DATOS GENERALES DE LA SECRETARIA Y DEPENDENCIA SOLICITANTE		
1. Datos del área que requiere el contrato:	**Secretaría solicitante:**	**Secretaría de Educación**
	Dependencia de la Secretaría solicitante:	**Secretaría de Educación**
	Nombre del servidor que diligencia el insumo	**Ingrid López Gomez**
2. Nº BPIN (Proyectos de inversión)	**202500000021469**	
3. Descripción de la necesidad a satisfacer:	La Constitución Nacional en su artículo 44 establece que son derechos fundamentales de los niños la alimentación equilibrada y la educación, que la familia, la sociedad y el Estado, tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos; e igualmente el mismo artículo indica que los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás. En concordancia con lo descrito anteriormente, se han diseñado políticas que garanticen el servicio de alimentación escolar como estrategia de permanencia, a fin de permitir el acceso material al derecho fundamental a la educación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del Municipio de Puerto Colombia - Atlántico, su ausencia incrementaría la deserción escolar. El 16 de Septiembre de 2015 el Ministerio de Educación Nacional –MEN- expidió el Decreto 1852 "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículo 16,17,18 Y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar - PAE". El Decreto en mención descentraliza la ejecución del PAE y ordena la cofinanciación del Programa por parte de las entidades territoriales certificadas en educación, lo cual implica la contratación por parte del Municipio de Puerto Colombia - Atlántico. A partir de la expedición del Decreto 1852, el Ministerio de Educación Nacional puntualizó en la necesidad de la concurrencia de actores, atendiendo al principio de corresponsabilidad, con el fin de garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar- PAE-. El Programa de Alimentación Escolar constituye un factor de protección y prevención de riesgo con relación a la limitación del aprendizaje y del rendimiento escolar, la evasión escolar, la disminución del presupuesto familiar, teniendo en cuenta que el mismo puede ser entendido como una transferencia de recursos a las familias más vulnerables; la inseguridad alimentaria y nutricional en situaciones de inestabilidad financiera, política y ambiental; las deficiencias nutricionales y las enfermedades crónicas no transmisibles. De acuerdo a los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) realizada por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), los factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta, las diferencias entre regiones y zonas, y también con variables del contexto social, los hogares y los niños. Así mismo, los resultados de la ENDE muestran la importancia de apoyos educativos como transporte, alimentación y gratuidad, cuando se diferencia entre establecimientos educativos de baja y alta deserción. Las Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 "Colombia, potencia mundial de la vida" reconoce el Programa de Alimentación Escolar - PAE como una de las principales estrategias que incide positivamente en el bienestar y la permanencia escolar, por lo que, apuesta por su fortalecimiento con el fin de potenciar el desarrollo integral de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes. Que mediante resolución No. 00335 de 2021 la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, expidió los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE. Teniendo en cuenta lo anterior, el Programa de Alimentación Escolar (PAE), se	

<table>
<tr><td></td><td>estructura como una estrategia que contribuye a la permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo y a la obtención de mejores rendimientos académicos, por lo que se hace necesario llevar a cabo el proceso de contratación, asegurando la alimentación de los niños y niñas de los establecimiento educativos: institución educativa maría Mancilla sede Vista mar y la institución educativa Eustorgio de Salgar, de acuerdo con las especificaciones de la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, las especificaciones técnicas anexas al presente estudio previo.</td></tr>
<tr><td>4. Objeto contractual (descripción general):</td><td>EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA PAE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS UBICADAS EN EL MUNICIPIO DE PUERTO COLOMBIA</td></tr>
<tr><td>5. Clasificación UNSPSC:</td><td>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>CLASE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>90101700</td><td>Servicios de cafetería</td></tr>
<tr><td>2</td><td>90101800</td><td>Servicios de comida para llevar y a domicilio</td></tr>
<tr><td>3</td><td>50131700</td><td>Productos de leche y mantequilla</td></tr>
<tr><td>4</td><td>50181900</td><td>Pan y galletas y pastelitos dulces</td></tr>
<tr><td>5</td><td>50300000</td><td>Fruta Fresca</td></tr>
<tr><td>6</td><td>50160000</td><td>Chocolates, azúcares, edulcorantes, y productos de confitería.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>85151600</td><td>Asuntos nutricionales</td></tr>
<tr><td>8</td><td>93131600</td><td>Planeación y programación de políticas nutricionales</td></tr>
<tr><td>9</td><td>50192700</td><td>Platos combinados y empaquetados</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>6. Especificaciones del Objeto Contractual</td><td>Ver ANEXO 1 – ASPECTOS TÉCNICOS DEL OBJETO CONTRACTUAL</td></tr>
<tr><td>7. Obligaciones del Contratante:</td><td>1. Cancelar al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato.
2. Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimento de sus obligaciones contractuales.
3. Realizar la supervisión del contrato.</td></tr>
<tr><td>8. Obligaciones Generales del Contratista:</td><td>1. Acreditar el aporte al Sistema de Seguridad Social (Pensión y Salud). La basede Liquidación para acreditar los pagos debe corresponder al 40% del valor del contrato.
2. Afiliarse a una Administradora de Riesgos Laborales
3. Cumplir de buena fe el objeto del contrato
4. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo supropia responsabilidad
5. Desarrollar el contrato en los términos y condiciones establecidas y relacionadas.
6. Realizar las actividades encomendadas de manera oportuna y eficiente.
7. Guardar reserva de la información que le sea suministrada o maneje en ejercicio de las actividades u obligaciones.
8. Realizar seguimiento y control de los asuntos y actividades que le seanasignados.
9. Asistir puntualmente a las reuniones de conformidad con las citaciones quese realicen previamente.
10. Asumir los gastos y riesgos que implican el desarrollo del contrato bajo supropia responsabilidad.
11. Pagar los impuestos nacionales y locales a que haya lugar.
12. Las demás actividades encomendadas por la secretaria de manera oportunay eficiente o por el supervisor del contrato o persona que este designe.

Generales del programa

1. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa</td></tr>
</table>

	en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia. 2. Suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes IE focalizadas, de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el supervisor del contrato. 3. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento. 4. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las diferencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. 5. Presentar al Supervisor del Contrato junto con la cuenta de cobro, informes financieros y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal. 6. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en las novedades reportadas durante las visitas de supervisión a los comedores escolares y presentar los soportes de ejecución junto con las cuentas de cobro. 7. Responder todos los requerimientos realizados por el supervisor del contrato, entes de control, Ministerio de Educación y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. 8. Apoyar los procesos desarrollados por la Secretaría de Educación para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa. 9. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN. 10. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
9. Obligaciones específicas del Contratista:	**1)** No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento de objeto del mismo. **2)** Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para el perfeccionamiento del contrato. **3)** Constituir y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos, con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados. **4)** Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones solicitadas en el proceso de selección. En especial deberá contar con el siguiente personal: Profesionales de seguimiento y monitoreo: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar de cada grupo. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades: PERFIL | Coordinador operativo | 1 Supervisores | 1 Personal logístico | 5

Los perfiles de dicho personal serán los siguientes:

COORDINADOR OPERATIVO

El proponente deberá designar un coordinador operativo. El perfil del coordinador requerido es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas o profesionales afines; con experiencia profesional certificada de mínimo de 3 años, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

Este profesional debe tener Experiencia certificada como coordinador operativo en mínimo DOS (2) contratos que deberán tener por objeto, obligaciones, alcance o condiciones en Programa de Alimentación Escolar PAE.

SUPERVISORES

El proponente deberá designar un equipo de nutricionistas que se relaciona en la descripción del objeto contractual, según sea el grupo. El perfil requerido de dichos profesionales es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos con experiencia profesional certificada de mínimo un (1) año, contado a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en Programa de Alimentación Escolar PAE.

Este profesional debe tener Experiencia certificada como supervisor en mínimo DOS (2) contratos deberán tener por objeto, obligaciones, alcance o condiciones en Programa de Alimentación Escolar PAE.

ESTOS PERFILES DEBERÁN SER ACREDITADO EN LA PROPUESTA MEDIANTE LA ENTREGA DE LAS HOJAS DE VIDA DE LOS FUNCIONARIOS QUE EL PROPONENTE OFERTA PARA OCUPAR LOS DISTINTOS CARGOS, PARA EFECTOS DE VERIFICAR LA HABILITACIÓN DEL PROPONENTE.

PERSONAL LOGISTICO

El proponente debe aportar una carta de compromiso suscrita por la persona natural proponente o el representante legal de la persona jurídica o forma asociativa, donde se comprometa a prestar el número mínimo de personal logístico requerido para la ejecución del contrato, el cual será de cinco (5).

El certificado debe estar acompañado de un listado donde especifique el nombre, apellidos, número de cedula, entidad pública emisora y fecha de expedición de la certificación de manipulación de alimentos y además ir acompañado de los siguientes soportes:

1. Cedula de ciudadanía
2. Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.
3. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio del programa.
4. Carta de compromiso suscrita con cada una de los operadores de alimentos donde se comprometan a prestar sus servicios en el caso que el proponente sea el adjudicatario del contrato.

5. Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

Nutricionista	2
Supervisores de campo	20
Asistente de Bodega	2

Personal manipulador de alimentos: la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad ración industrializada será la que se muestra a continuación:

1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1.000 raciones	1.001 a 1.500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Pese a la garantía mínima de lo anterior, en las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más Titulares de Derecho del Programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar el personal manipulador de alimentos necesario para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien coordinará con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que se requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio

5) Integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia. Art. 4 de la Ley 2042 de 2020.

6) Realizar las actividades de alistamiento y preparación que permitan dar inicio a la prestación del servicio en la totalidad de sedes el primer día de ejecución contractual.

7) Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalajede materias primas y complementos industrializados, de acuerdo a lo descrito en las condiciones técnicas establecidas en la Licitación Pública, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua ysecuencial de acuerdo al número de raciones requeridas, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas y avaladas en el proceso, deben contar con concepto favorable o favorable con requerimiento vigente no superior a un año de la presentación de los documentos expedido por la Autoridad Sanitaria competente. Así mismo, no pueden ser utilizadas con fines diferentes al almacenamiento de alimentos ni se pueden realizar procesos de porcionado ni desposte de carnes o transformación de materias primas. En caso de requerirse la modificación de la bodega aprobada por fuerza mayor, deberá solicitarse a la entidad autorización con soporte de la nueva bodega que cumpla los requisitos establecidos para la bodega anterior, dicha solicitud se debe presentar de forma previa al traslado. La autorización posterior a la verificación delcumplimiento de los requisitos normativos en todo caso, la documentación que acredite esta obligación deberá ser entregada al supervisor o el interventor. Nota 1: Si durante la ejecución los Operadores requieren desarrollar otros programas en la misma bodega diferentes a los contratados con esta entidad territorial, deberán tener en cuenta lo siguiente: i. Informar a la supervisión o interventoría durante la ejecución con una justificación técnica sobre la capacidad de la bodegay la posibilidad de desarrollar los procesos de manera continua, secuencial, oportuna y eficiente, para la adecuada ejecución del contrato. ii. La supervisión o interventoría realizará visita de verificación para determinar si la capacidad le permite operar otros programas.

8) El contratista deberá contar con los siguientes planes y programas establecidos por la resolución no. 00335 del 23 de diciembre de 2021, en el Anexo técnico Calidad e Inocuidad, así como también los siguientes:

Programa de salud ocupacional para el personal de Bodega y de establecimientos educativos, f) Plan de contingencias frente a fallas en

transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, g) Programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso, h) Programa de evaluación y seguimiento a proveedores.

9) Ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión o Interventoría del Programa los siguientes documentos máximo en 3 días hábiles contados a partir de la solicitud, los siguientes planes y programas establecidos por la resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021, en el Anexo técnico Calidad e Inocuidad,así como también los siguientes:

Programa de salud ocupacional para el personal de Bodega y de establecimientos educativos, f) Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima parala ración industrializada, g) Programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso, h) Programa de evaluación y seguimiento a proveedores.

10) Dar estricto cumplimiento a las raciones y a los ciclos de menús aprobados. Cualquier necesidad intercambio debe ser informada a más tardar el día anterior (antes de las 10:00 a.m.) a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivode que sea previamente aprobada por parte de la supervisión o interventoría del programa.

11) Garantizar que se cuente con el servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red garantizar la compra de cilindro y suministro permanente, toda vez que sea necesario preparar en sitio.

12) Realizar la entrega de suministros e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

En todo caso, los vehículos aportados deberán garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones a entregar en las instituciones educativas de acuerdo con la propuesta de suministro.

La propuesta deberá contener:

- Número de vehículos y placa de estos, para alimentos perecederos.
- Número de vehículos y placa de estos, para alimentos no perecederos.
- Días de despacho de cada tipo de alimentos.
- Rutas de distribución.
- Tarjeta de propiedad de cada vehículo.
- Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente o alguno de los miembros de la unión temporal o consorcio si es del caso, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.
- Características de equipos de refrigeración de cada vehículo refrigerado y el certificado de mantenimiento de los equipos de refrigeración vigente, para cada vehículo, el cual debe ser expedido dentro de los 6 meses anteriores al cierre del presente proceso de selección.
- Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, expedida dentro de los SEIS (6) MESES anteriores a la fecha de cierre del proceso.
- Licencia de conducción del personal conductor de los vehículos.
- Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos.
- Copia del SOAT.

Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal

vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.

17) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto a suministrar teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas.

18) 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 y fichas técnicas.

19) Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud púbica cumplan con lo definido por el INVIMA.

20) Ejecutar las acciones preventivas para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la Autoridad sanitaria competente.

21) Implementar el Programa de mantenimiento y reposición de equipos de, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa.

22) Ejecutar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa en la modalidad de ración Industrializada). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa.

24) Solicitar autorización a la supervisión o interventoría, del cambio de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA.

25) El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan del Ministerio de Salud y Protección Social y en la resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos. Copia de estos documentos deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada institución y en la sede administrativa del Operador.

26) Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, interventoría, a las Bodegas y/o Comedores para hacer el muestreo microbiológico de alimentos. La supervision o Interventoría solicitarán el acompañamiento del Operador.

27) En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

28) Entregar al inicio del contrato, a todo el personal manipulador de alimentos, mínimo un (1) uniforme el cual deberá estar conformado por: Pantalón, Blusa, peto, delantal plástico, zapatos cerrados, gorro y tapabocas. Todos estos elementos deben ser de color blanco con el logo del Operador. Para validar el cumplimiento de esta obligación, se debe registrar en actas firmadas por la totalidad del personal manipulador la entrega de dotación, las reposiciones de dotación deberán garantizarse en un lapso no mayor a 4 meses atendiendo a lo establecido en el artículo 230 del código sustantivo del trabajo.

29) Atender los requerimientos y demás solicitudes que se generen en caso de presentarse ETA, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud.

	30) Informar al supervisor o Interventor y al rector de la Institución Educativa las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa. Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secretaría de salud departamental, municipal o INVIMA), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor o interventor si se evidencian en bodega (El mismo día). **32)** Acatar las directrices del supervisor y/o interventoría del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnico-Administrativos del PAE. **33)** Atender las visitas realizadas por el Ministerio de Educación, de Salud, la Supervisión o Interventoría y demás entes de control que requieran realizar verificación del Programa de Alimentación Escolar, atendiendo de manera oportuna las solicitudes o requerimientos del funcionario que realiza la visita y garantizando la entrega de información (Soportes, facturas, documentación del personal, contratos), en el alcance del contrato ejecutado. **34)** Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizados por los entes de control, Interventoría, Supervisión, MEN y demás actores que participen en el PAE. **35)** Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos. **35)** Informar a la entidad los cambios de personal administrativo presentado, con la debida justificación y asegurar que éstos cumplan con el perfil requerido. Estos cambios se deben informar de manera inmediata y se deben presentar las hojas de vida a la entidad para la respectiva aprobación. **36)** Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. **37)** Entregar en el Informe para pago a la supervisión o Interventoría la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución. **38)** Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite el municipio de Puerto Colombia O el Departamento del Atlántico o la supervisión y/o Interventoría. **39)** Entregar mensualmente a la supervisión o interventoría del programa los análisis microbiológicos realizados por el Proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, como parte del análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. **39)** Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera. **40)** Hacer entrega al supervisor y/o Interventoría del contrato, los informes requeridos para la liquidación del mismo. **41)** Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por el Municipio de Puerto Colombia - Atlantico y la supervisión y/ointerventoría, que tengan relación con el objeto contractual.

	42) Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con las necesidades reportadas por las instituciones educativas, el supervisor, 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 (en el caso que se requiera) **43)** Garantizar las existencias suficientes de equipos, menaje e implementos de aseo para la ejecución del programa, En el caso que se llegue a presentar equipos faltantes en las unidades aplicativas o comedores escolares, es responsabilidad del contratista asumir la reposición de estas (en el caso que se requiera) **44)** Realizar muestreo microbiológico de la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas de la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina. **45)** Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, atendiendo a lo establecido en la resolución no. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos y en un mínimo del 30% del total facturado mensualmente, en concordancia con la Ley 2046 de 2020, Decreto 248 de 2021 yen un 1% si el operador asumió el compromiso al momento de la presentación en este proceso de selección, atendiendo a lo establecido en la resolución no. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos. **46)** Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Municipio que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar. **47)** Dotar de extintores contra incendios y botiquines a los establecimientos educativos que recibirán el suministro. **48)** Realizar gestión ante la entidad competente, para la expedición de los conceptos sanitarios de los comedores escolares de las Instituciones Educativas. **49)** Contar con programa de calibración de equipos de medición, este debe guardar concordancia a lo establecido en el anexo técnico calidad e inocuidad dela resolución 00335 de 2021. (Los equipos de medición deberán contar con certificados de calibración expedidos por organizaciones certificadas por la ONAC) **50)** Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos en la resolución no. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.
10. Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para la ejecución del objeto contractual	**ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:** El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para el almacenamiento, y distribución de los alimentos/raciones, en la zona de prestación de servicios definida. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud a través de la Oficina de Salud o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.

<table>
<tr><td></td><td>Teniendo en cuenta la vigencia del concepto sanitario, se verificará que las condiciones establecidas en el mismo, se mantenga durante la etapa de evaluación.</td></tr>
<tr><td>11. Plazo de Ejecución:</td><td>El plazo de ejecución del contrato es de ciento cincuenta y siete (157) días calendario académico</td></tr>
<tr><td>12. Lugar de Ejecución (indicar el sitio o sitios donde el contratista prestará sus servicios):</td><td>El proyecto se ejecutará en el Municipio de Puerto Colombia – Atlántico en las siguientes educaciones educativas:
<table>
<tr><th colspan="2">PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE LEY 715 - PUERTO COLOMBIA

CUPOS DE ATENCION A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE PUERTO COLOMBIA Y SALGAR</th></tr>
<tr><th>INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PAE 2025</th><th>CUPOS</th></tr>
<tr><td>INSTITUCION EDUCATIVA MARIA MANCILLA SANCHEZ DE PUERTO COLOMBIA - SEDE VISTA MAR</td><td>135</td></tr>
<tr><td>INSTITUCION EDUCATIVA EUSTORGIO DE SALGAR</td><td>707</td></tr>
<tr><td>TOTAL, CUPOS PROGRAMA PAE LEY 715 AÑO 2021 - PUERTO COLOMBIA</td><td>842</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>13. Modalidad de Selección:</td><td>Conforme a lo estipulado en el numeral 1 del artículo 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2.007, que en su tenor dice “Licitación Pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señala en los numeral 2º, 3º y 4º del presente artículo”.

Tanto el contrato a suscribirse como el proceso de escogencia del mismo estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombianas y se rigen por las normas de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, el Manual de Contratación del Municipio de Puerto Colombia – Atlántico y demás normas que las complementen, modifiquen o reglamenten y por las normas civiles y comerciales que regulen el objeto de la presente Licitación Pública.</td></tr>
<tr><td>14. Valor Estimado del contrato:</td><td>El valor estimado del contrato es de ($876.105.059) OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CIENTO CINCO MIL CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE incluidos todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación de los contratos.

El Municipio, no asume responsabilidad alguna por el mal uso que el proponente haga del presupuesto oficial estimado, para la realización de sus cálculos económicos.</td></tr>
<tr><td>15. Forma de Pago:</td><td>El Municipio pagará al Contratista el valor del contrato, por mensualidades vencidas, de acuerdo con el número de raciones efectivamente entregadas en el respectivo período, recibidas a satisfacción por el supervisor, y el precio unitario previsto en el contrato.

El pago se efectuará dentro de los noventa (90) días calendarios siguientes a la fecha en que se radique la factura con todos los soportes requeridos. Adicionalmente, el contratista, deberá acreditar cada vez que solicite el pago, que</td></tr>
</table>

	se encuentra al día con los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social y aportes parafiscales. Los pagos se realizarán de acuerdo al PAC.
16. Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP) y Rubro Presupuestal:	**NUMERO:** **VALOR: $876.105.059** **FECHA:**
17. Variables consideradas para calcular el Presupuesto Oficial	Se tuvieron en cuenta los bienes y servicios a contratar, y lo indicado en la resolución no. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos. Análisis del sector. Valor raciones- total raciones, teniendo en cuenta el plazo.
CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE	
18. Requisitos habilitantes **Para este proceso, los requisitos habilitantes que se exigirán serán los siguientes:**	
18.1 Capacidad Jurídica	1) Carta de presentación de la propuesta. 2) Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, si es persona jurídica, con fecha de expedición no mayor de treinta (30) días. 3) Cédula de Ciudadanía del representante legal de la persona jurídica proponente o del proponente persona natural. 4) Tratándose de personas jurídicas, en que caso que el Representante legal no tenga las facultades suficientes para presentar la propuesta o suscribir el contrato, esta deberá aportar el acta en la que conste la decisión del órgano social competente que autorice al representante legal la presentación de la propuesta y la suscripción del contrato. 5) Documento de constitución de la unión temporal o el consorcio proponente, en caso de que aplique. 6) Certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente. 7) Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación, vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente. 8) Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. 9) Situación en el sistema registro nacional de medidas correctivas –RNMC 10) Certificado de antecedentes disciplinarios del revisor fiscal 11) Si es persona jurídica debe adjuntar certificación firmada por el representante legal o revisor fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a seguridad social y parafiscal de sus empleados en los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del Proceso. Las personas naturales proponentes, en caso de ser empleados con contratos de trabajo sometidos a la ley colombiana, deberán expresar en la carta de presentación de la propuesta o en cualquier otra aparte de esta, si se encuentran en situación de cumplimiento de este aspecto. Si se trata de personas naturales independientes sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan (planillas), que se encuentran al día en el pago de sus aportes al sistema de seguridad social. Si es empleador, deberá aportar la certificación que está al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y parafiscales de sus empleados en los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del Proceso. 12) Certificado en Original de Inscripción y calificación en el Registro Único de Proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no superior a treinta (30) días. 13) Registro Único Tributario (RUT). 14) Garantía de seriedad de la oferta. 15) De conformidad a lo establecido a través de la Ley Estatutaria 2097 del 2 de julio de 2021, y con el fin de verificar si existen deudas alimentarias del proponente

<table>
<tr><td></td><td>(persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura), el Municipio de Puerto Colombia – Atlántico verificara el registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM emitido por el MINTIC. En caso de que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, se encuentre registrado como moroso de deudas alimentarias, se considerará no hábil para participar en el Proceso de Selección.</td></tr>
<tr><td>18.2 Experiencia</td><td>En cumplimiento de la Ley 1150 de 2007, se considera pertinente exigir una experiencia habilitante de los proponentes, acorde con la naturaleza del contrato que se va a celebrar.

Con base en los resultados de los estudios de sector y la naturaleza del contrato a celebrarse se considera necesario que los proponentes acrediten individualmente o en consorcio o unión temporal, experiencia específica en la ejecución de mínimo dos (02) contratos cuyo objeto y/o alcance sea o incluya servicios y suministros de alimentación para niños y adolescentes y cuyo valor sumado debe ser igual o superior al 100 % del Presupuesto Oficial expresado en SMMLV a la fecha de terminación del respectivo contrato.

<table>
<tr><td>SALARIOS MÍNIMOS REQUERIDOS</td><td>500</td></tr>
</table>

Los anteriores contratos deben estar debidamente inscritos en el Registro único de Proponentes en por lo menos dos (2) de los códigos UNSPSC solicitados:

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CLASIFICACIÓN</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>90101700</td><td>Servicios de cafetería</td></tr>
<tr><td>2</td><td>90101800</td><td>Servicios de comida para llevar y a domicilio</td></tr>
<tr><td>3</td><td>85151600</td><td>Asuntos nutricionales</td></tr>
</table>

La experiencia específica anterior debe estar claramente certificada en alguno de los documentos requeridos para acreditar la misma.

En todo caso deberá presentarse copia de cada contrato, acompañada del respectivo certificado de ejecución a satisfacción expedido por la entidad contratante con fecha posterior a la terminación, y/o acta de terminación o recibido a satisfacción y/o acta de liquidación.

Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal que acredite experiencia de consorcio o de unión temporal, la misma se considerará en forma total siempre que en dicha modalidad hayan participado los mismos integrantes. En caso contrario, solamente se evaluarán los componentes con los cuales hayan participado los miembros del consorcio o unión temporal proponente.

Deberá presentarse copia de cada contrato, acompañada del respectivo certificado de recibido a satisfacción y/o acta de liquidación.

Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal que acredite experiencia de consorcio o de unión temporal, la misma se considerará en forma total siempre que en dicha modalidad hayan participado los mismos integrantes.

En caso contrario, solamente se evaluarán los componentes con los cuales hayan participado los miembros del consorcio o unión temporal proponente.

Cuando el proponente aporte certificaciones de contratos ejecutados en los cuales participó en unión temporal o consorcio, se le acreditará la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación del integrante en el respectivo consorcio o Unión Temporal, según se indique en las mismas, o en el contrato ejecutado o en el documento de conformación de la forma asociativa, salvo que el proponente sea un consorcio o unión temporal que haya celebrado el contrato que pretende</td></tr>
</table>

acreditar, con los mismos integrantes y participaciones, evento en el cual la experiencia se considerará en forma total.

Cuando en la certificación no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse copia o fotocopia del documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, en el cual conste dicho porcentaje de participación. Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de los socios de una persona jurídica se podrá acumular a la de esta, cuando ella no cuente con más de tres (3) años de constituida. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios o asociados y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Si el contrato que se pretende hacer valer como experiencia fue recibido en cesión, la certificación deberá especificar la fecha de la cesión y discriminar el valor del contrato ejecutado por el cedente y el cesionario.

El valor que se contabilizará para los efectos de los valores requeridos en este numeral será aquel que se certifique como ejecutado, es decir no se tendrá en cuenta el valor no ejecutado.

Los contratos con los cuales se acredite la experiencia deberán estar inscritos de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, en el RUP, dentro de la experiencia, en alguna de las clasificaciones UNSPSC señaladas en este documento.

El valor del contrato aportado será verificado con el valor registrado en el RUP.

NOTA 1: En caso de presentarse propuesta en forma asociativa, bien sea, consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes debe aportar experiencia y contar como mínimo con un porcentaje del 30% dentro de la estructura plural.

En virtud de lo ordenado en el Decreto 1860 de 2021, y atendiendo a la integridad de lo decantado en este, el cual en específico manda en el artículo 2.2.1.2.4.2.15., la obligación para las Entidades Estatales de incorporar en los estudios previos del presente proceso: “Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.”, y en razón a los resultados del análisis del sector, el Municipio de Puerto Colombia - Atlántico ha considerado establecer como condición habilitante diferencial, a fin de incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, el “Número de contratos para la acreditación de la experiencia”, así:

Los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional podrán acreditar la experiencia hasta con un contrato más, respecto de lo establecido frente a los demás proponentes que concurran al presente proceso de selección.

Así mismo, en virtud de lo ordenado en el Decreto 1860 de 2021, y atendiendo a la integridad de lo decantado en este, el cual en específico manda en el artículo 2.2.1.2.4.2.18., la obligación para las Entidades Estatales de incorporar en los estudios previos del presente proceso: “Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas”, y en razón a los resultados del análisis del sector, el Municipio de Puerto Colombia – Atlántico ha considerado establecer como condición habilitante diferencial, a fin de promover y facilitar la participación de las Mipyme domiciliadas en Colombia, los “Número de contratos para la acreditación de la experiencia”, así:

Las Mipymes podrán acreditar la experiencia hasta con un contrato más, respecto de lo establecido frente a los demás proponentes que concurran al presente proceso de selección que no sean Mipyme.

El valor que se contabilizará para los efectos de los valores requeridos en este numeral será aquel que se certifique como ejecutado, es decir no se tendrá en cuenta el valor no ejecutado.

Los contratos con los cuales se acredite la experiencia deberán estar inscritos de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, en el RUP, dentro de la experiencia, en alguna de las clasificaciones UNSPSC señaladas en este documento.

La experiencia acreditada por los proponentes deberá cumplir con los siguientes requisitos:

19.2.1. CONDICIONES Y DOCUMENTOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE

El único documento válido para acreditar la experiencia habilitante del proponente será el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP). Se verificará en el RUP del proponente individual o de cada uno de los integrantes del proponente plural, que cuenta con experiencia en la ejecución de CONTRATOS identificados hasta el tercer nivel con los códigos descritos en la Tabla No. 1.

TABLA No. 1 – CLASIFICACION DE EXPERIECNIA VALIDA HABILITANTE (UNSPSC)

ITEM	CLASIFICACIÓN	PRODUCTO
1	90101700	Servicios de cafetería
2	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
3	85151600	Asuntos nutricionales

El proponente deberá cumplir con todos y cada uno de los REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA.

Para efectos de acreditar la experiencia el proponente deberá relacionar los contratos que pretende acreditar en el Anexo No.3 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE, los cuales deben estar inscritos en el respectivo Registro Único de Proponentes.

Nota 1. La verificación de la experiencia se realizará con base en la información que reporten los proponentes, para lo cual deberá allegar el Anexo No. 3 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE del pliego de condiciones, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo.

Nota 2. Los contratos que sean presentados para acreditar la experiencia del proponente deberán clasificarse con por lo menos uno de los códigos UNSPSC ilustrados en la Tabla No.1 del presente numeral.

En dicho formato, el proponente certificará bajo la gravedad de juramento que toda la información contenida en el mismo es veraz, al igual que la reportada en los documentos soporte. Este formato se entregará firmado por el Representante Legal del proponente que sea persona jurídica; al igual para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, será firmado por el Representante Legal del proponente plural, Consorcio o Unión Temporal.

Con el objeto de obtener información adicional relacionada con los contratos que se encuentran inscritos en el Registro Único de Proponentes, en especial el tiempo de duración de los mismos, a fin de poder verificar los requisitos habilitantes de experiencia general y específica requeridos en el pliego de condiciones, el proponente deberá aportar certificados de experiencia en la provisión de dichos servicios, los cuales deben ser expedidos por terceros que hayan recibido tales servicios, particulares o entidades estatales, y deben corresponder a contratos ejecutados.

Para todos los efectos de acreditación de la información adicional de la experiencia, cuando el interesado no pueda obtener las certificaciones con la información requerida por parte de terceros, se podrá aportar cualquier otro documento (constancia, acta, entre otros) debidamente suscrito por la persona facultada y expedido por la entidad competente, en el que conste la información requerida en el presente pliego de condiciones, que en todo caso debe contener la siguiente información:

- Nombre de la empresa o entidad Contratante.
- Dirección.
- Teléfono
- Nombre del Contratista.

<table>
<tr><td></td><td>
• Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
• Número del contrato (si tiene).
• Objeto del contrato.
• Valor de contrato
• Fecha de inicio (día, mes y año)
• Fecha de terminación día, mes y año.
• Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
• Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por el funcionario competente para suscribirla).

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el Anexo No. 3 - EXPERIENCIA DEL PROPONENTE y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato o de los documentos soporte que sean del caso, que permita tomar la información que falte en la certificación.

EN NINGUN CASO SERAN VALIDAS AUTOCERTIFICACIONES. NO SERÁ TENIDA EN CUENTA COMO EXPERIENCIA, LOS CONTRATOS DE SUMINISTRO DE PASABOCAS, SANDWICHES, EMPANADAS Y DEMÁS EN EL MARCO DE EVENTOS SOCIALES.

Todos los proponentes deben cumplir con la experiencia mínima solicitada, a efectos de lograr la habilitación de su propuesta.
</td></tr>
<tr><td>18.3 Capacidad Financiera</td><td>
De conformidad con el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 “Requisitos habilitantes”, la Entidad requiere los siguientes indicadores que miden la fortaleza financiera de los interesados:

a) Índice de capital de trabajo: activo corriente menos pasivos corrientes
b) Índice de Liquidez: activo corriente dividido por el pasivo corriente
c) Índice de Endeudamiento: pasivo total dividido por el activo total
d) Razón de Cobertura de Intereses: utilidad operacional dividida por los gastos de intereses.

Los proponentes deberán acreditar su Capacidad Financiera teniendo en cuenta los siguientes índices:

<table>
<tr><td colspan="4">INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA</td></tr>
<tr><td>Indicador</td><td>Índice Requerido</td><td>Formula Ofere nte Individual</td><td>Formula Oferente Plural</td></tr>
<tr><td>Patrimonio Neto</td><td>50% del valor de PO</td><td>Activo Total - Pasivo Total</td><td>PN= (∑ (ATn) -∑ (PTn))</td></tr>
<tr><td>Liquidez</td><td>≥ 1.30</td><td>Activo Corriente/Pa sivo Corriente</td><td>L = (∑ (ACn x %n) ÷∑ (PCn x %n))</td></tr>
<tr><td>Endeudamiento</td><td>≤ 0,70</td><td>(Pasivo Total/ Activo Total)</td><td>E = (∑ PTn x %n) ÷∑(ATn x %n))</td></tr>
<tr><td>Razón Cobertura de Intereses</td><td>≥ 1.0</td><td>Utilidad Operacional /Gastos de Intereses</td><td>CI = (∑ (UOn x %n) ÷∑ (GI n x %n)</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>Donde:
ACn = Activo Corriente de cada integrante del consorcio o Unión Temporal. PCn = Pasivo Corriente de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal. PTn = Pasivo Total de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.
ATn = Activo Total de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.
UOn = Utilidad Operacional de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.
GI n = Gastos de intereses de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.
%n = Porcentaje de Participación de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal

Nota 1. Para el caso de consorcios o uniones temporales, se tomará el valor ponderado de cada uno de los integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación, así como lo señala la fórmula para oferente plural en la tabla anterior, salvo para el capital de trabajo, donde el cálculo se hará de acuerdo con la sumatoria de los indicadores correspondientes a cada participante.

Nota 2. Para calcular el indicador de cobertura de intereses, si la totalidad de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal presenta como gastos de intereses un valor de cero (0), no se podrá calcular dicho indicador, en este caso el oferente plural CUMPLE.

Para la evaluación de proponentes singulares, en el indicador de razón de cobertura de intereses, los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular dicho indicador, en este caso el oferente CUMPLE.

Lo anterior salvo que la utilidad operacional del proponente sea negativa, caso en el cual NO CUMPLE con el indicador de razón de cobertura de intereses.</td></tr>
<tr><td>18.4 Capacidad Organizacional</td><td>Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos de Capacidad Organizacional rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo.

De conformidad con lo establecido en el numeral 4, artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deben acreditar su capacidad organizacional a partir de los siguientes indicadores:

<table>
<tr><td colspan="4">INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL</td></tr>
<tr><td>Indicador</td><td>Índice Requerido</td><td>Formula

Oferente Individual</td><td>Formula Oferente Plural</td></tr>
<tr><td>ROE - Rentabilidad del Patrimonio</td><td>Mayor o igual a 0,05</td><td>(Utilidad Operacional/Patrimonio)</td><td>RP = (∑ (UOn x %n) ÷ ∑ (Pn x %n))</td></tr>
<tr><td>ROA - Rentabilidad del Activo</td><td>Mayor o igual a 0,03</td><td>(Utilidad Operacional/ Activo Total)</td><td>RA = (∑ (UOn x %n) ÷ ∑ (ATn x %n))</td></tr>
</table>

Dónde:

UOn = Utilidad Operacional de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.
Pn = Patrimonio de cada integrante Consorcio o Unión Temporal. ATn = Activo Total de cada integrante del Consorcio o Unión.
%n = Porcentaje de Participación de cada integrante de Consorcio o Unión Temporal.
Nota 1: Para el caso de consorcios o uniones temporales, se tomará el valor ponderado de cada uno de los ítems de los estados financieros de los integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación, y se agregará como si se tratara de una sola entidad, así como lo señala la fórmula para oferente plural en la tabla anterior.</td></tr>
<tr><td>18.5 Requisitos Habilitantes</td><td>INMUEBLE PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS</td></tr>
</table>

De Carácter Técnico

El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un inmueble para el almacenamiento, y distribución de los alimentos/raciones, en el Municipio de Puerto Colombia - Atlantico.

En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud a través de la Oficina de Salud o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, al inmueble para el almacenamiento y distribución de los alimentos, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes. Teniendo en cuenta la vigencia del concepto sanitario, se verificará que las condiciones establecidas en el mismo, se mantenga durante la etapa de evaluación.

Características de la construcción	**Especificaciones:**
Ubicación	Debe estar construida en terreno adecuado y seguro, su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.
Ventilación	La ventilación debe ser suficiente de tal forma que no ponga en riesgo la calidad de los alimentos.
Piso	Los pisos deberán estar sin grietas, perforaciones o roturas y deben tener la inclinación adecuada para efectos de drenaje con bordes cóncavos para facilitar la limpieza y desinfección.
Paredes	Las paredes deben ser de material resistente, impermeables, de colores claros, no absorbentes, lisas sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, deben encontrarse limpias y en buen estado, estas pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
Techos	Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. Se deben evitar los techos falsos.
Puertas	Las puertas deben ser seguras y herméticas, de superficie lisa y de suficiente amplitud que abran y cierren correctamente. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.
Ventanas y ventiladores	Éstas deberán cerrar y abrir correctamente, no tener los cristales rotos, estar construidas evitando la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas de malla anti-insectos de fácil limpieza y buena conservación.
Precauciones contra incendio	Debe haber extintores con fechas de vencimiento vigentes en soportes adheridos al lado de las puertas, donde puedan ser incendio alcanzados fácilmente en caso de emergencia.
Drenajes	Todos los sifones y orificios de evacuación de aguas residuales deben estar provistos con la

	correspondiente rejilla para evitar el ingreso de plagas y roedores.
Servicios sanitarios y lavamanos	La bodega debe poseer un adecuado servicio sanitario en buen estado y con los elementos necesarios de higiene.
	Las instalaciones deben contar con lavamanos suficientes dotados de jabón, desinfectante y toallas desechables o secador de manos; siempre provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. El jabón utilizado en los lavamanos se recomienda que sea líquido y de tipo bactericida.
Área guarda y seguridad de insumos químicos	Deberá destinarse un área exclusiva para el almacenamiento de químicos, en la cual deberá destinarse el almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos para la higiene de las bodegas y sustancias químicas para el control de plagas. Por lo tanto, este sector debe estar bien separado del lugar de almacenamiento de los alimentos y deberá mantenerse en buenas condiciones de limpieza, con los productos debidamente ordenados, etiquetados y cuando sea necesario en lugares bajo llave. Nunca se usarán los empaques o envases de los alimentos para almacenar químicos. Los productos químicos deberán ser mantenidos en su envase original; si es necesario y por alguna causa transferirlos de envase, es necesario etiquetar debidamente los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso y cuidados.
Área de limpieza de calzado	Se deberá contar con un sistema de limpieza de calzado industrial, el cual se deberá ubicar en la entrada a la bodega y se colocarán avisos alusivos para el correcto uso de los limpiadores y la frecuencia de uso.
Suministro de agua	El suministro de agua debe ser suficiente para el lavado de manos, equipos, utensilios e instalaciones generales; además se deberá garantizar un tanque de almacenamiento con suficiente capacidad para las operaciones de un día de trabajo. Si la presión de agua no es suficiente se deberá contar con equipos que optimicen las operaciones de limpieza y desinfección.
Iluminación	Cuando las operaciones se realicen solo durante el día y la iluminación natural sea adecuada y suficiente, no será necesario instalar iluminación artificial. En los casos en que la iluminación natural es inadecuada se deberá emplear iluminación adicional.

“EQUIPO MÍNIMO HABILITANTE”

El proponente deberá allegar en su propuesta el siguiente perfil:

PERFIL	
Coordinador operativo	1
Supervisores	1
Personal logístico	5

Los perfiles de dicho personal serán los siguientes:

COORDINADOR OPERATIVO

El proponente deberá designar un coordinador operativo. El perfil del coordinador requerido es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas o profesionales afines; con experiencia profesional certificada de mínimo de 3 años, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

Este profesional debe tener Experiencia certificada como coordinador operativo en mínimo DOS (2) contratos que deberán tener por objeto, obligaciones, alcance o condiciones en Programa de Alimentación Escolar PAE.

SUPERVISORES

El proponente deberá designar un equipo de nutricionistas que se relaciona en la descripción del objeto contractual, según sea el grupo. El perfil requerido de dichos profesionales es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos con experiencia profesional certificada de mínimo un (1) año, contado a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en Programa de Alimentación Escolar PAE.

Este profesional debe tener Experiencia certificada como supervisor en mínimo DOS (2) contratos deberán tener por objeto, obligaciones, alcance o condiciones en Programa de Alimentación Escolar PAE.

ESTOS PERFILES DEBERÁN SER ACREDITADO EN LA PROPUESTA MEDIANTE LA ENTREGA DE LAS HOJAS DE VIDA DE LOS FUNCIONARIOS QUE EL PROPONENTE OFERTA PARA OCUPAR LOS DISTINTOS CARGOS, PARA EFECTOS DE VERIFICAR LA HABILITACIÓN DEL PROPONENTE.

PERSONAL LOGISTICO

El proponente debe aportar una carta de compromiso suscrita por la persona natural proponente o el representante legal de la persona jurídica o forma asociativa, donde se comprometa a prestar el número mínimo de personal logístico requerido para la ejecución del contrato, el cual será de cinco (5).

El certificado debe estar acompañado de un listado donde especifique el nombre, apellidos, número de cedula, entidad pública emisora y fecha de expedición de la certificación de manipulación de alimentos y además ir acompañado de los siguientes soportes:

1. Cedula de ciudadanía
2. Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.
3. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio del programa.
4. Carta de compromiso suscrita con cada una de los operadores de alimentos donde se comprometan a prestar sus servicios en el caso que el proponente sea el adjudicatario del contrato.

La experiencia y títulos académicos del personal deberá ser acreditada con los documentos soporte pertinentes, así:
a) Identidad, nacionalidad y residencia: Se debe aportar copia del documento de identidad (cédula de ciudadanía, cédula de extranjería, pasaporte).
b) Títulos Académicos: Se debe aportar copia del título académico obtenido. Quienes hayan obtenido el título académico en el extranjero ya sea pregrado o post grado, deben aportar copia del permiso temporal para ejercer la profesión en Colombia (expedido por la autoridad competente), o aportar copia de la convalidación del título respectivo.
c) Matrícula Profesional: Deberán aportar copia de la tarjeta profesional en el caso en el que aplique según la profesión. No se aceptarán Matrículas o Tarjetas Profesionales "en trámite".

<table>
<tr><td></td><td>d) Experiencia: Se debe aportar documentación soporte a través de la cual se acredite la experiencia Coordinador General; en dicha documentación debe obrar la siguiente información:
1) Nombre del trabajador.
2) Nombre del Empleador, Contratante o Cliente.
3) Nombre y cargo de quien expide el documento soporte.
4) Cargo y funciones que ha desempeñado para el Empleador o Contratante
5) La demás información que deba obrar en los documentos soporte.

Los contratos laborales o de prestación de servicios, u otros contratos civiles o comerciales que se aporten para soportar la experiencia deben ser expedidos por el Empleador, Contratante o Cliente, o con la intervención del mismo, o tener su aval expreso y escrito, o deberán obrar en archivos públicos o de empresas del Sistema Integral de Seguridad Social. El número de años o de meses de experiencia se determinará sumando los periodos (sin traslapos). De conformidad con lo establecido en el artículo 229 del decreto 19 de 2012, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior. Se exceptúan de esta condición, las profesiones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social en Salud, en las cuales la experiencia profesional se computará a partir de la inscripción o registro profesional.</td></tr>
<tr><td>18.6 Factores de Ponderación</td><td>Se evaluarán las propuestas de conformidad con los siguientes criterios:

La suma de los elementos de calidad y precio de la oferta dará como resultado un valor máximo de mil (1.000) puntos calculados de acuerdo con la siguiente fórmula:

PT = PPE + PPI+ PAPD+ PCP+ PCL +PAPP + PAD+ PPD+ PEM

Donde,

<table>
<tr><td>CRITERIO DE EVALUACIÓN</td><td>PUNTAJE MAXIMO</td></tr>
<tr><td>PPE = Puntaje por el valor de la oferta económica</td><td>667.5 Puntos</td></tr>
<tr><td>PPI = Puntaje por promoción a la industria nacional</td><td>100 Puntos</td></tr>
<tr><td>PAPD= Puntaje por apoyo a personas con discapacidad</td><td>10 Puntos</td></tr>
<tr><td>PCP = Cuota Parafiscal (De acuerdo al Literal a, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021)</td><td>60 Puntos</td></tr>
<tr><td>PAPP= Puntaje adicional al pequeño productor agropecuario local o productor local de la agricultura campesina, familiar o comunitaria local y/o sus organizaciones</td><td>100 Puntos</td></tr>
<tr><td>PPD = Proveedor Directo (De acuerdo al Literal b, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021)</td><td>60 Puntos</td></tr>
<tr><td>PEM= Puntaje emprendimiento mujeres</td><td>2.5 Puntos</td></tr>
<tr><td>PT = PUNTAJE TOTAL</td><td>1.000 Puntos</td></tr>
<tr><td>DS = Descuento por sanciones</td><td>-20 puntos</td></tr>
</table>

El proceso de selección se adjudicará al proponente que obtenga el mayor puntaje.</td></tr>
<tr><td>18.7 Reglas de Desempate de las Ofertas</td><td>De conformidad con el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.</td></tr>
</table>

	2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. 3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco Por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. 4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley. 5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. 6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. 7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. 8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales. 9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. 10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYME cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes

<table>
<tr><td></td><td>legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Si una vez agotado el procedimiento señalado en el numeral anterior persiste el empate, se realizará un sorteo por BALOTAS mediante el siguiente procedimiento:

Primera Serie: - En esta primera serie, se procederá a incorporar en una Bolsa oscura o una balotera, un número de balotas, identificadas con un número igual al número de proponentes que se encuentren en condición de empatados. - Se sacará una balota por cada proponente.

Segunda Serie: - Se procederá a incorporar en la balotera igual número de balotas al número de proponentes empatados.

- El proponente que haya obtenido el número mayor en la primera serie, será el primero en sacar la balota con el número que lo identificará en esta segunda serie, y en forma sucesiva (de mayor a menor) procederán los demás proponentes.

- El proponente que, en esta segunda serie, saque la balota con el número mayor, será quien ocupe el primer puesto en el orden de elegibilidad y de manera sucesiva (de mayor a menor) ocuparan los siguientes puestos (segundo, tercero…).

Los documentos tendientes a acreditar cualquiera de los criterios de desempate, deberán ser allegados junto con la propuesta.

Nota: para acreditar los criterios de desempate, se atenderá a lo establecido por las autoridades, regulaciones y/o reglas, que se emitan y que estén vigente para cada tema en particular.</td></tr>
<tr><td>19. Supervisión (sugerencia del servidor público que el área propone que se designe como supervisor del contrato):</td><td>EL MUNICIPIO DE PUERTO COLOMBIA, vigilará permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de la secretaria de educación, según corresponda.</td></tr>
<tr><td>20. Análisis del Riesgo:</td><td>El municipio de Puerto Colombia - Atlántico, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 3, 15, 17 y el Artículo 2.2.1.2.5.2. del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

Ver Anexo A. Matriz de Riegos.</td></tr>
<tr><td>21. Garantías solicitadas (Indicar Tipo, porcentaje, plazo)</td><td>La exigencia de las garantías en la contratación estatal es un mandato legal de conformidad con lo establecido en la sección 3 Subsección 1 Artículos 2.2.1.2.3.1.1., numeral 3 del art. 2.2.1.2.3.1.7 y art. 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015 en concordancia con el artículo séptimo (7) de la Ley 1150 de 2007 en los siguientes términos:

<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>VALOR</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>De seriedad de la oferta</td><td>10% del valor del presupuesto oficial del proceso de selección</td><td>Desde la fecha de presentación de la Oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la actividad contractual. En todo caso, dicha vigencia no podrá ser inferior a (3) tres meses contados a partir</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

			de la fecha de cierre.
	Cumplimiento	10% del valor del contrato	Por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más
	Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	5% del valor del contrato	Por el término de ejecución del contrato y TRES (03) años más
	Calidad del servicio	20% del valor del contrato	Por el termino de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
	Seguro de Responsabilidad civil extracontractual	200 SMMLV	Por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

22. Liquidación del Contrato	El contrato podrá ser liquidado de común acuerdo por las partes, de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y la Ley 80 de 1993. Si el contratista no se presenta a la liquidación, o las partes llegan a un acuerdo sobre el contenido de la misma, se practicará la liquidación unilateral por el Municipio, conforme a la Ley 80 de 1993. El plazo máximo para la liquidación del contrato será entonces de máximo 4 meses siguientes a la finalización del contrato, en cualquiera de sus modalidades.
23. Sometimiento a un Acuerdo Comercial	Lo que determine el estudio del sector.
24. Constancia del Cumplimiento del Deber de Análisis de las Entidades Estatales	Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

FIRMAS Y APROBACIONES

Firma responsable (Secretario de despacho)	**NOMBRE:**	INGRID LOPEZ GOMEZ
	CARGO:	Secretario de Educación Municipal
	FECHA:	**07/01/2026**
	FIRMA:	