AJUSTE AL ESTUDIO PREVIO

Nº:	1473	AÑO:	2025	DEL PROCESO:	LICITACION PUBLICA

DEPENDENCIA GENERADORA DE LA NECESIDAD:	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA
VALOR:	**$64.574.536.935** **SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE**
FECHA DE APROBACIÓN:	**Noviembre 6 de 2025**

AJUSTE DEL ESTUDIO PREVIO

De conformidad con lo establecido en el Estatuto General de Contratación, dentro de los términos autorizados por el Decreto 1082 de 2015 para la presentación de observaciones al Proyecto de pliegos, y de conformidad a las respuestas, se consideró la procedencia de realizar ajustes a las siguientes condiciones:

MODIFICACIÓN 1. B

18. ANÁLISIS DE RIESGO Y SU MITIGACIÓN

El análisis de la tipificación, asignación y estimación de los riesgos se elaboró con base en la Circular Externa N° 8 - Identificación y Cobertura del Riesgo expedida por Colombia Compra Eficiente.

Se precisa que salvo las situaciones específicamente mencionadas en la matriz de riesgos y como principio general, el Contratista como experto de negocio, asumirá los efectos económicos de todos aquellos sucesos previsibles y de normal ocurrencia para las actividades que son objeto del Contrato. En consecuencia, solo procederán reclamaciones por hechos o circunstancias imprevisibles no asignadas al Contratista en la matriz de riesgos de la contratación.

No.	
Clase	1 General

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Firma			
Nombre			
Cargo			

Fuente		externo
Etapa		Ejecución
Tipo		Riesgos sociales o políticos:
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)		Son los cambios de las políticas gubernamentales y de los cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato, huelgas, bloqueos o manifestaciones vandalismo, actos terroristas
Consecuencia de la ocurrencia del evento		Afecta la ejecución del contrato.
Probabilidad		Raro (1)
Impacto		Moderado (3)
Calificación Total		Baja (4)
Prioridad		Baja
A quien se le asigna?		70% Contratista y 30% Entidad
Tratamiento/Controles a ser implantados		Transferir el riesgo
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	Improbable (2)
	Impacto	Menor (2)
	Calificación	Baja (4)
Afecta el equilibrio económico del Contrato?		No
Personas responsables por implementar el tratamiento		Contratista y Entidad
Fecha estimada que se inicia el tratamiento		Inicio del contrato
Fecha estimada que se finaliza el tratamiento		Fin del contrato
Monitoreo y Revisión	Como se realiza el monitoreo?	Detectar cambios en el contexto
	Periodicidad ¿Cuando?	Externo e Interno Bimestral

No.	2
Clase	Especifico
Fuente	externo
Etapa	Ejecución
Tipo	Riesgos de carácter operacional
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)	Retraso en la ejecución de las obligaciones contractuales por falencias en la planeación y programación del servicio
Consecuencia de la ocurrencia del	Obstruye la ejecución del contrato

Probabilidad		Probable (4)
Impacto		Mayor (4)
Calificación Total		Riesgo Extremo (8)
Prioridad		Alta
A quien se le asigna?		Contratista
Tratamiento/Controles a ser		Transferir el riesgo a través de garantías
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	Posible (3)
	Impacto	Menor (2)
	Calificación	Riesgo Alto (6)
Afecta el equilibrio económico del Contrato?		No
Personas responsables por implementar el tratamiento		Contratista
Fecha estimada que se inicia el		Inicio del contrato
Fecha estimada en que termina el		Fin del contrato y seis meses mas
Monitoreo y Revisión	Como se realiza el monitoreo?	A través de la supervisión
	Periodicidad ¿Cuando?	Visitas periódicas

No.		3
Clase		Especifico
Fuente		externo
Etapa		Ejecución
Tipo		Riesgos de carácter operacional
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)		Retraso en la ejecución de las obligaciones contractuales por la no potabilización del agua en las sedes educativas
Consecuencia de la ocurrencia del evento		Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio de las partes
Probabilidad		Probable (4)
Impacto		Moderado (3)
Calificación Total		Riesgo Extremo (8)
Prioridad		Alta
A quien se le asigna?		Entidad
Tratamiento/Controles a ser implantados		Transferir el riesgo a través de garantías
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	Posible (3)
	Impacto	Menor (2)
	Calificación	Riesgo Alto (6)
Afecta el equilibrio económico del Contrato?		No

Personas responsables por implementar el tratamiento		Contratista
Fecha estimada que se inicia el		Inicio del contrato
Fecha estimada en que termina el		Fin del contrato
Monitoreo y Revisión	Como se realiza el monitoreo?	A través de la supervisión
	Periodicidad ¿Cuando?	Visitas periódicas

No.		4
Clase		General
Fuente		externo
Etapa		Ejecución
Tipo		Riesgos regulatorios
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)		Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ejecución
Consecuencia de la ocurrencia del		Afecta la ejecución del contrato sin alterar
Probabilidad		Improbable (2)
Impacto		Mayor (2)
Calificación Total		Baja (4)
Prioridad		Baja (4)
A quien se le asigna?		A la entidad
Tratamiento/Controles a ser		Aceptar el riesgo
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	Posible (3)
	Impacto	Menor (2)
	Calificación	Riesgo alto(6)
Afecta el equilibrio económico del contrato?		si
Personas responsables por implementar el tratamiento		Secretaria de Educación Departamental
Fecha estimada que se inicia el		inicio del contrato
Fecha estimada en que finaliza el		Fin del contrato
Monitoreo y Revisión	Como se realiza el monitoreo?	Detectar cambios en el contexto
	Periodicidad ¿Cuando?	Regular

No.	5
Clase	General
Fuente	externo
Etapa	Ejecución
Tipo	Riesgos laborales
Descripción(que puede pasar y como puede ocurrir)	No pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales al personal que presta el servicio

9.

Consecuencia de la ocurrencia del evento		Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente y puede generar demandas a la entidad a futuro
Probabilidad		Probable (4)
Impacto		Mayor (4)
Calificación Total		Riesgo extremo (8)
Prioridad		Alta
A quien se le asigna?		Contratista
Tratamiento/Controles a ser implantados		Transferir el riesgo a través de garantías
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	Posible (3)
	Impacto	Menor (2)
	Calificación	Riesgo alto (6)
Afecta el equilibrio económico del contrato?		si
Personas responsables por implementar el tratamiento		Contratista
Fecha estimada que se inicia el tratamiento		Desde el inicio del contrato
Fecha estimada en que finaliza el tratamiento		Hasta el final del contrato y tres años más
Monitoreo y Revisión	Como se realiza el monitoreo?	Revisión mensual de la planilla de pagos y seguridad social
	Periodicidad ¿Cuando?	

No.		6
Clase		Especifico
Fuente		Externo
Etapa		Ejecución
Tipo		Riesgo de carácter operacional
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)		Posibles afectaciones a terceros por hechos ocurridos a causa de la prestación del servicio a sus agentes
Consecuencia de la ocurrencia del evento		Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente, posibles demandas a
Probabilidad		Probable (4)
Impacto		Mayor (4)
Calificación Total		Riesgo extremo (8)
Prioridad		Alta
A quien se le asigna?		Contratista
Tratamiento/Controles a ser		Transferir el riesgo a través de garantías
Impacto después del	Probabilidad	Probable (4)
	Impacto	Mayor (4)
	Calificación	Riesgo extremo (8)

tratamiento		
Afecta el equilibrio económico del contrato?		NO
Personas responsables por implementar el tratamiento		Contratista
Fecha estimada que se inicia el		Inicio del contrato
Fecha estimada en que finaliza el		Fin el contrato y tres meses más
Monitoreo y Revisión	Como se realiza el monitoreo?	a través de la supervisión
	Periocidad ¿Cuando?	Visitas periódicas

MODIFICACIÓN 2.

4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

A. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL DEL CONTRATISTA:

Los contratistas del PAE cumplirán lasobligaciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto1852 de 2015, Resolución 00335 de 2021 y además las siguientes:

1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.
4. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para esta operación, no es laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para aprender) es responsabilidad del Operador.

5. En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.
6. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plande Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
7. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).
8. Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos establecidos los bienes y servicios adquiridos.
9. En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.
10. Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no mayor de 24horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.
11. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
12. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.
13. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del programa.
14. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.
15. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar(CAE) en su área de influencia, parael seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.
16. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.
17. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.
18. Realizar los informes de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila.
19. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

20. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
21. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al DEPARTAMENTO por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el DEPARTAMENTO por la cual deba responder el Contratista, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el Contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al DEPARTAMENTO. Si el Contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el DEPARTAMENTO, el mismo podrá hacerlo directamente y el Contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el Contratista autoriza al DEPARTAMENTO a deducir los valores resultantes por estos conceptos de cualquier suma que ésta le adeude a él.
22. Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.
23. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluye los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.
24. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DEL HUILA, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
25. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.
26. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora).
27. Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del artículo 86 de la ley 1474 de 2011.
28. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.
29. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.
30. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.
31. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
32. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.
33. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.
34. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.
35. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.
36. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios

para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.

37. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites, la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radicar con: las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE, expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.
38. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.
39. En el caso de la pérdida de la condición debidamente probada como pequeño productor agropecuarios locales, el operador deberá reemplazar el mismo, bajo las condiciones idénticas presentadas para el cumplimiento de la promesa de proveeduría y para el cumplimiento del % ofertado para obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURIA y ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.

B. FASE ALISTAMIENTO:
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:

1. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013; de las cuales mínimo el 20% deberán ser padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento del Artículo 4 de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los tres (3) días siguientes al acontecimiento.
2. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar de manera inmediata al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.
3. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites; la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, se deberá radicar a la Entidad las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE expedido por las Secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.
4. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
5. Disponer de todos los elementos necesarios definidos por las manuales, tales como: báscula en buen estado y calibrada; equipos de fríos (Congelación y/o refrigeración); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón); canastillas y/o recipientes plásticos; estibas plásticas, formatos de control de temperatura
6. **Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad

del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura:

- Objetivos.
- Estrategias de respuesta ante contingencias.
- Personas o empresa encargada de su aplicación.
- Fichas técnicas de los equipos.
- Método de calibración.
- Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar.

El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.

7. Plan de saneamiento Básico: Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. así mismo debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. El plan de saneamiento será sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas

Limpieza y desinfección:

- Instructivo del uso (Cuadro de preparación de soluciones, usos, Frecuencia, procedimientos, modo de preparación y responsables de igual modo debe de incluir el procedimiento de higiene de los manipuladores de alimentos) de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- Cronograma de limpieza y desinfección.
- Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC.

Residuos sólidos: Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados por la operación del área de ensamble y /o almacenamiento sede educativa según su modalidad de atención. Se deben ser contemplados los objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación almacenamiento, disposición final y responsables de esta ejecución.

- Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC.

Para el control de Plagas : Durante la fase de alistamiento se presentará la documentación de la o las empresas que serán contratadas para este servicio, y en caso de requerirse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por la empresa, dejando registro de las actividades realizadas, del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Dicha actividad debe realizarse al inicio del calendario escolar e ingreso del receso y en caso de ser observada presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución de este debe presentar un plan de choque e informar a la ETC. Las acciones correctivas generadas en este.

- Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas.
- Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar.
- Diligenciamiento del cronograma de control de plagas
- Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio.
- Formato de control de plagas establecido por la ETC

Calidad de Agua:

Se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Así mismo el operador debe especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos y recipientes.

- Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.

Plan de Rutas de distribución: Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar la semana previa al inicio de la prestación del servicio en días hábiles en horas laborales.

9. **Plan de Manejo Ambiental:** Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa y debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

10. **Programa de proveedores, materias primas e insumos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un programa de selección y evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar. Previa selección de los proveedores, se debe socializar todos los requisitos que la ETC contempla para cada uno de los alimentos que componen la Minuta y así, evitar retrasos en las aprobaciones de fichas técnicas y demás requisitos. Todos los proveedores seleccionados deben cumplir con el lleno de los requisitos antes de realizar

las compras.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de alimentos proteicos (Res, cerdo, pollo) El OPERADOR deberá diligenciar los formatos oficiales de trazabilidad de alimentos proteicos (beneficio, desposte, bodega y despacho a sedes) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. En consecuencia:

- Para las entregas que se realicen entre jueves y viernes, el OPERADOR deberá haber radicado en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, la trazabilidad y los soportes correspondientes.

Los soportes obligatorios incluyen:
- Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor)
- Guías INVIMA.
- Actas de inspección sanitaria INVIMA
- Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas.
- Fichas técnicas.
- Documento de vida útil de cada alimento proteico..

El OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes —por una sola vez al inicio— las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/acondicionamiento/distribución), las fichas técnicas y el documento de vida útil de cada alimento proteico. En caso de presentarse cambios, el OPERADOR deberá actualizar la información y radicarla en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, junto con la demás documentación exigida para la autorización de la distribución.

Condición de autorización: La ENTIDAD validará la información remitida y autorizará las entregas de la semana siguiente únicamente si la documentación se encuentra radicada completa y dentro del plazo establecido.

11. **FICHAS TÉCNICAS:** Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas (Ver Anexo de Calidad e inocuidad).
12. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR: Entregar las fichas técnicas generada por el proveedor en el

cual repose los requisitos mínimos exigidos por la resolución 2674 de 2013, Además para que las fichas técnicas contengan la mayor especificidad posible, en las que se expresen las características normativas, físicas, químicas, microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas, deben contener:

- Denominación del producto.
- Identificación comercial, incluyendo nombre con o sin marca registrada.
- Documento de autorización sanitaria correspondiente (registro, permiso o notificación), conforme al nivel de riesgo asignado al alimento.
- Declaración de ingredientes o composición, ordenados en función de su proporción decreciente.
- Información nutricional, incluyendo valor calórico y aporte de nutrientes.
- Parámetros fisicoquímicos y/o microbiológicos relevantes.
- Formatos o presentaciones disponibles para su comercialización.
- Descripción del sistema de empaque y elementos del etiquetado.
- Requisitos de conservación, especificando condiciones ambientales como temperatura, humedad relativa y exposición a la luz.
- Duración estimada de vida útil bajo condiciones normales de almacenamiento.
- Instrucciones para su utilización o forma de consumo.
- Tamaño de la porción sugerida.
- Población objetivo o grupo etario recomendado.
- Firma del profesional encargado del área de calidad calificado que respalda la información.

1. Presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021.

14. **Vehículos – transporte:** Tener la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. El operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable, SOAT vigente del vehículo para su aprobación En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados este deberá ser notificado con el lleno de los requisitos ya antes mencionados. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.

COMPONENTE TÉCNICO – COORDINACIÓN DE ZONA:

1. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de

certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.

COMPONENTE JURÌDICO:

1. Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 00335 de 2021, o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. (Conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO).
2. Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral.
3. El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.

COMPONENTE FINANCIERO:

1. En caso que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo a lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.
2. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE.

COMPONENTE NUTRICIONAL:

1. **Plan de capacitación:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo:
   - Tema
   - Objetivos
   - Cronograma
   - Desarrollo de la actividad
   - Conclusiones
   - Compromisos
   - Reportes fotográficos de la actividad.

Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

2. Presentar un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, con previa aprobación de la Secretaría de Educación. Este menú debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

C. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA:

COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:

1. Realizar el transporte de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos tal que por su naturaleza se garantice la cadena de frio de acuerdo con lo indicado en el rótulo del alimento, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado.
2. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.
3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
4. Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 335 de 2021 en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar.
5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y aseo en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.
6. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA".** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables

con el medio ambiente

7. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo, otorgada por la autoridad competente, constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo, de igual manera, las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa.
8. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la tabla 2:

Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos

CANTIDAD/CONTRATO	ESPECIFICACIONES
2 tapaboca	Material en tela antifluido
2 camisa y pantalón	Material antifluido: camisa y pantalón
2 pares zapatos	Blancos antideslizantes, cerrados
2 Gorro	Material en tela antifluido

Lo anterior dando cumplimiento con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación en el formato establecido por la ETC y dejar copia de la misma en el restaurante escolar.

9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
10. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico, Acta de capacitación donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y presentación personal. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
11. Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas.
12. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de

menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.

13. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.
14. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
15. Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan, decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Para el rotulado de los alimentos proteicos (res, cerdo y pollo) el contratista debe almacenar los rótulos semanalmente para su respectiva verificación por parte de la SED.
16. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor). Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.
17. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.
18. Realizar muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC en todas las modalidades de atención, a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, adicionales a las muestras ofertadas en la licitación. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio
19. Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los

documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.

20. Remitir a la supervisión el cronograma de visitas del muestreo microbiológico programado por el Laboratorio contratado, de acuerdo con la relación enviada por la ETC de los Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas. Este debe ser enviado a la ETC como mínimo con ocho (8) días de antelación y notificar los imprevistos o cambios en los días presentados como mínimo con dos (2) días de antelación.
20. Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en el numeral 5.1.5.1 Toma de muestras y contra muestras, de los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.
21. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 2021.
22. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. La Entidad emitirá desde el Programa de Alimentación Escolar un listado mensual del mantenimiento preventivo en el que incluirá diez (10) municipios, Instituciones Educativas con sus sedes y los equipos a intervenir por el técnico calificado, así como, aquellos reportes generados como resultado de las visitas de supervisión de campo. Lo anterior, se debe constatar a través de una certificación emitida por el Rector, Copia del formato de mantenimiento preventivo y correctivo establecido por la entidad debidamente diligenciado y Copia de factura o cuenta de cobro y soporte del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado conforme al certificado emitido por el rector o docente; Fotografía en la que se evidencie la actividad del mantenimiento al equipo durante su intervención.
23. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada).
24. Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como, de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y

necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares.

25. Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC.
26. Entregar en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos – Leche Ultra-Alta- Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al Decreto 248 de 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización.
27. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora que deben allegarse dentro de los (10) diez días calendario posterior a la fecha de notificación con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión de campo y aquellos reportado y evidenciados por los actores PAE los cuales serán enviados en días hábiles.
28. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, de la UAPA, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.
29. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a fecha de notificación.
30. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013, Resolución 00335 de 2021 y demás normatividad vigente, b) Registros del cumplimiento de los formatos de Plan de Saneamiento Básico, c) Registros del cumplimiento de la temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, d) Bitácora del registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, e) Programa de Proveedores, materias primas e insumos, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites.
31. El operador debe garantizar que en la bodega de almacenamiento principal y las bodegas de almacenamiento satélites cuenten con el diligenciamiento del formato KARDEX el cual debe contener como mínimo los siguientes puntos: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
32. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.

COMPONENTE TÉCNICO-COORDINACIÓN DE ZONA:

1. Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.
2. Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.
3. Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.
4. Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas.
5. Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico. nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.
6. Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.

COMPONENTE JURÌDICO:

1. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.
2. Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad del nuevo persona, junto con el contrato y los soportes del mismo (cedula de ciudadanía, hoja de vida, antecedentes, Redam, afiliación al seguridad social).

3. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.

COMPONENTE FINANCIERO:

1. El operador debe realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio el cual debe presentar soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido.
3. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar , la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.
4. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.
5. Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera.
6. El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.
7. Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial, para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas y/o documento soportes originales donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente presentar certificados de pago o paz y salvo a la asociación o pequeño productor de alimentos.
9. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. a) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales).

COMPONENTE NUTRICIONAL:

1. Aplicar los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio
2. Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia

fotográfica y lista de asistencia.

3. Para los cortes de carnes cojas (Cerdo y Res) se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola y cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.
4. Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021 para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.
4. Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica en cada cuenta de cobro, dejando la respectiva copia en los comedores escolares.
5. El cambio de bloque debe ser notificado a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación.
6. Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se podrán autorizar previa concertación y autorización por la ETC, siempre y cuando medie justa causa y esta amerite que sea la única opción presentada para no entorpecer el normal desarrollo del programa. Es de aclarar que aquel intercambio autorizado para el caso específico, en ninguna de las situaciones podrá ser reiterativo o aplicarse de manera periódica.
7. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.
8. Capacitar en buenos hábitos de alimentación y vida saludable a estudiantes, conforme a al rango de Instituciones Educativas Principales que se ofertaron en el proceso licitatorio, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento, la cual debe incluir introducción, objetivos, metodología, descripción de la temática, meta de capacitación conforme al número de beneficiarios atendidos en el comedor escolar, personal al que va dirigido, responsable de la capacitación, duración de la actividad, cronograma y formato de acta. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva lista de asistencia, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente, igualmente un certificado expedido por el rector de la institución educativa, en el cual de constancia de la actividad de capacitación ejecutada y el número de asistentes.
9. El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.

COMPONENTE SOCIAL:

1. Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor

escolar.
2. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
3. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.
4. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.
5. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativas, mediante la cual acredite la publicidad de la Ficha técnica de Información del PAE, los ciclos de menús y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.
6. Llevar registro fotográfico de la Ficha técnica de información del PAE ubicada en las instituciones y sedes educativas.

D. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE

1. Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes.
2. Informar mensualmente a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo. administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
3. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago en los formatos diseñados por el MEN.
4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por la UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.
5. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.
6. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por la UAPA, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.
7. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia. para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.

MODIFICACIÓN 3.

8.1.3 CAPACIDAD JURÍDICA:

Los interesados podrán participar como proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siemprey cuando cumplan los requisitos exigidos en el pliego de condiciones:

A) Individualmente como: **a)** personas naturales nacionales o extranjeras, **b)** personas jurídicas nacionales o extranjeras.
B) Conjuntamente, como proponentes plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en elartículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los proponentes deben:

A. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.
B. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
C. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición para contratar previstas en la Constitución y en la Ley.

1. Carta De Presentación De La Oferta

El proponente debe presentar el Formato – Carta de Presentación de la Oferta, el cual debe ir firmado por la persona natural proponente o por el representante legal del proponente individual o plural o por el apoderado.

El proponente debe diligenciar los Formatos. Todos los espacios en blanco deben diligenciarse con la información solicitada.

Dado que el proceso se estructura por zonas, el proponente debe indicar en el Formato – Carta de presentación de la oferta, la zona o las zonas a los cuales presenta oferta, según las posibilidades que otorgue la entidad.

1.1. Persona natural: Deben presentar los siguientes documentos en copia simple:
I. Persona natural de nacionalidad colombiana: cédula de ciudadanía.
II. Persona natural extranjera con residencia en Colombia: cédula de extranjería vigente expedida por la autoridad competente.
III. Persona natural extranjera sin domicilio en Colombia: pasaporte.

1.2. Persona jurídica: Las personas jurídicas deberán acreditar su capacidad jurídica con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha del cierre prevista en el cronograma del presente proceso, en el que conste:

(i) Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente proceso de contratación.
(ii) Si el representante legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.
(iii) El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.
(iv) las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.

(v) Fotocopia del documento de identificación del representante legal.

NOTA 1: Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberán anexar los certificados tanto de lasucursal como de la casa matriz.

NOTA 2: No podrán presentarse al presente proceso las personas jurídicas en estado de disolución, lo cual será causal de rechazo.

.

.3 **Formas de participación conjuntas**: Cuando se presenten los documentos por el proponente plural, cada uno de los integrantes deberá presentar los documentos y acreditar el cumplimiento de las condiciones según aplique a su naturaleza jurídica y suscribir el FORMATO – CONFORMACIÓN DE PROPONENTE PLURAL, según corresponda, el cual debe:

.3.1 Acreditar la existencia del proponente plural y clasificarlo en Unión Temporal o Consorcio. En este documento los integrantes deben expresar su intención de conformar el proponente plural. En caso queno exista claridad sobre el tipo de asociación se solicitará la aclaración. Los proponentes deben incluir como mínimo la información requerida en el Formato – Conformación de Proponente Plural (Formato A –Consorcios) (Formato B – Uniones Temporales). Los proponentes podrán incluir información adicionalque no contradiga lo dispuesto en los documentos del proceso.

.3.2 Acreditar el nombramiento de un representante y un suplente, este último en caso de considerarlo conveniente, cuya designación deberá constar en el Formato 2 – Conformación de Proponente Plural (Formato A – Consorcios) (Formato B – Uniones Temporales), quien representará a todas las personasnaturales y/o jurídicas asociadas, con facultades suficientes para la representación sin limitaciones de cada uno de los integrantes, en todos los aspectos que se requieran para la presentación de la oferta, para la suscripción y ejecución del contrato, así como también la facultad para firmar el acta de terminación y liquidación o cualquier otra acta o documento.

1.3.3 Aportar copia del documento de identificación del representante principal y, en caso de que se haya nombrado, del suplente del Proponente Plural.

1.3.4 Acreditar que la vigencia de la estructura plural no sea inferior a la del plazo del contrato y un año adicional. Para efectos de la evaluación, este plazo será contado a partir de la fecha del cierre del proceso de contratación.

1.3.5 El proponente plural debe señalar expresamente cuál es el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. La sumatoria del porcentaje de participación no podrá ser diferente al 100%.

1.3.6 En la etapa contractual no podrán modificarse los porcentajes de participación sin el consentimiento previo de la Entidad. En todo caso, en la etapa precontractual no será posible modificar los porcentajes de los integrantes del Proponente Plural después de la fecha del cierre del Proceso de Contratación. Cualquier modificación en los porcentajes de los integrantes será ineficaz y, por tanto, carecerá de efecto.

1.3.7 Indicar la zona o zonas a los cuales presenta oferta.

1.3.8 Dicho documento debe estar firmado por todos y cada uno de los integrantes del proponente plural y en el caso del integrante persona jurídica, por el representante legal de dicha o por el apoderado de cualquiera de los anteriores.

2. **Oferentes extranjeros:** Las personas naturales o jurídicas extranjeras sin residencia en Colombia, deberán acreditar tener un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para

presentar la propuesta,participar y comprometer a su representada en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentosy declaraciones que se requieran, así como el contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios, así como para representarla judicial y extrajudicialmente.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación un proponente extranjero sin domicilio, ni sucursal en Colombia, para poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia (siempre queel objeto del proceso de selección implique necesariamente una actividad de carácter permanente).

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

3. **Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones parafiscales y de seguridad social**:

3.3.1 Si el proponente es ***PERSONA JURÍDICA***:

El proponente **PERSONA JURÍDICA** debe presentar el **Formato – Pagos de seguridad social y aporteslegales** suscrito por el revisor fiscal y/o contador de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal u contador, en elque conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago. Bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal y/o contador,en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal que así lo acredite, el cual deberá ser expedida con fecha no superior a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha del cierre prevista enel cronograma del presente proceso.

Si es certificado por el revisor fiscal o contador deberá adjuntar: a) copia de la tarjeta profesional y b) certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores, el cual deberá
estar **vigente** a la fecha del cierre previsto en el cronograma del presente proceso.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el Formato – Pagos de seguridad social y aportes legales

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

En caso que el proponente no tenga personal a cargo en el territorio nacional, deberá adjuntar certificaciónen la cual se exprese esta circunstancia expedida por el representante legal de la persona jurídica o su revisor fiscal y/o contador, la cual se entiende emitida bajo la gravedad del juramento con la sola presentación de la Oferta.

3.3.2 Si el proponente es ***PERSONA NATURAL*** deberá adjuntar:

El proponente **PERSONA NATURAL** debe acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos o con el certificado de pago de la correspondiente planilla con la cual se acredite que se encuentra al día.

Los certificados de afiliación se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud.

Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

Si la **persona natural** es **EMPLEADORA** deberá adjuntar, las constancias de pago de aportes (planillas)de los mismos por los últimos seis (6) meses anteriores al cierre del proceso.

Si la participación es presentada en forma de **PROPONENTE CONJUNTO**, cada uno de sus integrantesdeberá presentar de manera independiente el cumplimiento del requisito que aplique según su naturaleza jurídica.

4. **Identificación tributaria**: Los Proponentes y cada uno de sus integrantes en el caso de Proponentes conjuntos, deberán allegar fotocopia del Registro Único Tributario - RUT expedido por la DIAN.

NOTA: : Para el caso de Consorcios o Uniones temporales, si es adjudicado el contrato, deberá presentar el Registro Único Tributario, el cual deberá ser entregado al Departamento dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.

5. **Verificación de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación:** No podrán registrar antecedentes disciplinarios o inhabilidades vigentes. La Entidad realizará la correspondiente consulta en línea del proponente: persona natural, persona jurídica y su representantelegal e integrantes y representante del proponente plural (Según aplique) y dejará las constancias que en tal sentido expida la Procuraduría General de la Nación.

6. **Verificación de Antecedentes en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República:** No podrán aparecer reportados en el Boletín de responsables fiscales de la ContraloríaGeneral de la República, de conformidad con lo exigido por el artículo 60 de la Ley 610 de 2000.La Entidad realizará la correspondiente consulta en línea del proponente: persona natural, persona jurídica y su representante legal e integrantes y representante del proponente plural (Según aplique) y dejará las constancias que en tal sentido expida la Contraloría General de la República.

7. **Verificación de antecedentes judiciales del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional:** Nopodrán registrar antecedentes judiciales. La Entidad realizará la correspondiente consulta en línea del proponente persona natural o del representante legal en caso de proponente jurídico o plural y dejará las constancias que en tal sentido expida la Policía Nacional.

8. **Verificación Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC:** No podrán registrar infracciones a la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia. La Entidad realizará la correspondiente consulta en línea del proponente persona natural o del representante legal en caso de proponente jurídico o plural y dejará las constancias que en tal sentido expida la Policía Nacional.

9. **Verificación Registro de Inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad:** El proponente No podrán registrar inhabilidad por haber sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1918 de 2018. Para tal fin se debe allegar AUTORIZACION suscrita por el proponente: persona natural, o el representante legal en caso de proponente jurídico o plural e integrantes personas naturales del proponente plural (Según aplique), y cada uno de los miembros del proponente plural, para que la Entidad realice la correspondiente consulta en línea de la cual se dejará las constancias.

10. **REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS (REDAM):** El proponente: persona natural, o el representante legal en caso de proponente jurídico o plural e integrantes personas naturales del proponente plural (Según aplique), deberá allegar certificación expedido por el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones - MINTIC con fecha de expedición no superior a noventa (90) días calendarios anteriores a la fecha de entrega de la documentación, en la cual se certifique que NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS de conformidad con lo exigido por el La ley 2097 del 2 de julio de 2021.

11. **Certificado de NO estar registrado en listas OFAC:** Certificación suscrita por el proponente bajo la gravedad del juramento de no encontrarse relacionado en ninguna lista restrictiva de lavado de activos de ningún país, como las denominadas Listas OFAC, Lista Clinton o en listas nacionales o internacionales de organismos policiales, judiciales o de inteligencia por posibles vínculos con organizaciones delictivas.

    NOTA: EN CASO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL ESTE DOCUMENTO DEBE SER DILIGENCIADO POR TODOS LOS INTEGRANTES.

12. **Certificado de Inhabilidades e Incompatibilidades:** Certificación con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de entrega de la documentación, suscrita por el representante legal del proponente, bajo la gravedad de juramento donde manifieste que ni él ni la persona jurídica que representa se encuentran incursos en causal alguna de Inhabilidad e Incompatibilidad para contratar con Entidades Estatales. **ANEXO - CERTIFICADO DE INHABILIDADESE INCOMPATIBILIDADES PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN.**

13. **Registro Único de Proponentes (RUP):** Las personas naturales o jurídicas, nacionales o

extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en el presente Proceso de Contratación, ya sea en forma individual, o conjunta en Consorcio o en Unión Temporal, deben estar inscritas en el RUP, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Cada Proponente deberá aportar el RUP, dado por la Cámara de Comercio de su domicilio, cuya fecha de expedición se encuentre dentro de los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre prevista en el cronograma del presente proceso.

Nota 1: Los Proponentes deberán acreditar que están inscritos en el RUP para el momento de presentación de la Oferta.

Nota 2: En caso de que la inscripción, renovación o actualizaciones del RUP, NO se encuentren en firme al momento del cierre del presente proceso, los proponentes deberán acreditar su firmeza, dentro del término establecido para subsanar o aclarar.

Nota 3: En caso de proponente conjuntos, se deberá aportar el RUP de cada uno de los integrantes.

Nota 4: Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, de conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

14. **Compromiso Anticorrupción**: La propuesta debe estar acompañada del ANEXO – COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN suscrito por el oferente.

15. **Certificado de Inspección, Vigilancia y Control Para el Caso de Entidades Sin Ánimo de Lucro**. En caso de que el proponente sea una entidad sin ánimo de lucro, deberá allegar certificado vigente para la vigencia 2025, donde se acredite encontrarse a paz y salvo, por concepto de la inspección y vigilancia realizada por el Departamento a través de la dependencia respectiva. Paz y salvo suscrito por el funcionario competente conforme a lo indicado en el artículo 2.2.1.3.18 del decreto 1066 del 2015, Además de lo previsto en los Decretos 1318 de 1988 y 1093 de 1989.NOTA: EN CASO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL ESTE DOCUMENTO DEBE SER PRESENTADO POR EL PROPONENTE QUE ACREDITE LA CONDICION DE ESAL .

16. **Certificado de Estándares Del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST**. El proponente o proponentes plurales presentaran Autoevaluación del cumplimiento de los Estándares Mínimos del SG-SST del 2024, utilizando la **Tabla de Valores y Calificación** superior al 85% de aceptación y registrada conforme a lo estipulado en el artículo 26 de la Resolución No. 0312 de 2019 y la circular No. 0009 del 22 de enero de 2025.

NOTA: EN CASO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL ESTE DOCUMENTO DEBE SER DILIGENCIADO POR TODOS LOS INTEGRANTES..

17. **Garantía de Seriedad de la Oferta**: El Proponente deberá presentar una garantía de seriedad de la Oferta, a través de las clases de garantías previstas en el artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082

de 2015, en su versión original y que cumpla los siguientes requisitos:

- **Beneficiario:** Departamento del Huila (Nit. 800.103.913-4).
- **Tomador y/o afianzado:** El Proponente.
- **Vigencia:** Noventa (90) días, a partir de la presentación de la Oferta. En todo caso,su vigencia deberáextenderse hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.
- **Valor asegurado**: Diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial de la zonaa presentarse. En elcaso de aquellos proponentes que desean postularse a **dos zonas**, deberá presentar garantía de seriedad de la oferta **por cada una de las zonas** a presentarse, sea que se encuentre contenida en una misma o envarias pólizas.
- **Objeto:** Garantizar la seriedad de la Oferta presentada dentro del presente proceso deselección de LicitaciónPública No.cuyo objeto es: _____
- **Firma:** La garantía deberá estar debidamente firmada por el tomador.

Nota 1: La garantía de seriedad de la Oferta deberá cubrir los eventos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.

Nota 2: Para las **personas jurídicas:** la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la

sociedad podrá denominarse de esa manera.

Nota 3: Para los **Proponentes Plurales:** la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Nota 4: Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el Proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato

Nota 5: La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

Nota 6: En virtud a lo regulado por el parágrafo 3 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, la no presentaciónde la garantía de seriedad junto con la propuesta, **será causal de rechazo** de la misma y no es susceptible de ser subsanado.

NOTA GENERAL No. 1: Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, de conformidad con el parágrafo 1 delArtículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

NOTA GENERAL No. 2: En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia paraestablecer el plazo de vigencia de los certificados la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Factor	Verificación
Capacidad Jurídica	Cumple / No cumple

MODIFICACIÓN 4.

8.4 CONDICIONES TÉCNICAS

8.4.1 EXPERIENCIA ESPECIFICA: Los proponentes deberán acreditar su experiencia específica, según aplique, de la siguiente manera:

A) EXPERIENCIA QUE DEBERÁN ACREDITAR EN CASO DE SER MIPYMES Y/O EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES *Y/O JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS*:

Los oferentes deberán acreditar, experiencia específica mediante la presentación de máximo SEIS (6) certificaciones relativas a contratos cuyo objeto corresponda al suministro del servicio de Alimentación Escolar, terminados y liquidados satisfactoriamente, y que la sumatoria de éstas, sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de la zona de mayor valor de las cuales se va a presentar, expresado en S.M.M.L.V.

B) EXPERIENCIA QUE DEBERÁN ACREDITAR EN CASO DE NO SER MIPYMES y/o EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y/O JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS:

Los oferentes deberán acreditar, experiencia específica mediante la presentación de máximo CUATRO (4) certificaciones relativas a contratos cuyo objeto corresponda al suministro del servicio de Alimentación Escolar terminados y liquidados satisfactoriamente, y que la sumatoria de éstas, sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de la zona de mayor valor de las cuales se va a presentar, expresado en S.M.M.L.V.

NOTA 1: Independientemente de que los proponentes tengan o no la calidad de Mipymes y/o Emprendimientos Y Empresas De Mujeres y/o Jóvenes Egresados Del Sistema De Protección Del ICBF, las certificaciones presentadas para acreditar la experiencia específica, deberán corresponder mínimo el 60% del suministro de raciones diarias preparadas en sitio, conforme la cantidad de raciones de la zona a la cual se va a presentar, equivalente a:

ZONA	TOTAL
ZONA 1	11.178
ZONA 2	13.597
ZONA 3	13.130
ZONA 4	11.360

ZONA 5	11.219
TOTAL	**60.484**

NOTA 2: El valor de los contratos con los que se acredita la experiencia específica se actualizará a pesos del año 2025. Dicha actualización se hará utilizando el S.M.M.L.V. así: a. Se tomará el valor del contrato al momento de la terminación y se divide por el valor del S.M.M.L.V del año correspondiente a la misma fecha de terminación.

b. El número de salarios así obtenido se multiplica por el valor del S.M.M.L.V. del año 2025.

NOTA 3: Los contratos exigidos para acreditar la experiencia específica deberán encontrarse inscritos en el RUP, clasificados hasta el tercer nivel en cualquiera de los siguientes códigos (artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015)

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50	19	30	50193000	Bebidas y comidas infantiles.
85	15	15	85151500	Tecnología de alimentos
85	15	16	85151600	Asuntos nutricionales
93	13	16	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

NOTA 4: La verificación de la experiencia se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el ANEXO– INFORMACIÓN CONTRATOS CERTIFICADOS EN EL RUP del pliego de condiciones, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo. Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el ANEXO– INFORMACIÓN CONTRATOS CERTIFICADOS EN EL RUP y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

NOTA 5: Si el contrato fue ejecutado en Consorcio o Unión Temporal deberá indicarse el porcentaje de participación que el oferente tuvo en la ejecución del respectivo contrato, a efectos de establecer frente a esta participación el valor del contrato a tener en cuenta y la cantidad de raciones.

NOTA 6. No será tenida en cuenta como experiencia el suministro de refrigerios, pasa - bocas, sándwiches, empanadas y similares, por ser notoriamente distintos al objeto contractual pretendido por la entidad.

NOTA 7: Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales además de las condiciones anteriores, cada uno de los integrantes deberá aportar mínimo un (1) contrato en el que se acredite la prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad de preparación en sitio. No obstante que se acredite

la experiencia con una única certificación aportada por uno de los integrantes de la forma asociativa escogida, es preciso que los demás integrantes acrediten mínimo un (1) contrato en el que se evidencie la prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad de preparación en sitio, sin superar el número máximo de cuatro (4) certificaciones de contratos o de seis (6) certificaciones si acredita la calidad de MIPYMES y/o EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES.

NOTA 8: Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso será válida la auto- certificación.

NOTA 9: Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información:

a) Nombre entidad contratante y Contratista.
b) Fecha de Expedición de la certificación.
c) Objeto
d) Porcentaje del valor del contrato que ejecutó, como miembro de un consorcio y/o unión temporal.
e) Plazo de ejecución
f) Fecha de Inicio y Terminación
g) Valor del contrato en pesos
h) Valor total ejecutado del contrato.
i) No. de raciones efectivamente diarias suministradas
j) No. Total, de raciones suministradas
k) Nombre, Firma y Cargo de quien expide la certificación.
l) Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción)
m) Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada.
n) Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otrosíes al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor.

NOTA 10: En el caso donde la información contenida en las certificaciones no sea suficiente para validar el objeto, el valor y especificaciones técnicas solicitadas para acreditar experiencia, se deberá allegar copias de facturas, documentos equivalentes, contratos, adicionales, actas de liquidación y/o actas finales.

NOTA 11: En el evento que las certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales no contengan la información que permita su evaluación, el oferente deberá anexar la documentación siguiente:

a) La fecha de inicio de la ejecución del contrato; se podrá acreditar con la copia del acta de inicio, de la ordende iniciación, o, con el documento previsto en el contrato.
b) Las suspensiones o reinicio podrán acreditarse con la copia del acta de suspensión o de reinicio, según sea el caso.
c) La existencia del contrato se podrá acreditar con la copia del contrato.
d) La fecha de terminación se podrá acreditar con la copia del acta de terminación o con el documento previsto en el contrato.

NOTA 12: En el caso de participación en el presente proceso mediante figuras asociativas, para efectos

de verificar la experiencia exigida, se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia de todos los integrantes que la acrediten.

NOTA 13: En caso que el proponente acredite la experiencia adquirida mediante negociaciones en el escenario de la Bolsa Mercantil de Colombia, deberá allegar : i) certificación emitida por el comisionista de bolsa ii) certificación emitida por la entidad pública comitente compradora iii) acta final de negociación.

NOTA 14: Si el Proponente adjunta a su Oferta certificaciones y/o acta final y/o actas de liquidación adicionales a las requeridas en el Pliego de Condiciones, se tendrán en cuenta cómo máximo los CUATRO (4) contratos aportados de mayor valor y relacionados en el Anexo - INFORMACIÓN CONTRATOS CERTIFICADOS EN EL RUP. En el caso de que el proponente sea MIPYMES y/o EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES, se tendrán en cuenta cómo máximo los SEIS (6) contratos aportados de mayor valor y relacionados en el Anexo - INFORMACIÓN CONTRATOS CERTIFICADOS EN EL RUP.

NOTA 15: Cuando se trate de contratos celebrados en la modalidad de consorcio o unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, se deberá establecer el porcentaje de participación del oferente o integrante y para efectos de calcular el valor de los contratos exigidos como experiencia, únicamente será considerado en este proceso, el porcentaje de participación del oferente o integrante en dicho contrato. En consecuencia, cuando en las certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse el documento de constitución del contrato conjunto.

NOTA 16: Si el contrato que se presenta para efectos de la acreditación de la experiencia fue cedido o recibido en cesión, las certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales deberán especificar la fecha de la cesión e indicar lo ejecutado por el cedente y el cesionario. En caso contrario, se deberá aportar el documento de la cesión del contrato. Para efectos de su verificación y valoración de la experiencia, el DEPARTAMENTO tendrá en cuenta la experiencia acreditada por el oferente, de acuerdo con su calidad de cedente o cesionario, según sea el caso.

NOTA 17: Cuando el oferente pretenda acreditar la experiencia con certificaciones de contratos que reposan en el DEPARTAMENTO, deberá mediante un oficio firmado por el representante legal, relacionar la información siguiente: a) Número de contrato. b) Nombre exacto del contratista, consorcio o unión temporal. c) Objeto del contrato. d) Secretaría o dependencia del DEPARTAMENTO. e) Fecha de suscripción (día, mes y año). f) Valor del contrato. EL OFICIO RELACIONADO EN LA PRESENTE NOTA DEBERA ENTREGARSE JUNTO CON LA PROPUESTA.

NOTA 18: Si las certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales vienen liquidadas en otra moneda distinta al peso, se procederá a su convertibilidad a pesos colombianos ($), tomando como base la TRM (Tasa Representativa del Mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato.

NOTA 19: Cuando en las certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales mediante las cuales se pretenda acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes y/o servicios de características disímiles a la requerida, se tendrán en cuenta únicamente la experiencia correspondiente

a la solicitada en el presente proceso de selección. Para el efecto, debe discriminarse claramente el(los) valor(es) parcial(es) de los diferentes bienes o servicios incluidos en dichas certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales (las cantidades y valor ejecutado de las preparadas en sitio, las industrializadas y/o comida caliente transportada, según corresponda).

NOTA 20: El número máximo de contratos se aplicará independientemente de la forma de participación en que se presente el oferente.

NOTA 21: El proponente a fin de acceder al criterio diferencial de MIPYME, deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

NOTA 22: Tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

NOTA 23: El proponente a fin de acceder al criterio diferencial de EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES Y JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS. deberá acreditar los criterios dispuestos en artículo 32 de la Ley 2069 de 2022, modificado por el artículo 21 de la ley 2479 de 2025 y en los artículos artículo 2.2.1.2.4.2.14 y 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1860 de 2021.

NOTA 24: Tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1860 de 2021 y que tiene una participación Igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

NOTA 25: Para los contratos que sean aportados por personas jurídicas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, que pretendan acreditar la experiencia de sus socios, accionistas o constituyentes, de conformidad con la posibilidad establecida en el numeral 2.5 del artículo 2.2.1.1.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, además del RUP deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la

persona jurídica. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP. De acuerdo con el inciso anterior, en los casos en que se presente un Proponente Plural conformado por una persona jurídica, en conjunto con sus socios, accionistas o constituyentes, tratándose de los contratos que estos le hayan transferido como experiencia a aquella, solo podrán ser acreditados como experiencia en el procedimiento de selección por alguno de los integrantes, de manera que el Proponente Plural solo podrá acreditar una misma experiencia una sola vez.

NOTA 26: Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los Proponentes NO podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso de selección, de conformidad con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

NOTA 27: Cuando el contrato que se aporte para la experiencia haya sido ejecutado por un consorcio o unión temporal, y dos (2) o más de sus integrantes conformen el proponente plural para participar en el presente proceso, dicho contrato se entenderá aportado como un (1) solo contrato y se tendrá en cuenta para el aporte de la experiencia la sumatoria de los porcentajes de los integrantes del consorcio o unión temporal que ejecutaron el contrato y que están participando en el presente proceso.

JUSTIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA: Para garantizar la eficaz ejecución del contrato, se considera que las condiciones exigidas en cuanto al número de contratos, el alcance del objeto, y la condición de estar terminados, es adecuada y proporcional al objeto a contratar, obligaciones y valor.

Se requiere que los contratos estén concluidos, como quiera que el cumplimiento de los mismos a satisfacción, comprende una garantía para la entidad, a efectos de mitigar los riesgos que se puedan suscitar por incumplimiento en la ejecución contractual. Así mismo, asegura que el oferente ha tenido prácticas anteriores cuyo objeto y alcance sea similar al del contrato que se pretende celebrar con un flujo de caja, proveedores, deudores, activos involucrados, relaciones laborales, responsabilidades parafiscales y fiscales, adecuadas y proporcionales a la naturaleza del contrato y su valor.

El número de contratos establecidos para acreditar la experiencia, permite a los potenciales contratistas que presenten documentación de manera individual o conjunta, y a través de esta última, que aúnen esfuerzos de experiencia, para acreditar todos o alguno de los integrantes, dentro del número máximo de contratos, el valor exigido, que es proporcional al valor del contrato.

C). CERTIFICADO REGISTRO MERCANTIL: El proponente, persona natural deberá acreditar que su actividad económica esté relacionada con el objeto del presente proceso de selección; por lo cual deberá anexar el Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio principal, expedido dentro de los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre prevista en el cronograma.

D.) BODEGAS DE ALMACENAMIENTO: El Proponente debe acreditar el cumplimiento de la capacidad de almacenamiento de los alimentos y/o materias primas necesarias para la operación del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, en la zona para la cual presente oferta(s), presentando una BODEGA, apta para el almacenamiento de alimentos y/o materias primas, para las zonas así:

BODEGAS : Deberá acreditar bodega ubicada en cualquiera de los municipios de influencia:

Zona 1 (Altamira, Elías, Isnos, Oporapa, Palestina, Saladoblanco, San Agustín, Tarqui)
Zona 2 (Acevedo, Agrado, Guadalupe, Pital, Suaza, Timana)
Zona 3 (Algeciras, Garzón, Gigante, Hobo)
Zona 4 (Iquira, La Argentina, La Plata, Nátaga, Paicol, Teruel, Tesalia, Yaguará)
Zona 5 (Aipe, Baraya, Campoalegre, Colombia, Palermo, Rivera, Santa María, Tello, Villavieja).

La cual, deberá acreditar uso exclusivo para el Programa de Alimentación Escolar del Departamento del Huila.

Nota 1: No se permitirá concurrencia de bodegas en zonas diferentes al esquema de distribución de municipios anteriormente referenciados.

Las condiciones y su respectiva verificación se evaluarán durante la visita del Equipo Técnico, para lo cual deberá incluir el soporte correspondiente para verificación por parte del Equipo Técnico de la GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA. Para efectos del proceso de selección deberán allegar lo siguiente:

- Para el presente proceso se deberá APORTAR, junto con la propuesta registro fotográfico de la distribución de las áreas de la bodega de almacenamiento de los alimentos, debidamente DEMARCADAS Y SEÑALIZADAS.

- Presentación del acta y concepto sanitario favorable sin requerimientos de la bodega o bodegas de alimentación que se va a ofertar en la propuesta de cada oferente. Dicha acta y certificado debe encontrarse actualizados por lo menos dentro de los sesenta (60) días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.

- El Concepto Sanitario debe ser expedido por la secretaria de Salud Departamental para las bodegas que se acrediten en los distintos municipios y, deberá estar acompañado del acta y concepto favorable sin requerimiento expedido con fecha anterior al cierre del proceso, so pena de rechazo de la misma. A su vez se verificará que el certificado cuente con el código de verificación del sistema de comunicaciones oficiales del Departamento a los cuales se realizará la verificación a través del equipo interdisciplinario del Departamento Administrativo de contratación. El certificado expedido por las secretarias de salud, deben contener como mínimo: i) Fecha de visita, ii) técnico responsable de la visita y iii) concepto de la visita (favorable sin requerimiento o Desfavorable).

- Si es propietario: certificado de libertad y tradición a nombre del proponente o de alguno de sus integrantes para el caso de proponentes plurales (con fecha de expedición no mayor a 30 días hábiles a la fecha de cierre del proceso publicada con el acto de apertura).

- Si es arrendatario: certificado de libertad y tradición del inmueble y, contrato de compraventa (si aplica), contrato de arrendamiento de la bodega a nombre del proponente o uno de los integrantes del proponente plural, y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble

los datos de contacto del arrendador y arrendatario. En el caso de presentarse con documentos suscritos con inmobiliarias, se deberán expedir y presentar los documentos necesarios o idóneos que permitan sustentar las diferencias de titularidad (copia de los contratos o certificaciones del administrador), que permitan corroborar por la Entidad la información aportada por el Oferente. Adicionalmente, el contrato de arrendamiento deberá establecer de manera expresa la exclusividad de uso de la bodega para el proponente o sus integrantes en la ejecución del PAE, y su plazo de ejecución no deberá ser inferior al periodo total de operación del PAE, estimado en 111 días calendario más un margen de contingencia, es decir, mínimo 9 meses

- En caso de proponentes plurales, por lo menos uno de los integrantes deberá acreditar el requisito. El contrato de arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento no deberá tener un plazo de ejecución inferior a nueve (9) y con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre del proceso

La Entidad, durante la etapa de validación de evaluación, realizará visitas a estas bodegas, y verificará: i) la existencia de las áreas que se relacionan en el plano esquemático ii) la demarcación y señalización de las áreas que se indican a continuación; iii) flujo de proceso. (Se refiere a que las áreas estén organizadas de manera consecutiva al desarrolla de las actividades que se realizan en bodega, es decir recepción, control de calidad, almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, ensamble y alistamiento de raciones, despacho)

Áreas a validar en los numerales i y ii

A. Área de recepción y control de calidad de alimentos
B. Área de almacenamiento de productos no perecederos.
C. Área de almacenamiento de productos perecederos.
D. Área de almacenamiento de Fruver.
E. Cuarto de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados mínimo veintisiete metros cúbicos (27m3) útiles. Junto con las fichas técnicas que permitan corroborar lo exigido, especificando la capacidad útil.
F. Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI.
G. Área de almacenamiento de canastillas.
H. Área de lavado de canastillas y estibas.
I. Área de productos no conformes.
J. Área de Despacho.
K. Área de almacenamiento de productos de aseo para las sedes educativas.

Nota 2: El Departamento Administrativo de Contratación comunicará a través de plataforma SECOP II, cuando se inicia las visitas a las bodegas ofertadas por los proponentes

La Entidad se reserva el derecho de adelantar la respectiva visita a las bodegas para generar el respectivo informe que formará parte del informe de evaluación.

Nota 3: El proponente en caso de ser adjudicatorio, deberá contar con la bodega durante el plazo de

ejecución de la operación.

E). PLANO ESQUEMÁTICO

Con la presentación de documentos, el proponente deberá presentar Plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura o ingeniería civil, en el cual se evidencie la distribución de las áreas solicitadas de la bodega con sus respectivas medidas o dimensiones para las siguientes áreas:

A. Área de recepción y control de calidad de alimentos
B. Área de almacenamiento de productos no perecederos.
C. Área de almacenamiento de productos perecederos.
D. Área de almacenamiento de Fruver.
E. Cuarto de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados mínimo veintisiete metros cúbicos (27m3) útiles. Junto con las fichas técnicas que permitan corroborar lo exigido, especificando la capacidad útil.
F. Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI.
G. Área de almacenamiento de canastillas.
H. Área de lavado de canastillas y estibas.
I. Área de productos no conformes.
J. Área de Despacho.
K. Área de almacenamiento de productos de aseo para las sedes educativas.

Las áreas anteriormente mencionadas deberán acreditarse en un espacio mayor o igual a 200 metros cuadrados para las zonas de influencia en las cuales se esté presentando oferta.

Con la presentación del plano esquemático antes relacionado, se deberá presentar tarjeta profesional del arquitecto o del ingeniero civil que firma el plano, diploma y/o acta de grado, certificado de vigencia de antecedentes profesionales y cédula de ciudadanía del profesional.

8.5 CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULOS – CARTA DE COMPROMISO

EL Proponente deberá entregar en su propuesta carta de compromiso suscrita por el representante legal donde manifiesta bajo la gravedad de juramento la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos, que cuenten con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE, para ser utilizados en la distribución y entrega de los alimentos a las instituciones educativas, los cuales deberán cumplir con los requisitos específicos de tránsito y transporte de conformidad con la normatividad legal vigente; Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007 (Carnes y productos cárnicos comestibles) expedidos por el Ministerio de Salud y Protección social, y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o por aquellas normas que las llegaren a modificar, adicionar o sustituir.

Para el caso de los proponentes que presenten sus ofertas para dos (2) zonas, se permite la presentación de los dos (2) vehículos por las zonas ofertadas.

NOTA 1: Los requisitos anteriores se exigirán como requisitos de legalización - ejecución del contrato, de manera tal que deberá cumplirse dentro de los cinco (5) días calendarios siguientes al

perfeccionamiento del contrato.

NOTA 2: Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

NOTA 3: Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

NOTA 4: Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente

NOTA 5: El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

NOTA 6: Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y
descargue.

NOTA 7: Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

NOTA 8: Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

NOTA 9: Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en los vehículos y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

MODIFICACIÓN 5.

8.6 CERTIFICADO DE CAPACIDAD OPERATIVA Y ADMINISTRATIVA – PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El proponente deberá acreditar mediante documento suscrito bajo la gravedad de juramento que cuenta con el personal, requerido, para lo cual deberá allegar adicionalmente las hojas de vida del personal que se pondrá a disposición con los correspondientes soportes:

CARGO	CANTIDAD	DEDICACION	FORMACION	EXPERIENCIA
COORDINADOR GENERAL	1	100%	Profesional en nutrición y dietética, y/o ingeniería de alimentos, y/o ingeniería química y/o químico de alimentos, y/o ingeniería industrial, y/o Ingeniero Agroindustrial y/o administración de empresas, y/o administración financiera y/o economista.	Experiencia profesional de mínimo **tres (3) años** contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia **especifica** en la ejecución de mínimo **tres (03) contratos** como administrador y/o coordinador y/o coordinador operativo y/o director en programas de alimentación escolar
SUPERVISORES	5	100%	Profesional en Nutrición y dietética, y/o Ingeniero de Alimentos, y/o Ingeniería química y/o Ingeniero químico de Alimentos y/o	Experiencia profesional de un (1) año contado a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional o título según aplique. Experiencia **especifica** en la ejecución de al menos dos (2) contratos como Coordinador y/o Interventor y/o

			Ingeniero Agroindustrial y/o Ingeniería Industrial, o técnicos o tecnólogos en Alimentos y/o técnicos o tecnólogos en control de calidad de alimentos, y/o técnicos o tecnólogos en procesamiento de alimentos y/o Técnico profesional en aseguramiento de calidad alimentaria	supervisor y/o Apoyo a la Supervisión, y/o Apoyo a la Interventoría en programas o servicios de alimentación escolar.
AUXILIAR DE BODEGA	1	100 %	Bachiller	Experiencia especifica mínima de un (1) año en labores propias del cargo.

Nota 1: El proponente deberá diligenciar el ANEXO - PERSONAL OFERTADO y adjuntar con su oferta los siguientes documentos según aplique para acreditar la formación académica y la experiencia del personal propuesto:

1. Copia de la Cedula de Ciudadanía, si aplica.
2. Copia de la Tarjeta profesional.
3. Certificado de vigencia y/o antecedentes profesionales de la Tarjeta Profesional
4. Copia de los diplomas y/o actas de grado que acrediten los estudios.
5. Carta de compromiso, según Anexo.

Nota 2: La experiencia profesional se refiere a la experiencia adquirida en el ejercicio de las profesiones requeridas, que corresponden a los años comprendidos entre la fecha de obtención del Título Profesional ó Tarjeta Profesional, según corresponda y la fecha de cierre del presente proceso.

Nota 3: La experiencia profesional específica se refiere a la adquirida en ejercicio de la profesión, en la cual haya desempeñado las actividades requeridas, entre la fecha de obtención del Título Profesional ó Tarjeta Profesional, según corresponda y la fecha de cierre del presente proceso. En caso de aportarse autocertificaciones, se deberá adjuntar las actas de terminación y/o actas de liquidación de los contratos PAE en el cual se desempeñó y sobre el cual se está certificando la experiencia.

Nota 4: Para la acreditación de la experiencia específica, los proponentes deberán aportar las certificaciones y/o las actas de terminación y/o las actas de liquidación en las que se refleje la siguiente información:

1. Nombre, dirección y teléfono del contratante.
2. Cargo desempeñado.
3. Objeto del contrato.
4. Actividades ejecutadas.
5. Número del contrato (si tiene).
6. Fecha de inicio y fecha de terminación.
7. Nombre, cargo y firma de quien suscribe la certificación, el acta de terminación o acta de liquidación.

Nota 5: La verificación del personal se realizará con base en la información aportada en los anexos requeridos y en los respectivos soportes. Cuando exista diferencia entre la información relacionada en los anexos y los soportes, prevalecerá la información de los soportes.

Nota 6: Cuando la experiencia sea certificada por el proponente o uno de los integrantes del proponente conjunto, se deberá anexar copia del contrato suscrito entre el profesional ofertado y quien certifica y del suscrito entre este último y la entidad contratante, en los que se pueda validar la información requerida. En todo caso el Departamento podrá realizar los requerimientos necesarios para verificar la consistencia de la información.

Nota 7: El personal solo podrá postularse para desempeñar uno de los cargos exigidos, de acuerdo a la dedicación requerida, so pena de ser evaluado como no cumple.

Nota 8: Si se trata de estudios obtenidos en el exterior, se deberá presentar la convalidación del título expedida por el Ministerio de Educación — Sistema Nacional de Información de la Educación Superior SNIES, de acuerdo a lo señalado en la Ley 30 de 1992 y la Resolución 06959 del 15 de mayo de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Nota 9. La experiencia del personal será de contratos terminados a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Nota 10: Si las certificaciones con las que se pretende demostrar la experiencia específica, no se describa el cargo, se tendrán en cuenta las funciones y tareas ejecutadas relacionadas con el cargo.

Nota 11: Para la acreditación del personal mínimo requerido, el proponente deberá allegar una Declaración Juramentada de Exclusividad y de Disponibilidad de Vinculación, suscrita por el profesional en cuestión. Esta declaración deberá indicar de manera expresa, clara e inequívoca a que proponente prestará sus servicios y deberá ser autenticada ante Notaría Pública para garantizar la fecha cierta del compromiso y la voluntad libre de coacción. Lo anterior, debido a que el personal ofertado se requiere del 100% de dedicación y por ende, no podrán hacer parte del equipo de trabajo de dos operadores a la vez.

NOTA GENERAL: Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, de conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

MODIFICACIÓN 6.

9. PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA

En virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de mínimo tres (3) promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría departamental de Agricultura. Las promesas de contratos de proveeduría podrán ser individuales u organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante la Secretaría de Agricultura Departamental.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente requisito habilitante deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto 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 la compra de productos agropecuarios.

Nota 1: En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante verificará como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones; contratos que deberán suscribirse con los pequeños productores enlistado en el anexo "Registro Pequeños productores Departamento del Huila".

Nota 2: la Entidad se permite indicar que será válido la presentación de promesa de contrato de proveeduría con empresas que ostenten la calidad organizaciones de productores agropecuarios (transformadores) para los criterios habilitantes y ponderables del criterio ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES (veintiocho (28) PUNTOS), siempre y cuando cumplan con las siguientes características en especial:

Que se encuentren inscritos ante la secretaria de Agricultura Departamental del Huila.

10. DOCUMENTO DE CONTENIDO ECONOMICO OBJETO DE EVALUACION

El Proponente deberá presentar su oferta económica en la sección de lista de precios / sección oferta económica del pliego de condiciones electrónico en la plataforma SECOP II según la ZONA a la cual se presenta; el valor ofrecido deberá expresarse en pesos colombianos.

Para efecto del señalamiento del precio ofrecido, el Proponente debe tener en cuenta las especificaciones técnicas contenidas en los Documentos del Proceso Contractual, y todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos que considere necesarios para la fijación de la oferta económica, que serán asumidos por él, para la celebración, ejecución y liquidación del Contrato.

Se debe indicar de manera clara y completa en la sección oferta económica, el valor unitario de cada ítem, IVA (según aplique), y el valor total según la ZONA En ningún caso el valor de la oferta podrá superar el valor unitario para cada ítem, ni ser superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de la respectiva ZONA, so pena de rechazo de la misma. La Entidad, a partir de la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el Estudio del Sector, y, de conformidad a lo indicado en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación, expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, con la finalidad de garantizar una correcta ejecución del contrato, fijó un porcentaje máximo aceptable para que los posibles proponentes estructuren la ofertas.

DICHO PORCENTAJE EQUIVALE A MÁXIMO EL CUATRO POR CIENTO (4%) DE DESCUENTO RESPECTO DEL COSTO TOTAL ESTIMADO POR LA ENTIDAD ESTATAL PARA EL PRESUPUESTO OFICIAL DE LA ZONA RESPECTIVA.

Por su parte, La Entidad Estatal identificará como ofertas artificialmente bajas a todas las propuestas que cuenten con valores por encima del valor máximo permitido, siendo ésta una causal de rechazo directa. La Entidad, en el evento en el que el precio de una oferta, al momento de su evaluación, no parezca suficiente para garantizar una correcta ejecución del contrato, de acuerdo con la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el estudio del sector, la entidad aplicará el proceso descrito en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, además podrá acudir a los parámetros definidos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente, como un criterio metodológico.

Analizadas las explicaciones, el comité evaluador debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

Nota 1: Durante el plazo de ejecución del Contrato, el Contratista deberá mantener los precios ofertados.

Nota 2: Con el fin de dar cumplimiento a la Resolución No. 354 de septiembre 5 de 2007 de la Contaduría General de la Nación para la presentación de la Oferta económica (SECOP II) no se deben utilizar centavos; por lo tanto, el valor unitario y el valor total de la Oferta económica deben presentarse en números enteros. En el evento que la Oferta económica se allegue con decimales, estos se deberán aproximar múltiplo de peso más cercano, por exceso (de 0.50 centavos en adelante) o defecto (hasta 0.49 centavos) y sobre el valor aproximado se realizará la evaluación de la Oferta económica. De

conformidad con lo establecido en el Estatuto Tributario, deberá incluirse en la Oferta el valor del IVA, cuando a ello hubiere lugar.

Nota 3: El DEPARTAMENTO verificará los procedimientos de cálculo operativo, aritmético y de aproximación en cada uno de los componentes de los valores de la oferta económica, siempre y cuando no supere el valor del presupuesto oficial, so pena de rechazo. En caso de presentarse una corrección aritmética mayor o igual al uno por ciento (1%), por exceso o defecto, respecto al valor registrado en la propuesta económica SECOP II, la Oferta será rechazada. El valor corregido se tendrá en cuenta para efectos de la adjudicación, siempre y cuando no supere el valor del presupuesto oficial de la correspondiente ZONA, so pena de rechazo.

CRITERIO	VERIFICACION
Condiciones técnicas	CUMPLE / NO CUMPLE

MODIFICACIÓN 7.

11. PONDERACION

JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE PONDERACIÓN Para calificar la propuesta debe haber sido verificada satisfactoriamente, es decir, "HABILITADO" en los aspectos jurídicos, financieros, técnicos y económicos. De conformidad con lo señalado en el artículo 5º de la Ley 1150 de 2007, numeral 2º, en armonía con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, por consiguiente, se procede a describirla ponderación y puntaje de los factores de selección. PUNTAJE BÁSICO (Hasta 100 puntos): PUNTAJE BÁSICO (Hasta 100 puntos)

Este factor se evaluará de la siguiente manera:

FACTORES	PUNTAJE
FACTOR TECNICO	30 PUNTOS
FACTOR ECONOMICO	18,5 PUNTOS
ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES	28 PUNTOS
PUNTAJES ADICIONALES - PROVEEDURIA	12 PUNTOS
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 PUNTOS
VINCULACIÓN TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	1 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA	0.25 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL A EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 PUNTOS
TOTAL	100 PUNTOS

11.1 FACTOR TECNICO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO

ADICIONAL NÚMERO DE SEDES EDUCATIVAS CON APLICACIÓN DEANÁLISIS DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO - QUÍMICO.	15 PUNTOS
CAPACITACIÓN A NÚMERO DE SEDES EDUCATIVAS ADICIONALES ENBUENOS HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y VIDA SALUDABLE	15 PUNTOS
TOTAL	**30 PUNTOS**

A. ADICIONAL NÚMERO DE SEDES EDUCATIVAS CON APLICACIÓN DE ANÁLISIS DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO - QUÍMICO. (ALIMENTOS, SUPERFICIES, AMBIENTES YMANIPULADORAS DE ALIMENTOS) (PUNTAJE MÁXIMO QUINCE (15) PUNTOS)

En aras de garantizar la inocuidad de los alimentos a suministrar a los titulares de derecho y las condiciones higiénico – sanitarias de los comedores del Programa de Alimentación Escolar - PAE, se asignará un puntaje máximo de **QUINCE (15)** puntos al oferente que ofrezca mayor (ADICIONAL) número de análisis microbiológicosde alimentos y agua, Fisicoquímicos de Agua potable e indicadores de higiene (alimentos, superficies, ambientesy manipuladoras de alimentos) para sedes de modalidad preparada en sitio, complemento tipo almuerzo, teniendoen cuenta el siguiente rango:

ADICIONAL NÙMERO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO, FISICOQUIMICO, AGUA POTABLE E INDICADORES DE HIGIENE (ALIMENTOS, SUPERFICIES, AMBIENTESY MANIPULADORAS DE ALIMENTOS)	**PUNTAJE**
Dos (02) muestras mensuales durante la ejecución del contrato, adicionales a lasestablecidas en las **OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA, FASE DE OPERACIÓN**, las cuales se realizarán de acuerdo con la programación establecida por la supervisión. Dichas pruebas deberán contener: toma de muestras y análisis para microbiológicos de alimentos y agua, Fisicoquímicos de Agua potable e indicadores de higiene (alimentos, superficies, ambientes y manipuladoras de alimentos) para sedes demodalidad preparada en sitio.	**7 PUNTOS**
Cuatro (04) muestras mensuales durante la ejecución del contrato, adicionales a las establecidas en las **OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA, FASE DE OPERACIÓN**, las cuales se realizarán de acuerdo con la programación establecida por la supervisión. Dichas pruebas deberán contener: toma de muestras y análisis microbiológicos de alimentos y agua, Fisicoquímicos de Agua potable e indicadores de higiene (alimentos, superficies, ambientes y manipuladoras de alimentos) para sedes demodalidad preparada en sitio.	**15 PUNTOS**

NOTA: Este criterio se acreditará mediante carta de compromiso donde se establezca el número adicional de análisis microbiológicos de alimentos y agua, Fisicoquímicos de Agua potable e indicadores de higiene (alimentos, superficies, ambientes y manipuladoras de alimentos) y será verificado mensualmente por la supervisión del contrato.

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo

microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también alpersonal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE, por lo que el proponentedeberá allegar los siguientes documentos por separado:

El proponente deberá presentar **carta o contrato de intención** con un laboratorio vigilado por la Secretaría de Salud Departamental del Huila, que durante la ejecución de la negociación se encargue de realizar los análisis microbiológicos a las muestras aleatorias tomada de los alimentos que hacen parte de las raciones entregadas a los beneficiarios del programa, que permita identificar o restringir microorganismos dañinos que puedan deteriorarlos o transmitirse a través de ellos y garantizar así la inocuidad de estos y prevenir las ETA (Enfermedad transmitida por alimentos).

El proponente deberá presentar **carta juramentada y firmada** por el representante legal del laboratorio donde manifieste que éste, cuenta con total independencia del proponente, de sus socios o de cualquiera de los miembros de figuras asociativas que lo conforman, de tal manera que el proponente no tenga absolutamente ningún conflicto de interés sobre el trabajo del laboratorio en la ejecución de la negociación.

Adicional a lo anterior se debe presentar **certificación** donde se indique los métodos de análisis (Ver **ANEXO 6.** Protocolo de muestreo microbiológico) que utiliza el laboratorio para el procesamiento de las muestras de alimentos, que garanticen una correcta evaluación, asegurando la calidad microbiológica y la vida útil de estos, dejando claro que no se permiten métodos de análisispropios o modificados que no cuenten con su debida validación según los estándares de calidad que correspondan.

11.1.2 CAPACITACIÓN A NÚMERO DE SEDES EDUCATIVAS ADICIONALES EN BUENOS HÁBITOS DEALIMENTACIÓN Y VIDA SALUDABLE (PUNTAJE MÁXIMO QUINCE (15) PUNTOS).

otorgará el puntaje de la siguiente manera:

Criterio	NUMERO DE SEDES	Puntaje
Capacitación en buenos hábitos de alimentación y vida saludable.	Al 20 % de las sedes principales de las Instituciones Educativas.	3
	Al 40 % de las sedes principales de las Instituciones Educativas.	7
	Al 60 % de las sedes principales de las Instituciones Educativas.	11
	Al 100 % de las sedes principales de las Instituciones Educativas.	15

NOTA: Se deberá acreditar mediante la carta de compromiso en donde deberá indicar la zona en la cual participará, indicando el porcentaje (%) de las sedes educativas a las que le realizará la capacitación establecida en el ítem objeto de ponderación; sobre dicho compromiso , se realizará la verificación mensual por la supervisión del contrato de cara al cumplimiento de las capacitaciones que deberá cumplir el futuro contratista, para ello se deberán estructurar documentos tales como; actas de reunión, actas de asistencia de la capacitación indicando fecha, responsable, temario , asistentes y demás acciones y

pruebas que permitan certificar dicho cumplimiento

11.2 FACTOR ECONÓMICO (PUNTAJE MÁXIMO DIECIOCHO PUNTO CINCO (18,5) PUNTOS)

En caso del proceso de verificación de los criterios habilitantes, únicamente resultará un proponente habilitado, se le asignarán a su oferta DIECIOCHO **PUNTO CINCO (18,5) PUNTOS.** En caso contrario, se otorgarán lospuntos de acuerdo con el siguiente procedimiento:

11.2.1 Determinación del Método para la Ponderación de la Propuesta Económica

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

NÚMERO	MÉTODO
1	Mediana con valor absoluto
2	Media geométrica
3	Media aritmética baja

Para la determinación del método se tomarán hasta las centésimas de la (TRM) Tasa de cambio Representativadel Mercado (certificada por Superintendencia financiera) que rija **al segundo (2) día hábil siguiente a la finalización del término del traslado del informe de verificación o evaluación de ofertas indicado en el cronograma del SECOP II**, el cual se contará teniendo en cuenta las adendas que se efectúen al correspondiente cronograma.

Nota 1: Si el día referido (*segundo (2) día hábil siguiente a la finalización del término del traslado del informe de verificación o evaluación de ofertas indicado en el cronograma del SECOP II*) fuera un día inhábil o cuando **EL DEPARTAMENTO** no ofrezca durante ese día Atención al Público, dicho término se entenderá trasladado al primer día hábil siguiente.

Nota 2: Esta TRM se tomará del sitio web de la Superintendencia Financiera de Colombia, https://www.superfinanciera.gov.co/inicio/60819

Se determinará el método de acuerdo con los rangos establecidos en el cuadro que se presenta a continuación.

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

Metodología para el cálculo de la ponderación de la propuesta económica

A. Mediana con valor absoluto

La Entidad calculará el valor de la mediana con los valores de las propuestas hábiles. En esta alternativa se entenderá por mediana de un grupo de valores el resultado del cálculo que se obtiene a través de la

aplicación del siguiente proceso: la Entidad ordenará los valores de las propuestas hábiles de manera descendente. Si el número de valores es impar, la mediana corresponde al valor central, si el número de valores es par, la mediana será el promedio de los dos valores centrales.

$$Me = Mediana(V_1; V_2..; ...V_m)$$

Donde:

- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad.
- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.

Bajo este método la Entidad asignará el puntaje así:

I. Si el número de valores de las propuestas hábiles es impar, el máximo puntaje será asignado a la propuesta que se encuentre en el valor de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{Me - V_i}{Me}\right|\right\} * Puntaje\ máximo\right]$$

Donde:

- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

II. Si el número de valores de las propuestas hábiles es par, se asignará el máximo puntaje a la propuesta que se encuentre inmediatamente por debajo de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{V_{Me} - V_i}{V_{Me}}\right|\right\} * Puntaje\ máximo\right]$$

Donde:

- V_{Me}: Es el valor de la propuesta económica válida inmediatamente por debajo de la mediana.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

B. Media Geométrica

Para calcular la Media Geométrica se tomará el valor de las propuestas hábiles para el respectivo factor de calificación para asignar el puntaje de conformidad con el siguiente procedimiento:

$$MG = \sqrt[n]{V_1 * V_2 * V_3 * ... * V_n}$$

Donde:

- MG: Es la media geométrica de todas las ofertas habilitadas.
- V1: Es el valor de una propuesta habilitada.
- Vn: Es el valor de la propuesta n habilitada.
- n: La cantidad total de propuestas habilitadas.

Para efectos de la asignación de puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente: se otorgará el máximo puntaje al valor de la propuesta que se encuentre más cerca (por exceso o por defecto) al valor de la media geométrica calculada para el factor correspondiente.

Las demás propuestas recibirán puntaje de acuerdo con la siguiente ecuación:

$$Puntaje = Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|MG - V_i|}{MG}\right)\right)$$

Donde:

- MG: Es la media geométrica de todas las ofertas habilitadas.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

Se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica y el valor total corregido de cada una de las propuestas.

C. Media Aritmética Baja

Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica.

$$\overline{X_B} = \frac{(V_{min} + \overline{X})}{2}$$

Donde:

- V_{min}: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- $\overline{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.
- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \begin{cases} Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{\overline{X_B} - V_i}{\overline{X_B}}\right)\right) \ Para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ \overline{X_B} \\ \\ Puntaje\ máximo * \left(1 - \left(\frac{|\ \overline{X_B} - V_i\ |}{\overline{X_B}}\right)\right) \ Para\ valores\ mayores\ a\ \overline{X_B} \end{cases}$$

Donde:

- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.
- V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

Para efectos de ponderar propuestas cuyo valor sea mayor a $\overline{X_B}$, se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética baja y el valor total corregido de cada una de las propuestas.

APROXIMACIÓN NUMÉRICA PARA EL PUNTAJE POR VALOR DE LA PROPUESTA

En todos los casos anteriores se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

12.3 ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES (VEINTIOCHO (28) PUNTOS)

De acuerdo a lo consagrado en el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, con el fin de apoyar a los pequeñosproductores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria localesy sus organizaciones, se otorgará un puntaje máximo de hasta **VEINTIOCHO (28) puntos** al proponente que se comprometa a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Para la asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente debe presentar con la propuesta la manifestando la intención a través de la suscripción del **ANEXO - CERTIFICACION ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES**, junto con los respectivos soportes de proveeduría, indicando el porcentaje de productos locales provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones que oferta y que se obliga adquirir en la ejecución del programa de alimentación escolar para la zona objeto del contrato.

ÍTEM	SUPERIOR A	HASTA	PUNTAJE
Ofrece adquisición,suministro y/o entrega de productos locales	30.01%	33%	10
	33.01%	35%	14
	35.01%	38%	20

	38.01%	40%	28

Nota 1: la Entidad se permite indicar que será válido la presentación promesas de contratos de proveeduría con personas y/o empresas que ostenten la calidad de organizaciones agropecuarias para los criterios habilitantes y ponderables del criterio **ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES (VENTIOCHO (28) PUNTOS),** siempre y cuando cumplan con las siguientes características en especial:

Que se encuentren inscritos ante la secretaria de Agricultura Departamental del Huila.

Nota 2: En caso de no diligenciarse completamente la información del documento, exista información indeterminada o existan falencias en el mismo la Entidad no otorgará puntaje alguno por este concepto.

PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURÍA - (DOCE (12) PUNTOS)

En virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.2.1 del Decreto 248 de 2021, la Entidad asignará los siguientes puntajes adicionales:

CUOTA PARAFISCAL	6 PUNTOS
PROVEEDOR DIRECTO	6 PUNTOS

A) CUOTA PARAFISCAL - (SEIS (6) PUNTOS)

Se asignará **seis (6) puntos** al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal.Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta.

Nota 1: Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

A) PROVEEDOR DIRECTO - (SEIS (6) PUNTOS)

Se asignará seis (6) puntos adicionales 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.

Nota 1. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

12.4. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (PUNTAJE DIEZ (10) PUNTOS)

Los proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) servicios nacionales o con tratonacional o por ii) la incorporación de servicios colombianos.

La entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) servicio nacional o con trato nacional y por (ii) incorporación de servicios colombianos.

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

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

De conformidad con lo previsto en la Ley 816 de 2003 y el artículo 2.2.1.2.4.1.3 y siguientes del Decreto 1082 de2015 modificado por el Decreto 680 de 2021, con el fin de apoyar la industria colombiana se otorgará un puntaje máximo de **DIEZ (10) puntos**.

12.4.1 PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CONTRATO NACIONAL

Que el inciso final del artículo 2.2.1.2.4.2.9. Del Decreto de 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 680 de 2021, dispone que:

(…) En aquellos casos en que, de acuerdo con el objeto contractual, no existan bienes colombianos relevantes ono exista oferta nacional de los mismos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, la Entidad Estatal otorgará el puntaje de que trata el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003 al proponente que vincule el porcentaje mínimo establecido por la Entidad Estatal de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, que no podrá ser inferior al 40% del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento delcontrato.

Que, teniendo en cuenta la metodología para identificar los bienes nacionales relevantes para la ejecución del objeto señalado en el análisis del sector, se debe identificar los bienes o insumos cuyo porcentaje acumulado esté dentro del ochenta por ciento (80%) o un valor aproximado por debajo y, de esta forma determinar los bienes relevante, los cuales corresponderán a aquellos cuyo porcentaje de participación sea igual o superior al promediocalculado en el marco del proceso metodológico establecido por el Agencia Nacional de Contratación Pública (Colombia Compra Eficiente).

Que teniendo en cuenta lo señalado en el análisis del sector, se determinó que solo el 15% de los bienes relevantesse encuentran inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, por tanto, se otorgará el puntaje deapoyo a la industria nacional a los Proponentes que se comprometan a vincular durante el desarrollo del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, de al menos el cuarenta por ciento (40 %), del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

En el caso de Proponentes Plurales todos, varios o cualquiera de sus integrantes podrá vincular un porcentaje deempleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, de al menos el 40% del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

En consecuencia, para la asignación del puntaje de que trata este numeral el proponente debe presentar con la propuesta la manifestación en la cual indique bajo la gravedad del juramento el porcentaje en el **ANEXO – PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL**, de acuerdo con el siguiente cuadro de ponderación:

ÍTEM	SUPERIOR A	HASTA	PUNTAJE
Empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos	40%	45%	**3**
	45%	50%	**5**
	50%	55%	**7**
	55%	60%	**10**

12.5 . VINCULACIÓN TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD (1 PUNTO)

INCENTIVO AL SISTEMA DE PREFERENCIAS A FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD (Decreto 392 de 2018): La Entidad asignará un (1) punto al Proponente que acredite el número mínimo de personas en condición de discapacidad, de acuerdo con el número total de trabajadores de la planta de su personal, en los términos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Mas de 200	5

Para esto debe: i) diligenciar el Formato – Vinculación de personas con discapacidad suscrito por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del Proponente, o el integrante del Proponente Plural, a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, ii) acreditar el número mínimo de personas en condición de discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. Para los Proponentes Plurales, la Entidad tendrá en cuenta la planta de

personal del integrante del Proponente Plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40 %) de la experiencia requerida para el Proceso de Contratación. Este porcentaje de experiencia se tomará sobre el "Valor mínimo a certificar (como % del Presupuesto Oficial expresado en SMMLV)" de la experiencia especifica requerida para el Proceso de Contratación.

Tratándose de los Proponentes Plurales, el "Formato – Vinculación de personas en condición de discapacidad" debe suscribirlo el integrante del Proponente Plural, ya sea el representante legal o revisor fiscal, según corresponda, de la persona jurídica o la persona natural, siempre que dicho integrante aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40 %) de la experiencia requerida para el Proceso de Contratación, y que además vincule el mínimo de trabajadores con discapacidad exigido en el Decreto 1082 de 2015.

Conforme lo anterior, el DEPARTAMENTO asignará así el Puntaje:

CRITERIO	PUNTAJE
Ofrecimiento de Trabajadores en condición de Discapacidad de conformidad a los requisitos señalados en el decreto 392 de 2018	1
Ofrecimiento que no incluya Trabajadores con Discapacidad de conformidad a los requisitos señalados en el Decreto 392 de 2018	0

Seguimiento durante la ejecución del contrato. Las entidades estatales a través de los supervisores o interventores del contrato según corresponda, deberán verificar durante la ejecución del contrato que los proponentes que resultaron adjudicatarios mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta. El contratista deberá aportar a la entidad estatal contratante la documentación que así lo demuestre. Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable. La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables. El procedimiento para la declaratoria de incumplimiento de que trata el presente artículo deberá adelantarse con observancia a los postulados del debido proceso, en aplicación de los principios que rigen la actividad contractual teniendo presente los casos de fuerza mayor o caso fortuito.

12.6 PUNTAJE ADICIONAL EMPRENDIMIENTOS Y/O EMPRESAS DE MUJERES *Y/O JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS.*

En virtud a lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley 2069 de 2022, modificado por el artículo 21 de la ley 2479 de 2025 y el articulo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1860 de 2021, La Entidad asignará un puntaje adicional de **CERO PUNTO VEINTICINCO (0.25) PUNTOS** al Proponente que acredite la calidad de emprendimientos y/o empresas de mujeres ***y/o jóvenes egresados del sistema de protección del icbf*** con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 21 de la ley 2479 de 2025 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el "Formato – Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres" y aportar la documentación requerida. Si el Proponente debió subsanar la entrega de dicho formato y/o los documentos exigidos para probar esta condición será válido para el criterio diferencial en cuanto al requisito habilitante relacionado con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada. Sin embargo, no se tendrán en cuenta para la asignación de puntaje, por lo que obtendrá cero (0) puntos por estefactor de evaluación.

Para la obtención del puntaje adicional en los procesos de selección de contratistas enunciados en el inciso primero, los proponentes individuales podrán acreditar la condición de ser emprendimientos y empresas de mujeres o la condición de ser emprendimientos y empresas de jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF, puntaje único que se obtendrá, bien sea con cualquiera de las dos condiciones o incluso con ambas.

Tratándose de Proponentes Plurales, este puntaje solo se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acreditala calidad de emprendimientos y empresas de mujeres ***y/o jóvenes egresados del sistema de protección del icbf*** y tiene una participación igual o superior al diez por ciento(10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme.

NOTA. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones que 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.

46.1 PUNTAJE ADICIONAL MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA

En virtud a lo dispuesto en el artículo 31 de la Ley 2069 de 2022 y el articulo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, la Entidad otorgará un puntaje adicional de **CERO PUNTO VEINTICINCO (0.25) PUNTOS** al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o lanorma que lo modifique, complemente o sustituya.

Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes (RUP), el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Si el Proponente debió subsanar la entrega del RUP, este será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad Financiera y Organizacional. Sin embargo, el certificado no se tendrá en cuenta parala asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno (1) de los integrantes acreditala calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

13. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

FACTORES	DISMINUCACION DE PUNTAJE
REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO CONTRATOS	- 2 PUNTOS

La Entidad conforme lo dispuesto en el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022, reducirá durante la evaluación de lasofertas en la etapa precontractual el **dos por ciento (2%) del total de los puntos** establecidos en el presente proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

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

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.

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.

NOTA: Los demás aspectos de las Condiciones Generales de Participación del Proceso continúan vigentes.

CIUDAD:		FECHA:	

Responsable,

EDGAR MARTIN LARA
Secretario de Educacion

LILIANA MERCEDES VASQUEZ SANDOVAL
Coordinadora y Supervisora PAE

Revisó: Belarmina Vélez Llanos
Apoyo jurídico PAE