y dos adolescentes)	RECOMENDACIONES DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR), INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO TOLERABLE (UL)									
			14%	20%	20%	35%	50%	65%	Calcio (mg)		Hierro (mg)		Sodio (mg)		Vit. A (mg)		Zinc (mg)	
	Calorías totales (Kcal)	40% de aporte	Proteína (g)		Grasa (g)		Carbohidratos (g)		EAR	UL	EAR	UL	EAR	UL	EAR	UL	EAR	UL
Hombre 18 a 59.9 años de edad	2,741.0	1,096.0	38.4	54.8	24.4	42.6	137.0	178.1	320.0	933.3	3.6	18.0	573.2	920.0	250.0	1,200.0	4.8	16.0
Mujer de 18 a 59.9 años de edad	2,264.0	906.0	31.7	45.3	20.1	35.2	113.3	147.2	360.0	933.3	4.1	18.0	573.2	920.0	200.0	1,200.0	2.6	16.0
Adolescente (masculino) de 17 a 18 años de Edad	2,900.0	1,160.0	29.0	58.0	32.2	45.1	145.0	188.5	440.0	1,200.0	4.6	18.0	600.0	920.0	252.0	1,120.0	4.4	14.0
Adolescente (femenino) de 17 a 18 años de Edad	2,125.0	850.0	21.3	42.5	23.6	33.1	106.3	138.1	440.0	1,200.0	4.8	18.0	600.0	920.0	194.0	1,120.0	2.4	14.0
Total recomendaciones de energia y nutrientes	10,030.0	4,012.0	120.4	200.6	100.3	156.0	501.6	651.9	1,560.0	4,266.7	17.1	72.0	2,346.4	3,680.0	896.0	4,640.0	14.2	60.0
Recomendaciones por 15 días	150,450.0	60,180.0	1,806.0	3,009.0	1,504.5	2,340.0	7,524.0	9,778.5	23,400.0	64,000.0	256.8	1,080.0	35,196.0	55,200.0	13,440.0	69,600.0	213.0	900.0

Tabla 20 Requerimientos calculados de calorías y nutrientes para las cestas nutricionales.

En vista a que las cestas alimentarias se diseñaron
para una familia típica, la tabla contempla los cálculos para dos adultos (un hombre y una mujer) y dos adolescentes (hombre y mujer entre 17 y 18 años).

Tabla 21 Extracto de información relevante. Tabla 3 RIEN

PESO PROMEDIO (KG)	TMB/kg	REQUERIMIENTO DE ENERGIA ACORDE AL FACTOR TMB Y PESO CORPORAL		
		PAL - Actividad Ligera		
		1.60 x TMB		
	kcal	kcal	kcal/kg	PESO x TMB x 1.60
Hombres 18 a 29 años				
50	29	2,300	46	2,320
55	28	2,450	44	2,464
60	27	2,550	43	2,592
65	26	2,650	41	2,704
70	25	2,800	40	2,800
75	24	2,900	39	2,880
80	24	3,050	38	3,072
85	23	3,150	37	3,128
90	23	3,300	36	3,312
Hombres de 30 a 59 años				
50	29	2,300	46	2,320
55	27	2,400	44	2,376
60	26	2,500	42	2,496
65	25	2,600	40	2,600
70	24	2,700	38	2,688
75	23	2,750	37	2,760
80	22	2,850	36	2,816
85	22	2,950	35	2,992
90	21	3,050	34	3,024

Tabla 22 Extracto de información relevante. Tabla 9 RIEN

PESO PR		1.60 x TMB		
	kcal	kcal	kcal/kg	PESO X TMB X 1.60
Mujeres 18 a 29.9 años				
45	26	1,850	41	1,872
50	25	1,950	39	2,000
55	24	2,100	38	2,112
60	23	2,200	37	2,208
65	22	2,300	35	2,288
70	22	2,450	34	2,464
75	21	2,550	34	2,520
80	21	2,700	34	2,688
85	21	2,800	33	2,856
Mujeres de 30 a 59.9 años				
45	27	11,950	43	1,944
50	25	2,000	40	2,000
55	24	2,050	37	2,112
60	22	2,150	36	2,112
65	21	2,200	34	2,184
70	20	2,250	32	2,240
75	19	2,350	31	2,280
80	19	2,400	30	2,432
85	18	2,450	29	2,448

EDAD (AÑOS)	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGÍA			
	ACTIVIDAD FÍSICA LIGERA			
	NIÑOS		NIÑAS	
	KCAL/ DÍA	KCAL/KG /DÍA	KCAL/ DÍA	KCAL/KG /DÍA
1-2				
2-3				
3-4				
4-5				
5-6				
6-7	1350	62	1225	59
7-8	1450	60	1325	57
8-9	1150	59	1450	54
9-10	1675	56	1575	52
10-11	1825	55	1700	49
11-12	2000	53	1825	47
12-13	2175	51	1925	44
13-14	2350	49	2025	42
14-15	2550	48	2075	40
15-16	2700	45	2125	39
16-17	2825	44	2125	38
17-18	2900	43	2125	37

Así pues, los datos consignados en la tabla anterior como Calorías totales (kcal) corresponden: al promedio de los productos de los pesos estimados para un individuo con niveles de actividad ligera 1,60, desde los 18 hasta los 59 años de edad por la Tasa Metabólica Basal, acorde a la tabla 8 - "*Requerimiento promedio de energía para tres niveles de actividad física ligera, moderada y vigorosa respectivamente de hombres de 18 y más años de la población colombiana*" y tabla 9 - "*Requerimiento promedio de energía para tres niveles de actividad física ligera, moderada y vigorosa respectivamente de mujeres de 18 y más años de la población colombiana*"; para el caso de los adolescentes, los datos corresponden a los consignados en la tabla 7 – "*Requerimiento diario de energía para la población colombiana de niños y niñas de 1 a 18 años, con tres niveles de actividad física habitual*", tablas anteriormente mencionadas de la RIEN.

Composición de las cestas alimentarias.

Dando continuidad, en este apartado se describirá la composición en términos de grupos de alimentos (Tabla de Composición de Alimentos Colombianos – TCAC, ICBF 2018), alimentos, unidades y cantidades para cada uno de los apoyos alimentarios o cestas a suministrar.

Tabla 24 Composición por alimentos y cantidades de las cestas alimentarias.

CESTA COMPLEMENTARIA PARA LA ZONA RURAL DEL META		
CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Arroz blanco	gramos	3.500
Pastas (espaguetis)	gramos	500
Avena en hojuelas	gramos	500
Maíz pira	gramos	250
Harina precocida de maiz blanco	gramos	500
Papa sabanera	gramos	1.000
Plátano hartón verde	gramos	2.500
Plátano hartón maduro – pintón	gramos	2.500
VERDURAS		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Zanahoria	gramos	700
Tomate chonto	gramos	700
Pepino cohombro	gramos	700
Cebolla cabezona	gramos	700
Habichuela	gramos	700
Remolacha	gramos	700
FRUTAS		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Maracuyá	gramos	500
Lulo	gramos	500
Mandarina	gramos	500
Manzana	gramos	500
Tomate de árbol	gramos	500
Guayaba pera	gramos	500
ALIMENTO PROTEICO		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Huevo de gallina, entero, crudo A	unidad	60
Lomitos de atún en lata (lata o pouch de 160 a 184 gr)	unidad	5

LEGUMINOSAS SECAS		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Garbanzo	gramos	500
Arveja verde seca o amarilla	gramos	500
Lenteja	gramos	1.000
Frijol cargamanto, bola roja o radical	gramos	500
LÁCTEOS		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Leche en polvo entera (bolsa x 380 gramos)	unidad	4,00
GRASAS		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Aceite vegetal	mililitros	1.000
AZÚCARES		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Panela	gramos	500
SAZONADORES		
ALIMENTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Limón Tahití	gramos	250
Ajo	gramos	75

De igual manera y con el fin de garantizar una alimentación nutricionalmente variada que permita la salud bioma intestinal y evite el aburrimiento culinario, se contempló una lista de intercambio de alimentos, de manera que a partir de la segunda entrega se cambie como mínimo un alimento por grupo, así:

INTERCAMBIO ALIMENTARIO PARA LA CESTA ALIMENTARIA DE LA ZONA RURAL DEL META

CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS		
NO. DE ENTREGA	**ALIMENTO**	**INTERCAMBIO**
2, 4, 6,8	Pastas (espaguetis)	Conchitas o fideos o macarrones
2, 4, 6	Maíz pira	Maíz blanco trillado
4, 8	Harina precocida de maíz blanco	Cebada perlada
2, 4	Papa sabanera	Yuca llanera
3, 6	Papa sabanera	Papa criolla

VERDURAS		
No. DE ENTREGA	**ALIMENTO**	**INTERCAMBIO**
4, 5, 8	Remolacha	Coliflor o brócoli
2, 4	Cebolla cabezona	Cebolla larga
3, 6	Zanahoria	Ahuyama
ALIMENTO PROTEICO		
No. DE ENTREGA	**ALIMENTO**	**INTERCAMBIO**
3, 6, 8	Lomitos de atún en lata (lata o pouch de 160 a 184 gr)	Sardinas en lata (lata de 425 gramos)
AZÚCARES		
No. DE ENTREGA	**ALIMENTO**	**INTERCAMBIO**
4, 8	Panela	Chocolate de mesa con azúcar

Tabla 25 Intercambio de alimentos para las Cestas Alimentarias

Impresión y empaque de las cestas alimentarias.
Por las características de la cesta, todo aquel alimento diferente de las frutas y las verduras se le denominará abarrotes. Así, los abarrotes deberán estar empacados aparte de las verduras.

Las frutas y verduras serán empacadas de manera individual, por especie y en los pesos con anterioridad mencionados, en el empaque primario designado para tal efecto. El ***empaque primario***, es aquel que se encuentra en contacto directo con el producto a ofrecer, cumple las funciones de aislar o proteger, además de presentar información; para el empaque de las frutas y las verduras se deberá emplear bolsas perforadas (evita la condensación) de polietileno de calibre mínimo 1.2 cuya capacidad mínima de carga sea de 2 kg y en cuanto a dimensiones de 20x35 cm como mínimo, además en una de las caras de la bolsa debe ir el logo del Departamento del Meta por una cara y por la otra la leyenda de "Prohibida su venta".

En cuanto a ***empaque secundario***, cumple con la función del facilitar el manejo y transporte de la cesta, pues permite la agrupación de varios productos complementando así la función del empaque primario. Este será proporcionado durante la primera entrega de las cestas y en la cantidad suficiente para contener todos los productos a suministrar por grupo familiar. Las características de este son: Bolsa para mercado ecológica, reutilizable, en fibras de poliéster impresa a una (1) tinta con capacidad de carga de 15 kilogramos (mínimo), las medidas de esta bolsa serán como mínimo de 46 cm de ancho, 70 cm de alto y 7 cm de fuelle. Para la quinta entrega de las cestas se les entregará bolsa de nuevo, por eso es importante explicar a los beneficiarios de los cupos de las cestas, que deben conservar las bolsas en buenas condiciones físicas e higiénicas para recibir el apoyo nutricional.

Para el transporte de las cestas, desde el centro de operaciones y hasta los puntos de suministro. Se empleará contenedores plásticos rígidos apilables, comúnmente conocidos como canastillas

fruteras con las siguientes características: Dimensiones 40(alto)*60(ancho)*25(fondo) cm; capacidad 22 kilogramos mínimo.

Entrega de las cestas.
La distribución de las cestas se realizará acorde al cuadro anexo "*Distribución de cupos, talento humano, viajes de interventoría y encuentros pedagógicos para los municipios del departamento del Meta sin Villavicencio*", En este se hace clara la distribución de las cantidades por punto y distribución geográfica de los municipios.

La entrega se realizará en los centros Casabe donde se administra la ración servida en caliente, con una periodicidad quincenal y posterior al cotejo del listado de personas registrados para los cupos y asistentes a cada encuentro pedagógico o capacitación programada.

Por esto, se debe contar con por lo menos, para la primera entrega de cada mes, que es cuando se van a hacer las capacitaciones, con tres (3) horas de tiempo por parte de los asistentes para el proceso pedagógico más la entrega de las cestas cada mes; en la segunda quincena de cada mes también se entregan cestas, pero no se realizan capacitaciones. La entrega de cestas se realiza cada quincena durante los ocho (8) meses programados, entregándose cada quincena 1.584 cestas, y durante las 16 quincenas (8 meses) un total de 25.344 cestas.

Consideraciones para la primera entrega.

Volviendo a la separación categórica entre abarrotes, frutas y verduras. Estas últimas, las frutas y verduras, siempre saldrán del centro de operaciones hacía los puntos de entrega en empaque primario individual por especie y en los pesos estipulados dentro de canastillas para el ensamble en el empaque secundario en los centros Casabe donde se hará la entrega a los jefes de hogar.

Por otro lado, los abarrotes únicamente para la primera, quinta, novena y treceava entrega saldrán del centro de operaciones en empaque secundario y en canastillas, para las otras entregas estos serán transportados en las canastillas para ser dispuestos en el empaque secundario, que deberá traer el jefe de hogar en buena condiciones funcionales e higiénicas, al sitio de entrega.

Distribución de cupos, cestas alimentarias y encuentros pedagógicos para los municipios del departamento del meta sin Villavicencio.

No.	***Sitio de Ejecución Municipio***	***Centro de distribución***	***No. Cupos (Cestas Alimentarias)***	***No. De Cestas***	***Capacitaciones / mensuales***
1	Acacías	Acacías: Punto 1 Urbano	0	0	3
2		Acacías: Punto 2 Urbano	0	0	
3		Acacías: Punto 3 Rural	216	54	
4	Guamal	Guamal: Punto 1 Urbano	156	39	2
5	Castilla La Nueva	Castilla La Nueva: Punto 1 Urbano	80	20	1
6	El Castillo	El Castillo: Punto 1 Urbano	160	40	2
7	El Dorado	El Dorado: Punto 1 Urbano	0	0	1

8		El Dorado: Punto 1 Rural	80	20	
9	Cubarral	Cubarral: Punto 1 Urbano	80	20	1
10	San Martin	San Martin: Punto 1 Urbano	0	0	2
11		San Martin: Punto 2 Rural	160	40	
12	Granada	Granada: Punto 1 Rural	120	30	5
13		Granada: Punto 2 Rural	120	30	
14		Granada: Punto 3 Rural	120	30	
15		Granada: Punto 4 Urbano	0	0	
16		Granada: Punto 5 Urbano	0	0	
17		Granada: Punto 6 Urbano	0	0	
18	Fuentedeoro	Fuentedeoro: Punto 1 Rural	160	40	2
19		Fuentedeoro: Punto 2 Urbano	0	0	
20	Puerto Concordia	Pto Concordia: Punto 1 Urbano	0	0	2
21		Pto Concordia: Punto 2: Rural	160	40	
22	Puerto Rico	Pto Rico: Punto 1 Urbano	160	40	2
23	Puerto Lleras	Puerto Lleras: Punto 1 Urbano	0	0	3
24		Puerto Lleras: Punto 2 Rural	184	46	
25	Puerto Gaitan	Puerto Gaitan: Punto 1 Urbano	248	62	4
26	Puerto López	Puerto López: Punto 1 Urbano	0	0	5
27		Puerto López: Punto 2 Rural	120	30	
28		Puerto López: Punto 3 Rural	120	30	
29		Puerto López: Punto 4 Rural	120	30	
30		Puerto López: Punto 5 Rural	0	0	
31	San Carlos de Guaroa	San Carlos de Guaroa: Punto 1 Urbano	0	0	3

32		San Carlos de Guaroa: Punto 2 Rural	200	50	
33	Cumaral	Cumaral: Punto 1 Urbano	0	0	4
34		Cumaral: Punto 2 Rural	120	30	
35		Cumaral: Punto 3 Rural	132	33	
36	Restrepo	Restrepo: Punto 1 Urbano	196	49	3
37	Barranca de Upia	Barranca de Upia: Punto 1 Urbano	80	20	1
38	Cabuyaro	Cabuyaro: Punto 1 Urbano	92	23	2
39	Lejanías	Lejanías: Punto 1 Urbano	216	54	3
40	Mesetas	Mesetas: Punto 1 Urbano	204	51	3
41	San Juan de Arama	San Juan de Arama: Punto 1 Urbano	148	37	2
42	Vistahermosa	Vistahermosa: Punto 1 Urbano	0	0	5
43		Vistahermosa: Punto 2 Rural	160	40	
44		Vistahermosa: Punto 3 Rural	172	43	
45	Uribe	Uribe: Punto 1 Urbano	0	0	3
46		Uribe: Punto 2 Rural	236	59	
47	La Macarena	La Macarena: Punto 1 Urbano	0	0	3
48		La Macarena: Punto 2 Rural	236	59	
49	San Juanito	San Juanito: Punto 1 Urbano	60	15	1
50	El Calvario	El Calvario: Punto 1 Urbano	80	20	1
51	Mapiripán	Mapiripán: Punto 1 Urbano	0	0	2
52		Mapiripán: Punto 2 Rural	160	40	
			5.056	**1.264**	**71**

Tabla 26 Distribución cupos, cestas alimentarias y encuentros pedagógicos para los municipios del departamento del meta sin Villavicencio

Distribución de cupos, cestas alimentarias y encuentros pedagógicos para Villavicencio.

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS, TALENTO HUMANO, VIAJES DE INTERVENTORÍA Y ENCUENTROS PEDAGÓGICOS PARA VILLAVICENCIO.					
No.	***Sitio de Ejecución Comuna / Vereda***	***Centro de distribución***	***No. Cupos (Cestas Alimentarias)***	***No. De Cestas***	***Capacitaciones / mensuales***
1	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 1	160	40	2
2	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 2	160	40	2
3	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 3	160	40	2
4	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 4	160	40	2
5	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 5	160	40	2
6	RURAL	CORREGIMIENTO Punto 6	160	40	2
7	RURAL	CORREGIMIENTO 2: Punto 7	160	40	2
8	RURAL	CORREGIMIENTO 2: Punto 8	160	40	2
			1.280	**320**	**16**

Tabla 26 Distribución cupos, cestas alimentarias y encuentros pedagógicos para Villavicencio

Total Cupos de cestas, total de cestas por quincena:

No. Cupos (Cestas Alimentarias)	***No. De Cestas***
6.336	**1.584**

Tabla 27 Número de cupos, y de cestas alimentarias a entregar cada quincena.

Para un total de 1.584 Cestas complementarias a entregar en cada quincena (durante 16 quincenas), para un total de 25.344 cestas durante todo el proyecto.

Ver anexos: Distribución de cupos, talento humano, viajes de interventoría y encuentros pedagógicos para los Municipios del Departamento del Meta.

Requisitos para acceder al cupo del programa Casabe

- No hacer parte de ningún programa de complementación alimentaria (ración servida en caliente y /o paquetes o cestas nutricionales) con el fin de evitar la duplicidad de acciones al acceder a los cupos, para esto la gerencia PAN cruzará la información de los nombres de

las personas que se inscriban para acceder al cupo (con las alcaldías y diferentes entidades donde se desarrollen programas de alimentación).

- Hacen parte de estos requisitos, los documentos requeridos y los criterios de priorización enunciados en el anexo: F-DS-17 de la Secretaría Social – Gerencia Plan de Alimentación y Nutrición P.A.N.

METODOLOGÍA PARA EL LOGRO DEL OBJETIVO ESPECÍFICO 2.

Objetivo: Crear hábitos alimenticios saludables en la población vulnerable.

Actividad 2.1. ***Fortalecer capacidades en preparación, cuidado y manipulación de alimentos con inocuidad.***

- Responsable: Operador CASABE.
- Esta actividad contempla la contratación de dos (2) profesionales en nutrición y/o dietética o ingeniería de alimentos, (coordinador pedagógico en Villavicencio y el de los municipios), que durante ocho (8) meses, serán los responsables de elaborar y ejecutar el plan de educación no formal, que comprende 87 capacitaciones cada mes (con una duración diaria de 2 horas) a grupos de 20 personas máximo, dirigida a 1.584 jefes de hogar, cada mes será un tema diferente, así: recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria, preparación y manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina, uso y manejo de agua segura para consumo humano, seguridad e inseguridad alimentaria, alimentación saludable, consecuencias de la alimentación no saludable, y disposición y manejo de los residuos del hogar rural, para fortalecer las capacidades de educación nutricional y alimentaria a la población vulnerable a beneficiar con los cupos, en los 29 municipios del departamento; así como la entrega de plegables informativos, para las familias con el objeto de lograr el cambio favorable de los hábitos y prácticas que se deben realizar sobre aspectos de nutrición y alimentación; estas capacitaciones se realizarán en los centros CASABE. una vez capacitados, recibirán la cesta complementaria nutricional. Esta capacitación contará con estación de cafetería con tinto, agua y aromática; esta actividad incluye 42 sets (un set de pendones por cada centro CASABE, donde se realizará la entrega de las cestas) de dos pendones cada uno; Estos coordinadores pedagógicos serán los encargados de articular con el promotor comunitario de los centros CASABE la disponibilidad del sitio, así como la fecha y hora de la realización de las capacitaciones en los centros CASABE.

  Esta actividad incluye el transporte de los capacitadores a los 28 municipios para la realización de las capacitaciones durante los 8 meses.

- Resultados de la actividad: jefes de hogar capacitados.
- Medio de verificación: Evidencia fotográfica y registro de asistencia de las capacitaciones efectuadas.

Capacitaciones.

ITEM	TEMAS DE CAPACITACIONES
1	recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria
2	preparación y manipulación de alimentos.
3	Limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina
4	Uso y manejo de agua segura para consumo humano
5	Seguridad e Inseguridad alimentaria

6	Consecuencias de la alimentación no saludable
7	Hábitos de alimentación saludable
8	Disposición y manejo de los residuos del hogar rural

Tabla 2 Temáticas a fortalecer.

Jornadas de Fortalecimiento de capacidades en Villavicencio – Capacitaciones.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	TIEMPO
1	Servicios profesionales - Coordinador pedagógico. Profesional en nutrición y/o dietética o ingeniería de alimentos "Título profesional y cuatro (4) años de experiencia profesional o título profesional con especialización y un (1) año de experiencia profesional". Dec. 115/2020 más IVA	Honorario /mes	1	8, meses
2	Servicio de educación no formal para grupos de máximo 20 jefes de hogar beneficiados con las cestas alimentarias, temas: - Recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria. - Preparación y manipulación de alimentos. - Limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina. - Uso y manejo de agua segura para consumo humano. - Seguridad e Inseguridad Alimentaria. - Alimentación Saludable. - Consecuencias de la alimentación no saludable. - Disposición y manejo de los residuos del hogar rural.	Jornada	16	8, meses
3	Set de dos (2) pendones, impresos en lona banner, full color, con tubo y cordón medidas 1,2*2 m, así: 1.- Pendón informativo sobre las cestas alimentarias (alimentos y cantidades). 2.- Intercambio alimentario para las cestas. (Uno por cada uno de los puntos donde se entregan cestas). El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Unidad	8	Única

Tabla 32 Elementos que componen las jornadas de fortalecimiento en Villavicencio.

Jornadas de Fortalecimiento de capacidades en Municipios – Capacitaciones

El operador Deberá presentar informes mensuales e informe mensual consolidado con registros de asistencia y fotográfico de todo lo relacionado en las actividades de este componente.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	TIEMPO
1	Servicios profesionales - Coordinador pedagógico. Profesional en nutrición y/o dietética o ingeniería de alimentos "Título profesional y cuatro (4) años de experiencia profesional o título profesional con especialización y un (1) año de experiencia profesional". Dec. 115/2020 más IVA	Honorario /mes	1	8, meses
2	Servicio de educación no formal para grupos de máximo 20 jefes de hogar beneficiados con las cestas alimentarias, temas: - Recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria. - Preparación y manipulación de alimentos. - Limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina. - Uso y manejo de agua segura para consumo humano. - Seguridad e Inseguridad Alimentaria. - Alimentación Saludable. - Consecuencias de la alimentación no saludable. - Disposición y manejo de los residuos del hogar rural.	Jornada	71	8, meses
3	Set de dos (2) pendones, impresos en lona banner, full color, con tubo y cordón medidas 1,2*2 m, así: 1.- Pendón informativo sobre las cestas alimentarias (alimentos y cantidades). 2.- Intercambio alimentario para las cestas. (Uno por cada uno de los puntos donde se entregan cestas). El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Unidad	34	Única

Tabla 3 Elementos que componen las jornadas de fortalecimiento en los demás municipios del Departamento del Meta.

Transporte para capacitadores en los 24 Municipios.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD / MES	MESES
1	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Acacías**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
2	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Guamal**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8

3	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Castilla La Nueva**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
4	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **El Castillo**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
5	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **El Dorado**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
6	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Cubarral**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
7	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **San Martín**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
8	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Granada**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	2	8
9	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Fuentedeoro**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
10	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Puerto Concordia**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
11	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Puerto Rico**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
12	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Puerto Lleras**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	3	8
13	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Puerto Gaitán**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	2	8
14	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Puerto López**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	2	8

15	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **San Carlos de Guaroa**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
16	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Cumaral**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	2	8
17	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Restrepo**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
18	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Barranca de Upía**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
19	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Cabuyaro**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
20	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Lejanías**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traidos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
21	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Mesetas**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traidos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
22	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **San Juan de Arama**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
23	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Vista Hermosa**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	2	8
24	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Uribe**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
25	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **La Macarena**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios tirados a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
26	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **San Juanito**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8

27	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **El Calvario**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traídos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8
28	Transporte desde el municipio de Villavicencio hasta **Mapiripán**, viaje ida y regreso. El valor referenciado fue tomado la circular de racionalización del gasto (27/04/2018) con precios traidos a valor presente.	Viaje Redondo - Ida Y Regreso	1	8

Tabla 4 Viajes ida y vuelta para los capacitadores de los municipios.

Servicio de capacitación - jefes de hogar beneficiados con cestas alimentarias.

APU SERVICIO DE CAPACITACIÓN - JEFES DE HOGAR BENEFICIADOS CON CESTAS ALIMENTARIAS			
TALLER			
Jornada de capacitación para un máximo de 20 personas dictada por un profesional - Un encuentro de aprendizaje completo tipo cátedra: Se prestará servicio de educación, en sesiones de hora cátedra teórica. El proceso formativo se desarrollará por grupos de máximo 20 jefes de hogar en uno de los puntos de distribución de alimentos. El módulo completo de la capacitación tendrá una duración diaria de 2 horas durante 1 día de manera teórica en las instalaciones anteriormente mencionadas. Respecto a las horas laborales mensuales, el inciso segundo del artículo 71 de la ley 30 de 1992 señala que los profesores de tiempo completo deben laborar 40 horas semanales; es su jornada laboral máxima, y el mes laboral de 30 días tiene 4.28 semanas, que multiplicado por las 40 horas semanales arroja que las horas laborales del mes en un docente de instituciones privadas de educación superior son 171.2 horas. Ahora bien, teniendo en cuenta que la tabla de honorarios resolución 115 de 2020 del Departamento del Meta, estipula una asignación mensual de $3'286.000, para un profesional. Y que acorde la sala laboral de la Corte Suprema de Justicia en sentencia SL601-2022 "*para determinar el valor de la hora cátedra mínima que ha debido percibir el demandante, era necesario dividir el equivalente de ocho salarios mínimos legales mensuales vigentes, entre el número de horas laboradas al mes (171,2)*" tenemos que Hora Cátedra Profesional = [($3'286.000*8)/171.2] = $153.551			
Descripción	**Unidad**	**Cantidad/ Día**	**Nº Días**
Estación de cafetería con tinto para un máximo de 50 personas, agua y aromática. Incluye: Vasos, azúcar, mezcladores y personal de servicio. (Circular racionalización)	Unidad	1	0,50
Plegable - Impreso a full color, 3 caras, propalcote 150 gr. (Circular racionalización)	Unidad	20	1,00
Video beam. (Circular racionalización)	Unidad	1	0,50
Hora cátedra dictada por profesional del Área de las Ciencias de la salud. Para el cálculo del valor de la hora cátedra se toma como base el total de honorarios mensual para un profesional según Decreto Departamental No. 115 de 2020 y se aplica el cálculo según sentencia SL601-2022.	Horas de formación	2	1,00

Tabla 35 Componente fijo por capacitación.

ASPECTO SOCIAL

Las actividades que contempla el proyecto ayudan a las personas beneficiarias de los cupos ya que, al garantizarles una ración de alimento diario se les restituye el derecho a estar protegido contra el hambre, y a su vez a tener una vida más saludable y activa que les permite el desarrollo de sus capacidades y potencialidades.

Asistir a recibir la ración servida en caliente, así como las cestas (para personas de zona rural de difícil acceso) y las capacitaciones en temas de alimentación nutricional, les permite a los beneficiarios de los cupos, desarrollar capacidades para la vinculación educativa, laboral y cultural, así como la inclusión a la sociedad, generando seguridad y bienestar. El hacerlos partícipes de las acciones que contempla el proyecto, partiendo de la asistencia a los centros casabe promueve estilos de vida saludable, ya que según la OMS estos son un cconjunto de hábitos que mejoran el bienestar físico, mental y social.

El que las personas vulnerables a beneficiarse mediante estos cupos, reciban un alimento diario de calidad y nutritivo, es una forma de inclusión social, al abrirles una puerta para participar en la sociedad en mejores condiciones, sin discriminación, promoviendo la equidad y la justicia.
El derecho a la alimentación es un derecho fundamental en Colombia que está consagrado en la Constitución Política, donde el Estado garantiza el acceso a alimentos sanos, nutritivos y suficientes.
Otra acción importante es que en el desarrollo del proyecto los operadores realicen las compras a los productores locales, ya que de esta forma se incentiva y garantiza a los agricultores a seguir produciendo alimentos, y también se fortalece la seguridad alimentaria. Siendo esta una estrategia dirigida al fomento y aumento del consumo de alimentos procedentes de la producción local y territorial.

Apoyados en la política de Seguridad Alimentaria del departamento del Meta, este proyecto destaca la aplicación de las siguientes líneas estratégicas: 1 " Mejorar la competitividad territorial a través del fomento de la producción, transformación y comercialización sostenible de alimentos de importancia en la canasta básica", 3 "Brindar atención integral a población vulnerable y en riesgo de inseguridad alimentaria, en especial primera infancia, adulto mayor y comunidades indígenas y afrodescendientes", 4 "impulsar la participación de las mujeres y jóvenes, en especial de las zonas rurales, en las acciones desarrolladas en el marco de la Política Departamental SAN", 5 "Promover hábitos y estilos de vida saludable que contribuyan a mejorar el estado de salud y nutricional de los habitantes del departamento". (Gobernación del Meta, 2017).

DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN EL ESTUDIO PREVIO:

No.	DOCUMENTO
1	Solicitud Certificado del Banco de Programas y Proyectos de Inversión para Ejecución de Recursos. (Recursos de Inversión). F-BS-01.
2	Certificado del Registro en el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Departamental BPPID. (Recursos de Inversión). F-PE-19.
3	Estudios del Sector F-BS-37.
4	Estudio de Mercado (Invitaciones a Cotizar) (Cotizaciones)
5	Presupuesto Oficial. F-BS-13.
6	Solicitud Certificado de Disponibilidad Presupuestal. F-BS-03.
7	Certificado de Disponibilidad Presupuestal
8	Estudios Previos. F-BS-32.
9	Anexo Base de datos pequeños productores – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
10	Minutas patrón

ESTUDIOS ECONÓMICOS Y DE MERCADO:

ANÁLISIS DEL SECTOR: Documento anexo realizado en cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, donde señala el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional y técnica.

ESTUDIO DE MERCADO: La entidad para determinar el costeo de la ración servida en caliente y cestas nutricionales complementarias, determino los ítems relacionados a continuación:

VILLAVICENCIO

ÍTEM	CANTIDAD	UNIDAD
Profesionales en áreas relacionadas con el manejo de alimentos, aplicación de BPM Y GESTION DE CALIDAD	1	Honorario / mes
Profesional Nutricionista y/o Dietista	1	Honorario / mes
Coordinador de Servicio - Capital	1	Honorario / mes
Promotor comunitario	46	Salario / mes
Promotor de servicio de alimentación	46	Salario / mes
Manipuladores de alimentos	120	Salario / mes
Disponibilidad de inmuebles para puntos de atención	46	Mes
Depreciación de menaje	46	Mes
Raciones todo el proyecto	1.532.363	Ración servida
Dotación	120	Una dotación por cuatrimestre
Capacitación (3 grupos de manipuladores)	3	Capacitación
Elementos de aseo	46	Mes/punto
Transporte semanal de alimentos desde centro de acopio a puntos de atención.	32,6	Semana

MUNICIPIOS

ÍTEM	CANTIDAD	UNIDAD
Profesionales en áreas relacionadas con el manejo de alimentos, aplicación de BPM Y GESTION DE CALIDAD	1	Honorarios / mes
Profesionales Nutricionista y/o Dietista	1	Honorarios / mes
Coordinador de Servicio - Municipios	1	Honorarios / mes
Promotor comunitario	52	Honorarios / mes
Promotor de servicio de alimentación	52	Salario / mes
Manipuladores de alimentos	119	Salario / mes
Disponibilidad de inmuebles para puntos de atención	52	Mes
Depreciación de menaje	52	Mes
Raciones todo el proyecto	1.494.384	Ración servida
Dotación	119	Una dotación por cuatrimestre
Capacitación (3 grupos de manipuladores)	3	Capacitación
Elementos de aseo	52	Mes/punto

Transporte semanal de alimentos desde centro de acopio a puntos de atención.	32,6	Semana

- Todos los precios de los alimentos fueron tomados de los boletines de SIPSA y boletines de CORABASTOS.
- Los servicios públicos de los centros casabe se realizó una proyección a partir de los estimados para el proyecto con BPIN 2022005500305 más ajuste por inflación.
- La Dotación de los operarios procesadores de alimentos se realizaron cotizaciones con empresas que suministran este tipo de elementos.
- Los precios establecidos para las capacitaciones a los manipuladores de alimentos se realizaron con base en la circular de racionalización del gasto de abril de 2018 ajustando el IPC y el Decreto 115 de 2020 y se aplicó el cálculo según sentencia SL601-2022.
- Los elementos de aseo: se realizó cotizaciones con empresas que suministran estos elementos.

COSTEO DE CESTAS ALIMENTARIAS PARA ZONAS RURALES

ÍTEM	CANTIDAD	UNIDAD
Cestas (alimentos) todo el proyecto	20.224	unidad
Canastillas frutera plástica apilable. Dimensiones: 40(alto)*60(ancho)*25(fondo) cm. Capacidad: 22 kilogramos mínimo	305	unidad
Empaque primario (frutas y verduras) - Bolsa en polietileno, calibre mínimo 1.2 perforada para evitar condensación, capacidad: mínimo 2kg, dimensiones mínimas 20x35 cm. Impresa por ambas caras	262.912	unidad
Empaque secundario - Bolsa para mercado ecológica, reutilizable, en fibras de poliéster impresa a 1 tinta con capacidad de carga de 15 kilogramos (mínimo). Medidas mínimas: 46 cm ancho, 70 cm alto y 7 cm de fuelle.	10.112	unidad
Manipuladores de alimentos	5	salario/mes
Transporte quincenal de alimentos desde centro de acopio a puntos de atención.	16	quincenas

- Todos los precios de los alimentos fueron tomados de los boletines de SIPSA y boletines de CORABASTOS.
- El transporte fue realizado con empresas que prestan este tipo de servicios.

El estudio de mercado se publica en un documento anexo

ESTUDIOS JURÍDICOS:

El artículos 2° de la Ley 1150 de 2007 establece que 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 una serie de reglas allí descritas, dentro de ellas se encuentra la de selección abreviada, la cual corresponde a la modalidad de escogencia objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual, una de cuyas causales es la prevista en el literal d), que establece: "d) La contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto; en cuyo caso la entidad deberá iniciar la selección abreviada dentro de los cuatro meses siguientes a la declaración de desierta del proceso inicial".

Teniendo en cuenta lo establecido en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015: ***ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.22. Contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto.*** *La Entidad Estatal que haya declarado desierta una licitación puede adelantar el Proceso de Contratación correspondiente aplicando las normas del proceso de selección abreviada de menor cuantía, para lo cual debe prescindir de: a) recibir manifestaciones de interés, y b) realizar el sorteo de oferentes. En este caso, la Entidad Estatal debe expedir el acto de apertura del Proceso de Contratación dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la declaratoria de desierta.* Considerando que el proceso de selección **GCSJ-LP-007-2025,** fue declarado desierto, la modalidad de Selección para la escogencia del Contratista será una **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA.**

En ningún caso el futuro contrato generará relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrará por el término estrictamente indispensable.

TIPO DE CONTRATO: El contrato a celebrar por parte de la Departamento del Meta es un contrato de prestación de servicios.

OBLIGACIÓN DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO. En desarrollo y cumplimiento del objeto del contrato el Departamento se obliga a:

1. Constituir la Reserva Presupuestal que garantice el giro de los recursos del contrato.
2. Cancelar el valor pactado en el contrato en las condiciones establecidas siempre y cuando el supervisor certifique el cumplimiento del objeto contractual.
3. Nombrar un servidor público como Supervisor del contrato, dentro de los términos que no afecten el desarrollo normal del mismo.
4. Evaluar y aprobar a través del supervisor del contrato los informes presentados por el contratista establecidos para tal fin.
5. Vigilar a través del Supervisor que se ejecute y sean cumplidas las obligaciones del contrato.
6. Elaborar y tramitar a través del Supervisor la Finalización y/o Liquidación del contrato en el término legal.
7. Las demás estipuladas por la Ley y las que se desprendan de la naturaleza del contrato.

OBLIGACIONES GENERALES DE LA INTERVENTORIA. El Departamento del Meta ejercerá la vigilancia y control del presente contrato, a través de la interventoría contratada para tal fin, la cual tendrá las siguientes obligaciones:

1. Rendir informes escritos los cuales deben contener el resumen del desarrollo del contrato.
2. Suscribir Actas de Inicio, Finalización y/o Liquidación del contrato.
3. Informar oportunamente a la Secretaría Jurídica cualquier anomalía o incumplimiento por parte del contratista.
4. 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.
5. Dar cumplimiento a la Ley 594 del 2000 (Ley General de Archivo).
6. Dar cumplimiento al Decreto No. 075 de 2021 por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Departamento del Meta.
7. Publicar en la plataforma electrónica del SECOP todos los documentos del proceso que hacen parte integral de la etapa contractual y postcontractual.

8. Allegar de manera oportuna, dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio la información requerida por la plataforma SIA OBSERVA para su publicación.
9. La interventoría deberá responder por la calidad y veracidad de la información reportada en las plataformas electrónicas (SECOP y SIA OBSERVA), así como, en el expediente físico que reposa en el Archivo de Gestión de la Gerencia de Asuntos Contractuales, en las diferentes etapas del proceso hasta su finalización y/o liquidación.
10. Las demás que se deriven del concurso de méritos por el cual fue seleccionado el interventor.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (APLICA PARA LOS DOS LOTES):

GENERALES:

1. Acatar las sugerencias de la supervisión encaminadas a mejorar el proceso.
2. Garantizar la afiliación ante el sistema de seguridad social integral en los términos establecidos en la ley 100 de 1993, (EPS, Fondo de Pensiones y ARL) y presentar constancia de pago durante la ejecución del contrato, conforme al acápite de FORMA DE PAGO.
3. El contratista dentro del monto del contrato debe garantizar los gastos de transporte, materiales, insumos de apoyo logístico necesarios para el desarrollo del objeto del contrato.
4. Dar cumplimiento a la Ley 594 del 2000 (Ley General de archivo).
5. Prestar los servicios con el personal y elementos propuestos, cualquier cambio será previamente autorizado por el Supervisor siempre que no sea de perfil inferior al ofertado.
6. Las actividades no se pueden realizar con personas o material que pueda interpretarse como mensajes de inclinación política, social, racial, religiosa o cualquier otro que pueda ofender o causar agravio a un grupo de personas.
7. Actuar de buena fe y diligentemente para con el supervisor del departamento y de la Gobernación del Meta; teniendo en cuenta que el Contratista se considera un colaborador del Estado en el cumplimiento de los fines sociales que busca la contratación, acorde con el estatuto contractual. Por lo cual, además deberá avisar oportunamente de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
8. Entregar el informe de actividades al supervisor, dentro de los cinco (5) días siguientes, cumplido el periodo mensual o parcial de ejecución del contrato.
9. Suscribir Actas de Inicio, Finalización y/o Liquidación del contrato.
10. Cobrar los bienes y/o servicios suministrados y certificados por el Supervisor, con cargo al contrato de acuerdo al acápite FORMA DE PAGO, para lo cual deberá radicar cuenta, con todos los soportes documentales requeridos en los formatos del Sistema Integrado de Gestión de la Gobernación del Meta, publicados en la página web de la entidad.
11. Guardar la debida reserva y confidencialidad sobre los documentos que le sean entregados o tenga conocimiento con ocasión de la ejecución del contrato; así mismo abstenerse de hacer uso de la información de la población objeto, obtenida con ocasión o como consecuencia directa de la ejecución del contrato.
12. Pagar y asumir los impuestos a que haya lugar, así como las demás obligaciones legales y tributarias que le competan de acuerdo con el marco normativo.
13. Cumplir las disposiciones y lineamientos dados en favor de la prevención, eliminación de lesiones, enfermedades y víctima mortal por ocasión del trabajo en el marco legal aplicable a los trabajadores en términos de seguridad y salud en el trabajo.
14. Cumplir las disposiciones y directrices en favor de la prevención de la contaminación y la protección del medio ambiente a través del control adecuado de residuos y consumo responsable de recursos.

15. Conocer y dar cumplimiento a las políticas y procedimientos de seguridad de la información establecida por la organización, pertinente al desarrollo del objeto contractual, de conformidad con lo estipulado en el Sistema Integrado de Gestión.
16. Cargar en la plataforma del SECOP los documentos soporte de la cuenta de cobro junto con los informes de ejecución a más tardar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de elaboración de la misma.
17. Las demás que por naturaleza del contrato se requieran en el transcurso del mismo.

AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Según las características de los bienes o servicios a adquirir, la dependencia ordenadora del gasto identificó las obligaciones SST y Ambientales que se relacionan a continuación:

1. Implementar y desarrollar un *Plan de Saneamiento Básico* en cada centro CASABE y bodega de almacenamiento, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El cual estará a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría.
2. Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina).
3. Fomentar una conciencia ecológica en los beneficiarios de los cupos.
4. Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo.
5. El Programa de alimentación y nutrición Casabe genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables. Por lo tanto, en cada centro CASABE se deberá realizar disposición adecuada de residuos en puntos ecológicos (Blanco: Aprovechables, Verde: Orgánicos Aprovechables, Negro: No Aprovechables) y papeleras (Papel de Oficina).
6. Los aceites y grasas no deben disponerse o verterse en el sistema de desagüe o alcantarillado. Estos residuos líquidos deberán ser envasados en recipientes rotulados para luego ser entregados a empresas encargadas de recolección de aceites usados de cocina. Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección.
7. Llevar un registro de la cantidad de residuos orgánicos e inorgánicos generados en cada uno de los centros Casabe durante la ejecución del contrato.
8. Adquirir y utilizar bienes y servicios amigables con el medio ambiente.
9. Aportar a los aspectos ambientales: Ahorro de energía (apagar equipos), ahorro de agua (utilizar sólo la necesaria) y ahorro de papel (hacer uso del correo e imprimir a doble cara y solo lo necesario).
10. Contribuir al cumplimiento de las políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Sistema de Gestión Ambiental (Ambiente de trabajo libre de sustancias psicoactivas, alucinógenos, enervantes o que creen dependencia como cigarrillo, vapeadores o alcohol).
11. Cumplir con las normas de seguridad vial (uso adecuado del cinturón de seguridad, casco, respetar límites de velocidad, entre otros).

ESPECÍFICAS:

1. Ejecutar el objeto contractual en los términos y condiciones establecidos en el presente documento, en los pliegos, adendas y contrato, igualmente, el contratista deberá mantener durante toda su ejecución los factores de ponderación ofertados para la cual la interventoría

deberá adjuntar certificación del cumplimiento de esta obligación en cada autorización de pago.

2. Atender y dar respuesta oportuna a los requerimientos del, supervisor y/o Interventor del contrato, así mismo, acatar las sugerencias de la entidad territorial en cabeza de la Secretaría Social y de la interventoría encaminadas a mejorar el proceso.
3. Prestar los servicios con el personal y elementos presentados en su propuesta, cualquier cambio será previamente autorizado por el Supervisor y/o interventor de siempre que no sea de perfil inferior al ofertado.
4. Consultar con el supervisor del contrato y/o Interventor del contrato las actividades, decisiones, materiales, comunicaciones y/o situaciones Irregulares relacionadas con la ejecución del contrato.
5. Coordinar técnica y operativamente las acciones necesarias para desarrollar el objeto del contrato, a través del supervisor y/o Interventor del contrato, así como, mantener y garantizar una comunicación ágil y efectiva entre la Secretaría Social y/o su delegado, el supervisor y/o Interventor del contrato.
6. Participar en las reuniones que la Secretaría Social del Meta, el Supervisor y/o Interventor del contrato convoquen para planear, hacer seguimiento a la ejecución y socializar los resultados del futuro contrato.
7. Utilizar la Imagen del logo del Departamento del Meta de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario, podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra Índole.
8. Asumir los riesgos establecidos en el proceso de selección.
9. Colaborar con el Departamento en el suministro y respuesta de la Información correspondiente, para efectos de que el Departamento de respuesta a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano o comunidad en general en relación con la ejecución, desarrollo o Implementación del contrato objeto del presente documento.
10. Suministrar al Departamento del Meta, al supervisor del contrato y/o Interventor toda la Información que se requiera con el fin de que estos puedan verificar el cumplimiento de los requisitos y compromisos tanto contractuales como los legales a que haya lugar en razón del futuro contrato.
11. No ceder todo o parte del futuro contrato sin la autorización previa y escrita del Departamento del Meta. La solicitud deberá informar las razones que motivan la necesidad de la cesión, las calidades y requisitos del cesionario deberán ser iguales o superiores, y en caso de requerir cesión parcial deberá informar de manera expresa que actividades derivadas del contrato requiere ceder.
12. Mantener la reserva profesional sobre la Información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del futuro contrato.
13. Dar aviso de al Departamento del Meta en el evento de presentarse circunstancias de caso fortuito o fuerza mayor durante la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección, adjuntando las pruebas que demuestren el hecho.
14. Destinar única y exclusivamente los recursos para dar cumplimiento al objeto del futuro contrato.
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 Social, a través del supervisor y/o Interventor del contrato.

17. Al finalizar la ejecución y para el trámite del último pago, el operador deberá presentar a la supervisión e Interventoría, un informe final que consolide la información solicitada en los informes de las entregas durante el plazo de la operación.
18. Contar con la Infraestructura necesaria y adecuada para ejecutar el objeto contractual.
19. Presentar planilla de pago de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y parafiscales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 de todo el personal contratado, además de adjuntar certificación de paz y salvo expedida por el contador o revisor fiscal de acuerdo con el formato establecido por la entidad, con copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios.
20. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente.
21. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido.
22. Cumplir, registrar y reportar mensualmente el 30% obligatorio más el porcentaje adicional presentado en la oferta para las compras locales de la operación (En el caso que aplique) atendiendo las disposiciones contenidas en la Ley 2046 de 2020; Se determina como la unidad geográfica de compra local a todos los medianos pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones o asociaciones que se encuentren establecidos en los municipios del Departamento del Meta.
23. En cumplimiento del Decreto 1860 de 2021, el contratista deberá destinar al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, en una proporción no inferior al 5 % de los bienes o servicios requeridos.
24. 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.
25. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas por condiciones de almacenamiento o por cosecha o en su defecto presentar justificación técnica que será revisada por la supervisión y/o Interventor, para su autorización.
26. Implementar formatos de inspección y control que den cuenta del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en los centros Casabe, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Dicha obligación será verificada conforme al Plan de Saneamiento Básico.
27. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS) a través del formato de trazabilidad.
28. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e Interventoría y presentar los debidos Informes a la secretaría social, en el caso que aplique.
29. Obtener 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, con fecha de expedición no superior a un (1) año y con concepto higiénico sanitario FAVORABLE, el cual deberá mantenerse dentro de toda la ejecución del contrato.
30. Realizar la reposición de los elementos de dotación de los manipuladores de alimentos cada vez que sea necesario.

31. Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en la norma sanitaria y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela), reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.
32. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico que contenga 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.
33. Suministrar alimentos nutricionales de calidad e inocuidad a la población vulnerable del departamento: Para el desarrollo de esta actividad se establecerán 98 centros CASABE en el Departamento del Meta, entre ellos 46 en Villavicencio y 52 en municipios con el propósito de brindar a 18.569 personas un alimento diario para garantizar la ingesta del 30% de requerimientos nutricionales diarios a través de la entrega de una ración servida en caliente (3.026.747 raciones) en total durante los ocho (08) meses de ejecución de esta actividad.
34. Suministrar cestas nutricionales complementarias para la población vulnerable de zonas rurales de difícil acceso: la entrega quincenal de 1.584 cestas complementarias nutricionales para familias (4 personas por familia, es decir 4 cupos) de zonas rurales de difícil acceso en los 29 municipios del departamento (25.344) cestas complementarias nutricionales en total, durante los ocho (08) meses de ejecución de esta actividad). El total de cupos de beneficiarios de raciones servidas en caliente y cestas nutricionales complementarias que se contempla mensualmente para todo el proyecto es de: 24.905
35. Fortalecer capacidades en preparación, cuidado y manipulación de alimentos: la primera actividad contempla la contratación dos (2) profesionales (coordinador pedagógico en Villavicencio y el de los demás municipios) durante ocho (8) meses, quienes serán los responsables de elaborar y ejecutar el plan de educación no formal, que comprende 87 capacitaciones cada mes en la primera quincena (con una duración diaria de 2 horas) a grupos de 20 personas máximo, dirigida a 1.584 jefes de hogar, cada mes será un tema diferente, así: recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria, preparación y manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina, uso y manejo de agua segura para consumo humano, seguridad e inseguridad alimentaria, consecuencias de la alimentación no saludable, hábitos de alimentación saludable, y disposición y manejo de los residuos del hogar rural, para fortalecer las capacidades de educación nutricional y alimentaria a la población vulnerable a atender en los 29 municipios del departamento; así como la entrega de plegables informativos, para las familias con el objetivo de lograr el cambio favorable de los hábitos y prácticas que se deben realizar sobre aspectos de nutrición y alimentación; estas capacitaciones se realizaran en los centros CASABE. una vez capacitados, recibirán la cesta complementaria nutricional. Cada capacitación contará con estación de cafetería con tinto, agua y aromática; Esta actividad incluye 42 sets (un set de pendones por cada centro CASABE, donde se realizará la entrega de las cestas) de dos pendones cada uno. Estos coordinadores serán los encargados de articular con el promotor comunitario de los centros CASABE la disponibilidad del sitio, así como la fecha y hora de la realización de las capacitaciones en los centros CASABE. Esta actividad incluye el transporte de los capacitadores a los 28 municipios (ida y regreso) para la realización de las capacitaciones durante 8 meses.
36. El Operador garantizará los servicios administrativos tales como: Alquiler y arriendos.
37. Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para la población participante objeto del servicio. No obstante, el operador podrá enviar cantidades de alimentos superiores para las preparaciones de alimentos del personal del Casabe, como son manipuladores y promotores (comunitario y de alimentación).

38. Elaborar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, y de los equipos existentes en cada CASABE e implementarlo durante la ejecución contractual.
39. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y gas a cada Casabe.
40. Disponer en la sede administrativa una carpeta en físico que contenga 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.
41. En el inicio de la ejecución contractual y antes de la presentación del primer informe, de manera concertada entre la Interventoría, la supervisión y el operador, se establecerán los medios de verificación adecuados para soportar la ejecución de cada obligación contractual.

ETAPA DE ALISTAMIENTO:

1. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las bodegas de almacenamiento.
2. Acreditar el inicio de los trámites correspondientes a fin de obtener 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.
3. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente.
4. Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, y de los equipos existentes en cada centro Casabe.
5. Implementar y desarrollar un *Plan de Saneamiento Básico* en cada centro CASABE y bodega de almacenamiento, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este último, debe estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría y debe incluir como mínimo, objetivos, los procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:
   a) Programa de Limpieza y Desinfección.
   b) Programa de Desechos Sólidos y Líquidos.
   c) Programa de Control de Plagas
   d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable
   e) Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y gas a cada Casabe.
   f) Elaborar, para la aprobación de la Gerencia PAN- Plan de Alimentación y Nutrición-, un ciclo de menús con un mínimo de 15 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en el presente Lineamiento y entregar la respectiva lista de intercambios.
6. Elaborar y ubicar en lugar visible del centro Casabe, el Formato de información general, el cual debe presentar la siguiente información:
   a) Nombre del Casabe.
   b) Número del contrato o convenio.
   c) Fecha de inicio.
   d) Nombre o razón social del Operador
   e) NIT
   f) Número de días de atención
   g) Número total de cupos asignados
   h) Número de manipuladoras de alimentos
   i) Atención al ciudadano del operador y del apoyo a la supervisión
7. Garantizar la disponibilidad de los inmuebles para el funcionamiento de cada uno de los centros CASABE de acuerdo con la ubicación concertada con la Supervisión y/o

Interventoría, llevando a cabo las adecuaciones necesarias para dar cumplimiento a la normatividad vigente y que cuenten con los servicios públicos necesarios para la operación.

8. Garantizar que los inmuebles cuenten con el servicio de gas natural y en caso de no contar con este, se deben implementar pipetas de gas de acuerdo a la capacidad del servicio y se debe prever la reposición una vez termine su contenido.
9. Presentar de las hojas de vida del personal requerido para la operación en cumplimiento de los objetivos específicos y garantizar su respectiva contratación.
10. Capacitar a los Promotores de servicio de alimentación en temas relacionados con protocolos, diligenciamiento de formatos, Buenas Prácticas de Manufactura e inventarios.
7. 11. Capacitar al personal Manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y guía de preparación de alimentos, así como presentar el carné de manipulación vigente.
8. 12. Elaborar, para la aprobación de la Gerencia PAN- Plan de Alimentación y Nutrición-, un ciclo de menús con un mínimo de 15 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en el proyecto y entregar la respectiva lista de intercambios.
9. 13. Disponer del equipo y menaje mínimo para la operación, de acuerdo con las cantidades descritas en el presente documento y el lineamiento técnico del proyecto, teniendo en cuenta las consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente para el contacto con los alimentos y mantenerlo durante la ejecución contractual.
10. 14. El contratista deberá presentar a la interventoría del contrato un Plan de Contingencia por cada municipio comprendido en el objeto contractual, en el cual se identifiquen y describan las acciones específicas asociadas a cada servicio público domiciliario, garantizando de esta manera la continuidad, oportunidad y eficiencia en el desarrollo de las actividades a su cargo.

REQUISITOS HABILITANTES.

Para establecer los requisitos habilitantes se debe realizar de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 Decreto 1082 de 2015 y demás normas que regulen los procesos de selección, así mismo, se debe tener en cuenta:

- Riesgo del proceso de contratación,
- El valor del contrato objeto del proceso de contratación,
- El análisis del sector económico respectivo,
- El conocimiento de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial.

Las propuestas se evaluarán de acuerdo con la siguiente tabla:

CRITERIO	HABIL/ NO HABIL
Evaluación jurídica	Hábil/ No hábil
Evaluación técnica	Hábil/ No hábil
Evaluación Financiera	Hábil/ No hábil
Organizacional	Hábil/ No hábil
CALIFICACIÓN	**HABIL/ NO HABIL**

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO (Lote 1 y Lote 2):

La capacidad jurídica del proponente para prestar los bienes obras, o servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales y la capacidad del representante legal de las personas jurídicas para celebrar contratos y si requiere, autorizaciones para el efecto con ocasión de los límites a la capacidad del

representante legal del interesado en relación con el monto y el tipo de las obligaciones que puede adquirir a nombre del interesado.

PERSONA NATURAL: Deberá anexar la siguiente documentación:

1. Carta de presentación de la propuesta.
2. Pacto de probidad.
3. Garantía de seriedad de la propuesta.
4. Inscripción en el registro único de oferentes – RUP
5. Registro mercantil: donde conste que su actividad mercantil está directamente relacionada con el objeto de la presente contratación, con una expedición no superior a treinta (30) días anteriores a la presentación de la propuesta, con renovación de la matricula mercantil vigente.
6. Registro único tributario: Los proponentes deberán estar inscritos ante la D. I. A. N.; para demostrarlo deberán allegar copia del Registro Único Tributario, debidamente actualizado.
7. Copia de la cédula de ciudadanía (Ampliada al 150%).
8. Libreta militar y/o Certificado de situación militar expedido por el Comando de reclutamiento y control de reservas. (aplica para hombres menores de 50 años).
9. Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta)
10. Certificado de antecedentes disciplinarios (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
11. Certificado de antecedentes judiciales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
12. Certificado de medidas correctivas y certificado de registro de deudores alimentarios morosos - REDAM - (con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta).
13. Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo.
14. Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
15. Carta de Compromiso.
16. Declaración juramentada de que la persona jurídica y su representante legal no se encuentran incursos en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el estado.
17. Declaración de multas y sanciones.
18. Comprobante de afiliación o planilla de pago al Sistema General de Seguridad Social o certificado de pago de la planilla correspondiente.
19. DECLARACIÓN DE BIENES Y RENTAS Y DECLARACIÓN DEL REGISTRO DE CONFLICTO DE INTERES – SIGEP II, conforme lo establece la Ley 2013 de 2019, artículo 2) literal g.

PERSONA JURÍDICA: Deberá anexar la siguiente documentación:

1. Carta de presentación de la propuesta.
2. Pacto de probidad.
3. Garantía de seriedad de la propuesta.
4. Inscripción en el registro único de oferentes – RUP
5. Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, el certificado deberá cumplir con los siguientes requisitos: 1) fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección; 2) con renovación de la matricula mercantil vigente. 3) el objeto social de la persona jurídica deberá

estar acorde con el objeto de las actividades a contratar; 4) la duración de la persona jurídica deberá ser igual o superior a la del plazo de ejecución del contrato y un (1) año más. Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, deberá presentar copia del acta de la junta de socios o junta directiva, en la cual haya sido autorizado para presentar la propuesta y celebrar el respectivo contrato en caso de resultar adjudicatario del mismo. En todo caso. Dicha autorización debe ser anterior a la fecha de presentación de la propuesta.

6. Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal (Ampliada al 150%).
7. libreta militar y/o Certificado de situación militar expedido por el Comando de reclutamiento y control de reservas. (aplica para hombres menores de 50 años).
8. Registro único tributario, deberá presentarse con la propuesta fotocopia del RUT, actualizado, expedida por la DIAN.
9. Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal de la persona jurídica y representante legal (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
10. Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona jurídica y representante legal (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
11. Certificado de antecedentes Judiciales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
12. Certificado de medidas correctivas y certificado de registro de deudores alimentarios morosos - REDAM - (con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta).
13. Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo.
14. Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
15. Carta de Compromiso.
16. Declaración juramentada de que la persona jurídica y su representante legal no se encuentran incursos en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el estado.
17. Declaración de multas y sanciones.
18. Documento que acredite la constitución de consorcio o unión temporal: cuando el contratista sea un consorcio o unión temporal, deberá adjuntar los certificados de existencia y representación legal de cada uno de sus integrantes (si son personas jurídicas).
19. En el caso de consorcios se establecerá en el documento de constitución el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
20. En el caso de que el contratista sea una unión temporal en el documento de constitución, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en el contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento de la entidad.
21. Los consorcios y uniones temporales designarán, en el respectivo acto de constitución la persona que los representará para todos los efectos.
22. Certificación del representante legal, revisor fiscal o contador que indique estar al día en el pago con los aportes al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales y aportes parafiscales, de sus empleados seis (6) meses antes del cierre del proceso.
23. DECLARACIÓN DE BIENES Y RENTAS Y DECLARACIÓN DEL REGISTRO DE CONFLICTO DE INTERES – SIGEP II, conforme lo establece la Ley 2013 de 2019, artículo 2) literal g.

PARÁGRAFO PRIMERO: Será responsabilidad del Comité Evaluador verificar los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, REDAM y de delitos sexuales durante el proceso de evaluación. En caso de que el proponente o cualquiera de los integrantes de un proponente plural cuente con alguno de los anteriores antecedentes mencionados vigentes, la propuesta será rechazada.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el caso de las Uniones Temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con estos requisitos, presentando copia de los documentos.

PARÁGRAFO TERCERO: Para el caso de ofertas presentadas por ESAL o como integrantes de Unión Temporal, Consorcio o Sociedad futura, el oferente allegará el certificado de inspección, vigilancia y control, expedida por la entidad competente con fecha de expedición no superior a treinta (30) días anteriores al cierre del proceso.

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

Los interesados deberán anexar carta de presentación firmada por el representante de la persona jurídica, consorcio o unión temporal y diligenciada de acuerdo con el modelo suministrado en el anexo número 1. En el evento de que la propuesta sea presentada y suscrita por apoderado, se deberá adjuntar el poder que para tal efecto así lo faculte.

En la carta de presentación, el oferente debe indicar cuál de la información suministrada en la propuesta, es de carácter reservado, señalando la norma que le otorga tal naturaleza.

Parágrafo 1: En la Carta de presentación de la propuesta se deberán indicar EXPRESAMENTE el LOTE o los LOTES para los cuales se presenta la oferta.

1.1. VIGENCIA DE LA OFERTA

La propuesta debe tener una vigencia de mínimo tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los proponentes deberán extender el período de validez, en razón de la prórroga en los plazos de adjudicación o firma del contrato, so pena de que se entienda que desisten de la misma.

2. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Los proponentes no podrán encontrarse incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, los Artículos 1, 2, 3, 4, 5 y 90 "INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO DEL CONTRATISTA" de la Ley 1474 de 2011, la Ley 1150 de 2007, y normas concordantes en general, así mismo, no debe estar reportado en el Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con lo previsto en el Numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 (Código Disciplinario Único), en concordancia con el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000. En caso de que un PROPONENTE se encuentre relacionado en el Boletín de Responsables Fiscales, se le hará la advertencia que debe acreditar la cancelación de las obligaciones contraídas o la vigencia de un acuerdo de pagos con anterioridad a la adjudicación del contrato.

El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades. En el caso de las Uniones Temporales o Consorcios ninguno de los integrantes podrá estar incurso en las inhabilidades o incompatibilidades para contratar con el Departamento del Meta.

Los interesados en participar en este proceso deberán tener en cuenta el contenido del Artículo 5º. De la Ley 828 de 2003 "Sanciones Administrativas", en cuyo tercer inciso se establece: "El no pago de las aquí señaladas inhabilitará a la persona natural o jurídica para contratar con el Estado mientras

persista tal deuda, salvo que se trate de procesos concursales y existan acuerdos de pago según la Ley 550 de 1999".

Cualquier contravención a lo expresado, faculta al Departamento del Meta a rechazar la propuesta, sin incurrir en ninguna responsabilidad.

3. DOCUMENTO PACTO DE PROBIDAD

El proponente debe suscribir y cumplir lo establecido en el Anexo.

4. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Para garantizar los eventos de no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta, el retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas, la no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario y la falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento del contrato, el proponente deberá otorgar cualquiera de las garantías establecidas en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, como garantía de seriedad de la propuesta (Contrato de seguro contenido en una póliza, Patrimonio Autónomo y Garantía Bancaria) y entregarla junto con la propuesta, cumpliendo con los siguientes requisitos:

ASEGURADO/ BENEFICIARIOS	**DEPARTAMENTO DEL META con Nit.892000148-8**
TOMADOR/ AFIANZADO	El proponente persona Jurídica (Razón Social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio o su equivalente, sin utilizar sigla, a no ser que el Certificado de la Cámara de Comercio o su equivalente establezca que la firma podrá identificarse con la sigla). En el caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura deberá indicarse como afianzado al proponente plural o conjunto y no el nombre de su representante legal o de alguno de sus integrantes. El /los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la autoridad competente, y en el cuerpo de la póliza deberá indicarse el nombre o razón social, el documento de identificación o NIT y el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para el caso de proponente plural.
VIGENCIA	Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección.
CUANTÍA	Por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial del proceso
AMPARO	El texto de la garantía deberá indicar textualmente el número, año y objeto del proceso.
FIRMAS	Deberá ser suscrita por quien la expide y el tomador.

Además se deberá adjuntar el recibo de pago.

En caso de prórroga del plazo del proceso de selección y/o adjudicación del mismo, la garantía de seriedad se deberá ampliar por el término de dicha prórroga. Igualmente, en caso de prórroga del plazo para la suscripción del contrato, la constitución de las garantías, el adjudicatario o contratista,

según sea el caso, deberá ampliar la garantía de seriedad por el período de la prórroga, si la vigencia inicial no cubre este nuevo término.

Salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, si el adjudicatario no cumpliere las condiciones y obligaciones establecidas en el Pliego de Condiciones, y en especial la de suscribir oportunamente el contrato, contribuir a la legalización del mismo dentro del término señalado o a mantener lo ofrecido en su propuesta, la garantía de seriedad se hará efectiva a favor del Departamento del Meta, pudiendo la entidad, recurrir a las demás acciones civiles y penales que puedan ser instauradas.

En todo caso, para que la garantía de seriedad sea aprobada por el Departamento del Meta, deberá cumplir como mínimo con los requisitos determinados en el presente numeral y el Decreto 1082 de 2015 para el mecanismo de cobertura del riesgo otorgado por el oferente.

Si el proponente, sin justa causa, se abstuviere de suscribir el contrato adjudicado, quedará inhabilitado para contratar con el Estado por un término de cinco (5) años, de conformidad con el literal e) del numeral 1 del artículo 8 de la Ley 80 de 1993.

La presentación de la garantía a nombre de Asegurado / Beneficiario o Tomador/Afianzado diferente del señalado en este numeral, así como la falta de firma en la garantía de seriedad, el recibo de pago de la misma o errores en la vigencia, el objeto, el valor asegurado o la participación será objeto de corrección, y podrá allegarse a más tardar el último día hábil de publicación del informe de evaluación, de lo contrario la propuesta será evaluada como no hábil Jurídicamente.

4.1. Efectividad de la Garantía de Seriedad del Ofrecimiento La garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva en los siguientes eventos:

a) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
b) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
c) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
d) El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de la propuesta.
En el evento señalado en el literal a., el valor asegurado de la garantía quedará a favor de la entidad contratante en calidad de sanción, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por la misma. Ante tal situación, la Entidad mediante acto administrativo debidamente motivado, podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del término para suscribir el mismo o cumplir dichos requisitos, al proponente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta también sea igualmente favorable para la Entidad, conforme con el numeral 12 artículo 30 de la Ley 80 de 1993.
En los eventos señalados en los literales b., c., d., y e., la garantía de seriedad de la oferta cubrirá los perjuicios que los mismos ocasionen, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por la misma.

5. CONSTITUCIÓN, REPRESENTACIÓN, OBJETO Y DURACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA.

5.1. PERSONA JURÍDICA NACIONAL DE NATURALEZA PRIVADA

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas privadas de origen nacional las sociedades que hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia. Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, deberán acreditar las siguientes condiciones:

Existencia y Representación legal: Para lo cual deberán presentar el respectivo Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la cámara de comercio de su domicilio con un término de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, y en el que se pueda verificar quién ostenta la Representación Legal de la sociedad, la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente, sus facultades específicamente que no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer la persona a través de su propuesta.

La vigencia de la persona jurídica no podrá ser inferior al término de validez de la oferta, más el término de ejecución del futuro 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.

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 adjudicatario.

Que su objeto social se encuentra relacionado con el objeto del futuro 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. De no ser así, la propuesta será rechazada.

5.2. PERSONAS JURÍDICAS NACIONALES DE NATURALEZA PÚBLICA

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas nacionales de naturaleza pública aquellas sociedades que hayan sido constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Para efectos de presentar propuesta en el presente proceso, deben acreditar las siguientes condiciones:

Su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la Ley. Para el efecto, deberá allegarse con la propuesta Decreto de nombramiento o Acta de Posesión del Representante Legal. Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, deberá presentar copia del acta de la junta de socios o junta directiva, en la cual haya sido autorizado para presentar la propuesta y celebrar el respectivo contrato en caso de resultar adjudicatario del mismo. En todo caso. Dicha autorización debe ser anterior a la fecha de presentación de la propuesta. (En el caso que aplique)

Que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

La suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

5.3. PERSONAS JURÍDICAS PÚBLICAS O PRIVADAS DE ORIGEN EXTRANJERO

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales. Las propuestas de 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:

Existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, 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.

La vigencia de la persona no podrá ser inferior al término de validez de la oferta, más el término de ejecución del futuro 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.

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 adjudicatario.

Que su objeto social se encuentra 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 requisitos 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 el artículo 251 del Código General del Proceso y las demás normas vigentes.

5.4. APODERADO

La propuesta que sea presentada a través de apoderado deberá acreditar tal calidad mediante poder debidamente autenticado y adjuntar copia de la cédula de ciudadanía tanto del mandante como del mandatario.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deben acreditar que tienen un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran y el contrato ofrecido; suministrar la información que le sea solicitada y demás actos necesarios de acuerdo con el presente pliego de condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

El poder que otorga las facultades, en caso de ser expedido en el exterior, debe cumplir todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en el artículo 251 del Código General del Proceso y demás normas vigentes.

6. PROPUESTAS CONJUNTAS

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en Consorcio o Unión Temporal. En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar Consorcios y Uniones Temporales, para lo cual se debe cumplir los siguientes requisitos:

La existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual debe declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.

Las personas consorciadas o unidas temporalmente deberán acreditar su existencia, representación legal, capacidad legal, capacidad jurídica y la capacidad de sus representantes para unirse, así como para la presentación de la propuesta, celebración, ejecución y liquidación del futuro contrato.

Que cada una de las personas integrantes del Consorcio o Unión Temporal deberá tener una vigencia mínima igual o superior a la validez de la oferta, más el término 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.

Se deberá designar un representante legal principal y un suplente debidamente facultados para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal.

Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los Consorcios o Uniones Temporales, debe acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la Unión Temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.

Que ninguno de sus integrantes se encuentre incursos en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.

Que ninguno de sus integrantes se encuentre incursos en algunas de las causales de disolución o liquidación de sociedades.

Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, respecto de las personas jurídicas que se asocien en Consorcio o en Unión Temporal para la presentación de la propuesta, debe acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos del pliego de condiciones.

En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (Consorcio o Unión Temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los

efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.

6.1. AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE SOCIOS O ASAMBLEA GENERAL

Si del certificado de Cámara de Comercio se desprende que las facultades del Representante legal se encuentran limitadas para presentar la propuesta o para firmar el respectivo contrato, deberá anexar la correspondiente autorización de la Junta Directiva, de Socios o Asamblea General, que la Gobernación del Meta faculte específicamente para presentar la propuesta en este proceso de selección y celebrar el contrato respectivo.

Para proponentes extranjeros, acta de la junta de socios, acta de asamblea General de Accionistas o el documento que haga las veces en el país proponente, en la que se faculte al representante legal para presentar oferta, celebrar el contrato y comprometer a la sociedad en cuantía igual o superior al valor de la oferta, en el evento en que el representante esté limitado en este aspecto. En igual sentido, debe aportar el acta de la junta de socios de la sociedad que en Colombia actúa como representante, autorizando la presentación de la oferta en caso de requerirse según los estatutos de la sociedad.

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, cada sociedad integrante de los mismos deberá comprobar su existencia y representación, así como su facultad para comprometer la empresa, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio o Acta del órgano Social Competente si se requiere.

La no presentación del Acta del Órgano Social Competente, si se requiere, o la presentación del Acta del Órgano Social Competente que resulte insuficiente de conformidad con lo exigido en los presentes pliegos dará lugar a que la propuesta sea NO HABILITADA JURIDICAMENTE.

6.2. CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES

En caso de Consorcio o Unión Temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, para lo cual anexaran el documento de constitución, donde se establezca los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que los representará, y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme lo establece el parágrafo 1° del artículo 7° de la Ley 80 de 1993. La no presentación de este documento o la falta de información solicitada en los presentes pliegos de condiciones constituyen causal de rechazo. En caso de que el documento de constitución no indique si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal se entenderá que es en Consorcio.

Nota: El Ente departamental podrá efectuar visitas a las instalaciones donde funciona el proponente si es persona jurídica.

7. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT

Los proponentes deberán estar inscritos ante la D. I. A. N.; para demostrarlo deberán allegar copia del Registro Único Tributario, debidamente actualizado.

Para uniones temporales y consorcios cada uno de sus integrantes deberá aportar el mencionado registro y en caso de adjudicación deberán solicitar y aportar el RUT de la unión Temporal o Consorcio dentro de los Tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación, previa firma del contrato.

8. COPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA (ampliada al 150%).

9. LIBRETA MILITAR

El Representante Legal de la Persona Jurídica, en forma individual o como integrantes de Consorcios o Uniones Temporales, deberán tener su situación militar definida. Para tal fin se acreditará la libreta militar o el Certificado de situación militar expedido por el Comando de reclutamiento y control de reservas. Adicionalmente, se podrá corroborar y verificar el estado el estado de la situación militar de las personas en mención, por medio de la oficina de la Jefatura de reclutamiento de las Fuerzas Militares de Colombia a través del siguiente link: https://www.libretamilitar.mil.co/Modules/Consult/MilitarySituation.

En el evento que, el link en mención no arroje la información a consultar, se requiere que se allegue en físico documento que acredite tener definida la situación militar.

10. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

De conformidad con lo consagrado en el Artículo 60 Ley 610 de 2000 y el parágrafo primero del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002, ningún proponente ni los integrantes de consorcios o uniones temporales, podrá estar registrado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Igual requisito deberá acreditar el representante legal de las personas jurídicas proponentes o integrantes de proponentes plurales. En caso de que el proponente aparezca reportado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría, su propuesta será rechazada.

11. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.

En caso de que en el certificado de antecedentes disciplinarios conste que el proponente o que algún integrante del Consorcio o Unión Temporal presenta antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, su propuesta será rechazada.

12. CERTIFICADO JUDICIAL VIGENTE.

Conforme a lo establecido en el Artículo 14 del Decreto 0019 de 2012, el Departamento del Meta se reserva el derecho de consultar los antecedentes judiciales del representante legal de la persona jurídica, y del representante de consorcio o unión temporal y de sus miembros.

13. CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC) Y CERTIFICADO REDAM:

El Departamento del Meta se reserva el certificado de medidas correctivas y certificado REDAM del representante legal de la persona jurídica, y del representante de consorcio o unión temporal y de sus miembros.

14. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DE DELITOS SEXUALES:

El Departamento del Meta se reserva el derecho de consultar el certificado de antecedentes de delitos sexuales, expedido por la Policía Nacional de Colombia. De acuerdo con el Decreto 753 de 2019, del representante legal de la persona jurídica, y del representante de consorcio o unión

temporal y de sus miembros; previa autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo.

PARÁGRAFO: Será responsabilidad del Evaluador Jurídico la consulta y verificación de los Antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Penales, de medidas correctivas y de delitos sexuales, presentados por los proponentes. En caso de que el proponente reporte antecedente de delitos sexuales vigente, la propuesta será rechazada.

15. CARTA DE COMPROMISO

Para los efectos previstos en el presente numeral, el proponente deberá diligenciar el Anexo de los pliegos de condiciones.

16. DECLARACIÓN JURAMENTADA

Para los efectos previstos en el presente numeral, el proponente deberá diligenciar el Anexo de los presentes pliegos de condiciones, Declaración de que la persona jurídica y su representante legal no se encuentran incursos en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el estado.

17. MULTAS Y/O SANCIONES

Las multas y sanciones se verificarán de acuerdo con la información que presente el proponente en el Anexo.

Para efectos de la habilitación jurídica se considerarán las multas y sanciones por incumplimiento de contratos que hayan sido impuestas al proponente dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de la Propuesta.

18. APORTES SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Según lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 797 de 2003, el Decreto 510 de 2003 y la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos Laborales, pensiones, cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando a ello haya lugar, dentro de los seis (6) meses anteriores, causados, al día y la hora de la fecha del cierre del proceso de selección.

18.1. Personas Jurídicas

Cuando el interesado sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, en original, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el contador cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Este documento deberá venir acompañado de la copia de la cédula de ciudadanía del contador o revisor fiscal, copia de la tarjeta profesional del contador o revisor fiscal y antecedentes disciplinaros profesionales del profesional.

Nota: En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá cumplir con este requisito.

18.2. Personas naturales: Comprobante de afiliación o planilla de pago al Sistema General de Seguridad Social o certificado de pago de la planilla correspondiente.

19. DECLARACIÓN DE BIENES Y RENTAS Y DECLARACIÓN DEL REGISTRO DE CONFLICTO DE INTERES – SIGEP II, conforme lo establece la Ley 2013 de 2019, artículo 2) literal g. Adicionalmente, deberá cumplir con mínimo los siguientes requisitos:

a) El Tipo de Declaración deberá corresponder al "Ingreso".
b) La fecha de publicación deberá corresponder a la vigencia "2025".
c) La Declaración deberá dirigirse a la celebración de contratos con la entidad "Gobernación del Meta".

20. INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.

El Proponente deberá acreditar que está debidamente inscrito y calificado en el REGISTRO UNICO DE PROPONENTES de la Cámara de Comercio, de conformidad con lo señalado en el decreto 1082 de 2015, todo lo cual lo acreditará con el certificado expedido por la Cámara de Comercio EN FIRME y con la información financiera del último año, con fecha no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de la respectiva convocatoria. Adicional a lo anterior, el oferente deberá dar cumplimiento a la obligación de renovación del RUP, acorde a lo indicado en el Articulo 2.2.1.1.1.5.1. del decreto 1082 del 2015.

Si la propuesta es presentada en Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes deberán acreditar su calidad de proponentes y contar con capacidad jurídica para participar en el presente proceso y deberán acreditar el registro de los códigos definidos en el presente pliego de condiciones, como mínimo hasta su nivel de clase.

21. CERTIFICADO DE VIGENCIA Y ESTADO DE ESAL

Cuando se trate de entidades sin ánimo de lucro (ESAL) el oferente deberá allegar certificado de vigencia y estado de la misma emanado de autoridad competente que ejerza su control y vigilancia.

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO (LOTE 1): El proponente deberá cumplir con los siguientes requerimientos técnicos, para lo cual se determinará si es HABIL TECNICAMENTE. Los oferentes deberán cumplir con los siguientes aspectos:

CRITERIO	RESULTADO
1. EXPERIENCIA DEL OFERENTE	Hábil/ No Hábil
2. EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO	Hábil/ No Hábil
3. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Hábil/ No Hábil
4. CAPACIDAD INSTALADA – BODEGA DE ALMACENAMIENTO	Hábil/ No Hábil
5. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Hábil/ No Hábil
6. AUTORIZACION SANITARIA	Hábil/ No Hábil

1. Experiencia del Oferente (Lote 1):

En atención con el numera 1° del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, se entiende por Experiencia del Oferente "Los contratos celebrados por el Interesado para cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, Identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMMLV".

El registro debe contener la experiencia adquirida de forma directa o a través de la participación del oferente en sociedades, consorcios o uniones temporales. Esta experiencia se obtiene con contratantes pública, privada, nacional o extranjera.
La Entidad establece como experiencia un mínimo de condiciones, que van desde requerimientos generales hasta requerimientos específicos, los cuales son adecuados y proporcionales al objeto del contrato a ejecutar, a la magnitud de la operación y de la ejecución del PROGRAMA CASABE y a la finalidad de la entidad contratante, la cual busca, seleccionar y contratar una persona natural o jurídica, que cuente con la experiencia, Idoneidad y la capacidad suficiente en la realización de labores iguales o similares al objeto contractual y sus obligaciones. Lo que se pretende es que quienes presenten ofertas, sean oferentes que gracias a su experiencia cuenten con solidez técnica, económica y organizacional, posicionamiento y permanencia en el mercado.

La experiencia del proponente se acreditará con la presentación de hasta dos (02) contratos debidamente ejecutados y liquidados, que se encuentren registrados en el RUP, cuyo objeto se encuentre directamente relacionado con la **IMPLEMENTACIÓN DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES Y/O IMPLEMENTACIÓN DE FORTALECIMIENTO A POBLACIONES VULNERABLES,** y que cuyo valor total ejecutado de la sumatoria de los contratos, sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso, es decir **23.065 SMMLV**.

Adicionalmente, el proponente deberá acreditar que entre la sumatoria de los contratos acreditados en el RUP contengan la totalidad de los códigos del clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC que se relacionan a continuación:

CÓDIGO UNSPSC	CLASE O PRODUCTO
47131700	Suministros para aseos
47131800	Soluciones de limpieza y desinfección
47132100	Kits de limpieza
48101800	Menaje y utensilios de comida
48101900	Tazas para servicio de mesa
50192700	Platos combinados empaquetados
52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
73131500	Procesamiento de bebidas
73131600	Procesamiento de carnes y aves y peces y mariscos
73131700	Procesamiento de frutas y vegetales
73151600	Servicios de empaque
78101800	Transporte de carga por carretera
78121500	Empaque
78131500	Bodegaje de productos agrícolas
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
80111700	Reclutamiento de personal
80131500	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
81141600	Manejo de cadena de suministros
81141700	Planeación y control de producción
85151500	Tecnología en Alimentos

CÓDIGO UNSPSC	CLASE O PRODUCTO
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación y Ayuda de Política de Alimentos
86101700	Servicios de capacitación vocacional no – científica
90101500	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicios de banquetes y catering
93131600	Planeación y programas de Políticas de alimentación y nutrición
93141500	Desarrollo y servicios sociales

Teniendo en cuenta que el Registro Único de Proponentes no contempla el alcance de las actividades contratadas por el proponente en el contrato registrado, se hace necesario que los posibles interesados alleguen junto con la propuesta, copia de los contratos y/o acta de liquidación y/o acta de recibo a satisfacción y/o certificación. La sumatoria de los contratos allegados por el proponente deberán acreditar el cumplimiento mínimo de las siguientes condiciones técnicas:

1. Que se haya realizado la ejecución y entrega de mínimo 1.494.384 raciones o complementos nutricionales.
2. Que se haya realizado la entrega de paquetes nutricionales y/o raciones para preparar por parte de los beneficiarios y/o cestas nutricionales.
3. Que se haya atendido población vulnerable.
4. Que se haya realizado la ejecución y entrega de las raciones alimenticias en al menos 40 centros de distribución.
5. Que se hayan implementado acciones de fortalecimiento alimentario.

El oferente deberá anexar copia de los contratos y/o acta de liquidación y/o acta de recibo a satisfacción y/o certificación. Adicionalmente y en el caso que el proponente lo considere pertinente, podrá adjuntar copia del proyecto, pliego de condiciones o documento equivalente que genere un alcance a los contratos acreditados y permitan verificar las exigencias técnicas por parte del comité evaluador.

El oferente deberá diligenciar en el formato -anexo con los contratos que pretende soportar la experiencia requerida por la Gobernación, solo se evaluará los relacionados en este y que se encuentren registrados y en firme en el RUP.

No se tendrá en cuenta la experiencia diferente a la solicitada, de igual forma la Gobernación solo evaluará por razones de economía procesal y celeridad los dos (2) primeros contratos, relacionados en el anexo. Independientemente de que sean presentados por una persona natural, jurídica, unión temporal o consorcio.

Si la experiencia corresponde a un consorcio o una unión temporal se tendrá en cuenta las cantidades de raciones/complementos nutricionales de acuerdo con el porcentaje de participación correspondiente al integrante del consorcio o unión temporal.

La Gobernación del Meta, se reserva el derecho de verificar la información contenida en los respectivos documentos. Cualquier información que se determine como no veraz, luego de hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta.

Un consorcio o una unión temporal constituyen un proponente. Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión temporal, se deberá diligenciar su experiencia, relacionando el contrato que cumpla con lo exigido en este numeral.

El oferente que no cumpla con la acreditación de la experiencia de conformidad con lo anteriormente señalado dará lugar a que la propuesta sea calificada como no hábil técnicamente.

Si un oferente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un Oferente plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.
Para la acreditación de la experiencia solo se tendrá en cuenta por parte del comité evaluador el o los contrato (s) que aparezca en el respectivo Registro Único de Oferentes vigente y en firme expedido por la Cámara de Comercio respectiva.

En todo caso cuando se pretenda acreditar la experiencia exigida, y esta haya sido obtenida en consorcio o unión temporal, el oferente deberá aportar el documento de constitución respectivo.

Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

No serán válidos como soportes, las ordenes de servicios, las ordenes de trabajo o las órdenes de compra.

En caso de acreditación de la experiencia con contratos suscritos con entidades de derecho privado, el oferente deberá adjuntar con su propuesta, factura, declaración de IVA del respectivo contrato y comprobantes de egreso.

La experiencia especifica fue requerida de acuerdo a la cantidad de raciones o complementos nutricionales del lote al cual se presente la oferta, evaluándose de manera independiente para cada lote o grupo. En el evento de que un mismo oferente participe en más de un lote, resulta pertinente y proporcional exigir que cuente, para cada uno de ellos, con la cantidad de raciones o complementos nutricionales requeridos de forma independiente. En consecuencia, se justifica efectuar el cálculo correspondiente restando, para un lote, la cantidad de raciones o complementos nutricionales ya asignados al otro lote.

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME Y PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS (DECRETO 1860 DE 2021):
El oferente persona natural, jurídica y oferente plural que pretendan dar cumplimiento a la experiencia del oferente requerido bajo lo preceptuado en el decreto 1860 de 2021 deberá acreditar su condición conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, en referencia a los emprendimientos y empresas de mujeres y el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, en referencia a las empresas mipyme.

En cumplimiento de lo anterior:

En caso de emprendimientos de Mujeres que cumpla con alguna de las condiciones establecidas en el decreto 1860 de 2021, podrá acreditar su experiencia un máximo de tres (3) contratos ejecutados relacionados con el objeto, terminados y/o liquidados, con el cumplimiento de los demás requisitos habilitantes.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicaran 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 se deberá acreditar una

participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal (parágrafo 1° del artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1082 de 2015).

En caso de Mipymes que cumpla con alguna de las condiciones establecidas en el decreto 1860 de 2021 podrá acreditar su experiencia un máximo de tres (3) contratos relacionados con el objeto, terminado y/o liquidados, con el cumplimiento de los demás requisitos habilitantes.

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 (Parágrafo 2° del artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015).

El oferente que elija la opción de cumplimiento de experiencia a través de los criterios diferenciales deberá aportar todos los documentos idóneos para demostrar las calidades descritas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del decreto 1082 de 2015 y el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, según la causal invocada.

2. EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO (Lote 1):

El oferente junto con la propuesta deberá anexar la documentación necesaria que permita conocer al detalle el perfil y la experiencia del personal mínimo requerido habilitante, anexando junto con el formato experiencia de trabajo, las certificaciones y demás documentos que acrediten la experiencia general y específica y la formación académica de los profesionales que se requieren, tal como se relaciona a continuación:

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**COORDINADOR DE SERVICIOS** (Objetivo 1)	Pregrado: Profesional en ciencias sociales con especialización. La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	Deberá contar con dos (2) años de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar mediante certificaciones.

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**PROFESIONAL** (Objetivo 1)	Pregrado: Profesional en áreas relacionadas con el manejo de alimentos, aplicación de BPM Y GESTION DE CALIDAD con especialización en ingeniería o sistema de calidad e inocuidad en alimentos. La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	Deberá contar con dos (2) años de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar mediante certificaciones.

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**PROFESIONAL** (Objetivo 1)	Pregrado: Profesional Nutricionista y/o Dietista con especialización en epidemiologia o alimentación y nutrición. La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	Deberá contar con dos (2) años de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar mediante certificaciones.

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**COORDINADOR PEDAGOGICO** (Objetivo 2)	Pregrado: Profesional en nutrición y/o dietética o ingeniería de alimentos con especialización en alimentación y/o nutrición o administración en salud. La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	Deberá contar con un (1) año de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar mediante certificaciones.

Documentos que se deben acreditar:

- Hoja de Vida. (aplica para todos los cargos).
- Fotocopia del documento de identidad. (aplica para todos los cargos).
- Diploma y/o Acta de Grado respectivo. (aplica para todos los cargos).
- Copia simple de la Tarjeta profesional y constancia de vigencia de la matrícula profesional expedida por la autoridad competente (En las profesiones que aplique)
- Certificaciones de experiencia. (aplica para todos los cargos).
- Certificados de antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, de medidas correctivas y REDAM con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta. (aplica para todos los cargos).
- Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo. (aplica para todos los cargos).
- Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
- Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la entidad que lleva el registro de la respectiva profesión (En las profesiones que aplique).
- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y examen médico apto para manipulación de alimentos no superior a un año a la fecha de presentación de la propuesta, acorde con la Resolución 2674 del 2013. (aplica para todos los cargos)
- Carta de intención firmada en la cual manifieste de manera clara e inequívoca de participar en la ejecución del futuro contrato y manifieste su dedicación exclusiva al futuro contrato con dicho oferente si llegare a resultar adjudicatario en el proceso. (aplica para todos los cargos).

- Autorización para el tratamiento de datos personales. (aplica para todos los cargos).

NOTA: Será responsabilidad del Comité Evaluador verificar los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, REDAM y de delitos sexuales durante el proceso de evaluación. En caso de que los miembros del equipo mínimo de trabajo presenten alguno de los anteriores antecedentes mencionados vigentes, la propuesta será rechazada. (No aplica para RNMC)

NOTA: Cualquier subsanación que hiciese el oferente ante requerimiento de la entidad, en cuanto al equipo de trabajo será validada en las condiciones exigidas por la entidad solo para la parte habilitante del presente proceso.

No se tendrá en cuenta documentos adicionales presentados para evaluar la experiencia del equipo de trabajo diferente al solicitado, de igual forma la Gobernación solo evaluará por razones de economía procesal y celeridad de acuerdo con el orden presentado.

Reglas Generales para la Valoración de la Experiencia del Equipo de Trabajo:

Para acreditar la experiencia general del equipo de trabajo, debe anexarse a la propuesta, los siguientes documentos:

- Copia simple de la Tarjeta profesional y constancia de vigencia de la matrícula profesional expedida por la autoridad competente o consulta del profesional ante el RETHUS. (En las profesiones que aplique)
- Certificaciones de experiencia general (si aplica - ver columna experiencia general de cada cargo). Las certificaciones deben ser debidamente expedidas por el contratante/empleador

Las certificaciones que pretendan validar la experiencia general deben contener como mínimo la siguiente Información:

a- Nombre del contratante o empleador.
b- Fecha de iniciación
c- Fecha de terminación
d- Nombre de la persona que emite la certificación (representante legal o persona autorizada).

NOTA: 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 de este.

NOTA: No se aceptarán certificaciones suscritas por supervisores externos en el caso que el contratante /empleador sea una entidad pública.

En el evento en que el documento aportado para validar la experiencia no cuente con toda la información anteriormente descrita, podrá adjuntar, entre otros, la siguiente documentación:

- Si el contrato laboral suscrito deriva de una contratación estatal en la figura asociativa de consorcio o unión temporal se podrá acreditar la experiencia sin importar el porcentaje de

participación mediante copia del acuerdo de consorcio o de unión temporal que permita identificar al contratante.

- La fecha de iniciación de la ejecución del contrato laboral se podrá acreditar con la copia del acta de iniciación del contrato estatal, de la orden de iniciación con el documento previsto en el contrato estatal.
- La fecha de terminación de la ejecución del contrato se podrá acreditar con copia del acta de recibo definitivo o documento que haga sus veces, acta de liquidación, o certificación contractual o el documentos que haga sus veces emitido por la entidad estatal

Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad del juramento.

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 proponente sea singular o plural es el mismo que certifica laboralmente al personal presentado en el ítem de EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO, además de la certificación, debe presentar la copia de los pagos de seguridad social que permitan evidenciar la contratación del personal, durante el periodo referido.

Nota: Si el profesional propuesto coincide con uno de los representantes legales o socios de la persona jurídica que propone o el representante legal del consorcio o unión temporal, deberá aportar, además, copia del respectivo contrato suscrito entre el profesional y el oferente que lo certifica.

NOTA: TRASLAPOS: Si se acredita certificaciones ejecutadas durante un mismo periodo con diferentes entidades o empresas, se contabilizará el periodo no traslapado.

Que el artículo 229 del Decreto Ley 019 del 2012 estableció que, para el ejercicio de las profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum de educación superior; salvo en el caso de las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud, las cuales computarán su experiencia profesional a partir del registro o inscripción profesional. 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.

El no cumplimiento de la experiencia del equipo de trabajo en las condiciones solicitadas o la no presentación de los soportes requeridos generarán la declaración de NO HÁBIL en la Capacidad Técnica del oferente.

Si dos o más oferentes presentan las mismas personas como integrantes del equipo de trabajo anterior, la entidad territorial certificada solicitará a los oferentes que se encuentren en esta dualidad, realizar subsanación mediante documento de manifestación autenticada por el personal ofertado, en el cual identifique al oferente con quien tiene la intención de prestar sus servicios. En el caso que se autentique la manifestación por la misma persona para ambos oferentes, prevalecerá la autenticación que se haya realizado en primer lugar.

3. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA CENTROS CASABE: (Lote 1)

El oferente junto con su propuesta deberá adjuntar un plan de saneamiento básico modelo, con el objetivo de ser desarrollado en los centros CASABE durante la ejecución del contrato conforme a la

normatividad vigente, y debe incluir como mínimo, objetivos, los procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a) Programa de Limpieza y Desinfección.
b) Programa de Desechos Sólidos y Líquidos.
c) Programa de Control de Plagas.
d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable.

Nota: Se señalará como cumple, el plan de saneamiento que incluyó los elementos señalados como mínimo.

4. CAPACIDAD INSTALADA INFRAESTRUCTURA BODEGA DE ALMACENAMIENTO (Lote 1).

De acuerdo a las consideraciones expuestas en el estudio del sector, el oferente debe contar con dos (2) bodegas de almacenamiento y ensamble propias o arrendadas, que cumplan con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, estas deberán estar ubicadas en los Municipios de Acacías y Granada, donde se alistarán, almacenarán, los alimentos a entregar a cada uno de los vehículos que llevará a los 52 puntos establecidos en los 28 Municipios del departamento del Meta.

La ubicación de las bodegas en estos 2 municipios se debe a que son los dos Municipios más grandes después de la capital que es Villavicencio y porque de cada uno de estos Municipios se realizará el despacho de materias primas a los municipios vecinos de acuerdo a su ubicación estratégica, si bien la operación del programa contempla el transporte de carga de alimentos desde la ciudad de Villavicencio hacia los 28 municipios del departamento del Meta, resulta necesario, para optimizar la operación en términos logísticos de organización y distribución, que el oferente cuente con bodegas.

La bodega debe contar con áreas para la recepción, clasificación, almacenamiento, y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula los requisitos sanitarios para la fabricación, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas en Colombia, las bodegas deben garantizar la adecuada separación de productos para evitar contaminación cruzada, condiciones óptimas de temperatura, ventilación y humedad según la naturaleza de los alimentos, así como espacios amplios y organizados que permitan la correcta rotación de inventarios y el cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección.

El área de las bodegas debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por lo tanto, debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los alimentos, equipos, estibas, canastillas, pasillos para el tránsito del personal y espacios para separación de las canastillas con paredes y suelo.

Además, deberá contar como mínimo con el siguiente equipamiento para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipos de medición (báscula industrial, gramera), sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores), implementos de almacenamiento (canastillas y estibas en material higiénico sanitario) [1].

[1] Articulo 28 numerales 1, 4, 5, 6 y 7 de la Ley 2674 de 2013

Mencionado lo anterior y, concluyendo que la bodega de almacenamiento debe garantizar espacios suficientes para la disposición de productos de acuerdo a la cobertura y a la periodicidad de la distribución de los mismos en los centros CASABE, así como la adecuada circulación del aire y del personal trabajador y facilitar las labores de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674/2013 y del plan de saneamiento básico diseñado para la modalidad.

Así las cosas, de acuerdo al volumen de alimentos a entregar y conforme al análisis de justificación que reposa en el estudio del sector, se debe contar con un área mínima de 210 m2 para cada bodega, estas estarán ubicadas en los Municipios de Acacías y Granada.

El proponente deberá acreditar que las bodegas serán de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del Programa Casabe para los 28 Municipios del Departamento de Meta con excepción de Villavicencio y se deben adjuntar los siguientes documentos, según aplique:

En caso de que el proponente sea plural o singular ostente la calidad de propietario de la bodega de almacenamiento, deberá acreditar:

1. Certificado de tradición expedido debidamente 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 proceso, respecto de la fecha de verificación de la información documental. Igualmente este documento permitirá identificar el municipio donde se encuentran ubicadas las bodegas, que para el caso es el municipio de Acacías y Granada.
2. Cada bodega deberá contar un área de instalación, igual o superior a 210 M2.
3. Acreditar que las bodegas se encuentran ubicada en en los Municipios de Acacías y Granada
4. Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta. El acta deberá estar a nombre del proponente o integrante en caso de proponente plural.
5. Registro fotográfico – esquema de distribución del espacio
6. Plan de saneamiento básico para la bodega, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la Resolución 2674 de 2013.
7. En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe ostentar la calidad de propietario de la bodega.

En caso de ostentar la calidad de arrendatario de la bodega de almacenamiento de alimentos deberá acreditar:

1) Copia del Contrato de arrendamiento, el cual deberá contener: un plazo de ejecución mínimo a la vigencia del contrato que se pretende adjudicar, identificación plena de las partes contractuales: propietario / mandato y arrendatario (proponente o integrante del proponente plural)
2) Documento de identificación de las partes contractuales.
3) Certificado de tradición y libertad correspondiente al bien arrendado, debidamente 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 proceso. Igualmente este documento permitirá identificar el municipio donde se encuentran ubicadas las bodegas, que para el caso es el municipio de Acacías y Granada.

4) Cada bodega deberá contar un área de instalación, igual o superior a 210 M².
5) Acreditar que las bodegas se encuentran ubicada en los Municipios de Acacías y Granada
6) Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta. El acta deberá estar a nombre del proponente o integrante en caso de proponente plural.
7) Registro fotográfico – esquema de distribución del espacio
8) Plan de saneamiento básico para la bodega, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la Resolución 2674 de 2013.
9) En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe estar en calidad de arrendatario de la bodega.

Los requisitos técnicos relacionados serán verificados por parte del equipo evaluador en la visita técnica que realizará durante el término de evaluación de la propuesta, de acuerdo con el formato y cronograma de visitas que establezca la entidad territorial, el cual se publicará en la opción de mensaje de Secop II una vez realizado el acta de cierre de oferta.

En las visitas que se realizarán para verificar la disponibilidad de la bodega deberá estar presente el Representante legal del oferente o su apoderado para tal fin, quien presentará el respectivo poder en el momento que se esté dando cumplimiento a la visita.

En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrarse en total cumplimiento de la normatividad vigente conforme a los parámetros establecidos.

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 2674 de 2013 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 la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de manera ininterrumpida, 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.

El Proyecto de CASABE, 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 N° 2674 de 2013 – capitulo VII art 27), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los titulares de derecho.

En ese sentido y de acuerdo con 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 pública.
- 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.

En ese contexto, la bodega debe contar con un ***esquema de distribución del espacio*** que se resume, así:

- Zona de llegada: el punto por donde ingresarán las provisiones y se realizan las tareas de recepción, verificación y control de los contenidos, entre otros, antes de almacenarlas. (La zona de llegada y la zona de entrega deberán coexistir en el caso de locales que tengan solo una puerta de acceso. En estos casos se debe asignar de manera permanente el uso de uno de los costados de la entrada (izquierdo y derecho) para cada actividad.).
- Zona de separación y clasificación y registro: en esta zona se separan los alimentos y se clasifican por categoría según su vida útil y riesgo.
- Zona de empaque y preparación de entregas: donde se preparan los envíos que serán despachados. Las cajas vacías y el material de empaque reutilizable se pueden guardar en este sector también.
- Zona de almacenamiento: donde se mantiene el material o suministros sin destino inmediato. Esta zona está dividida en sectores de acuerdo con el tipo de suministro o alimento.
- Zona de refrigeración: donde se almacenan los alimentos de la modalidad preparada en sitio, que ameritan de cadena frío.
- Zona de entrega: para colocar las provisiones que están listas para despacho. Estas provisiones deben ser apiladas en paletas separadas y etiquetadas de acuerdo a su destino.
- Área Operativa: el cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, con llave, área para personal de 2m² por persona) para las tareas de coordinación operativa propias del programa.
- Área Administrativa: el cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, con llave, área para personal de 2m² por persona) para las tareas de manejo administrativo.
- Zona de Servicios Sanitarios: Separados por géneros.

El área administrativa y operativa deben estar separadas de las demás áreas.

NOTA: Durante la visita técnica realizada en el término de evaluación se aplicará la herramienta elaborado con base en Resolución 2674 de 2013 y se considerará que cumple si, tras la verificación, cuenta con siete (7) o más ítems señalados como CUMPLE.
En caso de que durante la ejecución del contrato se presenten circunstancias que impidan la adecuada prestación del servicio ocasionada por deficiencia en el área de la bodega, que no permitan mantener las líneas de flujos de los procesos el operador procederá a realizar el respectivo cambio, previo aval de la interventoría o supervisión del contrato.

El oferente deberá para la fecha de cierre del presente proceso (entrega de ofertas), tener acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente del Ente Territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable vigente y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato.

5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Lote 1):

La distribución de los alimentos dentro del proyecto CASABE requiere de un sistema de transporte adecuado que permita cubrir todos los centros de distribución, especialmente en territorios de difícil acceso. La falta de disponibilidad de vehículos desde el inicio de la operación puede generar demoras en la entrega de complementos nutricionales, afectando la prestación del servicio y poniendo en riesgo el cumplimiento de los objetivos del programa. Asimismo, algunos productos requieren condiciones específicas de almacenamiento y traslado, como la cadena de frío en el caso

de alimentos perecederos, lo que exige el uso de vehículos que cuenten con las especificaciones técnicas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

Por lo anterior, resulta necesario establecer la disponibilidad de vehículos como un requisito habilitante en el proceso contractual, con el fin de garantizar que solo los oferentes que cuenten con una capacidad logística mínima puedan participar. De esta manera, se asegura que el adjudicatario tenga la infraestructura requerida para operar desde el inicio del contrato, evitando retrasos y garantizando la adecuada prestación del servicio. Contar con vehículos fortalece la operación del programa y reduce los riesgos asociados a la falta de capacidad logística por parte de los operadores. Al contar con la disponibilidad de vehículos adecuados, se garantiza una ejecución más eficiente del contrato, el cumplimiento de los estándares técnicos exigidos por la normativa vigente y, sobre todo, la entrega oportuna y segura de los alimentos a los estudiantes beneficiarios.

Mencionado lo anterior, y, teniendo en cuenta la importancia de la entrega oportuna de los complementos alimentarios y/o de las materias primas para la preparación de alimentos a los beneficiarios del programa, se considera necesario que se garantice la disponibilidad mínima de vehículos para la ejecución del proyecto CASABE 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.

Los vehículos se deberán utilizar únicamente para la operación proyecto CASABE y deben cumplir con la normatividad vigente, en especial que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular el capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Mintransporte y acatar las normas que componen el Código Nacional de Tránsito.

La cantidad de vehículos corresponde al análisis realizado en el estudio del sector. Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos nutricionales no es oportuna, el futuro contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de un mayor número de vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas en el presente pliego de condiciones.

El futuro contratista deberá acreditar que cuenta con mínimo con los vehículos que se relacionan a continuación:

1. **Cantidad de vehículos tipo Furgón sin refrigeración:** Tres (3) vehículos tipo furgón con capacidad mínima de 2.350 kg para transportar los alimentos de ración preparada en sitio y de cestas a cada uno de los 52 puntos ubicados en el departamento del Meta y deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se describirán a continuación.

2. **Cantidad de vehículos tipo furgón refrigerado (Thermoking):** Dos (2) vehículos tipo furgón Refrigerado (Thermoking) con capacidad mínima de 1.000 Kg para transportar los alimentos proteicos que requieren refrigeración como son: 1. Carne blanca (pollo o pescado), 2. Carne roja (res o cerdo), para las raciones a preparar en sitio en los 52 puntos ubicados en los 28 Municipios del departamento del Meta y deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se describirán a continuación.

Adicionalmente, deberá acreditar los requisitos que se relacionan a continuación:

DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO:

- Copia de la tarjeta de propiedad de cada uno de los vehículo, para verificar capacidad y condiciones del mismo.

- Si el proponente no ostenta la calidad de propietario de los vehículos, deberá acreditar contrato de arrendamiento debidamente suscrito por las partes. Este documento deberá contener como mínimo los datos de identificación completos (nombres y apellidos y número de identificación), dirección y teléfonos de contacto de las partes. Adicionalmente el proponente deberá acompañar copia del documento de identificación de las partes autorizadas para celebrar el negocio jurídico.
- Acta de visita de inspección sanitaria para vehículos transportadores de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta.
- Copia de la Póliza de responsabilidad civil extracontractual contra terceros de cada uno de los vehículos o póliza colectiva (en el caso que aplique).
- SOAT VIGENTE de cada uno de los vehículos.
- Fotocopia de la revisión técnico mecánica vigente.
- Registro fotográfico de vehículo.
- 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.
- Resolución de habilitación de transporte de carga (En cumplimiento al Decreto N° 1079 de 2015):
  1) En caso de que el proponente o alguno de sus integrantes cuente con la habilitación de transporte de carga deberá acreditar:
     a) Copia de la Resolución vigente, por medio de la cual el ministerio de transporte habilita a la empresa en la modalidad de servicio público de transporte terrestre automotor de carga.
     b) Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de la Empresa de Transporte.
  2) En caso de que el proponente no cuente de manera directa con la habilitación de transporte de carga deberá acreditar:
     a) Contrato de alianza o documento equivalente con empresa habilitada para prestar servicio de transporte terrestre especial suscrito entre la Unión Temporal o uno de sus integrantes, donde se pueda constatar que el futuro operador cuenta con el apoyo comercial del servicio de transporte terrestre carga. Este documento deberá contener como mínimo los datos de identificación completos de las partes y teléfonos de contacto.
     c) Copia del documento de identificación de las partes legalmente autorizadas para suscribir el contrato de alianza o documento equivalente.
     d) Copia de la Resolución vigente, por medio de la cual el ministerio de transporte habilita a la empresa en la modalidad de servicio público de transporte terrestre automotor de carga.
     e) Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de la Empresa de Transporte.

NOTA: En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de los vehículos tendrá que ser acreditada por cualquiera de sus participantes. En el caso de tenencia, administración de flota y vinculación de los vehículos se deberá adjuntar el respectivo contrato o documento que haga sus veces.

NOTA: El futuro contratista deberá garantizar durante toda la operación, los conductores con licencia de conducción vigente y de acuerdo con el tipo vehículo operado, así como la respectiva capacitación en manipulación de alimentos y examen médico donde señale que es apto para manipular alimentos.

6. AUTORIZACIÓN SANITARIA (Lote 1):

Teniendo en cuenta el alto flujo de comercialización de alimento proteico para el desarrollo optimo del programa y en aras de vigilar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente, el proponente deberá acreditar que cuenta con vínculos comerciales en la expensa de productos cárnicos y desprese de aves que cumplan con los requisitos sanitarios debidamente autorizados por una entidad territorial competente, para el efecto deberá acreditar los siguientes documentos:

1) En caso de que el proponente o alguno de sus integrantes cuente con la autorización sanitaria deberá allegar con su propuesta los siguientes documentos:
   a) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de productos cárnicos con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
   b) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de desprese de aves expedido con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
   c) Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta.

2) En caso de que el proponente no cuente de manera directa con la autorización sanitaria deberá allegar con su propuesta los siguientes documentos:
   a) Contrato de alianza o documento equivalente con la empresa autorizada para la expensa de productos cárnicos y expensa de desprese de aves entre la Unión Temporal o uno de sus integrantes, donde se pueda constatar que el futuro operador cuenta con el apoyo comercial. Este documento deberá contener como mínimo los datos de identificación completos de las partes y teléfonos de contacto.
   b) Copia del documento de identificación de las partes legalmente autorizadas para suscribir el contrato de alianza o documento equivalente.
   c) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de productos cárnicos con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
   d) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de desprese de aves con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
   e) Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta.

Notas Generales:
1. En el evento en que el proponente no ofrezca los ítems mínimos exigidos con las cantidades y calidades señaladas en las obligaciones específicas del contratista para la ejecución del contrato que se pretende celebrar, dará lugar a la calificación de la propuesta como INHABILITADO TÉCNICAMENTE y por consiguiente no podrá ser evaluada.

2. El proponente es autónomo para establecer los ítems a realizar en el desarrollo del contrato, sin embargo, para efectos de la evaluación sólo se tendrán en cuenta los ítems establecidos y requeridos. Si el proponente oferta más ítems, debe mantenerlos durante la ejecución del contrato.

NOTA: El incumplimiento o condicionamiento de una o varias de las especificaciones esenciales técnicas mínimas de obligatorio cumplimiento, ocasionará el rechazo de la oferta.

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO (LOTE 2): El proponente deberá cumplir con los siguientes requerimientos técnicos, para lo cual se determinará si es HABIL TECNICAMENTE.

Los oferentes deberán cumplir con los siguientes aspectos:

CRITERIO	RESULTADO
1. EXPERIENCIA DEL OFERENTE	Hábil/ No Hábil
2. EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO	Hábil/ No Hábil
3. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Hábil/ No Hábil
4. CAPACIDAD INSTALADA – BODEGA DE ALMACENAMIENTO	Hábil/ No Hábil
5. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Hábil/ No Hábil
6. AUTORIZACION SANITARIA	Hábil/ No Hábil

1. **Experiencia del Oferente (Lote 2):**

En atención con el numera 1° del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, se entiende por Experiencia del Oferente "Los contratos celebrados por el Interesado para cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, Identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMMLV".

El registro debe contener la experiencia adquirida de forma directa o a través de la participación del oferente en sociedades, consorcios o uniones temporales. Esta experiencia se obtiene con contratantes pública, privada, nacional o extranjera.

La Entidad establece como experiencia un mínimo de condiciones, que van desde requerimientos generales hasta requerimientos específicos, los cuales son adecuados y proporcionales al objeto del contrato a ejecutar, a la magnitud de la operación y de la ejecución del PROGRAMA CASABE y a la finalidad de la entidad contratante, la cual busca, seleccionar y contratar una persona natural o jurídica, que cuente con la experiencia, Idoneidad y la capacidad suficiente en la realización de labores iguales o similares al objeto contractual y sus obligaciones. Lo que se pretende es que quienes presenten ofertas, sean oferentes que gracias a su experiencia cuenten con solidez técnica, económica y organizacional, posicionamiento y permanencia en el mercado.

La experiencia del proponente se acreditará con la presentación de hasta dos (02) contratos debidamente ejecutados y liquidados, que se encuentren registrados en el RUP, cuyo objeto se encuentre directamente relacionado con la **IMPLEMENTACIÓN DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES Y/O IMPLEMENTACIÓN DE FORTALECIMIENTO A POBLACIONES VULNERABLES,** y que cuyo valor total ejecutado de la sumatoria de los contratos, sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso, es decir **17.570,48 SMMLV**.

Adicionalmente, el proponente deberá acreditar que entre la sumatoria de los contratos acreditados en el RUP contengan la totalidad de los códigos del clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC que se relacionan a continuación:

CÓDIGO UNSPSC	CLASE O PRODUCTO
47131700	Suministros para aseos
47131800	Soluciones de limpieza y desinfección
47132100	Kits de limpieza
48101800	Menaje y utensilios de comida
48101900	Tazas para servicio de mesa
50192700	Platos combinados empaquetados
52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
73131500	Procesamiento de bebidas
73131600	Procesamiento de carnes y aves y peces y mariscos
73131700	Procesamiento de frutas y vegetales
73151600	Servicios de empaque
78101800	Transporte de carga por carretera
78121500	Empaque
78131500	Bodegaje de productos agrícolas
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
80111700	Reclutamiento de personal
80131500	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
81141600	Manejo de cadena de suministros
81141700	Planeación y control de producción
85151500	Tecnología en Alimentos
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación y Ayuda de Política de Alimentos
86101700	Servicios de capacitación vocacional no – científica
90101500	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicios de banquetes y catering
93131600	Planeación y programas de Políticas de alimentación y nutrición
93141500	Desarrollo y servicios sociales

Teniendo en cuenta que el Registro Único de Proponentes no contempla el alcance de las actividades contratadas por el proponente en el contrato registrado, se hace necesario que los posibles interesados alleguen junto con la propuesta, copia de los contratos y/o acta de liquidación y/o acta de recibo a satisfacción y/o certificación. La sumatoria de los contratos allegados por el proponente deberán acreditar el cumplimiento mínimo de las siguientes condiciones técnicas:

1. Que se haya realizado la ejecución y entrega de mínimo 1.532.363 raciones o complementos nutricionales.
2. Que se haya realizado la entrega de paquetes nutricionales y/o raciones para preparar por parte de los beneficiarios y/o cestas nutricionales.
3. Que se haya atendido población vulnerable.
4. Que se haya realizado la ejecución y entrega de las raciones alimenticias en al menos 40 centros de distribución.
5. Que se hayan implementado acciones de fortalecimiento alimentario.

El oferente deberá anexar copia de los contratos y/o acta de liquidación y/o acta de recibo a satisfacción y/o certificación. Adicionalmente y en el caso que el proponente lo considere pertinente, podrá adjuntar copia del proyecto, pliego de condiciones o documento equivalente que genere un alcance a los contratos acreditados y permitan verificar las exigencias técnicas por parte del comité evaluador.

El oferente deberá diligenciar en el formato -anexo con los contratos que pretende soportar la experiencia requerida por la Gobernación, solo se evaluará los relacionados en este y que se encuentren registrados y en firme en el RUP.

No se tendrá en cuenta la experiencia diferente a la solicitada, de igual forma la Gobernación solo evaluará por razones de economía procesal y celeridad los dos (2) primeros contratos, relacionados en el anexo. Independientemente de que sean presentados por una persona natural, jurídica, unión temporal o consorcio.

Si la experiencia corresponde a un consorcio o una unión temporal se tendrá en cuenta las cantidades de raciones/complementos nutricionales de acuerdo con el porcentaje de participación correspondiente al integrante del consorcio o unión temporal.

La Gobernación del Meta, se reserva el derecho de verificar la información contenida en los respectivos documentos. Cualquier información que se determine como no veraz, luego de hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta.
Un consorcio o una unión temporal constituyen un proponente. Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión temporal, se deberá diligenciar su experiencia, relacionando el contrato que cumpla con lo exigido en este numeral.

El oferente que no cumpla con la acreditación de la experiencia de conformidad con lo anteriormente señalado dará lugar a que la propuesta sea calificada como no hábil técnicamente.

Si un oferente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un Oferente plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

Para la acreditación de la experiencia solo se tendrá en cuenta por parte del comité evaluador el o los contrato (s) que aparezca en el respectivo Registro Único de Oferentes vigente y en firme expedido por la Cámara de Comercio respectiva.

En todo caso cuando se pretenda acreditar la experiencia exigida, y esta haya sido obtenida en consorcio o unión temporal, el oferente deberá aportar el documento de constitución respectivo.

Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

No serán válidos como soportes, las ordenes de servicios, las ordenes de trabajo o las órdenes de compra.

En caso de acreditación de la experiencia con contratos suscritos con entidades de derecho privado, el oferente deberá adjuntar con su propuesta, factura, declaración de IVA del respectivo contrato y comprobantes de egreso.

La experiencia especifica fue requerida de acuerdo a la cantidad de raciones o complementos nutricionales del lote al cual se presente la oferta, evaluándose de manera independiente para cada lote o grupo. En el evento de que un mismo oferente participe en más de un lote, resulta pertinente y proporcional exigir que cuente, para cada uno de ellos, con la cantidad de raciones o complementos

nutricionales requeridos de forma independiente. En consecuencia, se justifica efectuar el cálculo correspondiente restando, para un lote, la cantidad de raciones o complementos nutricionales ya asignados al otro lote.

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME Y PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS (DECRETO 1860 DE 2021):

El oferente persona natural, jurídica y oferente plural que pretendan dar cumplimiento a la experiencia del oferente requerido bajo lo preceptuado en el decreto 1860 de 2021 deberá acreditar su condición conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, en referencia a los emprendimientos y empresas de mujeres y el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, en referencia a las empresas mipyme.

En cumplimiento de lo anterior:

En caso de emprendimientos de Mujeres que cumpla con alguna de las condiciones establecidas en el decreto 1860 de 2021, podrá acreditar su experiencia un máximo de tres (3) contratos ejecutados relacionados con el objeto, terminados y/o liquidados, con el cumplimiento de los demás requisitos habilitantes.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicaran 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 se deberá acreditar una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal (parágrafo 1º del artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1082 de 2015).

En caso de Mipymes que cumpla con alguna de las condiciones establecidas en el decreto 1860 de 2021 podrá acreditar su experiencia un máximo de tres (3) contratos relacionados con el objeto, terminado y/o liquidados, con el cumplimiento de los demás requisitos habilitantes.

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 (Parágrafo 2º del artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015).

El oferente que elija la opción de cumplimiento de experiencia a través de los criterios diferenciales deberá aportar todos los documentos idóneos para demostrar las calidades descritas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del decreto 1082 de 2015 y el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, según la causal invocada.

2. EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO (Lote 2):

El oferente junto con la propuesta deberá anexar la documentación necesaria que permita conocer al detalle el perfil y la experiencia del personal mínimo requerido habilitante, anexando junto con el formato experiencia de trabajo, las certificaciones y demás documentos que acrediten la experiencia general y específica y la formación académica de los profesionales que se requieren, tal como se relaciona a continuación:

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**COORDINADOR DE SERVICIOS** (Objetivo 1)	Pregrado: Profesional en ciencias sociales con especialización. La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	Deberá contar con dos (2) años de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar mediante certificaciones.

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**PROFESIONAL** (Objetivo 1)	Pregrado: Profesional en áreas relacionadas con el manejo de alimentos, aplicación de BPM Y GESTION DE CALIDAD con especialización en ingeniería, o sistema de calidad e inocuidad de alimentos. La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	Deberá contar con dos (2) años de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar mediante certificaciones.

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**PROFESIONAL** (Objetivo 1)	Pregrado: Profesional Nutricionista y/o Dietista con especialización en epidemiologia o alimentación y nutrición. La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	Deberá contar con dos (2) años de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar mediante certificaciones.

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
1 (UNO)	**COORDINADORO** (Objetivo 2)	Pregrado: Profesional en nutrición y/o dietética o ingeniería de alimentos con especialización en alimentación y/o nutrición o administración en salud.	Deberá contar con un (1) año de experiencia profesional. La experiencia se deberá acreditar

CANTIDAD	CARGO	FORMACIÓN ACADEMICA	EXPERIENCIA GENERAL
		La formación Académica de Pregrado y Posgrado deberá acreditarse con el Diploma y/o Acta de Grado respectivo.	mediante certificaciones.

Documentos que se deben acreditar:

- Hoja de Vida. (aplica para todos los cargos).
- Fotocopia del documento de identidad. (aplica para todos los cargos).
- Diploma y/o Acta de Grado respectivo. (aplica para todos los cargos).
- Copia simple de la Tarjeta profesional y constancia de vigencia de la matrícula profesional expedida por la autoridad competente (En las profesiones que aplique)
- Certificaciones de experiencia. (aplica para todos los cargos).
- Certificados de antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, de medidas correctivas y REDAM con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta. (aplica para todos los cargos).
- Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo. (aplica para todos los cargos).
- Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
- Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la entidad que lleva el registro de la respectiva profesión (En las profesiones que aplique).
- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y examen médico apto para manipulación de alimentos no superior a un año a la fecha de presentación de la propuesta, acorde con la Resolución 2674 del 2013. (aplica para todos los cargos)
- Carta de intención firmada en la cual manifieste de manera clara e inequívoca de participar en la ejecución del futuro contrato y manifieste su dedicación exclusiva al futuro contrato con dicho oferente si llegare a resultar adjudicatario en el proceso. (aplica para todos los cargos).
- Autorización para el tratamiento de datos personales. (aplica para todos los cargos).

NOTA: Será responsabilidad del Comité Evaluador verificar los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, REDAM y de delitos sexuales durante el proceso de evaluación. En caso de que los miembros del equipo mínimo de trabajo presenten alguno de los anteriores antecedentes mencionados vigentes, la propuesta será rechazada. (No aplica para RNMC)

NOTA: Cualquier subsanación que hiciese el oferente ante requerimiento de la entidad, en cuanto al equipo de trabajo será validada en las condiciones exigidas por la entidad solo para la parte habilitante del presente proceso.

No se tendrá en cuenta documentos adicionales presentados para evaluar la experiencia del equipo de trabajo diferente al solicitado, de igual forma la Gobernación solo evaluará por razones de economía procesal y celeridad de acuerdo con el orden presentado.

Reglas Generales para la Valoración de la Experiencia del Equipo de Trabajo:

Para acreditar la experiencia general del equipo de trabajo, debe anexarse a la propuesta, los siguientes documentos:

- Copia simple de la Tarjeta profesional y constancia de vigencia de la matrícula profesional expedida por la autoridad competente o consulta del profesional ante el RETHUS. (En las profesiones que aplique)
- Certificaciones de experiencia general (si aplica - ver columna experiencia general de cada cargo). Las certificaciones deben ser debidamente expedidas por el contratante/empleador

Las certificaciones que pretendan validar la experiencia general deben contener como mínimo la siguiente Información:

a) Nombre del contratante o empleador.
b) Fecha de iniciación
c) Fecha de terminación Nombre de la persona que emite la certificación (representante legal o persona autorizada).

NOTA: 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 de este.

NOTA: No se aceptarán certificaciones suscritas por supervisores externos en el caso que el contratante /empleador sea una entidad pública.

En el evento en que el documento aportado para validar la experiencia no cuente con toda la información anteriormente descrita, podrá adjuntar, entre otros, la siguiente documentación:

- Si el contrato laboral suscrito deriva de una contratación estatal en la figura asociativa de consorcio o unión temporal se podrá acreditar la experiencia sin importar el porcentaje de participación mediante copia del acuerdo de consorcio o de unión temporal que permita identificar al contratante.
- La fecha de iniciación de la ejecución del contrato laboral se podrá acreditar con la copia del acta de iniciación del contrato estatal, de la orden de iniciación con el documento previsto en el contrato estatal.
- La fecha de terminación de la ejecución del contrato se podrá acreditar con copia del acta de recibo definitivo o documento que haga sus veces, acta de liquidación, o certificación contractual o el documentos que haga sus veces emitido por la entidad estatal

Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad del juramento.

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 proponente sea singular o plural es el mismo que certifica laboralmente al personal presentado en el ítem de EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO, además de la certificación, debe presentar la copia

de los pagos de seguridad social que permitan evidenciar la contratación del personal, durante el periodo referido.

Nota: Si el profesional propuesto coincide con uno de los representantes legales o socios de la persona jurídica que propone o el representante legal del consorcio o unión temporal, deberá aportar, además, copia del respectivo contrato suscrito entre el profesional y el oferente que lo certifica.

NOTA: TRASLAPOS: Si se acredita certificaciones ejecutadas durante un mismo periodo con diferentes entidades o empresas, se contabilizará el periodo no traslapado.

Que el artículo 229 del Decreto Ley 019 del 2012 estableció que, para el ejercicio de las profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum de educación superior; salvo en el caso de las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud, las cuales computarán su experiencia profesional a partir del registro o inscripción profesional. 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.

El no cumplimiento de la experiencia del equipo de trabajo en las condiciones solicitadas o la no presentación de los soportes requeridos generarán la declaración de NO HÁBIL en la Capacidad Técnica del oferente.

Si dos o más oferentes presentan las mismas personas como integrantes del equipo de trabajo anterior, la entidad territorial certificada solicitará a los oferentes que se encuentren en esta dualidad, realizar subsanación mediante documento de manifestación autenticada por el personal ofertado, en el cual identifique al oferente con quien tiene la intención de prestar sus servicios. En el caso que se autentique la manifestación por la misma persona para ambos oferentes, prevalecerá la autenticación que se haya realizado en primer lugar.

3. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA CENTROS CASABE: (Lote 2)

El oferente junto con su propuesta deberá adjuntar un plan de saneamiento básico modelo, con el objetivo de ser desarrollado en los centros CASABE durante la ejecución del contrato conforme a la normatividad vigente, y debe incluir como mínimo, objetivos, los procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a) Programa de Limpieza y Desinfección.
b) Programa de Desechos Sólidos y Líquidos.
c) Programa de Control de Plagas.
d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable.

Nota: Se señalará como cumple, el plan de saneamiento que incluyó los elementos señalados como mínimo.

4. CAPACIDAD INSTALADA INFRAESTRUCTURA BODEGA DE ALMACENAMIENTO (Lote 2).

De acuerdo a las consideraciones expuestas en el estudio del sector, el oferente debe contar con una (1) bodega de almacenamiento y ensamble propias o arrendadas, que cumplan con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, estas deberán estar ubicadas en el Municipio de Villavicencio, donde

se alistarán, almacenarán, los alimentos a entregar a cada uno de los vehículos que llevará a los 46 puntos establecidos en el municipio de Villavicencio del departamento del Meta.

La bodega debe contar con áreas para la recepción, clasificación, almacenamiento, y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula los requisitos sanitarios para la fabricación, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas en Colombia, las bodegas deben garantizar la adecuada separación de productos para evitar contaminación cruzada, condiciones óptimas de temperatura, ventilación y humedad según la naturaleza de los alimentos, así como espacios amplios y organizados que permitan la correcta rotación de inventarios y el cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección.

El área de las bodegas debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por lo tanto, debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los alimentos, equipos, estibas, canastillas, pasillos para el tránsito del personal y espacios para separación de las canastillas con paredes y suelo.

Además, deberá contar como mínimo con el siguiente equipamiento para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipos de medición (báscula industrial, gramera), sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores), implementos de almacenamiento (canastillas y estibas en material higiénico sanitario) [2].

Mencionado lo anterior y, concluyendo que la bodega de almacenamiento debe garantizar espacios suficientes para la disposición de productos de acuerdo a la cobertura y a la periodicidad de la distribución de los mismos en los centros CASABE, así como la adecuada circulación del aire y del personal trabajador y facilitar las labores de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674/2013 y del plan de saneamiento básico diseñado para la modalidad.

Así las cosas, de acuerdo al volumen de alimentos a entregar y conforme al análisis de justificación que reposa en el estudio del sector, se debe contar con un área mínima de 267 m2 para la bodega que deberá ubicarse en el municipio de Villavicencio.

El proponente deberá acreditar que la bodega será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del Programa Casabe para el municipio de Villavicencio del Departamento de Meta y se deben adjuntar los siguientes documentos, según aplique:

En caso de que el proponente sea plural o singular ostente la calidad de propietario de la bodega de almacenamiento, deberá acreditar:

1. Certificado de tradición expedido debidamente 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 proceso, respecto de la fecha de verificación de la información documental. Igualmente este documento permitirá identificar que la bodega se encuentra ubicada en el Municipio de Villavicencio.
2. Cada bodega deberá contar un área de instalación, igual o superior a 267 M2.

---

[2] Articulo 28 numerales 1, 4, 5, 6 y 7 de la Ley 2674 de 2013

3. Acreditar que la bodega se encuentra ubicada en el municipio de Villavicencio.
4. Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta. El acta deberá estar a nombre del proponente o integrante en caso de proponente plural.
5. Registro fotográfico – esquema de distribución del espacio
6. Plan de saneamiento básico para la bodega, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la Resolución 2674 de 2013.
7. En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe ostentar la calidad de propietario de la bodega.

En caso de ostentar la calidad de arrendatario de la bodega de almacenamiento de alimentos deberá acreditar:

1) Copia del Contrato de arrendamiento, el cual deberá contener: un plazo de ejecución mínimo a la vigencia del contrato que se pretende adjudicar, identificación plena de las partes contractuales: propietario / mandato y arrendatario (proponente o integrante del proponente plural)
2) Documento de identificación de las partes contractuales.
3) Certificado de tradición y libertad correspondiente al bien arrendado, debidamente 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 proceso. Igualmente este documento permitirá identificar que la bodega se encuentra ubicada en el Municipio de Villavicencio.
4) Cada bodega deberá contar un área de instalación, igual o superior a 267 M^2.
5) Acreditar que la bodega se encuentra ubicada en el municipio de Villavicencio.
6) Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta. El acta deberá estar a nombre del proponente o integrante en caso de proponente plural.
7) Registro fotográfico – esquema de distribución del espacio
8) Plan de saneamiento básico para la bodega, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la Resolución 2674 de 2013.
9) En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe estar en calidad de arrendatario de la bodega.

Los requisitos técnicos relacionados serán verificados por parte del equipo evaluador en la visita técnica que realizará durante el término de evaluación de la propuesta, de acuerdo con el formato y cronograma de visitas que establezca la entidad territorial, el cual se publicará en la opción de mensaje de Secop II una vez realizado el acta de cierre de oferta.

En las visitas que se realizarán para verificar la disponibilidad de la bodega deberá estar presente el Representante legal del oferente o su apoderado para tal fin, quien presentará el respectivo poder en el momento que se esté dando cumplimiento a la visita.

En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrarse en total cumplimiento de la normatividad vigente conforme a los parámetros establecidos.

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 2674 de 2013 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 la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de manera ininterrumpida, 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.

El Proyecto de CASABE, 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 N° 2674 de 2013 – capitulo VII art 27), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los titulares de derecho.

En ese sentido y de acuerdo con 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 pública.
- 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.

En ese contexto, la bodega debe contar con un ***esquema de distribución del espacio*** que se resume, así:

- Zona de llegada: el punto por donde ingresarán las provisiones y se realizan las tareas de recepción, verificación y control de los contenidos, entre otros, antes de almacenarlas. (La zona de llegada y la zona de entrega deberán coexistir en el caso de locales que tengan solo una puerta de acceso. En estos casos se debe asignar de manera permanente el uso de uno de los costados de la entrada (izquierdo y derecho) para cada actividad.).
- Zona de separación y clasificación y registro: en esta zona se separan los alimentos y se clasifican por categoría según su vida útil y riesgo.
- Zona de empaque y preparación de entregas: donde se preparan los envíos que serán despachados. Las cajas vacías y el material de empaque reutilizable se pueden guardar en este sector también.
- Zona de almacenamiento: donde se mantiene el material o suministros sin destino inmediato. Esta zona está dividida en sectores de acuerdo con el tipo de suministro o alimento.
- Zona de refrigeración: donde se almacenan los alimentos de la modalidad preparada en sitio, que ameritan de cadena frío.
- Zona de entrega: para colocar las provisiones que están listas para despacho. Estas provisiones deben ser apiladas en paletas separadas y etiquetadas de acuerdo a su destino.
- Área Operativa: el cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, con llave, área para personal de 2m² por persona) para las tareas de coordinación operativa propias del programa.
- Área Administrativa: el cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, con llave, área para personal de 2m² por persona) para las tareas de manejo administrativo.
- Zona de Servicios Sanitarios: Separados por géneros.

El área administrativa y operativa deben estar separadas de las demás áreas.

NOTA: Durante la visita técnica realizada en el término de evaluación se aplicará la herramienta elaborado con base en Resolución 2674 de 2013 y se considerará que cumple si, tras la verificación, cuenta con siete (7) o más ítems señalados como CUMPLE.

En caso de que durante la ejecución del contrato se presenten circunstancias que impidan la adecuada prestación del servicio ocasionada por deficiencia en el área de la bodega, que no permitan mantener las líneas de flujos de los procesos el operador procederá a realizar el respectivo cambio, previo aval de la interventoría o supervisión del contrato.

El oferente deberá para la fecha de cierre del presente proceso (entrega de ofertas), tener acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente del Ente Territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable vigente y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato.

5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Lote 2):

La distribución de los alimentos dentro del proyecto CASABE requiere de un sistema de transporte adecuado que permita cubrir todos los centros de distribución, especialmente en territorios de difícil acceso. La falta de disponibilidad de vehículos desde el inicio de la operación puede generar demoras en la entrega de complementos nutricionales, afectando la prestación del servicio y poniendo en riesgo el cumplimiento de los objetivos del programa. Asimismo, algunos productos requieren condiciones específicas de almacenamiento y traslado, como la cadena de frío en el caso de alimentos perecederos, lo que exige el uso de vehículos que cuenten con las especificaciones técnicas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

Por lo anterior, resulta necesario establecer la disponibilidad de vehículos como un requisito habilitante en el proceso de contratación, con el fin de garantizar que solo los oferentes que cuenten con una capacidad logística mínima puedan participar. De esta manera, se asegura que el adjudicatario tenga la infraestructura requerida para operar desde el inicio del contrato, evitando retrasos y garantizando la adecuada prestación del servicio. Contar con vehículos fortalece la operación del programa y reduce los riesgos asociados a la falta de capacidad logística por parte de los operadores. Al contar con la disponibilidad de vehículos adecuados, se garantiza una ejecución más eficiente del contrato, el cumplimiento de los estándares técnicos exigidos por la normativa vigente y, sobre todo, la entrega oportuna y segura de los alimentos a los estudiantes beneficiarios.

Mencionado lo anterior, y, teniendo en cuenta la importancia de la entrega oportuna de los complementos alimentarios y/o de las materias primas para la preparación de alimentos a los beneficiarios del programa, se considera necesario que se garantice la disponibilidad mínima de vehículos para la ejecución del proyecto CASABE 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.

Los vehículos se deberán utilizar únicamente para la operación proyecto CASABE y deben cumplir con la normatividad vigente, en especial que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular el capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Mintransporte y acatar las normas que componen el Código Nacional de Tránsito.

La cantidad de vehículos corresponde al análisis realizado en el estudio del sector. Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos nutricionales no es oportuna, el futuro contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de un mayor número de

vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas en el presente pliego de condiciones.

El futuro contratista deberá acreditar que cuenta con mínimo con los vehículos que se relacionan a continuación:

1. **Cantidad de vehículos tipo Furgón sin refrigeración:** Dos (2) vehículos tipo furgón con capacidad mínima de 2.350 Kg para transportar los alimentos de ración preparada en sitio y de cestas a cada uno de los 46 puntos ubicados en la ciudad de Villavicencio y deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se describirán a continuación.

2. **Cantidad de vehículos tipo furgón refrigerado (Thermoking):** Un (1) vehículo tipo furgón Refrigerado (Thermoking) con capacidad mínima de 1.000 Kg para transportar los alimentos proteicos que requieren refrigeración como son: 1. Carne blanca (pollo o pescado), 2. Carne roja (res o cerdo), para las raciones a preparar en sitio en los 46 puntos ubicados en Villavicencio - Meta y deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se describirán a continuación.

Adicionalmente, deberá acreditar los requisitos que se relacionan a continuación:

DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO:

- Copia de la tarjeta de propiedad de cada uno de los vehículo, para verificar capacidad y condiciones del mismo.
- Si el proponente no ostenta la calidad de propietario de los vehículos, deberá acreditar contrato de arrendamiento debidamente suscrito por las partes. Este documento deberá contener como mínimo los datos de identificación completos (nombres y apellidos y número de identificación), dirección y teléfonos de contacto de las partes. Adicionalmente el proponente deberá acompañar copia del documento de identificación de las partes autorizadas para celebrar el negocio jurídico.
- Acta de visita de inspección sanitaria para vehículos transportadores de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta.
- Copia de la Póliza de responsabilidad civil extracontractual contra terceros de cada uno de los vehículos o póliza colectiva (en el caso que aplique).
- SOAT VIGENTE de cada uno de los vehículos.
- Fotocopia de la revisión técnico mecánica vigente.
- Registro fotográfico de vehículo.
- 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.
- Resolución de habilitación de transporte de carga (En cumplimiento al Decreto N° 1079 de 2015):
  3) En caso de que el proponente o alguno de sus integrantes cuente con la habilitación de transporte de carga deberá acreditar:
  d) Copia de la Resolución vigente, por medio de la cual el ministerio de transporte habilita a la empresa en la modalidad de servicio público de transporte terrestre automotor de carga.
  e) Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de la Empresa de Transporte.

4) En caso de que el proponente no cuente de manera directa con la habilitación de transporte de carga deberá acreditar:

f) Contrato de alianza o documento equivalente con empresa habilitada para prestar servicio de transporte terrestre especial suscrito entre la Unión Temporal o uno de sus integrantes, donde se pueda constatar que el futuro operador cuenta con el apoyo comercial del servicio de transporte terrestre carga. Este documento deberá contener como mínimo los datos de identificación completos de las partes y teléfonos de contacto.

f) Copia del documento de identificación de las partes legalmente autorizadas para suscribir el contrato de alianza o documento equivalente.

g) Copia de la Resolución vigente, por medio de la cual el ministerio de transporte habilita a la empresa en la modalidad de servicio público de transporte terrestre automotor de carga.

h) Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de la Empresa de Transporte.

NOTA: En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de los vehículos tendrá que ser acreditada por cualquiera de sus participantes. En el caso de tenencia, administración de flota y vinculación de los vehículos se deberá adjuntar el respectivo contrato o documento que haga sus veces.

NOTA: El futuro contratista deberá garantizar durante toda la operación, los conductores con licencia de conducción vigente y de acuerdo con el tipo vehículo operado, así como la respectiva capacitación en manipulación de alimentos y examen médico donde señale que es apto para manipular alimentos.

6. AUTORIZACIÓN SANITARIA (Lote 2):

Teniendo en cuenta el alto flujo de comercialización de alimento proteico para el desarrollo optimo del programa y en aras de vigilar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente, el proponente deberá acreditar que cuenta con vínculos comerciales en la expensa de productos cárnicos y desprese de aves que cumplan con los requisitos sanitarios debidamente autorizados por una entidad territorial competente, para el efecto deberá acreditar los siguientes documentos:

1) En caso de que el proponente o alguno de sus integrantes cuente con la autorización sanitaria deberá allegar con su propuesta los siguientes documentos:
   a) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de productos cárnicos con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
   b) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de desprese de aves expedido con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
   c) Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta.

2) En caso de que el proponente no cuente de manera directa con la autorización sanitaria deberá allegar con su propuesta los siguientes documentos:
   a) Contrato de alianza o documento equivalente con la empresa autorizada para la expensa de productos cárnicos y expensa de desprese de aves entre la Unión Temporal o uno de sus integrantes, donde se pueda constatar que el futuro operador

cuenta con el apoyo comercial. Este documento deberá contener como mínimo los datos de identificación completos de las partes y teléfonos de contacto.

b) Copia del documento de identificación de las partes legalmente autorizadas para suscribir el contrato de alianza o documento equivalente.
c) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de productos cárnicos con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
d) Copia de la autorización sanitaria en la expensa de desprese de aves expedido con establecimiento de comercio en cualquier municipio del Departamento del Meta expedido por entidad territorial competente.
e) Acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable, es decir, superior al 90% de cumplimiento, expedido por la Secretaría de Salud competente, documento con fecha de expedición no mayor a un año contado desde la fecha de la presentación de la propuesta.

Notas Generales:
1. En el evento en que el proponente no ofrezca los ítems mínimos exigidos con las cantidades y calidades señaladas en las obligaciones específicas del contratista para la ejecución del contrato que se pretende celebrar, dará lugar a la calificación de la propuesta como INHABILITADO TÉCNICAMENTE y por consiguiente no podrá ser evaluada.

2. El proponente es autónomo para establecer los ítems a realizar en el desarrollo del contrato, sin embargo, para efectos de la evaluación sólo se tendrán en cuenta los ítems establecidos y requeridos. Si el proponente oferta más ítems, debe mantenerlos durante la ejecución del contrato.

NOTA: El incumplimiento o condicionamiento de una o varias de las especificaciones esenciales técnicas mínimas de obligatorio cumplimiento, ocasionará el rechazo de la oferta.

REQUISITOS CAPACIDAD FINANCIERA:
Los siguientes indicadores miden la fortaleza financiera del interesado:

La Gerencia de Asuntos Contractuales se permite definir directrices para que sean aplicadas en el momento de la estructuración de los procesos de selección que requieran la presentación del Registro de Proponentes para verificar la capacidad financiera y organizacional, así:

- Que la Entidad Estatal establecerá y evaluará los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional, teniendo en cuenta la información que conste el Registro Único de Proponentes vigente y en firme.
- Para definir los indicadores financieros y organizacionales se consultará la información reportada por la Superintendencia de Sociedades – Sistema Integrado de Información Societaria SIIS.
- Cuando se presenten oferentes plurales (Uniones Temporales, Consorcios o Promesas de Sociedad Futura) la forma de evaluar utilizada por la Entidad Estatal será con la opción 2. Suma de los componentes de los indicadores.
- En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador.

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{} Componente\ 1\ del\ indicador_i\right)}{\left(\sum_{} Componente\ 2\ del\ indicador_i\right)}$$

- Con base en el estudio del sector los siguientes indicadores miden la fortaleza financiera del interesado: Los indicadores definitivos a verificar serán Los siguientes indicadores miden la fortaleza financiera del interesado:

LOTE 1 MUNICIPIOS

CAPACIDAD FINANCIERA	MARGEN SOLICITADO
INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 2,07
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL A 0,65
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERES	MAYOR O IGUAL A 3,41
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	**MARGEN SOLICITADO**
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	MAYOR O IGUAL A 0,12
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	MAYOR O IGUAL A 0,07
INDICADORES ADICIONALES	
CAPITAL DE TRABAJO	15% DEL PRESUPUESTO OFICIAL ($32.833.071.004)
PATRIMONIO	10% DEL PRESUPUESTO OFICIAL ($32.833.071.004)

LOTE 2 VILLAVICENCIO

CAPACIDAD FINANCIERA	MARGEN SOLICITADO
INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 2,07
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL A 0,65
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERES	MAYOR O IGUAL A 3,41
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	**MARGEN SOLICITADO**
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	MAYOR O IGUAL A 0,12
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	MAYOR O IGUAL A 0,07
INDICADORES ADICIONALES	
CAPITAL DE TRABAJO	15% DEL PRESUPUESTO OFICIAL ($25.011.576.202)
PATRIMONIO	10% DEL PRESUPUESTO OFICIAL ($25.011.576.202)

Nota: El indicador de capital de trabajo y patrimonio deberá ser solicitado en función del presupuesto oficial del lote al cual se presenta oferta y su evaluación se realizará independientemente por cada uno de los lotes o grupos. Ahora bien, en el evento propuesto en el cual el oferente se presente a más de un lote resulta adecuado y proporcional exigir que cuente con el capital de trabajo y patrimonio demandado para cada lote de manera independiente. Por lo tanto, se encuentra justificado realizar el cálculo del capital de trabajo y patrimonio de un lote, restando el capital de trabajo y patrimonio calculado para el otro lote.

Cuando el proponente no cumpla con los parámetros financieros establecidos, objeto de verificación, la propuesta será evaluada como **NO HABIL FINANCIERAMENTE**.

INFORMACIÓN FINANCIERA OTORGADA EN EL EXTERIOR.

Las personas naturales y las personas jurídicas extranjeras deberán presentar la información financiera de conformidad con lo dispuesto en los presentes pliegos de condiciones respecto a los documentos otorgados en el exterior, consularización y Apostille.

Y el Artículo 260 del Código de Procedimiento Civil, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re expresados en pesos colombianos, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de estos, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normatividad vigente del país de origen.

Las Personas Naturales Extranjeras residentes y no residentes en Colombia, estarán obligadas a presentar declaración de renta de conformidad con los Artículos 9° y 10° del Estatuto Tributario o certificado de ingresos y retenciones, del último año fiscal. Las Personas Jurídicas Extranjeras deberán tener en cuenta lo dispuesto en el Artículo 12 del Estatuto Tributario.

Para la participación de las Personas Extranjeras deben estar inscritas en el Registro Único de Oferentes y deben tener domicilio o sucursal en el país según lo dispuesto en el (Decreto 1082 de 2015, /Art. 2.2.1.1.1.5.1), a estas no se les podrá exigir el requisito de inscripción en el registro único de oferentes. En consecuencia, los citados oferentes deberán aportar los Estados Financieros (Balance General, Estado de Resultados y Notas a los Estados Financieros) vigentes, apostillados, debidamente aprobados por el representante legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda, así mismo, una certificación del revisor fiscal o contador público, en la cual certifique y especifique las cifras utilizadas para verificar la capacidad financiera.

Las personas extranjeras deberán presentar los Estados Financieros apostillados y la certificación firmada por el Representante legal y Revisor Fiscal y/o Contador Público, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda legal colombiana, por ser ésta la unidad de medida por disposición legal, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los mismos, avalados con la firma de un contador público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

El contador público y/o Revisor Fiscal que certifiquen los indicadores, deben indicar en forma clara y número de Tarjeta Profesional, quienes deben anexar certificado de antecedentes, expedido por la Junta Central de Contadores, este certificado debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición) y fotocopias de las tarjetas profesionales.

En todo caso, el oferente extranjero, persona natural o jurídica sin domicilio o sucursal en Colombia, aceptará las condiciones establecidas para el presente procesos y en el evento de resultar favorecido con la adjudicación el contratista deberá someterse a los procedimientos y exigencias contempladas por la ley colombiana.

Se considera que el oferente cumple con la capacidad financiera solicitada por la entidad y que está habilitado para continuar en el proceso, si obtiene en todos y cada indicador los márgenes anteriormente establecidos.

Cuando el oferente no cumpla con alguno de los Índices en la verificación financiera, o cuando no realizarse la evaluación por falta de documentación o falta de idoneidad en los documentos, como NO HABILITADO, por lo tanto, no continúa en el proceso de selección.

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

La evaluación de las propuestas se realizará analizando las propuestas entre sí y el pliego de condiciones. La selección de la propuesta más favorable se efectuará teniendo en cuenta los factores de ponderación previstos en el proceso de selección.

Únicamente serán tenidas en cuenta las propuestas habilitadas Jurídica, Financiera y Técnicamente, para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes criterios de HABILITACIÓN:

CRITERIO	HÁBIL / NO HÁBIL
Evaluación Jurídica	Hábil / No Hábil
Evaluación Técnica	Hábil / No Hábil
Evaluación Financiera y de Organización	Hábil / No Hábil
CALIFICACIÓN	**HÁBIL / NO HÁBIL**

Las propuestas una vez evaluadas se ordenan en forma ascendente de acuerdo con los puntajes obtenidos, estableciendo de esta forma el orden de elegibilidad para la adjudicación del contrato.

Nota: La gobernación del departamento del Meta se reserva la facultad de verificar la información suministrada por los proponentes y demás documentación allegada a este proceso.

FACTORES DE PONDERACIÓN (LOTE 1): Incluir los criterios que se estimen convenientes.

Únicamente serán tenidas en cuenta para efectuar la PONDERACIÓN, las propuestas habilitadas jurídica, financiera y técnicamente y se les otorgara el puntaje una vez se efectué la verificación de los criterios anteriores.

De conformidad con el art 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la oferta más favorable será aquella que obtenga el mayor puntaje, después de efectuar la ponderación de los elementos de calidad y precio aportados en los puntajes señalados a continuación:

CRITERIO	PUNTOS
1. Calificación Económica (Menor valor)	**11,5**
2. Calificación Factor técnico:	**56**
2.1. Centros casabe	15
2.2. Promotores	5
2.3. Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Certificada	5
2.4. Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos	5
2.5. Calificación Por Empleabilidad Local	5
2.6. Acreditación de Equipos y Menaje por Centro CASABE	11
2.7.Plan de calidad	10
3. Oferta De Compras Locales.	**10**
4. Cuota Parafiscal - Decreto 248 de 2021 Artículo 2.20.1.2.1.	**6**
5. Proveedor Directo - Decreto 248 de 2021 Artículo 2.20.1.2.1.	**6**
6. Apoyo a la Industria Nacional	**10**
7. Incentivo para emprendimiento y empresa de mujeres Decreto 1860-2021	**0,25**
8. Incentivo Para Mipymes Decreto 1860-2021	**0,25**
TOTAL	**100**

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.

La contratación se realizará por el sistema de precios fijos no reajustables durante el tiempo de ejecución y liquidación del contrato.

Las propuestas una vez evaluadas se ordenarán en forma ascendente de acuerdo con los puntajes obtenidos, establecidos de esta forma de orden de elegibilidad para la adjudicación del contrato.

En los casos en que el oferente o cualquiera de sus Integrantes haya sido objeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral o sanción de cualquier tipo derivada de un Incumplimiento contractual, se le descontará dos (2) puntos por cada multa o sanción. Este descuento de la puntuación también será procedente para el caso en que hayan sido objeto de sanciones por actos de competencia desleal o colusión.

En la evaluación se asignará la puntuación total sumando el puntaje obtenido de cada criterio indicados en el cuadro anterior y descontando las multas o sanciones.

El evaluador Jurídico deberá verificar las multas y sanciones que se encuentran reportadas en el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de cada oferente.

1. CALIFICACIÓN ECONÓMICA (11,5/100) (Lote 1):

Para efectos de la calificación se considerarán únicamente las propuestas hábiles, es decir, aquellas que: hayan cumplido con los requisitos, Jurídico, Técnico, Financiero y Económico; y hayan cotizado todos los ítems según lo establecido en el presente pliego de condiciones y cuyos valores no superaron el 100% del PRESUPUESTO OFICIAL.

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. (Negrilla y cursiva fuera del texto). "Artículo 2.2.1.1.2.2.2. 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 este sentido, el Departamento del Meta conforme a lo establecido a la normatividad anteriormente mencionada, determinó ponderar el precio de acuerdo con el puntaje indicado en el pliego de condiciones definitivo, el cual se relaciona a continuación:

A partir del valor de las propuestas económicas verificadas, y de ser el caso, corregidas por la entidad, se asignará máximo ONCE PUNTO CINCO (11.5) puntos a la oferta más favorable de acuerdo con el método de menor valor y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

Puntaje i= (Incluir el valor del máximo puntaje) x (Vmin) /Vi
Donde=
V Min= Menor valor de ofertas válidas
Vi= Valor de la oferta evaluada
i= Número de oferta

La administración departamental tendrá en cuenta para definir si una propuesta presenta su oferta económica con precios artificialmente bajos, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Colombia Compra Eficiente.

El anexo correspondiente a la propuesta económica deberá coincidir con los ítems de la descripción técnica y demás información del estudio de mercado.

NOTA: Se aclara que el valor de la oferta corresponde al diligenciado en el ANEXO 4 - OFERTA ECONOMICA, no obstante, en caso de existir diferencia con el valor indicado en la PLATAFORMA SECOP II, se tendrá en cuenta el valor del documento anexo, teniendo en cuenta que, en dicho formato se encuentran discriminados los valores unitarios del proceso.

2. CALIFICACION FACTOR TÉCNICO (56/100) Lote No 1

Las condiciones para 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 el municipio, se le asignará un puntaje máximo de 56 puntos, serán incluidos como obligación contractual y su ponderación se realizará de acuerdo con lo siguiente:

2.1. Centros Casabe (15/56 PUNTOS):

El proponente deberá acreditar que cuenta con la disposición de los centros CASABE, el cual es el espacio en el que se desarrollarán un conjunto de acciones que contribuirán a mitigar el riesgo nutricional de la población vulnerables y en pobreza extrema en el Departamento del Meta. El proponente deberá garantizar que cuenta con la disponibilidad de los 52 centros CASABE en los 28 municipios del Departamento del Meta con el propósito de brindar a 1.494.384 personas un alimento diario para garantizar la ingesta del 30% de requerimientos nutricionales diarios a través de la entrega de una ración servida en caliente y 20.224 cestas alimentarias en total durante los ocho (08) meses de ejecución física de esta actividad del proyecto. Teniendo en cuenta lo anterior, se le otorgará un puntaje máximo de quince puntos al oferente que acredite más de la mitad del total de centros Casabe exigidos para el presente Lote.

El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Centros Casabe	Al oferente que anexe junto con su propuesta la acreditación de disponibilidad de mínimo 7 Centros Casabe, se le otorgaran cinco (5) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente.	5
2	Centros Casabe	Al oferente que anexe junto con su propuesta la acreditación de disponibilidad mínimo 13 Centros Casabe, se le otorgaran diez (10) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente.	10
3	Centros Casabe	Al oferente que anexe junto con su propuesta la acreditación de disponibilidad de más de 26 Centros Casabe, se le otorgaran quince (15) puntos.	15

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
		Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente.	

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido en el presente numeral no es acumulativo, de tal suerte que se asignaran los puntos que correspondan, de acuerdo con el número de centros ofertados y con la evaluación documental de los mismos.

En caso de que el proponente sea plural o singular ostente la calidad de propietario de los Centros CASABE, deberá acreditar:

1. Certificado de tradición debidamente 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 selección abreviada, o se podrá acreditar con cualquiera de los documentos que acredite la propiedad del predio. Igualmente este documento permitirá identificar que los Centros, se encuentra ubicados en los municipios de ejecución del contrato.
2. Registro fotográfico.
3. En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe ostentar la calidad de propietario de los Centros CASABE.

En caso de ostentar la calidad de arrendatario o tener disponibilidad de los Centros CASABE deberá acreditar:

1) Copia del Contrato de arrendamiento y/o compromiso de disponibilidad del inmueble, el cual deberá contener: un plazo de ejecución mínimo a la vigencia del contrato que se pretende adjudicar, identificación plena de las partes contractuales: propietario / mandato y arrendatario (proponente o integrante del proponente plural)
2) Documento de identificación de las partes contractuales.
3) Certificado de tradición y libertad correspondiente al bien arrendado o en disponibilidad, debidamente expedido por la oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre del presente proceso contractual. Igualmente este documento permitirá identificar que los Centros se encuentra ubicados en los municipios de ejecución del contrato.
4) Registro fotográfico
5) En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe estar en calidad de arrendatario de los Centros CASABE.

2.2. Promotores comunitarios (Puntos 5/56):

Considerando que se estableció un número mínimo de promotores comunitarios y teniendo en cuenta que para los cupos asignados en el presente proceso se requiere un total de 52 promotores, uno (1) por cada centro CASABE, se le otorgará un puntaje máximo de cinco puntos al oferente que acredite más de la mitad del total de los promotores. El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Promotores comunitarios	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 7 promotores con formación técnica y experiencia mínima de un (1) año en áreas sociales. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	3
2	Promotores comunitarios	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 13 promotores con formación técnica y experiencia mínima de un (1) año en áreas sociales. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	4
3	Promotores comunitarios	Al oferente que anexe junto con su propuesta más de 26 promotores con formación técnica y experiencia mínima de un (1) año en áreas sociales. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	5

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido 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 estas.

Documentos que se deben acreditar:

- Hoja de Vida.
- Fotocopia del documento de identidad.
- Fotocopia de Diploma o acta de grado.
- Certificaciones de experiencia
- Certificados de antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, de medidas correctivas y REDAM con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta. (aplica para todos los cargos)
- Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo.
- Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
- Carta de intención firmada en la cual manifieste de manera clara e inequívoca de participar en la ejecución del futuro contrato y manifieste su dedicación exclusiva al futuro contrato con dicho oferente si llegare a resultar adjudicatario en el proceso. (aplica para todos los cargos).
- Autorización para el tratamiento de datos personales. (aplica para todos los cargos).

NOTA: Será responsabilidad del Comité Evaluador verificar los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, REDAM y de delitos sexuales durante el proceso de evaluación. En caso de que los promotores presenten alguno de los anteriores antecedentes mencionados vigentes, la propuesta será rechazada. (No aplica para RNMC).

2.3. Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Certificada (5/56 PUNTOS).

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por Centros CASABE y teniendo en cuenta los cupos asignados en el presente proceso se requieren un

total de 119 manipuladoras de alimentos; por lo anterior, se le otorgará un puntaje máximo de cinco (5) puntos al oferente que acredite más de la mitad del total de las manipuladoras de alimentos. En todo caso, las manipuladoras de alimentos deberán cumplir con las características descritas en los cuadros de puntaje, y que cuenta con disponibilidad inmediata para Iniciar la operación del proyecto. El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 15 manipuladoras de alimentos con experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social, se le otorgaran tres (3) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	3
2	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 30 manipuladoras de alimentos con experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social, se le otorgaran cuatro (4) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	4
3	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe junto con su propuesta más de 60 manipuladoras de alimentos con experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social, se le otorgaran cinco (5) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	5

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 estas.

Documentos que se deben acreditar:

- Hoja de Vida.
- Fotocopia del documento de identidad. (aplica para todos los cargos).
- Certificaciones de experiencia
- Certificados de antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, de medidas correctivas y REDAM con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta. (aplica para todos los cargos)
- Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo.
- Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y examen médico apto para manipulación de alimentos no superior a un año a la fecha de presentación de la propuesta, acorde con la Resolución 2674 del 2013.

- Carta de intención firmada en la cual manifieste de manera clara e inequívoca de participar en la ejecución del futuro contrato y manifieste su dedicación exclusiva al futuro contrato con dicho oferente si llegare a resultar adjudicatario en el proceso. (aplica para todos los cargos).
- Autorización para el tratamiento de datos personales. (aplica para todos los cargos).

NOTA: Será responsabilidad del Comité Evaluador verificar los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, REDAM y de delitos sexuales durante el proceso de evaluación. En caso de que las manipuladoras presenten alguno de los anteriores antecedentes mencionados vigentes, la propuesta será rechazada. (No aplica para RNMC)

Las certificaciones que pretendan validar la experiencia deben contener como mínimo la siguiente Información:

a) Identificación del trabajador o contratista (según sea el caso)
b) Descripción que permita identificar si cumple con la experiencia (experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social que incluya a niños, niñas y adolescentes)
   Lo anterior en razón, que la experiencia hace referencia a tiempo laborado o contratado para la operación de contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social que incluya a niños, niñas y adolescentes
c) Nombre del contratante o empleador.
d) Fecha de iniciación
e) Fecha de terminación
f) Nombre de la persona que emite la certificación (representante legal o persona autorizada).

NOTA: 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 de este.

No se aceptarán certificaciones suscritas por supervisores externos en el caso que el contratante /empleador sea una entidad pública.

Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad del juramento.

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.

Las certificaciones que no contengan lo solicitado, no se las tendrá en cuenta para obtener puntaje por experiencia.

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

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.

No se tendrá en cuenta documentos adicionales presentados para evaluar el personal manipulador ofertado diferente al solicitado, de igual forma la Gobernación solo evaluará por razones de economía procesal y celeridad de acuerdo con el orden presentado hasta cumplir con la cantidad establecida para obtener puntos.

2.4. Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos (5/56 Puntos).

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

Ítem	Aspecto	Sub-contrato	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe certificación que evidencie junto con su propuesta mínimo 15 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia, se le otorgaran 3 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.	3
2	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe certificación que evidencie junto con su propuesta mínimo 30 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia, se le otorgaran 4 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.	4
3	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe certificación que evidencie junto con su propuesta más de 60 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia, se le otorgaran 5 puntos.	5

Ítem	Aspecto	Sub-contrato	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.	

El puntaje otorgado para el criterio exigido 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 de estas.

Para acreditar esta información, el oferente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem ponderativo (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada),* el soporte legal de pertenecer a dicha condición (vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia), así:

- Vulnerable — Certificado de clasificación Sisbén, clasificación A, B o C.
- Discapacitados — Certificado expedido por EPS
- Desplazados — Unidad de víctimas
- Reinsertados — Unidad de reinsertados
- Minorías étnicas — Certificadas por el gobernador o capitán del resguardo
- Madres/padres cabeza de familia — Certificación Adres

Dichos documentos deberán tener una expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de estos.

NOTA 20: Es claro que el personal ofertado para obtener puntaje debe cumplir con las condiciones de experiencia y documentos solicitados por la entidad en el item ponderativo (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada).*

2.5. Calificación Por Empleabilidad Local (5/56 Puntos)

En aras de mejorar la calidad de vida de los habitantes del departamento del Meta al generar más empleos locales, la entidad considera viable otorgar un puntaje adicional al oferente que ofrezca sin valor adicional alguno, vincular personal de los municipios del Departamento del Meta; ofrecimiento será considerado como una obligación contractual del futuro contratista adjudicatario.

Factor que fue considerado por la entidad de conformidad con la Guía de compras públicas socialmente responsables expedida por la Agencia Colombia Compra Eficiente que en su contenido señala la necesidad de incorporar en el sistema de compras públicas diversos mecanismos para incentivar la 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, teniendo en cuenta que en el presente proyecto se va a ejecutar en todos los municipios del departamento del Meta pues es claro que bajo este criterio se propende por la vinculación de personal de la región, situación que genera más posibilidades de empleabilidad local, y teniendo en cuenta que en el presente proyecto se va a

ejecutar en todos los municipios del departamento del Meta, se considera oportuno, conveniente y pertinente otorgar puntaje al oferente que tenga en cuenta la vinculación del personal residente en el Departamento, por lo tanto, se le asignarán máximo cinco (05) puntos de acuerdo a los siguientes parámetros:

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por centro CASABE, la administración pretende fortalecer e incentivar la empleabilidad local en el departamento; por lo cual se otorgara un puntaje máximo de cinco (05) puntos al oferente que oferte junto con la propuesta personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos las cuales deberán acreditar el certificado de residencia 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 oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 15 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem *(personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* el certificado de residencia en cualquiera de los municipios del departamento del Meta exceptuando Villavicencio por no ser objeto de prestación del presente proceso expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 3 puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	3
2	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 30 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada) el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 4 puntos Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	4
3	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe junto con su propuesta más de 60 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem *(personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* 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

El puntaje otorgado para criterio exigido 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 de estas.

Para acreditar esta información, el oferente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem ponderativo *(personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* 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 estos.

Las certificaciones que no contengan lo solicitado, no se las tendrá en cuenta para obtener puntaje por experiencia.

NOTA: Es claro que el personal ofertado para obtener puntaje debe cumplir con las condiciones de experiencia y documentos solicitados por la entidad en el item ponderativo (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada).*

NOTA: De acuerdo con el puntaje obtenido, el proponente se compromete a cumplir porcentualmente del personal manipulador requerido, lo correspondiente en los diferentes item establecidos en el perfil (Experiencia, inclusión social y empleabilidad local).

2.6. ACREDITACIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE POR CENTRO CASABE (11/56 puntos)

El proponente deberá acreditar que cuenta con la disposición de los equipos y el menaje para los centros CASABE, el cual será necesario atender a la población vulnerable y en pobreza extrema en el Departamento del Meta. El proponente deberá garantizar durante la visita a las bodegas que cuenta con la disponibilidad de mínimo la mitad de los equipos y el menaje más representativos descritos a continuación:

El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Acreditación de equipos y menaje más representativo	Al oferente que acredite durante la visita a las bodegas que cuenta con la disponibilidad de mínimo 26 Neveras con refrigeración y congelación. Voltaje: 110 voltios; Capacidad mínima: 300 litros, se le otorgaran tres (3) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	3
2		Al oferente que acredite durante la visita a las bodegas que cuenta con la disponibilidad de mínimo 26 Congeladores horizontales con panel de control de temperatura externo y rodachines. Capacidad mínima: 100 litros, se le otorgaran tres (3) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	3
3		Al oferente que acredite durante la visita a las bodegas que cuenta con la disponibilidad de mínimo 390 Mesas plásticas en polipropileno con cuatro patas. Dimensiones mínimas 72x72 cm, se le otorgaran tres (3) puntos.	3

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
		Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	
4		Al oferente que acredite durante la visita a las bodegas que cuenta con la disponibilidad de mínimo 1.560 Sillas plásticas polipropileno con espaldar, se le otorgaran dos (2) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	2

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido en el presente numeral es acumulativo, de tal suerte que se asignara en total la sumatoria de los puntos que correspondan a todos los items.

2.7. PLAN DE CALIDAD (10/56 puntos)

La presentación de un plan de calidad en el presente proceso, contribuirá el cumplimiento de los requisitos en inocuidad sanitaria aplicable al objeto del contrato que surja del presente proceso y por medio del cual se realice el mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población vulnerable del departamento del Meta.

Con el plan de calidad se exige los registros que evidencian la conformidad de la ejecución del contrato cumpliendo los requisitos legales. Dentro del plan de calidad se tienen aspectos importantes en la operación del programa como: objetivos de la calidad, canales de comunicación, control de documentos, gestión de recursos, organigrama y perfiles de cargo para el proyecto, mantenimiento de equipos, comunicación con el cliente, compras, evaluaciones de proveedor, método de control a proveedores, producción y prestación del servicio, identificación trazabilidad control de inspección y ensayos del producto, control de producto no conforme, entre otros.

El proponente presentará y desarrollará un Plan de la Calidad específico para el proyecto bajo el enfoque de la NTC-ISO-9001 (última Versión), el plan de la calidad deberá ser elaborado siguiendo las directrices de la norma NTC-ISO 10005 (última Versión) "Gestión de la calidad — Directrices para los planes de la calidad", así como lo dispuesto en el presente pliego de condiciones. De acuerdo con estas condiciones, se han definido los siguientes numerales del contenido sugerido por la norma que serán evaluados.

El documento conformado de acuerdo con el contenido antes expuesto, dará una puntuación máxima de 10 puntos de acuerdo con los siguientes criterios:

- Se otorgarán 0 puntos por cada título faltante o cuando los requisitos no coincidan con el establecido en el presente pliego de condiciones.

- Cuando dentro del plan de la calidad no se identifique claramente la persona o personas responsables de su preparación se otorgarán 0 puntos.

- El plan de la calidad debe indicar como van a llevarse a cabo las actividades requeridas, ya sea directamente o por referencia a los procedimientos documentados apropiados. Cuando los procedimientos no sean expresamente señalados e identificados, se otorgarán 0 puntos.

TITULO	REQUISITOS	PUNTAJE TOTAL
ALCANCE	1) Declaración simple del propósito del plan de la calidad. 2) Declaración simple del resultado esperado del plan de la calidad. 3) Aspectos del proyecto específico al cual se aplicará el plan de la calidad. 4) Limitaciones particulares de aplicabilidad del plan de la calidad. 5) Condiciones de validez del plan de la calidad	0,5
ELEMENTOS DE ENTRADA PARA EL PLAN DE LA CALIDAD	1) Requisitos para el proyecto especifico 2) Requisitos para el plan de la calidad Municipio Legales Reglamentarios 3) Evaluación de los riesgos para el proyecto especifico 4) Información sobre las necesidades de otras partes interesadas que utilizaran el plan de la calidad. 5) Otros planes de calidad pertinentes. 6) Cuando el proponente relacione otros planes necesarios para la ejecución del proyecto tales como planes ambientales, de salud, seguridad, etc.	0,5
OBJETIVOS DE LA CALIDAD	Los objetivos de la calidad deber ser establecidos con relación a: 1) Características de calidad para el proyecto específico. 2) Cuestiones importantes para la satisfacción del municipio o de otras partes interesadas. 3) Oportunidades para la mejora de las prácticas de trabajo. 4) Cuando el proponente señale como se va a lograr el cumplimiento de dichos objetivos. Nota: En caso de que los objetivos de la calidad no sean expresados en términos medibles, el puntaje asignado a este título será igual a la mitad del obtenido.	0,5
RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN	Cuando se señalen los canales de comunicación de aquellos involucrados en la implementación del plan de la calidad. Si los responsables descritos en el presente título no aparecen referenciados o señalados o enunciados en el organigrama presentado para el título de recursos, se dará una puntuación de 0 puntos al respectivo literal.	0,5
CONTROL DE DOCUMENTOS Y DATOS	1) Cómo serán identificados los documentos y datos. 2) Por quién serán revisados y aprobados los documentos y datos. 3) A quién se le distribuirán los documentos y datos. 4) A quién se le notificara la disponibilidad de los documentos y datos. 5) Como se puede obtener acceso a los documentos y datos.	0,5
CONTROL DE LOS REGISTROS	1) Cómo, dónde y por cuánto tiempo se guardan los registros 2) Cuáles son los requisitos contractuales, legales y reglamentarios. 3) Cómo se van a satisfacer los requisitos contractuales, legales y reglamentarios. 4) En que medio se guardaran los registros.	0,5

	5) Como se definirán y cumplirán los requisitos de elegibilidad, almacenamiento, recuperación, disposición y confidencialidad.	
	6) Métodos que se utilizaran para asegurar que los registros están disponibles cuando se requieran.	
	7) Que registros se proporcionaran al municipio, cuándo y porque medios.	
	8) El idioma en el que se proporcionaran los registros de texto.	
	9) Eliminación de registros.	
RECURSOS	1) Definir la cantidad y tipo de recursos a utilizar durante el desarrollo del proyecto (materiales, recursos humanos, infraestructura y ambiente de trabajo).	**1**
	2) Relacionar las especificaciones nacionales y/o internacionales con las cuales los materiales o insumos tienen que ser conformes.	
	3) Relacionar las normas con las cuales los materiales o insumos tienen que ser conformes.	
	4) Presentación del organigrama específico para el proyecto.	
	5) Presentación de los perfiles completos de todos los cargos que participaran en la ejecución del proyecto.	
	6) Describir la metodología que será utilizada por el contratista para calificar al personal que participa en el proyecto.	
	7) Describir la forma como el contratista realizará seguimiento a su personal y verificará que el mismo cumple con sus obligaciones laborales.	
	8) Descripción de las características importantes que incidan sobre el ambiente de trabajo y que puedan afectar la calidad de la prestación del servicio.	
	9) Definición de las actividades en las que se controlará el ambiente de trabajo.	
	10) En esas actividades como se controlará el ambiente de trabajo.	
REQUISITOS	1) Cuando haga referencia a los requisitos que deben ser cumplidos para asegurar la calidad del proyecto.	**0,5**
	2) Como son revisados los requisitos del proyecto	
	3) Cuando son revisados los requisitos del proyecto	
	4) Por quien son revisados los requisitos del proyecto.	
	5) Indicar como se registrarán los resultados de la revisión de los requisitos.	
	6) Indicar como serán resueltas las diferencias o ambigüedades que se presenten en los requisitos.	
COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE	1) Indicar quien es el responsable de la comunicación con el municipio en casos particulares.	**0,5**
	2) Relación de los medios a utilizar para comunicarse con el municipio.	
	3) Indicar las vías de comunicación y los puntos de contacto con el municipio.	
	4) Indicar los registros que se conservan de la comunicación con el municipio.	
	5) Proceso a seguir cuando se reciba una felicitación o queja del municipio.	
COMPRAS	1) Indicar las características críticas de los productos o materiales comprados que afecten la calidad del proyecto.	**1**

	2) Indicar como se comunicarán dichas características a los proveedores para permitir su control adecuado.	
	3) Indicar los métodos de evaluación de proveedores	
	4) Indicar los métodos de selección de proveedores	
	5) Indicar los métodos de control a los proveedores.	
	6) Indicar los métodos a utilizar para satisfacer los requisitos legales que apliquen al producto o material comprado.	
	7) Indicar los métodos a utilizar para satisfacer los requisitos reglamentarios que apliquen al producto o material comprado.	
	8) Método para comparar el producto comprado con los requisitos especificados.	
	9) Indicar que servicios o instalaciones serán contratados externamente.	
	10) Indicar cuando serán o bajo qué circunstancias se solicitarán los planes de calidad de proveedores.	
PRODUCCIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO	1) Cuando se identifiquen los elementos de entrada que son importantes para asegurar la calidad en la prestación del servicio	**1,5**
	2) Cuando se identifiquen las actividades necesarias para asegurar la calidad de la prestación del servicio.	
	3) Cuando se identifiquen los resultados requeridos que aseguren la calidad en la prestación del servicio	
	4) Cuando se indiquen las etapas del proyecto	
	5) Cuando se Indiquen los procedimientos documentados (para cada etapa del proyecto).	
	6) Cuando se indiquen las herramientas que serán utilizadas para lograr cumplir los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	
	7) Cuando se indiquen los métodos que serán utilizados para lograr cumplir los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	
	8) Cuando se indiquen los equipos que serán utilizados para lograr cumplir los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	
	9) Cuando se Indiquen los criterios de entrega que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	10) Cuando se Indiquen los requisitos legales que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	11) Cuando se Indiquen los requisitos reglamentarios que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	12) Cuando se indiquen los códigos y prácticas industriales que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	13) Cuando se indiquen como se va a garantizar el apoyo técnico inicial y continuo durante la ejecución del contrato.	
	14) Cuando se indiquen los detalles de cualquier calificación o certificación necesaria del personal que participara en la prestación del servicio.	
IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD	1) Indicar como se van a identificar los requisitos de trazabilidad.	**0,5**

	2) Indicar como se van a identificar los requisitos legales.	
	3) Indicar como se van a identificar los requisitos contractuales	
	4) Indicar como se van a identificar los requisitos reglamentarios.	
	5) Indicar como se van a incorporar dichos requisitos a los documentos de trabajo.	
	6) Indicar que registros se van a generar respecto a dichos requisitos.	
	7) Indicar como se van a controlar dichos registros.	
	8) Indicar como se van a distribuir dichos registros.	
	9) Indicar los métodos específicos utilizados para la identificación del estado de inspección y ensayo.	
PROPIEDAD DEL CLIENTE	1) Indicar como se van a identificar los productos proporcionados por el municipio.	**0,5**
	2) Indicar como se van a controlar los productos proporcionados por el municipio.	
	3) Métodos a utilizar para verificar que los productos proporcionados por el municipio cumplen los requisitos especificados.	
	4) Forma de controlar los productos no conformes proporcionados por el municipio.	
	5) Forma de controlar el producto dañado, perdido o inadecuado.	
CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME	1) Forma en la que se identificaran los productos no conformes.	**0,5**
	2) Forma en la que se controlaran los productos no conformes.	
	3) Definir las limitaciones específicas tales como el grado o tipo de reproceso que se permita.	
SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	1) Enunciar las etapas en las cuales se aplicará la actividad de seguimiento y medición.	**0,5**
	2) Indicar los criterios de aceptación que serán usados en cada una de las etapas del proyecto.	
	3) Indicar los procedimientos de aceptación que serán usados en cada una de las etapas del proyecto.	
	4) Indicar las características de calidad a las que se les hará seguimiento y medición en cada etapa del proyecto.	
	5) Indicar el momento en el cual se realizarán los ensayos microbiológicos con el fin de verificar cumplimiento de la norma higiénico sanitaria.	
	6) Criterios de validación del proyecto.	
	7) Criterios de liberación del proyecto.	
AUDITORIAS	1) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara el seguimiento a la implementación y eficacia del presente plan de la calidad.	**0,5**
	2) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara el seguimiento y verificación del cumplimiento de los requisitos especificados para la prestación del servicio.	
	3) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara la vigilancia a sus proveedores.	

	4) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara evaluaciones que le permitan retroalimentarse y así lograr cumplir las necesidades del municipio.	
	5) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara auditorías al plan de calidad implementado para desarrollar la presente prestación de servicio.	

3. OFERTA DE COMPRAS LOCALES (10/100 Puntos)

De acuerdo con el artículo 7 de Ley 2046 de 2020, las entidades compradoras de alimentos a que hace referencia el artículo 3º deberán establecer en sus pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10 de los puntos asignables a la calificación de las propuestas, los cuales serán asignados proporcionalmente a aquellos oferentes que se obliguen a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción superior al 30%.

El oferente deberá anexar con su propuesta carta de compromiso juramentada debidamente firmada donde exprese claramente que se compromete a realizar compras locales de alimentos y se identifique el grupo de alimentos al que pertenece dentro de la ejecución del programa CASABE.

Para acreditar este factor de ponderación, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

FACTOR	DESCRIPCIÓN DEL FACTOR	PUNTAJE
Compras Locales	El oferente que oferte realizar compras locales superiores al 35% del presupuesto oficial. Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 1. Carta de compromiso juramentada debidamente firmada donde exprese claramente que se compromete a realizar compras locales de alimentos que pertenece dentro de la ejecución del programa de CASABE. 2. Contrato de proveeduría suscritos con pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, que deberá contener como mínimo lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. 3. Registro Único Tributario – RUT del pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y	10

	pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. 4. Acreditar la calidad de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones siempre y cuando se encuentre incluido en el Anexo Base de datos pequeños productores – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.	
	El oferente que oferte realizar compras locales entre un 30% y un 35% del presupuesto oficial. Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 1. Carta de compromiso juramentada debidamente firmada donde exprese claramente que se compromete a realizar compras locales de alimentos y se identifique el grupo de alimentos al que pertenece dentro de la ejecución del programa de CASABE. 2. Contrato de proveeduría suscritos con pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, que deberá contener como mínimo lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. 3. Registro Único Tributario – RUT del pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. 4. Acreditar la calidad de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones siempre y cuando se encuentre incluido en el Anexo Base de datos pequeños productores – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.	5

La entidad, en cumplimiento de lo establecido por la ley 2046 de 2020, decreto 248 de 2021, y demás normas complementarias, verificará el cumplimiento por parte del futuro contratista quien deberá de manera autónoma seleccionar sus proveedores, los cuales deberán cumplir con lo establecido en las norma citadas, y así mismo, como instancia de consulta y coordinación, se tiene la Mesa técnica Departamental de Compras Públicas, creada mediante ordenanza 1140 de 2021 de la Asamblea Departamental, además el proponente deberá tener en cuenta el listado de proveedores inscritos de acuerdo al Anexo Base de datos pequeños productores expedido por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido en el presente numeral no es acumulativo, de tal suerte que se asignaran los puntos que correspondan a cada ítem por separado.

4. CUOTA PARAFISCAL - (6/100 Puntos)

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021 se asignarán los siguientes puntajes adicionales a los oferentes que presenten mínimo cuatro (4) contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales que deberán contener lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. Adicionalmente para la asignación del puntaje deberá acreditar lo siguiente:

	ITEM	PUNTOS
CUOTA PARAFISCAL	Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 1. Acreditar mínimo cuatro (4) contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales, que deberá contener como mínimo lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. 2. Acreditar que los 4 productores agropecuarios nacionales se encuentren a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo. 3. Acreditar la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones a través de la certificación emitida por autoridad territorial competente (en el caso que aplique)	6

5. PROVEEDOR DIRECTO - (6/100 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021, se otorga 6 puntos, al oferente que acredite la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones.

	ITEM	PUNTOS
PROVEEDOR DIRECTO	Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 1. Se asignarán los puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. 2. Acreditar la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones a través de la certificación emitida por autoridad territorial competente. 3. Acreditar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.	6

6. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10/100 Puntos)

Para la asignación de este puntaje se tendrán en cuenta solamente las propuestas que hayan resultado hábiles en todos los criterios de evaluación jurídica, técnica y financiera, y 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" y 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.

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional: i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por ii) la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por ambos aspectos.

El DEPARTAMENTO DEL META asignará el siguiente puntaje:

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL		
ÍTEM PONDERABLE	**RANGOS**	**PUNTOS**

Apoyo a la industria nacional	Los Oferentes que oferten bienes o servicios nacionales	10
	Los oferentes que oferten bienes o servicios extranjeros incorporan componentes colombianos	5

Si no cumple con los requisitos anteriores, no se otorgará puntaje.

6.1 Acreditación Del Puntaje Por Servicios Nacionales o Con Trato Nacional (10/10)

La Entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de: i) Servicios Nacional o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales deberá presentar, además del anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

Persona natural colombiana: la cédula de ciudadanía del Proponente.

Persona natural extranjera residente en Colombia: la visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la Ley.
Persona Jurídica constituida en Colombia: el Certificado de Existencia y Representación Legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.
Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la Industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional sólo deberá presentar el Anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Para el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 1 del Anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación, b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

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.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante el Proponente Plural deberá diligenciar el anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.
La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacional o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el anexo 10 – Promoción de

Servicios Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje pro Promoción de Servicios Nacional o Trato Nacional.

***6.2 Incorporación De Componente Nacional En Servicios Extranjeros* (5/10)**
La Entidad Estatal asignará cinco (5) puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) del personal de origen colombiano.

Por otro lado, el Proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligencia el anexo 10A- Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.
La Entidad Estatal únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el anexo - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacional o con Trato Nacional.

El anexo - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros sólo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del Anexo 10A- Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, presente el anexo - Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, no habrá lugar a otorgar puntaje por el factor Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional ni por el regulado allí.

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

NOTA: No se asignará puntaje por este concepto, si los bienes ofrecidos por los oferentes no tienen alguna de las características descritas anteriormente. Si una vez efectuada la calificación correspondiente, la oferta de un proponente extranjero se encuentra en igualdad de condiciones con la de un proponente nacional, se adjudicará al nacional.

7. CRITERIOS DIFERENCIALES EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES (0.25/100 Puntos)

En virtud de lo establecido en el Decreto 1860 de 2021 y con el fin de incentivar los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres, la Entidad otorgará el cero punto veinticinco (0.25) del total de los puntos establecidos en el presente documento, a los oferentes que acrediten alguno de los supuestos del Decreto 1860 en su artículo 2.2.1.2.4.2.14 "Definición de emprendimientos y empresas de mujeres":

CRITERIO	PUNTAJE

Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.	0.25
Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas haya estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.	
Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.	
Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.	

NOTA: Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del oferente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del oferente. como soporte se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

Tratándose de proponentes plurales, los puntajes adicionales solo se aplicaran 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 se deberá acreditar una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal (parágrafo 1° del artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1082 de 2015).

8. INCENTIVO PARA MIPYMES (0.25/100 Puntos)

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de MiPymes en el sistema de compras públicas, y según lo dispuesto en el artículo en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 que adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.18, a 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, se otorgará un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) a los oferentes que acrediten que micro, mediana o pequeña empresa de acuerdo con la ley y los requisitos para establecer la clasificación.

Tratándose de proponentes plurales, los puntajes adicionales 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 (Parágrafo 2° del artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015).

FACTORES DE PONDERACIÓN (LOTE 2): Incluir los criterios que se estimen convenientes.

Únicamente serán tenidas en cuenta para efectuar la PONDERACIÓN, las propuestas habilitadas jurídica, financiera y técnicamente y se les otorgara el puntaje una vez se efectué la verificación de los criterios anteriores.

De conformidad con el art 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la oferta más favorable será aquella que obtenga el mayor puntaje, después de efectuar la ponderación de los elementos de calidad y precio aportados en los puntajes señalados a continuación:

CRITERIO	PUNTOS
1. Calificación Económica (Menor valor)	**11,5**
2. Calificación Factor técnico:	**56**
2.1. Centros casabe	15
2.2. Promotores	5
2.3. Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Certificada	5
2.4. Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos	5
2.5. Calificación Por Empleabilidad Local	5
2.6. Acreditación de Equipos y Menaje por Centro CASABE	11
2.7.Plan de calidad	10
3. Oferta De Compras Locales.	**10**
4. Cuota Parafiscal - Decreto 248 de 2021 Artículo 2.20.1.2.1.	**6**
5. Proveedor Directo - Decreto 248 de 2021 Artículo 2.20.1.2.1.	**6**
6. Apoyo a la Industria Nacional	**10**
7. Incentivo para emprendimiento y empresa de mujeres Decreto 1860-2021	**0,25**
8. Incentivo Para Mipymes Decreto 1860-2021	**0,25**
TOTAL	**100**

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.

La contratación se realizará por el sistema de precios fijos no reajustables durante el tiempo de ejecución y liquidación del contrato.

Las propuestas una vez evaluadas se ordenarán en forma ascendente de acuerdo con los puntajes obtenidos, establecidos de esta forma de orden de elegibilidad para la adjudicación del contrato.

En los casos en que el oferente o cualquiera de sus Integrantes haya sido objeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral o sanción de cualquier tipo derivada de un Incumplimiento contractual, se le descontará dos (2) puntos por cada multa o sanción. Este descuento de la puntuación también será procedente para el caso en que hayan sido objeto de sanciones por actos de competencia desleal o colusión.

En la evaluación se asignará la puntuación total sumando el puntaje obtenido de cada criterio indicados en el cuadro anterior y descontando las multas o sanciones.

El evaluador Jurídico deberá verificar las multas y sanciones que se encuentran reportadas en el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de cada oferente.

3. CALIFICACIÓN ECONÓMICA (11,5/100) (Lote 2):

Para efectos de la calificación se considerarán únicamente las propuestas hábiles, es decir, aquellas que: hayan cumplido con los requisitos, Jurídico, Técnico, Financiero y Económico; y hayan cotizado todos los ítems según lo establecido en el presente pliego de condiciones y cuyos valores no superaron el 100% del PRESUPUESTO OFICIAL.

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. (Negrilla y cursiva fuera del texto). "Artículo 2.2.1.1.2.2.2. 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 este sentido, el Departamento del Meta conforme a lo establecido a la normatividad anteriormente mencionada, determinó ponderar el precio de acuerdo con el puntaje indicado en el pliego de condiciones definitivo, el cual se relaciona a continuación:

A partir del valor de las propuestas económicas verificadas, y de ser el caso, corregidas por la entidad, se asignará máximo ONCE PUNTO CINCO (11.5) puntos a la oferta más favorable de acuerdo con el método de menor valor y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

Puntaje i= (Incluir el valor del máximo puntaje) x (Vmin) /Vi
Donde=
V Min= Menor valor de ofertas válidas
Vi= Valor de la oferta evaluada
i= Número de oferta

La administración departamental tendrá en cuenta para definir si una propuesta presenta su oferta económica con precios artificialmente bajos, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Colombia Compra Eficiente.

El anexo correspondiente a la propuesta económica deberá coincidir con los ítems de la descripción técnica y demás información del estudio de mercado.

NOTA: Se aclara que el valor de la oferta corresponde al diligenciado en el ANEXO 4 - OFERTA ECONOMICA, no obstante, en caso de existir diferencia con el valor indicado en la PLATAFORMA

SECOP II, se tendrá en cuenta el valor del documento anexo, teniendo en cuenta que, en dicho formato se encuentran discriminados los valores unitarios del proceso.

4. CALIFICACION FACTOR TÉCNICO (56/100) Lote No 2

Las condiciones para 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 el municipio, se le asignará un puntaje máximo de 56 puntos, serán incluidos como obligación contractual y su ponderación se realizará de acuerdo con lo siguiente:

2.1. Centros Casabe (15/56 PUNTOS):

El proponente deberá acreditar que cuenta con la disposición de los centros CASABE, el cual es el espacio en el que se desarrollarán un conjunto de acciones que contribuirán a mitigar el riesgo nutricional de la población vulnerables y en pobreza extrema en el Departamento del Meta. El proponente deberá garantizar que cuenta con la disponibilidad de los 46 centros CASABE en el municipio Villavicencio, con el propósito de brindar a 1.532.36 personas un alimento diario para garantizar la ingesta del 30% de requerimientos nutricionales diarios a través de la entrega de una ración servida en caliente y 5.120 cestas alimentarias, en total durante los ocho (08) meses de ejecución física de esta actividad del proyecto. Teniendo en cuenta lo anterior, se le otorgará un puntaje máximo de quince puntos al oferente que acredite más de la mitad del total de centros Casabe exigidos para el presente Lote.

El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Centros Casabe	Al oferente que anexe junto con su propuesta la acreditación de disponibilidad de mínimo 6 Centros Casabe, se le otorgaran cinco (5) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente.	5
2	Centros Casabe	Al oferente que anexe junto con su propuesta la acreditación de disponibilidad mínimo 12 Centros Casabe, se le otorgaran diez (10) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente.	10
3	Centros Casabe	Al oferente que anexe junto con su propuesta la acreditación de disponibilidad de más de 23 Centros Casabe, se le otorgaran quince (15) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente.	15

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido en el presente numeral no es acumulativo, de tal suerte que se asignaran los puntos que correspondan, de acuerdo con el número de centros ofertados y con la evaluación documental de los mismos.

En caso de que el proponente sea plural o singular ostente la calidad de propietario de los Centros CASABE, deberá acreditar:

1. Certificado de tradición debidamente 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 selección abreviada, o se podrá acreditar con cualquiera de los documentos que acredite la propiedad del predio. Igualmente este documento permitirá identificar que los Centros, se encuentra ubicados en los municipios de ejecución del contrato.
2. Registro fotográfico.
3. En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe ostentar la calidad de propietario de los Centros CASABE.

En caso de ostentar la calidad de arrendatario o tener disponibilidad de los Centros CASABE deberá acreditar:

1) Copia del Contrato de arrendamiento y/o compromiso de disponibilidad del inmueble, el cual deberá contener: un plazo de ejecución mínimo a la vigencia del contrato que se pretende adjudicar, identificación plena de las partes contractuales: propietario / mandato y arrendatario (proponente o integrante del proponente plural)
2) Documento de identificación de las partes contractuales.
3) Certificado de tradición y libertad correspondiente al bien arrendado o en disponibilidad, debidamente expedido por la oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre del presente proceso contractual. Igualmente este documento permitirá identificar que los Centros se encuentra ubicados en los municipios de ejecución del contrato.
4) Registro fotográfico
5) En caso de consorcios o unión temporal, alguno de los integrantes del proponente plural debe estar en calidad de arrendatario de los Centros CASABE.

2.2. Promotores comunitarios (Puntos 5/56):

Considerando que se estableció un número mínimo de promotores comunitarios y teniendo en cuenta que para los cupos asignados en el presente proceso se requiere un total de 46 promotores, uno (1) por cada centro CASABE, se le otorgará un puntaje máximo de cinco puntos al oferente que acredite más de la mitad del total de los promotores. El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Promotores comunitarios	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 6 promotores con formación técnica y experiencia mínima de un (1) año en áreas sociales. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	3
2	Promotores comunitarios	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 12 promotores con formación técnica y experiencia mínima de un (1) año en áreas sociales. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	4

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
3	Promotores comunitarios	Al oferente que anexe junto con su propuesta más de 23 promotores con formación técnica y experiencia mínima de un (1) año en áreas sociales. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	5

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido 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 estas.

Documentos que se deben acreditar:

- Hoja de Vida.
- Fotocopia del documento de identidad.
- Fotocopia de Diploma o acta de grado.
- Certificaciones de experiencia
- Certificados de antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, de medidas correctivas y REDAM con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta. (aplica para todos los cargos)
- Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo.
- Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
- Carta de intención firmada en la cual manifieste de manera clara e inequívoca de participar en la ejecución del futuro contrato y manifieste su dedicación exclusiva al futuro contrato con dicho oferente si llegare a resultar adjudicatario en el proceso. (aplica para todos los cargos).
- Autorización para el tratamiento de datos personales. (aplica para todos los cargos).

NOTA: Será responsabilidad del Comité Evaluador verificar los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, REDAM y de delitos sexuales durante el proceso de evaluación. En caso de que los promotores presenten alguno de los anteriores antecedentes mencionados vigentes, la propuesta será rechazada. (No aplica para RNMC).

2.3. Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Certificada (5/56 PUNTOS).

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por Centros CASABE y teniendo en cuenta los cupos asignados en el presente proceso se requieren un total de 120 manipuladoras de alimentos; por lo anterior, se le otorgará un puntaje máximo de cinco (5) puntos al oferente que acredite más de la mitad del total de las manipuladoras de alimentos. En todo caso, las manipuladoras de alimentos deberán cumplir con las características descritas en los cuadros de puntaje, y que cuenta con disponibilidad inmediata para Iniciar la operación del proyecto. El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 15 manipuladoras de alimentos con experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social, se le otorgaran tres (3) puntos.	3

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
		Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	
2	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 30 manipuladoras de alimentos con experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social, se le otorgaran cuatro (4) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	4
3	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe junto con su propuesta más de 61 manipuladoras de alimentos con experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social, se le otorgaran cinco (5) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	5

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 estas.

Documentos que se deben acreditar:

- Hoja de Vida.
- Fotocopia del documento de identidad. (aplica para todos los cargos).
- Certificaciones de experiencia
- Certificados de antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, de medidas correctivas y REDAM con expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta. (aplica para todos los cargos)
- Autorización de consulta en el registro de inhabilidades por delitos sexuales dirigido al Departamento del Meta, en el formato anexo.
- Consulta de inhabilidades de delitos sexuales (no superior a tres 3 meses anteriores a la presentación de la propuesta).
- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y examen médico apto para manipulación de alimentos no superior a un año a la fecha de presentación de la propuesta, acorde con la Resolución 2674 del 2013.
- Carta de intención firmada en la cual manifieste de manera clara e inequívoca de participar en la ejecución del futuro contrato y manifieste su dedicación exclusiva al futuro contrato con dicho oferente si llegare a resultar adjudicatario en el proceso. (aplica para todos los cargos).
- Autorización para el tratamiento de datos personales. (aplica para todos los cargos).

NOTA: Será responsabilidad del Comité Evaluador verificar los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, REDAM y de delitos sexuales durante el proceso de evaluación. En caso de que las manipuladoras presenten alguno de los anteriores antecedentes mencionados vigentes, la propuesta será rechazada. (No aplica para RNMC)

Las certificaciones que pretendan validar la experiencia deben contener como mínimo la siguiente Información:

a) Identificación del trabajador o contratista (según sea el caso)
b) Descripción que permita identificar si cumple con la experiencia (experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social que incluya a niños, niñas y adolescentes)
   Lo anterior en razón, que la experiencia hace referencia a tiempo laborado o contratado para la operación de contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social que incluya a niños, niñas y adolescentes
c) Nombre del contratante o empleador.
d) Fecha de iniciación
e) Fecha de terminación
f) Nombre de la persona que emite la certificación (representante legal o persona autorizada).

NOTA: 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 de este.

No se aceptarán certificaciones suscritas por supervisores externos en el caso que el contratante /empleador sea una entidad pública.

Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad del juramento.

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.

Las certificaciones que no contengan lo solicitado, no se las tendrá en cuenta para obtener puntaje por experiencia.

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

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.

No se tendrá en cuenta documentos adicionales presentados para evaluar el personal manipulador ofertado diferente al solicitado, de igual forma la Gobernación solo evaluará por razones de economía procesal y celeridad de acuerdo con el orden presentado hasta cumplir con la cantidad establecida para obtener puntos.

2.4. Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos (5/56 Puntos).

De acuerdo con lo anterior, las condiciones a evaluar por este aspecto se entienden adicionales a los requerimientos mínimos exigidos al oferente. En este sentido, los ofrecimientos que por este

aspecto de calidad formule por escrito el oferente no tendrán ningún costo adicional para la Gobernación.

Ítem	Aspecto	Sub-contrato	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe certificación que evidencie junto con su propuesta mínimo 15 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia, se le otorgaran 3 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.	3
2	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe certificación que evidencie junto con su propuesta mínimo 30 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia, se le otorgaran 4 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.	4
3	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe certificación que evidencie junto con su propuesta más de 61 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia, se le otorgaran 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

El puntaje otorgado para el criterio exigido 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 de estas.

Para acreditar esta información, el oferente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem ponderativo (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada),* el soporte legal de pertenecer a dicha condición (vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia), así:

- Vulnerable — Certificado de clasificación Sisbén, clasificación A, B o C.
- Discapacitados — Certificado expedido por EPS
- Desplazados — Unidad de víctimas
- Reinsertados — Unidad de reinsertados
- Minorías étnicas — Certificadas por el gobernador o capitán del resguardo
- Madres/padres cabeza de familia — Certificación Adres

Dichos documentos deberán tener una expedición no superior a tres (3) meses anteriores a la presentación de la propuesta No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de estos.

NOTA 20: Es claro que el personal ofertado para obtener puntaje debe cumplir con las condiciones de experiencia y documentos solicitados por la entidad en el item ponderativo (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada).*

2.5. Calificación Por Empleabilidad Local (5/56 Puntos)

En aras de mejorar la calidad de vida de los habitantes del departamento del Meta al generar más empleos locales, la entidad considera viable otorgar un puntaje adicional al oferente que ofrezca sin valor adicional alguno, vincular personal de los municipios del Departamento del Meta; ofrecimiento será considerado como una obligación contractual del futuro contratista adjudicatario.

Factor que fue considerado por la entidad de conformidad con la Guía de compras públicas socialmente responsables expedida por la Agencia Colombia Compra Eficiente que en su contenido señala la necesidad de incorporar en el sistema de compras públicas diversos mecanismos para incentivar la 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, teniendo en cuenta que en el presente proyecto se va a ejecutar en todos los municipios del departamento del Meta pues es claro que bajo este criterio se propende por la vinculación de personal de la región, situación que genera más posibilidades de empleabilidad local, y teniendo en cuenta que en el presente proyecto se va a ejecutar en todos los municipios del departamento del Meta, se considera oportuno, conveniente y pertinente otorgar puntaje al oferente que tenga en cuenta la vinculación del personal residente en el Departamento, por lo tanto, se le asignarán máximo cinco (05) puntos de acuerdo a los siguientes parámetros:

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por centro CASABE, la administración pretende fortalecer e incentivar la empleabilidad local en el departamento; por lo cual se otorgara un puntaje máximo de cinco (05) puntos al oferente que oferte junto con la propuesta personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos las cuales

deberán acreditar el certificado de residencia 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 oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 15 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada) el certificado de residencia en Villavicencio expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 3 puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	3
2	Manipuladoras de alimentos	Al oferente que anexe junto con su propuesta mínimo 30 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada) el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 4 puntos Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	4
3	Manipuladoras de alimentos.	Al oferente que anexe junto con su propuesta más de 61 de las manipuladoras de alimentos ofertadas en el ítem (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* 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

El puntaje otorgado para criterio exigido 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 de estas.

Para acreditar esta información, el oferente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem ponderativo (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada)* 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 estos.

Las certificaciones que no contengan lo solicitado, no se las tendrá en cuenta para obtener puntaje por experiencia.

NOTA: Es claro que el personal ofertado para obtener puntaje debe cumplir con las condiciones de experiencia y documentos solicitados por la entidad en el item ponderativo (*personal manipulador de alimentos – Experiencia certificada).*

NOTA: De acuerdo con el puntaje obtenido, el proponente se compromete a cumplir porcentualmente del personal manipulador requerido, lo correspondiente en los diferentes item establecidos en el perfil (Experiencia, inclusión social y empleabilidad local).

2.6. ACREDITACIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE POR CENTRO CASABE (11/56 puntos)

El proponente deberá acreditar que cuenta con la disposición de los equipos y el menaje para los centros CASABE, el cual será necesario atender a la población vulnerable y en pobreza extrema en el Departamento del Meta. El proponente deberá garantizar durante la visita a las bodegas que cuenta con la disponibilidad de mínimo la mitad de los equipos y el menaje más representativos descritos a continuación:

El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro:

ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Acreditación de equipos y menaje más representativo	Al oferente que acredite durante la visita a la bodega que cuenta con la disponibilidad de mínimo 23 Neveras con refrigeración y congelación. Voltaje: 110 voltios; Capacidad mínima: 300 litros, se le otorgaran tres (3) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	3
2		Al oferente que acredite durante la visita a la bodega que cuenta con la disponibilidad de mínimo 23 Congeladores horizontales con panel de control de temperatura externo y rodachines. Capacidad mínima: 100 litros, se le otorgaran tres (3) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	3
3		Al oferente que acredite durante la visita a la bodega que cuenta con la disponibilidad de mínimo 345 Mesas plásticas en polipropileno con cuatro patas. Dimensiones mínimas 72x72 cm, se le otorgaran tres (3) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	3
4		Al oferente que acredite durante la visita a la bodega que cuenta con la disponibilidad de mínimo 1.380 Sillas plásticas polipropileno con espaldar, se le otorgaran dos (2) puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador durante las visitas a las bodegas de lo cual se levantará un registro fotográfico y un acta en la que se indique las cantidades acreditadas por cada item.	2

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido en el presente numeral es acumulativo, de tal suerte que se asignara en total la sumatoria de los puntos que correspondan a todos los items.

2.7. PLAN DE CALIDAD (10/56 puntos)

La presentación de un plan de calidad en el presente proceso, contribuirá el cumplimiento de los requisitos en inocuidad sanitaria aplicable al objeto del contrato que surja del presente proceso y por medio del cual se realice el mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población vulnerable del departamento del Meta.

Con el plan de calidad se exige los registros que evidencian la conformidad de la ejecución del contrato cumpliendo los requisitos legales. Dentro del plan de calidad se tienen aspectos importantes en la operación del programa como: objetivos de la calidad, canales de comunicación, control de documentos, gestión de recursos, organigrama y perfiles de cargo para el proyecto, mantenimiento de equipos, comunicación con el cliente, compras, evaluaciones de proveedor, método de control a proveedores, producción y prestación del servicio, identificación trazabilidad control de inspección y ensayos del producto, control de producto no conforme, entre otros.

El proponente presentará y desarrollará un Plan de la Calidad específico para el proyecto bajo el enfoque de la NTC-ISO-9001 (última Versión), el plan de la calidad deberá ser elaborado siguiendo las directrices de la norma NTC-ISO 10005 (última Versión) "Gestión de la calidad — Directrices para los planes de la calidad", así como lo dispuesto en el presente pliego de condiciones. De acuerdo con estas condiciones, se han definido los siguientes numerales del contenido sugerido por la norma que serán evaluados.

El documento conformado de acuerdo con el contenido antes expuesto, dará una puntuación máxima de 10 puntos de acuerdo con los siguientes criterios:

- Se otorgarán 0 puntos por cada título faltante o cuando los requisitos no coincidan con el establecido en el presente pliego de condiciones.

- Cuando dentro del plan de la calidad no se identifique claramente la persona o personas responsables de su preparación se otorgarán 0 puntos.

- El plan de la calidad debe indicar como van a llevarse a cabo las actividades requeridas, ya sea directamente o por referencia a los procedimientos documentados apropiados. Cuando los procedimientos no sean expresamente señalados e identificados, se otorgarán 0 puntos.

TITULO	REQUISITOS	PUNTAJE TOTAL
ALCANCE	1) Declaración simple del propósito del plan de la calidad.	0,5
	2) Declaración simple del resultado esperado del plan de la calidad.	
	3) Aspectos del proyecto específico al cual se aplicará el plan de la calidad.	
	4) Limitaciones particulares de aplicabilidad del plan de la calidad.	
	5) Condiciones de validez del plan de la calidad	
ELEMENTOS DE ENTRADA PARA EL PLAN DE LA CALIDAD	1) Requisitos para el proyecto especifico	0,5
	2) Requisitos para el plan de la calidad	
	Municipio	
	Legales	

	Reglamentarios	
	3) Evaluación de los riesgos para el proyecto especifico	
	4) Información sobre las necesidades de otras partes interesadas que utilizaran el plan de la calidad.	
	5) Otros planes de calidad pertinentes.	
	6) Cuando el proponente relacione otros planes necesarios para la ejecución del proyecto tales como planes ambientales, de salud, seguridad, etc.	
OBJETIVOS DE LA CALIDAD	Los objetivos de la calidad deber ser establecidos con relación a:	**0,5**
	1) Características de calidad para el proyecto específico.	
	2) Cuestiones importantes para la satisfacción del municipio o de otras partes interesadas.	
	3) Oportunidades para la mejora de las prácticas de trabajo.	
	4) Cuando el proponente señale como se va a lograr el cumplimiento de dichos objetivos.	
	Nota: En caso de que los objetivos de la calidad no sean expresados en términos medibles, el puntaje asignado a este título será igual a la mitad del obtenido.	
RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN	Cuando se señalen los canales de comunicación de aquellos involucrados en la implementación del plan de la calidad.	**0,5**
	Si los responsables descritos en el presente título no aparecen referenciados o señalados o enunciados en el organigrama presentado para el título de recursos, se dará una puntuación de 0 puntos al respectivo literal.	
CONTROL DE DOCUMENTOS Y DATOS	1) Cómo serán identificados los documentos y datos.	**0,5**
	2) Por quién serán revisados y aprobados los documentos y datos.	
	3) A quién se le distribuirán los documentos y datos.	
	4) A quién se le notificara la disponibilidad de los documentos y datos.	
	5) Como se puede obtener acceso a los documentos y datos.	
CONTROL DE LOS REGISTROS	1) Cómo, dónde y por cuánto tiempo se guardan los registros	**0,5**
	2) Cuáles son los requisitos contractuales, legales y reglamentarios.	
	3) Cómo se van a satisfacer los requisitos contractuales, legales y reglamentarios.	
	4) En que medio se guardaran los registros.	
	5) Como se definirán y cumplirán los requisitos de elegibilidad, almacenamiento, recuperación, disposición y confidencialidad.	
	6) Métodos que se utilizaran para asegurar que los registros están disponibles cuando se requieran.	
	7) Que registros se proporcionaran al municipio, cuándo y porque medios.	
	8) El idioma en el que se proporcionaran los registros de texto.	
	9) Eliminación de registros.	
RECURSOS	1) Definir la cantidad y tipo de recursos a utilizar durante el desarrollo del proyecto (materiales, recursos humanos, infraestructura y ambiente de trabajo).	**1**
	2) Relacionar las especificaciones nacionales y/o internacionales con las cuales los materiales o insumos tienen que ser conformes.	

	3) Relacionar las normas con las cuales los materiales o insumos tienen que ser conformes.	
	4) Presentación del organigrama específico para el proyecto.	
	5) Presentación de los perfiles completos de todos los cargos que participaran en la ejecución del proyecto.	
	6) Describir la metodología que será utilizada por el contratista para calificar al personal que participa en el proyecto.	
	7) Describir la forma como el contratista realizará seguimiento a su personal y verificará que el mismo cumple con sus obligaciones laborales.	
	8) Descripción de las características importantes que incidan sobre el ambiente de trabajo y que puedan afectar la calidad de la prestación del servicio.	
	9) Definición de las actividades en las que se controlará el ambiente de trabajo.	
	10) En esas actividades como se controlará el ambiente de trabajo.	
REQUISITOS	1) Cuando haga referencia a los requisitos que deben ser cumplidos para asegurar la calidad del proyecto.	**0,5**
	2) Como son revisados los requisitos del proyecto	
	3) Cuando son revisados los requisitos del proyecto	
	4) Por quien son revisados los requisitos del proyecto.	
	5) Indicar como se registrarán los resultados de la revisión de los requisitos.	
	6) Indicar como serán resueltas las diferencias o ambigüedades que se presenten en los requisitos.	
COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE	1) Indicar quien es el responsable de la comunicación con el municipio en casos particulares.	**0,5**
	2) Relación de los medios a utilizar para comunicarse con el municipio.	
	3) Indicar las vías de comunicación y los puntos de contacto con el municipio.	
	4) Indicar los registros que se conservan de la comunicación con el municipio.	
	5) Proceso a seguir cuando se reciba una felicitación o queja del municipio.	
COMPRAS	1) Indicar las características críticas de los productos o materiales comprados que afecten la calidad del proyecto.	**1**
	2) Indicar como se comunicarán dichas características a los proveedores para permitir su control adecuado.	
	3) Indicar los métodos de evaluación de proveedores	
	4) Indicar los métodos de selección de proveedores	
	5) Indicar los métodos de control a los proveedores.	
	6) Indicar los métodos a utilizar para satisfacer los requisitos legales que apliquen al producto o material comprado.	
	7) Indicar los métodos a utilizar para satisfacer los requisitos reglamentarios que apliquen al producto o material comprado.	
	8) Método para comparar el producto comprado con los requisitos especificados.	

	9) Indicar que servicios o instalaciones serán contratados externamente.	
	10) Indicar cuando serán o bajo qué circunstancias se solicitarán los planes de calidad de proveedores.	
PRODUCCIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO	1) Cuando se identifiquen los elementos de entrada que son importantes para asegurar la calidad en la prestación del servicio	**1,5**
	2) Cuando se identifiquen las actividades necesarias para asegurar la calidad de la prestación del servicio.	
	3) Cuando se identifiquen los resultados requeridos que aseguren la calidad en la prestación del servicio	
	4) Cuando se indiquen las etapas del proyecto	
	5) Cuando se Indiquen los procedimientos documentados (para cada etapa del proyecto).	
	6) Cuando se indiquen las herramientas que serán utilizadas para lograr cumplir los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	
	7) Cuando se indiquen los métodos que serán utilizados para lograr cumplir los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	
	8) Cuando se indiquen los equipos que serán utilizados para lograr cumplir los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	
	9) Cuando se Indiquen los criterios de entrega que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	10) Cuando se Indiquen los requisitos legales que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	11) Cuando se Indiquen los requisitos reglamentarios que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	12) Cuando se indiquen los códigos y prácticas industriales que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	
	13) Cuando se indiquen como se va a garantizar el apoyo técnico inicial y continuo durante la ejecución del contrato.	
	14) Cuando se indiquen los detalles de cualquier calificación o certificación necesaria del personal que participara en la prestación del servicio.	
IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD	1) Indicar como se van a identificar los requisitos de trazabilidad.	**0,5**
	2) Indicar como se van a identificar los requisitos legales.	
	3) Indicar como se van a identificar los requisitos contractuales	
	4) Indicar como se van a identificar los requisitos reglamentarios.	
	5) Indicar como se van a incorporar dichos requisitos a los documentos de trabajo.	
	6) Indicar que registros se van a generar respecto a dichos requisitos.	
	7) Indicar como se van a controlar dichos registros.	
	8) Indicar como se van a distribuir dichos registros.	
	9) Indicar los métodos específicos utilizados para la identificación del estado de inspección y ensayo.	

PROPIEDAD DEL CLIENTE	1) Indicar como se van a identificar los productos proporcionados por el municipio.	**0,5**
	2) Indicar como se van a controlar los productos proporcionados por el municipio.	
	3) Métodos a utilizar para verificar que los productos proporcionados por el municipio cumplen los requisitos especificados.	
	4) Forma de controlar los productos no conformes proporcionados por el municipio.	
	5) Forma de controlar el producto dañado, perdido o inadecuado.	
CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME	1) Forma en la que se identificaran los productos no conformes.	**0,5**
	2) Forma en la que se controlaran los productos no conformes.	
	3) Definir las limitaciones específicas tales como el grado o tipo de reproceso que se permita.	
SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	1) Enunciar las etapas en las cuales se aplicará la actividad de seguimiento y medición.	**0,5**
	2) Indicar los criterios de aceptación que serán usados en cada una de las etapas del proyecto.	
	3) Indicar los procedimientos de aceptación que serán usados en cada una de las etapas del proyecto.	
	4) Indicar las características de calidad a las que se les hará seguimiento y medición en cada etapa del proyecto.	
	5) Indicar el momento en el cual se realizarán los ensayos microbiológicos con el fin de verificar cumplimiento de la norma higiénico sanitaria.	
	6) Criterios de validación del proyecto.	
	7) Criterios de liberación del proyecto.	
AUDITORIAS	1) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara el seguimiento a la implementación y eficacia del presente plan de la calidad.	**0,5**
	2) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara el seguimiento y verificación del cumplimiento de los requisitos especificados para la prestación del servicio.	
	3) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara la vigilancia a sus proveedores.	
	4) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara evaluaciones que le permitan retroalimentarse y así lograr cumplir las necesidades del municipio.	
	5) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara auditorías al plan de calidad implementado para desarrollar la presente prestación de servicio.	

3. OFERTA DE COMPRAS LOCALES (10/100 Puntos)

De acuerdo con el artículo 7 de Ley 2046 de 2020, las entidades compradoras de alimentos a que hace referencia el artículo 3º deberán establecer en sus pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10 de los puntos asignables a la calificación de las propuestas, los cuales serán asignados proporcionalmente a aquellos oferentes que se obliguen a adquirir productos provenientes de

pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción superior al 30%.

El oferente deberá anexar con su propuesta carta de compromiso juramentada debidamente firmada donde exprese claramente que se compromete a realizar compras locales de alimentos y se identifique el grupo de alimentos al que pertenece dentro de la ejecución del programa CASABE.

Para acreditar este factor de ponderación, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

FACTOR	DESCRIPCIÓN DEL FACTOR	PUNTAJE
Compras Locales	El oferente que oferte realizar compras locales superiores al 35% del presupuesto oficial. Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 5. Carta de compromiso juramentada debidamente firmada donde exprese claramente que se compromete a realizar compras locales de alimentos que pertenece dentro de la ejecución del programa de CASABE. 6. Contrato de proveeduría suscritos con pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, que deberá contener como mínimo lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. 7. Registro Único Tributario – RUT del pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. 8. Acreditar la calidad de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones siempre y cuando se encuentre incluido en el Anexo Base de datos pequeños productores – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.	10

	El oferente que oferte realizar compras locales entre un 30% y un 35% del presupuesto oficial. Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 5. Carta de compromiso juramentada debidamente firmada donde exprese claramente que se compromete a realizar compras locales de alimentos y se identifique el grupo de alimentos al que pertenece dentro de la ejecución del programa de CASABE. 6. Contrato de proveeduría suscritos con pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, que deberá contener como mínimo lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. 7. Registro Único Tributario – RUT del pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. 8. Acreditar la calidad de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones siempre y cuando se encuentre incluido en el Anexo Base de datos pequeños productores – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.	5

La entidad, en cumplimiento de lo establecido por la ley 2046 de 2020, decreto 248 de 2021, y demás normas complementarias, verificará el cumplimiento por parte del futuro contratista quien deberá de manera autónoma seleccionar sus proveedores, los cuales deberán cumplir con lo establecido en las norma citadas, y así mismo, como instancia de consulta y coordinación, se tiene la Mesa técnica Departamental de Compras Públicas, creada mediante ordenanza 1140 de 2021 de la Asamblea Departamental, además el proponente deberá tener en cuenta el listado de proveedores inscritos de acuerdo al Anexo Base de datos pequeños productores expedido por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Nota: El puntaje otorgado para el criterio exigido en el presente numeral no es acumulativo, de tal suerte que se asignaran los puntos que correspondan a cada ítem por separado.

4. CUOTA PARAFISCAL - (6/100 Puntos)

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021 se asignarán los siguientes puntajes adicionales a los oferentes que presenten mínimo cuatro (4) contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales que deberán contener lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. Adicionalmente para la asignación del puntaje deberá acreditar lo siguiente:

	ITEM	PUNTOS
CUOTA PARAFISCAL	Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 4. Acreditar mínimo cuatro (4) contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales, que deberá contener como mínimo lo siguiente: identificación del productor y del oferente, producto y variedad (es) del productor agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de compra de productos agropecuarios. 5. Acreditar que los 4 productores agropecuarios nacionales se encuentren a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo. 6. Acreditar la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones a través de la certificación emitida por autoridad territorial competente (en el caso que aplique)	6

5. PROVEEDOR DIRECTO - (6/100 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021, se otorga 6 puntos, al oferente que acredite la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones.

	ITEM	PUNTOS
PROVEEDOR DIRECTO	Este criterio se acreditará con los siguientes documentos: 4. Se asignarán los puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria	6

	y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. 5. Acreditar la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones a través de la certificación emitida por autoridad territorial competente. 6. Acreditar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.	

6. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10/100 Puntos)

Para la asignación de este puntaje se tendrán en cuenta solamente las propuestas que hayan resultado hábiles en todos los criterios de evaluación jurídica, técnica y financiera, y 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" y 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.

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional: i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por ii) la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por ambos aspectos.

El DEPARTAMENTO DEL META asignará el siguiente puntaje:

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL		
ÍTEM PONDERABLE	**RANGOS**	**PUNTOS**
Apoyo a la industria nacional	Los Oferentes que oferten bienes o servicios nacionales	10
	Los oferentes que oferten bienes o servicios extranjeros incorporan componentes colombianos	5

Si no cumple con los requisitos anteriores, no se otorgará puntaje.

6.1 Acreditación Del Puntaje Por Servicios Nacionales o Con Trato Nacional (10/10)

La Entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de: i) Servicios Nacional o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales deberá presentar, además del anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

Persona natural colombiana: la cédula de ciudadanía del Proponente.

Persona natural extranjera residente en Colombia: la visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la Ley.
Persona Jurídica constituida en Colombia: el Certificado de Existencia y Representación Legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.
Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la Industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional sólo deberá presentar el Anexo – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Para el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 1 del Anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación, b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

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.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante el Proponente Plural deberá diligenciar el anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacional o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el anexo 10 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje pro Promoción de Servicios Nacional o Trato Nacional.

***6.2 Incorporación De Componente Nacional En Servicios Extranjeros* (5/10)**
La Entidad Estatal asignará cinco (5) puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) del personal de origen colombiano.

Por otro lado, el Proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligencia el anexo 10A- Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.
La Entidad Estatal únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el anexo - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacional o con Trato Nacional.

El anexo - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros sólo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del Anexo - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, presente el anexo - Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, no habrá lugar a otorgar puntaje por el factor Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional ni por el regulado allí.

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

NOTA: No se asignará puntaje por este concepto, si los bienes ofrecidos por los oferentes no tienen alguna de las características descritas anteriormente. Si una vez efectuada la calificación correspondiente, la oferta de un proponente extranjero se encuentra en igualdad de condiciones con la de un proponente nacional, se adjudicará al nacional.

7. CRITERIOS DIFERENCIALES EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES (0.25/100 Puntos)

En virtud de lo establecido en el Decreto 1860 de 2021 y con el fin de incentivar los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres, la Entidad otorgará el cero punto veinticinco (0.25) del total de los puntos establecidos en el presente documento, a los oferentes que acrediten alguno de los supuestos del Decreto 1860 en su artículo 2.2.1.2.4.2.14 "Definición de emprendimientos y empresas de mujeres":

CRITERIO	PUNTAJE
Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.	0.25

Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas haya estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.	
Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.	
Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.	

NOTA: Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del oferente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del oferente. como soporte se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

Tratándose de proponentes plurales, los puntajes adicionales solo se aplicaran 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 se deberá acreditar una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal (parágrafo 1° del artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1082 de 2015).

8. INCENTIVO PARA MIPYMES (0.25/100 Puntos)

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de MiPymes en el sistema de compras públicas, y según lo dispuesto en el artículo en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 que adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.18, a 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, se otorgará un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) a los oferentes que acrediten que micro, mediana o pequeña empresa de acuerdo con la ley y los requisitos para establecer la clasificación.

Tratándose de proponentes plurales, los puntajes adicionales 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 (Parágrafo 2º del artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015).

REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.

En aplicación del artículo 58 de la Ley 2195 de 2022, se reducirá durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual, el 2% del total de los puntos establecidos en el proceso a los oferentes que se les haya impuesto una o más multas, multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio. De las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales y algunos de sus integrantes se encuentran 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.

EL DEPARTAMENTO, verificara esta situación en el Registro Único de Oferentes RUP, de conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, El Departamento del Meta debe escoger el Proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el Artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, y por el decreto reglamentario 1860 de 2021, de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

Criterio de desempate	**Forma de acreditación Decreto 1860 de 2021**
Art. 2.2.1.2.4.2.17. "En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional".	
Reglas que deben aplicarse de manera sucesiva y excluyente	
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 (Puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Adicionado Decreto 680 de 2021), 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 y la mujer víctima de violencia intrafamiliar.	"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 oferentes 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 oferente 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 oferente 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"	"... 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 igual o 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 oferentes 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 oferente. 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 oferentes 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"	"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 oferentes 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 oferente 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, 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".
6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación.	Se "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 oferentes 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 oferente plural siempre que se cumplan las siguientes condiciones.	"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 oferente plural. 7.2. El integrante del oferente 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 oferente 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. Asociaciones mutuales.	"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 oferentes 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 oferentes 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 oferentes 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 oferente 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 oferentes 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 oferentes 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.	"el oferente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal 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 oferente 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 oferente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del oferente 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 oferente 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 oferentes 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 oferentes 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	"se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del

Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes.	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 oferentes 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. El Método utilizado por el Departamento del Meta como método aleatorio será el de la balota, el cual será indicado a los oferente previamente a la celebración de la misma. El método aleatorio escogido será el sistema de balotas.	
Parágrafo 1. 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. Parágrafo 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un oferente, 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 numeral. Parágrafo 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana. En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.	

ORDEN DE ELEGIBILIDAD DE PROPUESTAS

Con la asignación de puntaje correspondiente al criterio de calificación, se determinará el orden de elegibilidad, resultando adjudicatario de la misma quien obtenga el primer orden de elegibilidad.

ANÁLISIS, TIPIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS RIESGOS (APLICA PARA LOS DOS LOTES):

De conformidad con la disposición contenida en el artículo 4° de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.1.2.1.1, en desarrollo del contrato, los riesgos que afecten al contratista en cuanto a variaciones de las condiciones originalmente pactadas deben ser considerados. Se entiende por riesgo cualquier posibilidad de afectación del bien o servicio que limite, retrase o suspenda la ejecución del contrato, o perjudique en cualquier forma, y de acuerdo con la tipificación de los riesgos, su integridad.

Es preciso resaltar que los riesgos que asume la entidad son aminorados con la elaboración detallada y coherente de estos estudios previos, a través de los cuales se determinaron claramente

las especificaciones técnicas y alcances del bien o servicio a contratar. No obstante, el contrato a celebrar no comporta mayores riesgos para la entidad durante su ejecución.

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
1	Especifico	Externo	Selección	Operacional	Desinterés por parte de los oferentes frente al contrato a adjudicar	Que el proceso de selección sea declarado desierto	Raro	Insignificante	2	Bajo	Entidad	Aclarar los requisitos, requerimientos, especificaciones y productos del contrato	Raro	Insignificante	2	Bajo	No	Secretaría Social
2	Especifico	Externo	Selección	Operacional	El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.	proceso de selección sea declarado desierto, dado el caso que sea único oferente	Raro	Insignificante	2	Bajo	Oferente - Compañía de	Requerir garantía de seriedad de la oferta en el proceso de selección	Raro	Insignificante	2	Bajo	No	Secretaría Social
3	General	Externo	Selección	Operacional	La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.	Requerir mediante oficio a la aseguradora la ampliación inmediata de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta	Raro	Insignificante	2	Bajo	Oferente - Compañía de seguros	Requerir garantía de seriedad de la oferta en el proceso de selección	Raro	Insignificante	2	Bajo	No	Secretaría Social
4	General	Externo	Selección	Operacional	La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado, de las garantías exigidas por la entidad para amparar la ejecución de las obligaciones del contrato.	Requerir mediante oficio a la aseguradora la ampliación inmediata de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta	Raro	Insignificante	2	Bajo	Contratista - Compañía de seguros	Requerir garantía de seriedad de la oferta en el proceso de selección	Raro	Insignificante	2	Bajo	No	Secretaría Social
5	General	Interno	Selección	Operacional	Riesgo de seleccionar aquellos que no cumplan con la totalidad de los requisitos habilitantes o se encuentren incursos en alguna inhabilidad o incompatibilidad	Trasgrede el principio de transparencia y economía propios de la contratación estatal	Raro	Catastrófico	6	Alto	Entidad	Cualificación del personal evaluador	Raro	Mayor	5	Medio	No	Secretaría Social

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
6	General	Externo	Selección	Operacional	Riesgo de Colusión	La adjudicación inapropiada del contrato	Improbable	Menor	4	Bajo	Contratista	Diseño de procedimiento de adjudicación para minimizar el riesgo de colusión	Raro	Insignificante	2	Bajo	Si	Secretaría Social
7	Específico	Interno	Selección	Operacional	Falta de conocimiento por parte de los evaluadores	Mala escogencia del proveedor.	Raro	Menor	3	Bajo	Entidad	Capacitación del personal	Raro	Insignificant	2	Bajo	No	Secretaría Social
8	Específico	Interno	Selección	Operacional	Que el expediente no se conforme correctamente	Falta de información completa dentro del proceso	Improbable	Insignificant	3	Bajo	Entidad	Capacitación del personal	Raro	Insignificant	2	Bajo	No	Secretaría Social
9	General	Externo	Contratación	Operacional	La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del oferente Seleccionado.	Imposibilita la ejecución del contrato haciendo que la necesidad que se pretendía conjurar persista	Raro	Insignificante	2	Bajo	Contratista y Compañía de seguros	Seguimiento para la suscripción del contrato, inicio de trámites administrativos para la afectación de la garantía de seriedad de la oferta	Raro	Mayor	5	Medio	Si	Secretaría Social
10	General	Externo	Contratación	Operacional	Riesgo que no se presenten las garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación o que su presentación sea tardía	Afecta la ejecución del contrato	Improbable	Mayor	7	Alto	Contratista	Seguimiento para que se aporten la garantías requeridas	Raro	Moderado	4	Bajo	Si	Secretaría Social y supervisor y/o interventor designado entidad
11	General	Interno	Contratación	Operacional	Riesgo asociado con el incumplimiento de la publicación o el registro presupuestal del contrato	Que los recursos destinados a la financiación del compromiso se desvíen a otro fin.	Raro	Moderado	4	Bajo	Entidad	Seguimiento en el requisito de ejecución	Raro	Menor	3	Bajo	Si	Secretaría Social y supervisor y/o interventor designado
12	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Uso indebido de los recursos desembolsados	Incumplimiento del objeto contractual	Raro	Insignificante	3	Bajo	Contratista	Supervisión contrato	Raro	Insignificante	2	Bajo	Si	Secretaría Social, supervisor y/o interventor designado entidad

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
13	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo social o político	Alteración del orden público que afecte la prestación del servicio	Que no se tomen las medidas necesarias para salvaguardar la seguridad de la entidad.	Posible	Moderado	6	Alto	Contratista - Entidad	Implementación de protocolos de seguridad	Improbable	Moderado	5	Medio	Si	Secretaría Social supervisor y/o interventor designado entidad y contratista
14	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del objeto contratado	Paralización de la ejecución del contrato.	Improbable	Mayor	6	Alto	Contratista	Supervisión contrato	Raro	Mayor	5	Medio	Si	Secretaría Social, supervisor y/o interventor designado entidad y contratista
17	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Demandas o reclamaciones de tipo laboral o contractual por el Incumplimiento de las obligaciones laborales, no reconocimiento de los honorarios en caso de Contrato de prestación de servicios o no provisión de los recursos necesarios para la ejecución del contrato.	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Posible	Menor	5	Medio	Contratista - Compañía de seguros	Requerir amparo del pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones del personal empleado	Raro	Menor	3	Bajo	No	Contratista - Compañía de seguros
18	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Baja capacidad técnica de los operadores en el desarrollo del contrato.	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Posible	Menor	5	Medio	Contratista - Compañía de	Requerir garantía de cumplimiento en el contrato.	Raro	Menor	3	Bajo	Si	Contratista - Compañía de seguros
19	General	Externo	Ejecución	Operacional	Pérdida de información (física o magnética), no disponibilidad o confiabilidad de la misma, por falta o falla de los procesos y mecanismos del contratista que permitan su sistematización protección y archivo.	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Raro	Insignificante	2	Bajo	Contratista	Requerir garantía de cumplimiento en el contrato.	Posible	Menor	5	Medio	No	Contratista - Compañía de seguros

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
20	General	Externo	Ejecución	Operacional	Actividades derivadas del contratista con deficiente calidad y oportunidad, generadas por parte del equipo humano de trabajo, que implique una repetición o no reconocimiento de las mismas.	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Raro	Insignificante	2	Bajo	Contratista	Requerir garantía de cumplimiento en el contrato.	Raro	Menor	3	Bajo	No	Contratista - Compañía de seguros
21	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones laborales a cargo del contratista	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Posible	Menor	5	Medio	Contratista - Compañía de	Requerir garantía de cumplimiento en el contrato.	Raro	Menor	3	Bajo	Si	Contratista - Compañía de seguros
22	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Enfermedades o Accidentes laborales del personal mínimo requerido en la prestación del servicio, que generen la posibilidad de que un sitio de trabajo quede sin servicio y afecte la ejecución contractual	No cumplimiento de las metas trazadas	Probable	Moderado	7	Alto	Contratista	Seguimiento en el requisito de ejecución y cumplimiento de protocolos para reemplazar al personal de forma oportuna sin afectar la prestación del servicio.	Posible	Menor	5	Medio	No	Secretaría Social, supervisor y/o interventor designado entidad y contratista
23	Específico	Externo	Ejecución	Financiero	Riesgo de Fuerza mayor no asegurable ocurrencia de hechos de fuerza mayor, caso fortuito, derivados del terrorismo o eventos que alteren el orden publico	No cumplimiento del metas trazadas y menor valor pagado al contratista	Probable	Moderado	8	Extremo	Contratista y la entidad contratante	Seguimiento en el requisito de ejecución y cumplimiento de protocolos	Posible	Menor	5	Medio	Si	Secretaría Social, supervisor y/o interventor designado entidad
24	Específico	Externo	Ejecución	Financiero	Riesgo Financiero, se relaciona con la financiación, el cual puede afectar la liquidez del contratista, llegando a entorpecer la prestación del servicio contratado.	No cumplimiento del metas trazadas y menor valor pagado al contratista	Probable	Moderado	8	Extremo	Contratista	Seguimiento en el requisito de ejecución y cumplimiento de protocolos	Posible	Menor	5	Medio	Si	Secretaría Social supervisor y/o interventor designado entidad

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
25	General	Externo	Ejecución	Operacional	Mayores gastos administrativos y Mayores costos directos o indirectos que afecten el servicio de alimentación e impacten en la ejecución del contrato por parte del contratista	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Raro	Insignificante	2	Bajo	Contratista	Iniciar procedimientos administrativos para requerir el amparo de cumplimiento en la garantía del contrato.	Posible	Menor	5	Medio	No	Contratista - Compañía de seguros
26	General	Externo	Ejecución	Operacional	Dificultades para transportarse a las instalaciones de cada uno de los puntos de atención CASABE	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Raro	Insignificante	2	Bajo	Contratista	Requerir garantía de cumplimiento en el contrato.	Raro	Menor	3	Bajo	No	Contratista - Compañía de seguros
27	General	Externo	Ejecución	Operacional	Dificultad de acceso a los centros CASABE por las difíciles características típicas y complejidad del territorio que comprende el departamento del Meta, los temas de orden público que se viven en los municipios y en las zonas rurales.	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Posible	Menor	5	Medio	Contratista - Entidad	Verificar con la interventoría y/o supervisión un procedimiento para cumplir con el desarrollo de las prestación de servicio cuando las causas obedezcan a situaciones de orden público	Raro	Menor	3	Bajo	Si	Contratista - Compañía de seguros
28	General	Externo	Ejecución	Operacional	Demás riegos que se generen tanto para el contratista como para el personal que coloque con el fin de ejecutar el futuro contrato y su eventual forma de mitigarlos, son de resorte exclusivo y de responsabilidad del futuro contratista.	No cumplimiento de las obligaciones contractuales	Posible	Menor	5	Medio	Contratista - Compañía de seguros	Requerir garantía de cumplimiento en el contrato.	Raro	Menor	3	Bajo	Si	Contratista - Compañía de seguros
29	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento con la cantidad de operarios contratados	Retrasos en el desarrollo de la actividades que se ejecutan en el proyecto	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista - Compañía de	Revisión y aplicación de pólizas	Raro	Menor	3	Medio	No	Secretaría Social
30	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Daño a equipos o infraestructura por los operarios que prestan el servicio al ejercer sus funciones dentro	Detrimento patrimonial de los activos del departamento	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista - Compañía de	Definir un procedimiento para el desarrollo y ejecución de las funciones asignadas al	Raro	Menor	3	Medio	No	Secretaría Social y Contratista

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
					de la sede educativa asignada	y posible retraso de las actividades de índole propio relacionadas con las Misión de la SED.						contratista. Hacer efectiva la póliza de responsabilidad civil.						
31	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Mala calidad de los Alimentos suministrados	Reclamaciones a la Entidad	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista	Verificación Técnica de los alimentos suministrados	Raro	Menor	3	Medio	Si	Secretaría Social y la Interventoría
32	Especifico	Interno	Ejecución	Operacion	Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista.	Suspensión del servicio	Posible	Menor	5	Medio	Contratista	Inicio del proceso sancionatorio respectivo.	Raro	Menor	3	Medio	Si	Secretaría Social y Contratista
33	Especifico	Interno	Ejecución	Económicos	Cambios de costos en los factores que determinan el costo del servicio.	Aumento o disminución en el costo del servicio	Posible	Menor	5	Medio	Contratista	El contratista debe asumirlos costos de variados para la ejecución del contrato	Raro	Menor	3	Medio	SI	Contratista
34	Especifico	Interno	Ejecución	Regulatorio	Cambios en las regulaciones que aplican al servicio a contratar	Aumento o disminución en el costo del servicio	Posible	Menor	5	Medio	Contratista	El contratista debe asumirlos costos de variados para la ejecución del contrato	Raro	Menor	3	Medio	SI	Contratista
35	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Accidente laboral (quemaduras, cortes, caídas, golpes, asfixia, intoxicación, entre otros) del personal del operador	Incapacidad de los afectados.	Posible	Menor	5	Medio	Contratista	Contratista asume el riesgo. El contratista debe implementar todos los mecanismos de seguridad según la normatividad vigente	Raro	Menor	3	Medio	SI	Contratista
36	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	ETA´s (enfermedades trasmitidas por alimentos)	Deterioro de la salud de los niños y probablemente la muerte	Posible	Menor	5	Medio	Contratista	Implementación de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico	Raro	Menor	3	Medio	SI	Contratista – Secretaría Social
37	General	Interno	Ejecución	Financiero	Falta de recursos por parte del operador para la prestación del servicio, necesario para la contratación del personal, equipo de transporte, compra de alimentos, entre otros.	No prestación del servicio	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista	En los pliegos de se establecerán condiciones técnicas, financieras y jurídicas que permitan evidenciar que el operador cuenta con la solvencia económica y técnica para para prestar el servicio en todas y	Posible	Alto	3	Medio	Si	Secretaría Social

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
												cada una de las sedes educativas focalizadas.						
38	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Contaminación ambiental por el deterioro de los alimentos almacenados en instalaciones que no cumplen con los requerimientos técnicos, sanitarios y logísticos necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos. O por la contaminación entre alimentos por su almacenamiento o conservación conjunta.	ETA´s (enfermedades trasmitidas por alimentos)	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista	Exigencia en los pliegos de las condiciones necesarias en lo referente a las instalaciones para el almacenamiento, conservación, empaque y distribución de alimentos que garantice su inocuidad. Así como la necesidad de contar con una o varias instalaciones de bodegaje para los alimentos que componen cada complemento alimentario según la modalidad.	Posible	Alto	3	Medio	Si	Secretaría Social y Contratista
39	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Deterioro de los alimentos con condiciones climáticas, geográficas y vías de acceso adversas a las sedes ubicadas en las zonas de difícil acceso por distancias de desplazamiento y transporte prolongados que no garanticen la inocuidad de los alimentos.	ETA´s (enfermedades trasmitidas por alimentos)	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista	En los pliegos de se establecerán condiciones técnicas, financieras y jurídicas que permitan evidenciar que el operador cuenta con la solvencia económica, técnica y logística para para prestar el servicio en todas y cada una de las sedes educativas focalizadas. Así como la necesidad de contar con una o varias instalaciones de bodegaje satélites en municipios	Posible	Alto	3	Medio	Si	Secretaría Social y Contratista

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
												diferentes a Villavicencio.						
40	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Paro en el sector de transporte que impida el abastecimiento de alimentos a los centros CASABE	Imposibilidad de entregar los alimentos o complementos por inaccesibilidad a la totalidad de las sedes educativas.	Posible	Mayor	Alto	Alta	contratista	En los pliegos se establecerán condiciones técnicas, financieras y jurídicas que permitan evidenciar que el operador cuenta con la solvencia económica, técnica y logística para para prestar el servicio en todas y cada una de las sedes educativas focalizadas. Así como la necesidad de contar con una o varias instalaciones de bodegaje satélites en municipios diferentes a Villavicencio. Elaborar un inventario de los alimentos perecederos con que cuenta el contratista al momento de iniciar el paro, determinando la cantidad y fecha de vencimiento y el costo de los mismos.	Posible	Alto	3	Medio	Si	Contratista - Secretaría Social

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
												En caso de que el paro se prorrogue de manera indefinida o sea superior a 3 días, se deberá realizar una reunión con el operador, y la Secretaria Social con el propósito de establecer e implementar las medidas necesarias que garanticen el equilibrio financiero del contrato.						
41	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Desabastecimiento de alimentos no producidos en la región por problemas de derrumbe o cierres parciales de la vía Bogotá – Villavicencio con ocasión de las constantes lluvias o las labores de construcción y/o mejoramiento de la red vial.	Suspensión del Servicio o no entrega de la totalidad de los alimentos que componente cada grupo de alimentos por modalidad.	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista	En los pliegos de se establecerán condiciones técnicas, financieras y jurídicas que permitan evidenciar que el operador cuenta con la solvencia económica, técnica y logística para prestar el servicio en todas y cada uno de los centros. Así como la necesidad de contar con una o varias instalaciones de bodegaje satélites en municipios diferentes a Villavicencio.	Posible	Alto	3	Medio	Si	Secretaría Social
42	Especifico	Externo	Ejecución	Económicas	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento o especulación de los mismos ocasionados por los ciernes temporales o definitivos de la vía principal que comunica al Departamento con Bogotá.	Insuficiencia del presupuesto para cumplir volúmenes exigidos.	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto del riesgo a través de manejo mínimo de stock de inventario	Posible	Alto	3	Medio	Si	Contratista Secretaría Social
43	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Situaciones de orden público, caso fortuito o fuerza mayor que impidan desarrollar las actividades dentro de un punto o centro	Deficiencia en la calidad de cobertura de los centros de distribución priorizados por	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista - Entidad	Elaborar una modificación del contrato en cuanto al punto o centro casabe (rural o urbano) entre los	Posible	Mayor	7	Alto	Si	Contratista – Interventoría - Secretaría Social

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
					casabe (rural o urbano) del municipio priorizado.	cada uno de los municipios						municipios priorizados, siempre y cuando esta alternativa favorezca la calidad de la cobertura establecida en el proyecto, previa verificación de la interventoría y autorización de la Secretaria Social.						
35	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Pese a cumplir con los procesos de convocatoria en debida forma, se presenta bajo registro de la población objetivo debido a procesos migratorios por causas sociales o externas que impiden cumplir el 100% de la cobertura dentro de un punto o centro casabe (rural o urbano) de cualquiera de los municipios priorizados.	Deficiencia en la cobertura de los centros de distribución Casabe en los municipios.	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista - Entidad	Elaborar una modificación del contrato respecto a la redistribución de la cobertura en los centros CASABE dentro de los municipios priorizados, siempre y cuando esta alternativa favorezca el cumplimiento del 100% de la cobertura total establecida en el proyecto para atender la totalidad de la población objetivo, previa verificación de la interventoría y autorización de la Secretaria Social.	Posible	Mayor	7	Alto	Si	Contratista – Interventoría - Secretaría Social
36	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Situaciones de orden público, caso fortuito o fuerza mayor que afecten de manera directa o indirecta la prestación de los servicios públicos domiciliarios en los centros de distribución CASABE que impidan desarrollar las actividades de manera oportuna y eficiente.	Deficiencia en la calidad de la prestación de los servicios en los centros de distribución CASABE.	Posible	Mayor	Alto	Alta	Contratista	El contratista deberá presentar a la interventoría del contrato un Plan de Contingencia por cada municipio comprendido en el objeto contractual, en el cual se identifiquen y describan las acciones específicas asociadas a cada servicio público domiciliario, garantizando de esta manera la continuidad, oportunidad y eficiencia en el	Posible	Mayor	7	Alto	Si	Contratista – Interventoría

No.	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 quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría		
												desarrollo de las actividades a su cargo.						

GARANTÍAS (APLICA PARA LOS DOS LOTES): EL CONTRATISTA constituirá garantía que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la su vida y liquidación, se ajustará a los límites, exigencias y extensión del riesgo amparado. Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia. Para la ejecución del presente contrato se requiere de la aprobación de la garantía única que deberá amparar cada uno de los siguientes riesgos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA (TÉRMINO)	APLICA - NO APLICA
Cumplimiento del Contrato	Por el Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Igual a su ejecución y cuatro (4) meses más	SI
Calidad del Servicio	Por el Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Igual a su ejecución y cuatro (4) meses más	SI
Calidad y Correcto Funcionamiento de los Bienes	Por el Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Igual a su ejecución y cuatro (4) meses más	SI
Buen Manejo y Correcta Inversión del Anticipo	Igual al Cien por ciento (100%) del valor del anticipo	Igual a su ejecución y cuatro (4) meses más	NO
Pago de Salarios y Prestaciones Sociales	Por el Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Igual a la vigencia del mismo y tres (3) años más	SI
Responsabilidad Civil Extracontractual	Por el Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato	Igual a su ejecución	SI

APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS: Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, las cuales deberán estar debidamente firmadas por las partes tanto en el documento que las constituye como en sus anexos y/o clausulado acompañado de sus respectivos recibos de pago de las mismas y deberán cargarse a la plataforma del SECOP por el contratista seleccionado, para su debida aprobación, a través de la plataforma SECOP o en documento aprobatorio en los casos que la entidad omita la solicitud de las mismas en la estructuración electrónica del proceso.

INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RELATIVAS A MANTENER LA SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA – CADUCIDAD: Una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento del contratista de la obligación de obtener la ampliación de la garantía o de la obligación de obtener su renovación o de la obligación de restablecer su valor o de aquella de

otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución, y liquidación del contrato, la entidad contratante podrá declarar la caducidad del mismo.

INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA SE ENCUENTRA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO. El siguiente cuadro muestra si la contratación pública objeto del presente se encuentra cubierta bajo las obligaciones internacionales de los compromisos de los Acuerdos Comerciales, una vez identificada, define si cumplir o no cumplir con respecto de la contratación así:

Tabla: Acuerdos comerciales aplicables en Proceso de Contratación					
		Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso de Contratación Superior al Umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		Si-No-N/A	Si-No-N/A	Si-No-N/A	Si-No-N/A
Alianza Pacífico	Chile	Si	Si	No	Si
	México	N/A	N/A	N/A	No
	Perú	Si	Si	Si (28, 29)	No
Canadá		N/A	N/A	N/A	No
Chile		Si	Si	Si (28, 29)	No
Corea		Si	Si	Si (28, 29)	No
Costa Rica		Si	Si	Si (28, 29)	No
Estados Unidos		Si	Si	Si (28, 29)	No
Estados AELC		Si	Si	Si (28, 29)	No
México		N/A	N/A	N/A	No
Triángulo Norte	El Salvador	Si	Si	No	Si
	Guatemala	Si	Si	No	Si
	Honduras	N/A	N/A	N/A	No
Unión Europea (Reino unido e Irlanda del norte)		Si	Si	Si (28, 29)	No
Israel		Si	Si	Si (28, 29)	No
Comunidad Andina		Si	Si	No	Si
Fuente: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_acuerdos_comerciales.pdf					

Excepción aplicable al Proceso de Contratación:
Nº 28: Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.

Nº 29: Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social.

APROBACIÓN: Conforme a lo plasmado en este estudio previo, el mismo es aprobado por LA SECRETARIA SOCIAL de EL DEPARTAMENTO.

DIANA MARCELA GIRALDO
Secretaria Social
ORDENADOR DEL GASTO

Revisó		**Revisó**	
Nombre	Jhonathan Diaz Reyes	**Nombre:**	Alexander Padilla Barrera
Cargo	Gerente PAN	**Cargo:**	CPS No. 1885 - 2025