ESTUDIOS PREVIOS PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN

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	**Maribel Cristina Castro Florez.**
2. Nº de proceso en el plan de compras:	**93131608**	
3. Nº BPIN (Proyectos de inversión)	**240086 - Desarrollo del programa de alimentación escolar - PAE, para la atención de niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en los establecimientos educativos oficiales de los municipios no certificados del Dpto. del Atlántico**	
4. 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 garantizan 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 Departamento del Atlántico, en tal sentido, la ausencia de estas políticas incrementa los índices de deserción escolar. En relación a las políticas que garantizan el servicio de alimentación escolar como estrategia de permanencia, se debe tener en cuenta que, el 16 de Septiembre de 2015 el Ministerio de Educación Nacional –MEN- expidió el Decreto 1852 del 2015*, "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 Departamento del Atlántico. A partir de la expedición del Decreto 1852 del 2015, 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. Las Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "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 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 oficiales de los 20 municipios no certificados en educación del departamento del Atlántico, 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. Resaltando que en el departamento de Atlántico contamos con 203 establecimientos educativos, distribuidos en 86 instituciones educativas, las cuales a fecha de corte de 30 de noviembre de 2025 albergaron 101.093 estudiantes, según lo descrito en el anexo 6ª expedido por el Ministerio de educación nacional. Es de resaltar que durante la vigencia 2025 se proyectó atender 46.537 estudiantes matriculados en jornada única y jornada regular, logrando atenderse a 49.188, de los cuales 45.785 pertenecen a jornada única y 3.135 pertenecen al nivel preescolar en los grados de prejardín, jardín y transición	

y 268 de los acuerdos de bolsa establecidos con los municipios de Piojó y Candelaria, Durante la vigencia 2026 se espera atender a 43.292 distribuidos así:

CRITERIO	Cuenta de G ETAREO
1 JU	40.157
2 PRESCOLAR	3.135
PAEPI	1.300
Total general	**44.592**

Es preciso anotar que la aparente baja de cobertura para la vigencia 2026 obedece a que existen 7.000 estudiantes de Jornada Única, que serán atendidos con los modelos diferenciales definidos por las resolución y 051 de 2025, en un proceso independiente, sin embargo si los mencionados procesos llegarán a declararse desiertos o por necesidad del servicio los mencionados beneficiarios serán asumidos en la etapa de operación del presente proceso, permitiendo que se cumpla lo descrito en el numeral 2 Del artículo 2.3.10.4.3, del decreto 1075 de 2015, que establece, que las entidades territoriales certificadas deberán *…Garantizar que en una institución educativa no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo…*

De otra parte, para mayor especificidad se anexan los documentos:

Anexo 1 – Aspectos técnicos PAE, Anexo 2 Priorización, los cuales son parte íntegra de la necesidad.

Anexo 2 – Aspectos técnicos PAE, Anexo 3 Focalización IE, los cuales son parte integra de la necesidad.

5. Objeto contractual (descripción general):

SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN JORNADA REGULAR Y ÚNICA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LOS 20 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR. GRUPO 1 Y 2.

6. Clasificación UNSPSC:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	90101700	Servicios de cafetería
2	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
3	50131700	Productos de leche y mantequilla
4	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
5	50300000	Fruta Fresca
6	50160000	Chocolates, azúcares, edulcorantes, y productos de confitería.
7	85151600	Asuntos nutricionales
8	93131600	Planeación y programación de políticas nutricionales
9	50192700	Platos combinados y empaquetados

7. Especificaciones del Objeto Contractual

A continuación, se detallan los grupos para contratar el suministro del programa de alimentación escolar:

GRUPO 1:
SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN JORNADA REGULAR Y ÚNICA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LOS 20 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. GRUPO 1.

Ver ANEXO 1 – ASPECTOS TÉCNICOS DEL OBJETO CONTRACTUAL

GRUPO 2:
SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO AGROPECUARIA DE TUBARA, QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDIGENA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE, PARA PUEBLOS INDIGENAS.

ESTUDIOS PREVIOS PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN

	ANEXO 2 – ASPECTOS TÉCNICOS DEL OBJETO CONTRACTUAL - PAEPI
8. Obligaciones del Contratante:	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.
9. Obligaciones Generales del Contratista:	1. Acreditar el aporte al Sistema de Seguridad Social (Pensión y Salud). La base de 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 su propia 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 sean asignados. 9. Asistir puntualmente a las reuniones de conformidad con las citaciones que se realicen previamente. 10. Asumir los gastos y riesgos que implican el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad. 11. Pagar los impuestos nacionales y locales a que haya lugar. 12. Las demás actividades encomendadas por la secretaria de manera oportuna y eficiente o por el supervisor del contrato o persona que este designe. 13. Cubrir el pago de servicios públicos como energía, acueducto y alcantarillado y gas domiciliario o por pipetas generados en el restaurante escolar. Generales del programa 1. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa 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 Interventor o 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, financieros 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 Interventor o 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. 11. Atender a los titulares de derecho focalizados en las instituciones educativas priorizadas en donde se estén implementando de los modelos de atención diferencial, en particular el Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas – PAEPI, regulado por la Resolución 18858 de 2018, y el Programa de Alimentación Escolar en Zonas Rurales Dispersas, regulado por la Resolución 374 de 2024, aplicando para cada caso los lineamientos técnicos, administrativos, nutricionales y operativos que para el efecto entregue la Entidad Territorial.
10. Obligaciones específicas del Contratista:	**OBLIGACIONES ESPECIFICAS GRUPO 1: SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN**

ESTUDIOS PREVIOS PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN

JORNADA REGULAR Y ÚNICA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LOS 20 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. GRUPO 1.

1. Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido.

2. 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.

3. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para el perfeccionamiento del contrato.

4. 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.

5. 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	CANTIDAD
Coordinador General	1
Nutricionista	2
Supervisores de campo	12
Auxiliar de Bodega	2

Los perfiles de dicho personal serán los siguientes:

COORDINADOR GENERAL

El proponente deberá designar un coordinador general. El perfil del coordinador requerido es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos, con experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, y una experiencia específica de tres (3) años en proyectos de alimentación escolar y/o seguridad alimentaria.

Este perfil deberá ser acreditado en la propuesta mediante la entrega de la hoja de vida del funcionario que el proponente oferta para ocupar el cargo de coordinador general para efectos de verificar la habilitación del proponente.

NUTRICIONISTAS

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: Profesionales en nutrición y Dietética con experiencia profesional de mínimo dos (2) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en planes, programas o proyectos de alimentación.

SUPERVISOR DE CAMPO

El proponente deberá designar un equipo de supervisores de campo que se relaciona en la descripción del objeto contractual. El perfil requerido de dichos profesionales es el siguiente: nutricionistas dietistas, Microbiólogos, técnicos o tecnólogos en alimentos y experiencia Mínima de 2 años en cargos de supervisión en la distribución de alimentos.

AUXILIAR DE BODEGA

El proponente deberá designar un asistente/auxiliar de bodega. El perfil mínimo de dicho cargo es el siguiente: Bachiller, mayor de 18 años, con curso de almacenamiento y bodegaje de mercancía, con experiencia de un (1) año en distribución de alimentos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

La relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad preparada en sitio y en comida caliente transportada, será la que se muestra a continuación, así mismo el necesario para la distribución de la ración transportada caliente.

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

Para la modalidad en ración industrializada será la siguiente:

De 1 a 150 raciones	151 a 500 raciones	501 a 1.000 raciones	1.001 a 1.500 raciones
2	3	4	5

Pese a la garantía mínima de lo anterior, en las instituciones educativas en las que se atiendan entre 0 y 30 beneficiarios 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 con el objeto de tener la posibilidad de que 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, 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.

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.

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.

6. Garantizar la contratación del personal necesario para cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno de los salarios u honorarios y demás obligaciones relacionadas con la responsabilidad laboral.

7. 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.

8. 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.

   En el marco de la fase de alistamiento el contratista deberá acreditar antes del inicio del suministro de raciones el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menú suministrado por la Secretaria de educación departamental, para 20 días en cada uno de los 5 grupos establecidos en la resolución no. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos, El análisis debe registrar para cada alimento que compone el menú el nombre, la cantidad y el análisis nutricional (kilocalorías, proteínas, grasas, carbohidratos, calcio y Hierro). (ver Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, de la resolución 00335 de 2021)

9. Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de 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 y secuencial 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 del cumplimiento 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 bodega y 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.

10. 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.

11. Entregar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la adjudicación y cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, el programa de garantía de trazabilidad de las materias primas y el plan de rutas para la distribución de complementos y materias primas para la ración industrializada. Debe contener procedimientos, formatos de control y las estrategias del manejo sistemático de la información en bodega.

12. 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 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.

13. 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 objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión o interventoría del programa.

14. Garantizar la entrega de materias primas según las raciones aprobadas e implementos de aseo mínimos de limpieza y desinfección definidos en los planes de saneamientos aprobados por la interventoría o supervisión, en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas. Las rutas de distribución se deben realizar en horario hábil concertado con la Institución.

15. 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.

16. 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.

    El proponente deberá garantizar la disponibilidad de vehículos suficientes, presentando antes del inicio de la prestación del servicio una propuesta suscrita de frecuencia de distribución de las raciones industrializadas, que garanticen la distribución diaria y la capacidad de distribución de cada vehículo. Los vehículos encargados de la distribución se encargarán de realizar las siguientes actividades:

- Suministro de raciones de acuerdo con el horario establecido por la entidad territorial
- Rotación de alimentos para las raciones preparadas en sitio con una frecuencia no superior a cinco (5) días. Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en materia de transporte de alimentos, solo si se hace necesario preparar en sitio.
- Disponibilidad de vehículos refrigerados en los casos que sea necesario teniendo en cuenta el tipo de alimento transportado.

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. 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 (en caso de requerirse por preparación en sitio) 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 supervisión 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 dos (2) uniformes los 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.

Nota: Para validar el cumplimiento de la anterior 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 o interventoría 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 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.

40) Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera.

41) Hacer entrega al supervisor y/o Interventoría del contrato, los informes requeridos para la liquidación del mismo.

42) El Operador deberá contar con los vehículos necesarios para el transporte de la materia prima e insumos de aseo que cumplan con las normas establecidas para dicho transporte y que mínimo el 20% de vehículos cuente con sistema de conservación para garantizar el transporte de los alimentos de alto riesgo en salud Pública.

43) Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por el Departamento del Atlántico y la supervisión y/o interventoría, que tengan relación con el objeto contractual.

44) 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)

45) 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)

46) 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.

47) 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 y en 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.

Nota: la zona geográfica para la compra pública local de alimentos corresponde a le región caribe, integrada por los departamentos de Atlántico, Magdalena, Bolívar, Cesar, La Guajira, Sucre, Córdoba, San Andrés y Providencia. Así como también los departamentos de Cundinamarca, Santander y Norte de Santander, atendiendo al anexo técnico compra pública local, de la resolución 00335 de 2021.

48) Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el departamento que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar.

49) Dotar de extintores contra incendios y botiquines a los establecimientos educativos del departamento del Atlántico, donde se tenga preparación en sitio.

50) Realizar gestión ante la entidad competente, para la expedición de los conceptos sanitarios de los comedores escolares de las Instituciones Educativas del departamento.

51) Asumir el pago del servicio público de Gas Natural en las Instituciones educativas del departamento en las que se ejecute la modalidad de preparado en sitio que se genere durante el término de la ejecución del contrato.

52) Garantizar el pago del servicio de gas natural una vez se suspendan los servicios por receso escolar o por terminación del contrato.

53) Contar con programa de calibración de equipos de medición, este debe guardar concordancia a lo establecido en el anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021. (Los equipos de medición deberán contar con certificados de calibración expedidos por organizaciones certificadas por la ONAC)

54) 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.

55) Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y cumplir con las metas establecidas para la ejecución del Programa.

56) Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

57) Utilizar el logo del MEN y la UAPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.

58) Dar cumplimiento a cada una de las etapas requeridas para la adecuada y correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en términos de eficiencia, eficacia, calidad y oportunidad.

59) Atender a los titulares de derecho focalizados en la Institución Educativa Técnica Agropecuaria de Tubará, con matrícula mayoritariamente indígena de la etnia Mokanà, bajo el modelo de atención del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas – PAEPI, regulado por la Resolución 18858 de 2018, aplicando los lineamientos técnicos, administrativos y operativos que para tal efecto entregue la Entidad Territorial Certificada – Departamento del Atlántico.

60) Atender a los titulares de derecho focalizados en las siguientes instituciones educativas y sedes priorizadas, bajo el modelo de atención del Programa de Alimentación Escolar en Zonas Rurales Dispersas, regulado por la Resolución 374 de 2024, dando cumplimiento a los lineamientos técnicos, nutricionales y operativos que entregue la Entidad Territorial Certificada – Departamento del Atlántico para su adecuada implementación: Institución Educativa Técnica Agropecuaria de Santa Cruz, sede Barrigón (Municipio de Luruaco), Institución Educativa Académica y Técnica – Turística de Santa Verónica, sede Bocatocino (Municipio de Juan de Acosta), Institución Educativa San Antonio, sedes Casa Mayor y Punta Astilleros (Municipio de Piojó), Institución Educativa Cien Pesos y Las Tablas, sede Pita (Municipio de Repelón), Institución Educativa Guaimaral, sede Altomira (Municipio de Tubará).

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS GRUPO 2: SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO AGROPECUARIA DE TUBARA, QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDIGENA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE, PARA PUEBLOS INDÍGENAS.

1. Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido.
2. 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.
3. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para el perfeccionamiento del contrato.
4. 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
5. 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:
6. 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. Dicho equipo, deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos y en la institución educativa con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

PERFIL	CANTIDAD
Coordinador General	1
Nutricionista	1
Auxiliar de Bodega	1

Los perfiles de dicho personal serán los siguientes:

COORDINADOR GENERAL

El proponente deberá designar un coordinador general. El perfil del coordinador requerido es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos, con experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, y una experiencia específica de tres (3) años en proyectos de alimentación escolar y/o seguridad alimentaria.

Este perfil deberá ser acreditado en la propuesta mediante la entrega de la hoja de vida del funcionario que el proponente oferta para ocupar el cargo de coordinador general para efectos de verificar la habilitación del proponente.

NUTRICIONISTAS

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: Profesionales en nutrición y Dietética con experiencia profesional de mínimo dos

(2) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en planes, programas o proyectos de alimentación.

ASISTENTE/AUXILIAR DE BODEGA

El proponente deberá designar un asistente/auxiliar de bodega. El perfil mínimo de dicho cargo es el siguiente: Bachiller, mayor de 18 años, con curso de almacenamiento y bodegaje de mercancía, con experiencia de un (1) año en distribución de alimentos.

- **Personal manipulador de alimentos:**

La relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad preparada en sitio y en comida caliente transportada, será la que se muestra a continuación, así mismo el necesario para la distribución de la ración preparada en caliente.

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

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.

7. Garantizar la contratación del personal necesario para cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno de los salarios u honorarios y demás obligaciones relacionadas con la responsabilidad laboral.

8. 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.

9. 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.

10. En el marco de la fase de alistamiento el contratista deberá acreditar antes del inicio del suministro de raciones el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menú suministrado por la Secretaria de educación departamental, para 20 días en cada uno de los 5 grupos establecidos en la resolución no. 18858 de 2018.

11. Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas y complementos industrializados, de acuerdo a lo descrito en las condiciones técnicas establecidasen la Licitación Pública, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial 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 del cumplimiento 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:

12. Informar a la supervisión o interventoría durante la ejecución con una justificación técnica sobre la capacidad de la bodega y 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.

13. 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:

14. 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.

15. Entregar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la adjudicación y cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, el programa de garantía de trazabilidad de las materias primas y el plan de rutas para la distribución de complementos y materias primas para la ración industrializada. Debe contener procedimientos, formatos de control y las estrategias del manejo sistemático de la información en bodega.

16. Ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión o Interventoría del Programa los siguientes documentos máximo en 5 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

17. 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.

18. 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 12:00 a.m.) a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión o interventoría del programa.

19. Garantizar la entrega de materias primas según las raciones aprobadas e Implementos de aseo mínimos de limpieza y desinfección definidos en los planes de saneamientos aprobados por la interventoría o supervisión, en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas

20. 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.

21. 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.

22. 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.

23. 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.

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

25. 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.

26. 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.

27. 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. 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.

28. Solicitar autorización a la supervisión o interventoría, del cambio (en caso de requerirse por preparación en sitio) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA.

29. 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.

30. 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 supervisión o Interventoría solicitarán el acompañamiento del Operador.

31. 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.

32. Entregar al inicio del contrato, a todo el personal manipulador de alimentos, mínimo dos (2) uniformes los 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.

33. Nota Para validar el cumplimiento de la anterior 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.

34. 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.

35. 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.

36. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor o interventor si se evidencian en bodega (El mismo día).

37. 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.

38. 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.

39. Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizadas por los entes de control, Interventoría, Supervisión, MEN y demás actores que participen en el PAE.

40. 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.

41. 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 o interventoría para la respectiva aprobación.

42. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

43. 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.

44. Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite el Departamento del Atlántico o la supervisión y/o Interventoría.

45. 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.

46. Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada en el momento que se requiera. periodo de pago o

47. Hacer entrega al supervisor y/o Interventoría del contrato, los informes requeridos para la liquidación del mismo.

48. El Operador deberá contar con los vehículos necesarios para el transporte de la materia prima e insumos de aseo que cumplan con las normas establecidas para dicho transporte, de igual manera los vehículos que transporten alimentos considerados de alto riesgo en salud Pública deben contar con sistemas de conservación para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos.

49. Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por el Departamento del Atlántico y la supervisión y/o interventoría, que tengan relación con el objeto contractual.

50. 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)

51. 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)

52. 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.

53. 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 y en 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.

54. Nota: la zona geográfica para la compra pública local de alimentos corresponde a le región caribe, integrada por los departamentos de Atlántico, Magdalena, Bolívar, Cesar, La Guajira, Sucre, Córdoba, San Andrés y Providencia. Así como tambien los departamentos de Cundinamarca, Santander y Norte de Santander, atendiendo al anexo técnico compra pública local, de la resolución 00335 de 2021.

55. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el departamento que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar.

56. Dotar de extintores contra incendios y botiquines a los establecimientos educativos del departamento del Atlántico, donde se tenga preparación en sitio.

	57. Realizar gestión ante la entidad competente, para la expedición de los conceptos sanitarios de los comedores escolares de las Instituciones Educativas del departamento. **58.** Asumir el pago del servicio público de Gas Natural en las Instituciones educativas del departamento en las que se ejecute la modalidad de preparado en sitio que se genere durante el término de la ejecución del contrato. **59.** Garantizar el pago del servicio de gas natural una vez se suspendan los servicios por receso escolar o por terminación del contrato. **60.** Contar con programa de calibración de equipos de medición, este debe guardar concordancia a lo establecido en el anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021. (Los equipos de medición deberán contar con certificados de calibración expedidos por organizaciones certificadas por la ONAC) **61.** 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. **62.** Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y cumplir con las metas establecidas para la ejecución del Programa. **63.** Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. **64.** Utilizar el logo del MEN y la UAPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio. **65.** Dar cumplimiento a cada una de las etapas requeridas para la adecuada y correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en términos de eficiencia, eficacia, calidad y oportunidad.
11. Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para la ejecución del objeto contractual	**ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: APLICA PARA GRUPO 1.** 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 esté 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 mantengan durante la etapa de evaluación. **ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: APLICA PARA GRUPO 2.** Inmueble para almacenamiento y distribución de materias primas: El operador hará uso del área de almacenamiento, y distribución de los alimentos de la institución educativa técnica agropecuaria de Tubará. Por lo anterior, la entidad territorial solicitará a la Autoridad competente visita de inspección de condiciones higiénico sanitarias, con el objeto de verificar el cumplimiento de la normatividad vigente.

ESTUDIOS PREVIOS PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN

12. Plazo de Ejecución:	**GRUPO 1:** El plazo de ejecución será de **SETENTA Y CUATRO (74)** días escolares para PAE, y/o hasta el agotamiento de los recursos disponibles, lo primero que ocurra, a partir del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. Se aclara que el plazo de **SETENTA Y CUATRO (74)** días escolares para PAE, corresponde al cumplimiento de las obligaciones de entregar el suministro alimentario, toda vez que el contrato se encontrará vigente hasta el agotamiento de los recursos o hasta el 31 de diciembre de 2026. **GRUPO 2:** El plazo de ejecución será de **CIENTO SESENTA Y NUEVE (169)** días escolares para PAE, y/o hasta el agotamiento de los recursos disponibles, lo primero que ocurra, a partir del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. Se aclara que el plazo de **CIENTO SESENTA Y NUEVE (169)** días escolares para PAE, corresponde al cumplimiento de las obligaciones de entregar el suministro alimentario, toda vez que el contrato se encontrará vigente hasta el agotamiento de los recursos o hasta el 31 de diciembre de 2026.
13. Lugar de Ejecución (indicar el sitio o sitios donde el contratista prestará sus servicios):	**GRUPO 1:** El proyecto se ejecutará en los establecimientos educativos oficiales de los veinte (20) municipios no certificados en educación en el Departamento del Atlántico, distribuidos de acuerdo a las zonas establecidas por el Departamento del Atlántico, a saber: **GRUPO 2:** El proyecto se ejecutará en la Institución Educativa Técnico Agropecuaria de Tubará - Atlántico, que atiende la población mayoritariamente indígena, acorde a los lineamientos técnico-administrativos y estándares del programa de alimentación escolar –PAE, para pueblos indígenas.
14. Modalidad de Selección:	La escogencia del contratista deberá efectuarse por licitación pública, esto en virtud de lo estipulado en el numeral 1 del artículo 2 de la ley 1150 del 2007, dicta la normatividad: *"ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:* *1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo."* 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 Departamento del 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.
15. Valor Estimado del contrato:	El valor del presupuesto oficial asciende a **TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS VEINTE MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS ($ 34.520.664.785)**, este valor se encuentra excluido de IVA (artículo 476 del E.T), y contempla todos los costos directos e indirectos, impuestos y tasas a que haya lugar. *Art. 476. Servicios excluidos del impuesto sobre las ventas.* ***Nota 1.** Se exceptúan del impuesto los siguientes servicios y los bienes relacionados explícitamente a continuación:* *(…) 14. Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos, destinados al sistema penitenciario, de asistencia social, de escuelas de educación pública, a las Fuerzas Militares, Policía Nacional, Centro de Desarrollo Infantil, centros geriátricos públicos, hospitales públicos, comedores comunitarios. (…)* Discriminado de la siguiente forma: • **Grupo 1: SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN JORNADA REGULAR Y ÚNICA EN**

ESTUDIOS PREVIOS PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN

	LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LOS 20 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR. GRUPO 1 - Por valor de TREINTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO PESOS ($ 32.366.487.188) M/L , este valor se encuentra excluido de IVA (artículo 476 del E.T), y contempla todos los costos directos e indirectos, impuestos y tasas a que haya lugar. Correspondiente a 74 días. • **Grupo 2: SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO AGROPECUARIA DE TUBARA, QUE ATIENDEN POBLACION MAYORITARIAMENTE INDIGENA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA PUEBLOS INDIGENAS. GRUPO 2** - Por valor de DOS MIL CIENTO CINCUENTA Y CUATRO MILLONES CIENTO SETENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS ($ 2.154.177.597) M/L, este valor se encuentra excluido de IVA (artículo 476 del E.T), y contempla todos los costos directos e indirectos, impuestos y tasas a que haya lugar. Correspondiente a 169 días.
16. Forma de Pago:	El Departamento 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/o interventor, 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 se encuentra al día con los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social y aportes parafiscales. Los pagos se realizarán de acuerdo al PAC.
17. Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP) y Rubro Presupuestal:	**NUMERO:** **202600595** **VALOR:** **$ 50.272.496.000** **FECHA:** **05/02/2026**
18. Variables consideradas para calcular el Presupuesto Oficial	Se tuvieron en cuenta los bienes y servicios a contratar, y lo indicado en las resoluciones que indican los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar PAE y sus anexos. Análisis del químico minuta patrón. Análisis del sector. Valor raciones- total raciones, teniendo en cuenta el plazo. Minuta patrón para elaboración de los 20 ciclos de menú convencional y diferencial.
CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE	
19. Requisitos habilitantes **Para este proceso, los requisitos habilitantes que se exigirán serán los siguientes:**	
19.1 Capacidad Jurídica	1) 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 (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura), el Departamento del 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.
19.2 Experiencia	**EXPERIENCIA PARA EL GRUPO 1:** EXPERIENCIA 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 en el suministro de alimentación, en máximo tres (3) contratos, cuyo objeto corresponda al Suministro de alimentación, específicamente raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas) preparadas en sitio, o raciones industrializadas (meriendas o refrigerios), igualmente entregadas en sitio o Raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas) transportadas calientes . Los anteriores contratos deben estar debidamente inscritos en el Registro único de Proponentes en por lo menos dos (2) de los códigos UNSPSC solicitados en la Tabla No. 1 de presente numeral y cuyo valor sumado sea por lo menos igual o en su defecto superior al presupuesto oficial expresado en SMLMV (Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes) y la sumatoria del número de días ejecutados, no podrá ser inferior al número de días ofertado en el presente proceso, garantizando que la experiencia solicitada sea equivalente en tiempo y cuantía. La sumatoria del valor de los contratos expresados en salarios mínimos, deberá cumplir con lo siguiente: La experiencia aportada deberá ser específica en el suministro de alimentación en el marco del programa de alimentación escolar, dando cuenta de la ejecución de las siguientes modalidades: 1. Modalidad preparada en sitio. 2. Modalidad en comida Caliente transportada 3. Modalidad Industrializada. De otro lado, por lo menos uno de los contratos, deberá dar cuenta de la ejecución de las tres modalidades. Lo anterior se establece con el fin de garantizar la especificidad de la experiencia en el suministro de complementos, haciendo uso de las modalidades a ejecutar, propendiendo a la especialidad del operador seleccionado. 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, en la que sea evidente las modalidades ejecutadas, las cuantías ejecutadas y el tiempo de prestación de servicios, asi mismo, estos documentos deben dar constancia que el contrato no ha sido objeto de sanciones ni multas. 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.

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

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 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.

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 Departamento 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 Departamento 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.

EXPERIENCIA PARA EL GRUPO 2:

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. Así mismo se considera los criterios habilitantes para la ejecución del PAE por parte de las autoridades y organizaciones indígenas, establecidos en el numeral 5.3. de la Resolución 018858 DEL 11 DE DICIEMBRE DE 2018, (Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas.

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 mínima de un (1) año en operación de programas de suministro de alimentaos o complementos alimentarios a grupos poblacionales en máximo tres (3) contratos, cuyo objeto corresponda al Suministro de alimentación para el consumo humano, específicamente raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas) preparadas en sitio, Los anteriores contratos deben estar debidamente inscritos en el Registro único de Proponentes en por lo menos dos (2) de los códigos UNSPSC solicitados en la Tabla No. 1 de presente numeral y cuyo valor sumado sea, igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMLMV (Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes) y la sumatoria del número de días ejecutados, no podrá ser inferior al número de días ofertado en el presente proceso.

La sumatoria del valor de los contratos expresados en salarios mínimos debe ser por lo menos igual al valor del grupo 2 del presente proceso, de igual forma expresado en SMLMV.

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, en la que sea evidente las modalidades ejecutadas, las cuantías ejecutadas y el tiempo de prestación de servicios, asi mismo, estos documentos deben dar constancia que el contrato no ha sido objeto de sanciones ni multas.

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.

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

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 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.

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 Departamento 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 Departamento 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 – CLASIFICACIÓN DE EXPERIENCIA VÁLIDA HABILITANTE (UNSPSC)

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	90101700	Servicios de cafetería
2	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
3	50131700	Productos de leche y mantequilla
4	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
5	50300000	Fruta Fresca
6	50160000	Chocolates, azúcares, edulcorantes, y productos de confitería.
7	85151600	Asuntos nutricionales
8	93131600	Planeación y programación de políticas Nutricionales
9	50192700	Platos combinados y empaquetados

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. • 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.
19.3 Capacidad Financiera	La capacidad financiera y organizacional de los proponentes se acreditará mediante los indicadores establecidos en el Decreto 1082 de 2015, verificándose a partir del RUP (para los proponentes o miembros de figura asociativa obligados a inscribirse en dicho registro de conformidad con la normatividad vigente). Se debe allegar copia de la tarjeta profesional del contador y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores. Para calcular la capacidad financiera y organizacional, se tendrá en cuenta la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo que se

tomará la información financiera del Año 2024.

Para Sociedades constituidas en el año 2025, la evaluación financiera y organizacional de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme de acuerdo con lo establecido en el 2.2.1.1.1.5.2 numeral 1.3 del Decreto 1082 de 2015.

La capacidad financiera y organizacional de los proponentes se acreditará mediante los indicadores establecidos en el Decreto 1082 de 2015, verificándose a partir del RUP (para los proponentes o miembros de figura asociativa obligados a inscribirse en dicho registro de conformidad con la normatividad vigente), o del diligenciamiento del ANEXO No. 11 para los proponentes o miembros de figura asociativa no obligados a inscribirse en el RUP.

Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos de capacidad financiera: índice de capital de trabajo demandado, liquidez, nivel de endeudamiento, razón de cobertura de intereses y patrimonio.

- **Índice de capital de trabajo**: activo corriente menos pasivos corrientes
- **Índice de Liquidez**: activo corriente dividido por el pasivo corriente
- **Índice de Endeudamiento**: pasivo total dividido por el activo total
- **Razón de Cobertura de Intereses**: utilidad operacional dividida por los gastos de intereses.

La capacidad financiera se verificará teniendo en cuenta los siguientes indicadores:

Tabla 1 - Indicadores de capacidad financiera

Indicador	Parámetros mínimos exigidos	Requisito diferencial para MIPYMES	Formula Oferente Plural
Índice de Liquidez (activo corriente/ pasivo corriente)	Mayor o igual a 1,2	Mayor o igual a 1,2	L = (∑ (ACn x %n) ÷∑ (PCn x %n))
Índice de Endeudamiento (pasivo total/ activo total)	Menor o igual a 0,65	Menor o igual a 0,70	E = (∑ PTn x %n) ÷∑(ATn x %n))
Razón de Cobertura de Intereses (Utilidad Operacional / Gastos de Intereses)	Mayor o igual a 1,5	Mayor o igual a 1,5	CI = (∑ (UOn x %n) ÷∑ (GI n x %n)
Capital de trabajo (activo corriente – pasivo corriente)	40% P.O	30% P.O	CP = ∑ (ACn −∑ (PCn

Nota 1. En caso de que el Proponente corresponda a un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la capacidad financiera se determinará mediante la ponderación de los componentes financieros individuales de cada uno de sus integrantes, aplicando a cada componente el porcentaje de participación establecido en la propuesta. Los resultados de dicha ponderación se sumarán para obtener el valor consolidado del indicador financiero de la estructura plural; salvo para el Capital de Trabajo que se realizará la sumatoria de las partidas de cada miembro de la estructura plural como valor absoluto, conforme a la fórmula indicada para oferentes plurales en la tabla anterior.

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 2. Para calcular el indicador de cobertura de intereses, para el proponente individual, o, si la totalidad de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal presenta como gastos de intereses un valor igual a cero (0.00), no se podrá calcular dicho indicador, en este caso el oferente CUMPLE.

Lo anterior salvo que la utilidad operacional del proponente sea igual a cero (0.00) caso en el cual NO CUMPLE con el indicador de razón de cobertura de intereses.

19.4 Capacidad Organizacional	Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado:

Tabla 2 - Indicadores de capacidad organizacional

Indicador	Parámetros mínimos exigidos	Requisito diferencial para MIPYMES	Formula Oferente Plural
Rentabilidad sobre el patrimonio (Utilidad Operacional / Patrimonio)	Mayor o igual a 0,10	Mayor o igual a 0,08	RP = (∑ (UOn x %n) ÷ ∑ (Pn x %n))
Rentabilidad sobre activos (Utilidad Operacional / Activo Total)	Mayor o igual a 0,05	Mayor o igual a 0,05	RA = (∑ (UOn x %n) ÷ ∑ (ATn x %n))

Nota 1: En caso de que el Proponente corresponda a un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la capacidad financiera se determinará mediante la ponderación de los componentes financieros individuales de cada uno de sus integrantes, aplicando a cada componente el porcentaje de participación establecido en la propuesta. Los resultados de dicha ponderación se sumarán para obtener el valor consolidado del indicador financiero de la estructura plural, conforme a la fórmula indicada para oferentes plurales en la tabla anterior.

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.

19.5 Requisitos Habilitantes De Carácter Técnico

ACREDITACIÓN DE DOMICILIO, SUCURSAL, AGENCIA O ESTABLECIMIENTO EN EL DEPARTAMENTO. GRUPO 1 Y 2

Teniendo en cuenta la naturaleza del servicio a contratar, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el proceso, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con domicilio principal, agencia, sucursal o establecimiento en el Departamento del Atlántico, con capacidad administrativa suficiente para atender la ejecución del contrato y con capacidad de decisión. Para tal efecto aportará el respectivo documento expedido por la Cámara de Comercio. En caso de consorcios y uniones temporales, al menos uno de los miembros deberá contar con domicilio principal, sucursal, agencia o establecimiento de comercio en los términos indicados.

En el caso de no tener domicilio o sucursal o agencia legalmente constituida en el Departamento del Atlántico, el proponente deberá constituirla, en caso de ser adjudicatario del contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la resolución de adjudicación. Este requisito se cumplirá con la manifestación del representante del proponente de constituir la sucursal o la agencia para la ejecución del contrato.

INMUEBLE PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

GRUPO 1:
El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un inmueble para el almacenamiento, y distribución de los alimentos/raciones, en el Departamento del Atlántico.

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 mantengan 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.
Dimensiones	700 metros cuadrados de área mínima requerida de almacenamiento.

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.

GRUPO 2:

El operador hará uso del área de almacenamiento, y distribución de los alimentos de la institución educativa técnica agropecuaria de Tubará. Garantizando que dichas áreas cumplan con las condiciones descritas e la siguiente tabla, previo al inicio de la operación y durante el término de ejecución del contrato,

La entidad territorial solicitará a la Autoridad competente visita de inspección de condiciones higiénico sanitarias, con el objeto de verificar el cumplimiento de las acciones por parte del operador seleccionado.

Por lo tanto no deberá aportar documentos para acreditar la tenencia del inmueble.

Características de la construcción	**Especificaciones:**
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.

DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA DISPONIBILIDAD DE LOS INMUEBLE PARA EL ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Además de los requisitos anteriormente descritos y en aras de garantizar que el proponente al momento de la ejecución contará con la disponibilidad del inmueble en el que se encuentra ubicado el establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos/raciones, se deberá allegar en la propuesta certificación suscrita por el representante legal en la que conste que cuenta con la disponibilidad del inmueble para la ejecución del contrato; si son propios, deberá allegar el certificado de libertad y tradición donde conste tal situación. En caso de que los inmuebles no sean de propiedad del proponente, deberán allegarse junto con el certificado de libertad y tradición de los inmuebles, el contrato de arrendamiento o leasing vigente, o carta en que el representante legal del proponente de resultar adjudicatario, se compromete a contar con el inmueble en mención y carta del propietario del inmueble en la que manifieste que tendrá a disposición el inmueble en mención, dentro del día hábil siguiente a la audiencia de adjudicación, de no cumplirse esto último el proponente perderá el estatus de adjudicatario y se realizará la adjudicación haciendo uso del orden de elegibilidad definido en el acta de adjudicación resultante.

Nota 1: Para poder habilitar los requisitos de los inmuebles, estos serán objeto de una visita de verificación para constatar que las condiciones que se manifiestan en el certificado condiciones sanitarias se mantengan, es de resaltar que los criterios de evaluación serán los establecidos en la resolución 2674 de 2013, utilizando los mismos formatos de inspección que utilice la autoridad competente para la expedición de dicha certificación o acta de visita.

Nota 2: el inmueble presentado dentro de la propuesta deberá ser de uso exclusivo para la ejecución de las actividades objeto del presente proceso de selección.

Nota 3: el inmueble para el almacenamiento podrá ser constituido de varios locales que sean contiguos y que hagan parte de una misma unidad física en la que sea evidente la comunicación

	interna entre sí. **Nota 4:** teniendo en cuenta que el oferente seleccionado deberá presentar plan de rutas en el cual debe expresar la frecuencia de distribución de materias primas, el tamaño del inmueble presentado podrá ser ajustado por exceso o por defecto, teniendo en cuenta los criterios técnicos que determine el supervisor o quien haga sus veces durante la etapa de alistamiento de la ejecución del contrato.
19.5 Factores de Ponderación	Los criterios de selección, son aquellos que permiten la escogencia de la oferta más favorable para el DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO. Los artículos 5 y 12 de la Ley 1150 de 2007, la ley 816 de 2003 y el Decreto 1082 de 2015, regulan la materia relacionada con los factores de evaluación y de incentivos en la contratación de las entidades estatales. En este orden de ideas, es preciso establecer las reglas para determinar cada factor así: **Ponderación de las propuestas.** Los criterios de selección son aquellos que permiten la escogencia de la oferta más favorable para EL DEPARTAMENTO. Los artículos 5 y 12 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 816 de 2003 y el Decreto 1082 de 2015, regulan la materia relacionada con los factores de evaluación y de incentivos en la contratación de las entidades estatales. EL DEPARTAMENTO calificará las propuestas presentadas asignándoles puntaje teniendo en cuenta los siguientes factores de evaluación, sobre una asignación máxima total de **MIL (1.000) puntos para el Grupo 1, y NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO (998) puntos para el grupo 2,así:**

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MAXIMO
PPE = Puntaje por el valor de la oferta económica	540 Puntos
PCL= Puntaje por compra pública local	100 Puntos
PPI = Puntaje por promoción a la industria nacional	100 Puntos
PAPD= Puntaje por apoyo a personas con discapacidad	10 Puntos
PCP = Cuota Parafiscal (De acuerdo al Literal a, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021)	60 Puntos
PPD = Proveedor Directo (De acuerdo al Literal b, del artículo 2.20.1.2.1, del decreto 248 de 2021)	60 Puntos
PETC= Puntaje establecimiento transportado caliente	55 Puntos
PAD= Puntaje Adicional por Dotación	20 Puntos
PFPSEP: Puntaje por fomento de participación de manipuladoras sujetos de especial protección	20 Puntos
PCC: Puntaje por Criterios de Calidad	28 Puntos
PCEA: Puntaje compromiso de financiación y ejecución de estrategias adicionales. **(No aplica para Grupo 2)**	2 Puntos
PEM= Puntaje emprendimiento mujeres	5 Puntos
PT = PUNTAJE TOTAL	1.000 Puntos
DS = Descuento por sanciones	-20 puntos

1. **PUNTAJE MÁXIMO TOTAL: 1000 PUNTOS**

5.1. EVALUACIÓN POR EL PRECIO DE LA OFERTA (MÁXIMO 540 PUNTOS)

Se otorgarán máximo 540 puntos al factor valor de la propuesta habilitada, de acuerdo con el siguiente procedimiento: Todas las propuestas habilitadas, serán revisadas en sus operaciones aritméticas.

El valor corregido aritméticamente dentro de la propuesta será el resultado de multiplicar las cantidades por los precios unitarios ofrecidos. Dicho valor será el que se tendrá en cuenta para la asignación de puntaje en este criterio.

Se asignará el puntaje, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Se calculará la Media Geométrica con presupuesto oficial (MG1) del valor de la oferta económica para cada uno de las propuestas admisibles, los cuales deben sujetarse al monto máximo del presupuesto asignado.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de propuestas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de propuestas (n) [número]	**Número de veces en las que se incluye el presupuesto oficial (nv) [veces]**
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5

Se calculará la Media Geométrica (G1) del valor total de las propuestas admisibles, incluido el presupuesto oficial del proceso.

$$G1 = (N+1)\sqrt{P1 * P2 * P3 * \ldots * PN * Po}$$

En donde:

G1= Media Geométrica

P1, P2, P3, PN. = Valor de las propuestas hábiles

Po = Presupuesto Oficial del proceso.

N= Número de propuestas hábiles presentadas.

Para el cálculo de la media geométrica sólo se tendrán en cuenta las propuestas hábiles, es decir, aquellas que cumplan con los requisitos jurídicos, técnicos y financieros exigidos en el presente Pliego de Condiciones.

Las propuestas que presenten una diferencia mayor al cinco por ciento (5%) con respecto a la media geométrica G1 tendrán cero (0) puntos en este criterio. Las demás propuestas se calificarán así: Se les asignarán 52,5 puntos a aquellas propuestas cuyo valor sea igual a la media geométrica G1. A las propuestas cuyo valor se encuentren por debajo de la media geométrica G1, se les asignará puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

Ppr = $Pi\ /G1 * 540$

A las propuestas cuyo valor se encuentren por encima de la media geométrica G1, se les asignará puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

Ppr= G1 / Pi* 540 Donde,

Ppr = Puntaje por Precio Total

5.2 PUNTAJE ADICIONAL POR COMPRA PUBLICA LOCAL (100 PUNTOS)

El proponente que se comprometa a incrementar el porcentaje del (30%) establecido en la ley 2046 del 2020 “Compras Públicas Locales” a través de la adquisición de productos o alimentos producidos por pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de la siguiente manera.

• 0,5% Adicional = 50 puntos
• 1% Adicional = 100 puntos

Para el cumplimiento de este requisito el proponente deberá diligenciar el formato publicado de la entidad

5.3 PROMOCIÓN DE LA INDUSTRIA NACIONAL (MÁXIMO 100 PUNTOS)

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

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

Concepto	Puntaje
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	100
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	50

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CONTRATO NACIONAL

En los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ofertarse por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos o por estos y un extranjero con Trato Nacional, (i) usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo de la obra o (ii) vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano, según corresponda.

En los contratos que no deban cumplirse en Colombia, que sean prestados en el extranjero y estén sometidos a la legislación colombiana, un servicio es colombiano si es prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o un proponente plural conformado por estos, sin que sea necesario el uso de bienes colombianos o la vinculación de personal colombiano.

En el caso de los Proponentes extranjeros con trato nacional que participen en el Proceso de Contratación de manera singular o mediante la conformación de un Proponente Plural podrán definir si aplican las reglas previstas en este numeral o, si por el contrario, deciden acogerse a la regla de origen de su país. Para definir la regla aplicable al proceso, el Proponente extranjero con trato nacional así lo manifestará con el diligenciamiento de la opción 2 del Anexo 15 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. En el caso que no se diligencie la opción 2 del Anexo 15 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, la Entidad Estatal deberá evaluar la oferta de acuerdo con las reglas previstas en este numeral.

Según la naturaleza del servicio, la entidad, no adquiere materias primas como tal o productos al detal, sino bienes transformados, cuya composición está dado por elementos diversos, variados, que no se identifican unitariamente, sino que están definidos como conceptos integrales, mixtos, y que son consecuencia de un proceso de elaboración establecido en los respectivos documentos técnicos.

Debido a la especialidad del contrato, en este Proceso de Contratación para el otorgamiento de puntaje no habrá bienes nacionales relevantes y, por tanto, en todos los casos se otorgará el puntaje de apoyo 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 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.

Además de la incorporación de personal colombiano requerido para la ejecución del contrato, tratándose de Proponentes Plurales, su composición deberá estar acorde con lo exigido por la noción de Servicios Nacionales prevista en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, de lo que dependerá la franja del puntaje aplicable en lo referente al apoyo de la industria nacional.

Para tales efectos en la siguiente tabla se indican las posibles composiciones de Proponentes Plurales, la regla de origen que les aplica en virtud de dicha conformación, así como la franja de puntaje correspondiente:

No.	Composición del Proponente Plural	Regla de origen aplicable	Puntaje aplicable
1.	Únicamente integrantes colombianos	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (_CON PLIE____)
2.	Colombianos en asocio con extranjeros con trato nacional	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional ((_CON PLIE____)
3.	Únicamente integrado por extranjeros con trato nacional	La regla de origen del país con el que se tenga acuerdo comercial o la del Decreto 1082 de 2015. Si el Proponente Plural no especifica a cuál regla se acoge, se aplicará la del Decreto 1082 de 2015.	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional ((_CON PLIE____))
4.	Proponente plural en el que al menos uno de los integrantes es extranjero sin trato nacional.	No aplica la regla de origen del Decreto 1082 de 2015, ni la de los países de origen.	Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros ((_CON PLIE___.2)

ACREDITACIÓN DEL PUNTAJE POR SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

La Entidad asignará hasta cien (100) puntos a la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar, además del Anexo 15 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.
Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
Persona jurídica constituida en Colombia: El certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.
Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo deberá presentar el Anexo 15 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La asignación de puntos se definirá de acuerdo con el siguiente cuadro:

Compromiso	Puntaje
Vincular a Empleados o Contratistas por prestación de servicios colombianos en mínimo un noventa por ciento (90%) del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato	Cien (100) puntos
Vincular a Empleados o Contratistas por prestación de servicios colombianos en	Cien (70) puntos

mínimo un sesenta por ciento (60%) del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato	
Vincular a Empleados o Contratistas por prestación de servicios extranjeros en mínimo un cuarenta por ciento (40%) del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato	Cincuenta (50) puntos

Para el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 2 del Anexo 15 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional obtenga el puntaje por Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el anexo 15 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS

La Entidad Estatal asignará cincuenta (50) puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

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

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligenciar el anexo 15A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.

La Entidad Estatal únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el anexo 15A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El anexo 15A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del anexo 15A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, presente el anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, no habrá lugar a otorgar puntaje por el factor del numeral del documento base ni por el regulado en este numeral.

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

5.4 APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD (10 PUNTO)

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 1° del Decreto 392 de 2018, se asignarán **10 puntos** a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará **(10 punto)** a quien acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONAL DEL PROPONENTE	NÚMERO MÍNIMO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EXIGIDO
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

El Departamento a través del supervisor e interventor del contrato, verificará durante la ejecución del contrato que el adjudicatario mantiene 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 la documentación que así lo demuestre. Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y el Departamento verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.

5.5 PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL (60 PUNTOS)

Se asignarán 60 puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el ARTÍCULO 2.20.1.2.1. del decreto 248 de 2021, 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.

Nota 1: atendiendo a lo dispuesto en el decreto 248 de 2021, articulo 2.20.1.1.4, se solicita a los proponentes, promesa de contrato de proveeduría, de conformidad a la norma antes citada.

5.6 PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO (60 PUNTOS).

Se asignará 60 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.

PARÁGRAFO 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.

PARÁGRAFO 2. 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.

5.7 PUNTAJE POR ESTABLECIMEINTO TRANSPORTADO CALIENTE (55 PUNTOS)

El proponente que acredite con su propuesta que contará con un inmueble para la preparación, empaque, almacenamiento, transformación de alimentos y distribución de raciones transportadas calientes en el departamento del Atlántico obtendrá la suma máxima de 55 puntos.

MECANISMO DE ACREDITACIÓN

Allegar una carta de compromiso expedida por el representante legal en la que certifique que contará con el mencionado inmueble, por un término igual al plazo de ejecución del contrato, en un plazo máximo de 5 días calendario contados al término de la adjudicación del presente proceso de selección objetiva.

Nota 1: el inmueble con el que se comprometa el oferente, deberá contar con 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 la preparación, transformación y distribución, 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 será acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos.

Estos documentos deberán allegarse en un plazo máximo de 5 días calendario contados al término de la adjudicación del presente proceso de selección objetiva.

Nota 2: Con el fin de determinar la capacidad de producción se debe presentar un Diagrama de Flujo y procesos que garantice la producción total de los servicios en comida caliente transportada, en el cual se diagrame cada uno de los procesos que intervienen en la preparación en ese inmueble, el cual deberá allegarse en un plazo máximo de 5 días calendario contados al término de la adjudicación del presente proceso de selección objetiva. La entidad territorial compartirá al oferente seleccionado los criterios que deberá cumplir el diagrama en mención.

5.8 PUNTAJE ADICIONAL POR DOTACIÓN (MÁXIMO 20 PUNTOS)

Teniendo en cuenta la modalidad de ración a suministrarse, se otorgará un puntaje de hasta 20 puntos al proponente que ofrezca, sin costo para la Entidad, garantizar la dotación de elementos de refrigeración en las instituciones educativas donde se brinda el servicio de alimentación, conforme a los requerimientos establecidos en los lineamientos del PAE.

Nota: Para acceder a los puntajes asignados para este factor de calidad, los proponentes presentarán la respectiva carta de compromiso debidamente suscrita por el representante legal. Los elementos a entregar deben cumplir con las especificaciones técnicas aquí indicadas.

La entrega de esta dotación se deberá realizar dentro del primer mes de operación del programa de alimentación Escolar PAE en las instituciones educativas oficiales ofertadas.

El puntaje se asignará de la siguiente manera

Al proponente que se comprometa a suministrar 10 elementos de refrigeración se le asignaran 4 puntos.

Al proponente que se comprometa a suministrar 20 elementos de refrigeración se le asignaran 8 puntos

Al proponente que se comprometa a suministrar 40 elementos de refrigeración se le asignaran 12 puntos

Al proponente que se comprometa a suministrar hasta 60 elementos de refrigeración se le asignaran 20 puntos

Al proponente que suministre:

Especificaciones de los elementos de refrigeración:
Rango de temperatura
Congelador de -18 a -22°c.
Refrigerador de 0.5°c a 3.3°c
Refri-congelador vertical, con 2 puertas sólidas.
15 pies³ por sección de capacidad.
Frente, costados e interior en Acero inox.
Respaldo posterior externo en acero galvanizado.
Puertas de sólidas con cerradura.
Puertas con: “autocierre”.
3 parrillas plastificadas en cada sección.
Enfriamiento por aire forzado.
2 condensadores dinámicos.

Nota: La entrega de los elementos aquí indicados, deberá realizarse durante la etapa de alistamiento previa al inicio a la operación del programa, los cuales serán puestos a disposición en las Instituciones Educativas que determine el departamento del atlántico y en calidad de préstamo a uso gratuito durante el periodo que dure el contrato resultante del presente proceso de selección.

Nota: para el grupo 2 las especificaciones de los elementos serán las mismas, pese a ello las cantidades serán las siguientes.

Al proponente que se comprometa a suministrar 2 elementos de refrigeración se le asignaran 4 puntos.

Al proponente que se comprometa a suministrar hasta 4 elementos de refrigeración se le asignan 22 puntos

5.9 PUNTAJE POR FOMENTO DE PARTICIPACION DE MANIPULADORAS SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCION (20 PUNTOS)

La Entidad asignará un puntaje de 20 puntos al proponente que certifique a través de su representante legal que por lo menos el 30% de las manipuladoras a contratar en los 20 municipios no certificados del departamento del Atlántico, pertenecerán a los grupos poblacionales de población pobre, vulnerable y perteneciente al SISBEN grupo A y B

Nota: este porcentaje mínimo de manipuladoras deberá ser contratado en la etapa de alistamiento, previa a la ejecución, haciéndose necesario que en la certificación del SISBEN sea evidente el municipio y que el mismo haga parte del grupo de municipios no certificados del departamento del Atlántico. Las certificaciones en las que se evidencie otros municipios no serán tenidas en cuenta.

5.13 PUNTAJE POR CRITERIOS DE CALIDAD (28 PUNTOS)

Se asignará un máximo puntaje de 28 puntos a la propuesta que ofrezca un PLAN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD que contenga como mínimo las siguientes actividades:

PLAN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (28 PUNTOS)		
No.	**COMPONENTE**	**PUNTOS ASIGNADOS**
1	**Introducción del plan de gestión de la calidad:** Se deberá elaborar la introducción del plan de la gestión de la calidad enfocada en el objeto y el alcance del proyecto.	0,60
2	**Alcance del plan de gestión de la calidad** Se deberá establecer el alcance general del plan de gestión de la calidad según el objeto del presente proceso.	0,60
3	**Objetivo General del plan de gestión de la calidad:** Se deberán elaborar el objetivo general para el desarrollo del plan de gestión de la calidad.	0,60

	4	**Objetivos específicos:** Se deberán elaborar los objetivos específicos para el desarrollo del plan de gestión de la calidad. Se deben establecer los objetivos específicos de calidad que se desean alcanzar en la obra, como por ejemplo, cumplir con los requisitos técnicos, garantizar la durabilidad y seguridad de la construcción, satisfacer las expectativas del cliente, entre otros.	0,60	
	5	**Requisitos legales y normativos del PGC:** Se deberán enunciar los requisitos legales y normativos que aplican para el plan de gestión de la calidad del presente proyecto.	0,60	
	6	**Marco conceptual:** Se deberá describir los fundamentos conceptuales que se desarrollarán en la implementación del plan de gestión de la calidad según el objeto del contrato. Se deben identificar y establecer los requisitos de calidad que deben cumplir los materiales, equipos y procesos utilizados en la obra. Esto incluye normas técnicas, regulaciones, especificaciones del proyecto y requisitos del cliente.	0,60	
	7	**Definiciones:** Se deberán definir los conceptos y términos que se requerirán en el plan de gestión de la calidad.	0,60	
	8	**Elementos de entrada del PGC:** Se deberán definir cuáles son las entradas que se requieren en el plan de gestión de la calidad.	0,60	
	9	**Estructura organizacional y organigrama general para la ejecución del contrato:** Se deberá detallar el organigrama aplicable al proyecto, que deberá contener como mínimo el equipo de profesionales y demás personal necesario para la administración del proyecto.	0,60	
	10	**Líneas de Mando y coordinación, Funciones y responsabilidades del personal mínimo requerido y demás recurso humano ofrecido en la propuesta:** Teniendo como base el equipo de trabajo plasmado en el organigrama, se deberán definir las líneas de mando y coordinación, las funciones y responsabilidades de todo el equipo de trabajo en obra.	0,60	
	11	**Especificaciones generales del servicio requerido:** Teniendo como base el alcance general del proyecto se deberá identificar el servicio requerido para cumplir el objeto del proyecto.	0,60	
	12	**Matriz de responsabilidades RACI:** Se deberá elaborar la matriz de responsabilidades RACI, en el que se detallen de forma clara los Responsables, Aprobador, Consultados e Informados.	0,60	
	13	**Matriz de comunicaciones del proyecto:** Se deberá elaborar la matriz de comunicaciones del proyecto, de conformidad con el objeto del proyecto.	0,60	
	14	**Plan de capacitaciones:** Se deberá elaborar un plan de capacitaciones del proyecto.	0,60	
	15	**Mapa de procesos y procesos documentados:** Se deberán describir cada uno de los procesos incluidos en el Mapa de procesos que aseguran el control eficaz sobre la planificación y ejecución de las actividades durante la etapa de ejecución contractual.	0,60	
	16	**Procedimientos para la implementación de normas de seguridad:** Se deberá elaborar un procedimiento documentado en el cual se establezca la forma como se implementarán las normas de seguridad del plan de calidad.	0,60	
	17	**Procedimiento para acciones preventivas:** Se deberá elaborar un procedimiento documentado que indique claramente la forma como se abordarán las acciones preventivas que mitiguen situaciones de riesgo durante la ejecución del proyecto bajo el enfoque del plan de calidad.	0,70	
	18	**Procedimiento para acciones correctivas:** Se deberá elaborar un procedimiento documentado que indique claramente la forma como se abordarán las acciones correctivas que mitiguen eventos que generen riesgo durante la ejecución del proyecto bajo el enfoque del plan de calidad.	0,70	

	19	**Procedimiento para acciones de mejora:** Se deberá elaborar un procedimiento documentado que indique claramente la forma como se abordarán las acciones de mejora que permitan corregir, prevenir y mejorar la prestación del servicio durante la ejecución del proyecto bajo el enfoque del plan de calidad.	0,70
	20	**Procedimiento producto y/o servicio no conforme:** Se debe implementar un procedimiento documentado que permita darle manejo a los productos y/o servicios no conformes con los requerimientos de los clientes.	0,70
		Procedimiento de compras o adquisiciones de materiales e insumos: Se deberá elaborar el respectivo procedimiento documentado en el cual se establezcan los mecanismos necesarios para la adquisición o compra de materiales e insumos.	0,70
	21	**Procedimiento de organización y control de actividades objeto del contrato:** Se deberá elaborar el respectivo procedimiento documentado en el cual se describe la forma de cómo se llevará a cabo la organización y control de las actividades en el marco del desarrollo del contrato.	0,70
	22	**Procedimiento para la prestación del servicio de suministro, distribución y transporte de alimentos a los pacientes:** Se deberá elaborar el respectivo procedimiento documentado en el cual se describe la forma de cómo se llevará a cabo la prestación del servicio de suministro, distribución y transporte de alimentos en cada una de las modalidades o tipos de raciones requeridas. Se deberá presentar un procedimiento por cada tipo de ración.	0,70
	23	**Procedimiento de control de documentos:** Se debe implementar un procedimiento documentado que permita darle manejo a los documentos de la implementación del plan de calidad.	0,70
	24	**Procedimiento de control de registro:** Se debe implementar un procedimiento documentado que permita darle manejo a los registros de la implementación del plan de calidad. Esto incluye reportes de inspección, actas de reuniones, informes de pruebas, entre otros. La documentación debe ser clara, completa y accesible para poder verificar y evaluar el cumplimiento de los estándares de calidad.	0,70
	25	**Procedimiento para auditorías internas:** Se debe implementar un procedimiento documentado que permita establecer la forma como se realizarán las auditorías internas, la periodicidad y las acciones preventivas y correctivas a las que haya lugar, en el marco del plan de calidad.	0,70
	26	**Procedimiento para la gestión de las adquisiciones:** Se deberá presentar un procedimiento que proporcione un marco coherente que facilite la identificación de necesidades, la selección de proveedores, la evaluación de ofertas y la negociación de condiciones favorables durante la etapa de ejecución del proyecto.	0,70
	27	**Procedimiento de organización y control de actividades objeto del contrato:** Se deberá elaborar el respectivo procedimiento documentado en el cual se describe la forma de como se llevará a cabo la organización y control de las actividades en obra.	0,70
	28	**Procedimiento para el manejo, almacenamiento, protección y distribución de materiales y equipos:** Se deberá elaborar el respectivo procedimiento documentado en el cual se establezcan los mecanismos necesarios para el manejo, almacenamiento, protección y distribución de materiales y equipos.	0,70
	29	**Procedimientos de investigación de incidentes y accidentes de trabajo:** Se debe implementar un procedimiento documentado que permita establecer la forma como se realizarán las investigaciones de incidentes y accidentes de trabajo a las que haya lugar durante la etapa de ejecución del proyecto en el marco del plan de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	0,70

	30	**Procedimiento para simulacro de emergencias:** Se debe implementar un procedimiento documentado que permita establecer la forma como se realizarán los simulacros de emergencia durante la etapa de ejecución del proyecto.	0,70	
	31	**Procedimiento de trabajo seguro para el manejo de cargas:** Se deberá presentar un procedimiento que tenga como objetivo establecer directrices claras y efectivas para minimizar los riesgos asociados a esta actividad. Al proporcionar un marco de acción que incluya técnicas adecuadas de levantamiento, uso correcto de equipos de apoyo, y la importancia de una ergonomía adecuada, buscamos fomentar una cultura de seguridad que proteja a todos los trabajadores.	0,70	
	32	**Procedimiento de motivación, comunicación, participación y consulta:** Este procedimiento tiene como objetivo fomentar una cultura organizacional donde todos los colaboradores se sientan valorados y escuchados. Para lograrlo, se describirán estrategias efectivas para motivar al personal, métodos de comunicación que favorezcan la transparencia y la confianza, así como tácticas que impulsen la participación activa en la toma de decisiones y en el desarrollo de iniciativas dentro de la ejecución del contrato.	0,60	
	33	**Procedimiento de uso y mantenimiento de EPP, Matriz de EPP, Formato de registro de entrega de EPP:** Se debe implementar un procedimiento documentado que permita establecer la forma como se implementará el uso y mantenimiento de EPP, Matriz de EPP y los Formatos de registro de entrega de EPP durante la etapa de ejecución del proyecto.	0,60	
	34	**Procedimientos para atender las solicitudes de la Supervisión designada por la Entidad:** Se deberá elaborar el respectivo procedimiento documentado en el cual se establezca la forma como se atenderán las solicitudes de la supervisión por parte de la entidad.	0,60	
	35	**Procedimiento para orden y aseo:** Se deberá presentar un procedimiento con el propósito de establecer lineamientos claros y prácticas efectivas que faciliten la organización y limpieza de los espacios.	0,60	
	36	**Plan de inspecciones del servicio:** Se deberá elaborar un plan de inspección del servicio que de presta durante la ejecución del contrato.	0,60	
	37	**Plan de Manejo de aguas residuales – Manejo de vertimientos:** Se deberá elaborar un plan de Manejo de aguas residuales, para el manejo de los líquidos y vertimientos que se generen durante la ejecución del contrato.	0,60	
	38	**Plan de Manejo de residuos sólidos:** Se debe presentar un Plan de Manejo de Residuos Sólidos que tenga como objetivo establecer un marco integral y estratégico para la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos generados en la etapa de ejecución.	0,60	
	39	**Plan de señalización de espacios:** Se debe presentar un plan de que permita establecer un sistema de señalización integral que responda a las necesidades específicas de nuestra comunidad, facilitando la comprensión y el uso adecuado de los diferentes ambientes.	0,60	
	40	**Cronograma de Actividades:** Se deberá realizar un cronograma por semanas ajustado a los tiempos de ejecución del proyecto en los que se debe indicar cada una de las actividades para el control del proyecto.	0,60	
	41	**Medición de indicadores:** Se deberán establecer los indicadores a los que se les realizará el seguimiento del plan de calidad y deberá contener como mínimo la descripción, los parámetros de aprobación y la frecuencia de medición.	0,60	
	42	**Análisis de datos obtenidos y satisfacción del cliente:** Deberá establecer la forma como se realizará el análisis de datos y la forma como estos garantizan la satisfacción del cliente.	0,60	

43	**Cierre del proyecto:** Se deberá establecer la forma como se realizará el cierre del proyecto dentro del marco del plan de calidad; los documentos que se entregan, los registros, lecciones aprendidas, entre otros.	0,60
TOTAL		**28,00**

Notas:

- La elaboración de cada uno de los procedimientos documentados se realizará de conformidad con lo descrito en la Guía Técnica Colombiana GTC ISO 10013 directrices para la documentación del sistema de gestión de calidad, esto quiere decir que como mínimo deberá contener; Titulo, Propósito, Responsable, Desarrollo o descripción de actividades, registros, anexos, revisión y aprobación.
- Cada uno de los Planes desarrollados en el componente deberá contener como mínimo los siguientes aspectos: Objetivo, Etapa de aplicación, Tipo de medida, Lugar de aplicación, Responsables, Normatividad, Seguimiento y monitoreo, Impactos a manejar, Medidas de manejo.
- Para cada uno de los procesos presentados en el mapa de procesos se deberá describir de forma clara y precisa los siguientes aspectos relacionados con el objeto contractual: Los recursos, documentos y registros, Los métodos y frecuencias, y los responsables del seguimiento y medición, Los proveedores, entradas, actividades, salidas y clientes, de tal forma que se demuestre la correcta interacción entre procesos.

5.14 PUNTAJE POR COMPROMISO DE FINANCIACION Y EJECUCION DE ESTRATEGIAS ADICIONALES (2 PUNTOS)

Se le asignaran 2 puntos adicionales al proponente que se comprometa a través de carta de intención suscrita por su representante legal a financiar y ejecutar estrategias adicionales para la promoción del PAE en el departamento del atlántico así.

1. Estrategias de promoción de buenos hábitos alimentarios.
2. Estrategias de promoción de la participación ciudadana.

Nota: No aplica para el grupo 2.

5.15 CUMPLIMIENTO EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES - DECRETO 1860 DE 2021 (5 PUNTOS)

EL DEPARTAMENTO otorgará puntaje al proponente que acredite el cumplimiento de alguna de las condiciones conforme a las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.14, en concordancia con el 2.2.1.2.4.2.15 adicionados al Decreto 1082 de 2015 por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021. Para obtener dicho puntaje, será considerada la certificación aportada en los criterios habilitantes, la cual deberá estar suscrita por el representante legal de la persona jurídica y el revisor fiscal.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el Anexo correspondiente y aportar la documentación requerida. Si el Proponente debió subsanar la entrega de dicho Anexo 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 este criterio de evaluación.

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

Para los efectos, EL DEPARTAMENTO asignará el siguiente puntaje:

CRITERIO	PUNTAJE MÁXIMO 5
1. Cuando el proponente acredite el cumplimiento de alguna de las condiciones señaladas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14, adicionado al Decreto 1082 de 2015 a través del Decreto 1860 de 2021.	**5 PUNTOS**

	2. Cuando el proponente no acredite el cumplimiento de alguna de las condiciones señaladas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14, adicionado al Decreto 1082 de 2015 a través del Decreto 1860 de 2021. **0 PUNTOS** **5.16 DESCUENTO PUNTAJE DE CONFORMIDAD CON LO REGULADO EN EL ART 58 DE LA LEY 2195 DE 2022.** Para efectos de calificación EL DEPARTAMENTO verificará en el RUP de los proponentes calificados como hábiles, lo dispuesto en el art 58 de la ley 2195 de 2022 el cual afirma a la letra lo siguiente: **ARTÍCULO 58 CONTRATOS**. Las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, exceptuando los supuestos establecidos en el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en los de mínima cuantía y en aquellos donde únicamente se pondere el menor precio ofrecido, deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto 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. Parágrafo primero. La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Parágrafo segundo. La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020. En ese orden de ideas se verificarán las anotaciones que existan en el Registro Único de Proponentes, de corroborarse la que se ha 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, descontará el 2% de la calificación definitiva.
19.6 Reglas de Desempate de las Ofertas	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. 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 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.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

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

PARÁGRAFO 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por

	reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral. PARÁGRAFO 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana. En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas. PARAGRAFO 4. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las reglas (antes mencionadas) de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.
20. Supervisión (sugerencia del servidor público que el área propone que se designe como supervisor del contrato):	EL DEPARTAMENTO, vigilará permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un interventor externo contratado, según corresponda.
21. Análisis del Riesgo:	La Gobernación del 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.
22. Garantías solicitadas (Indicar Tipo, porcentaje, plazo)	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: **AMPARO** / **VALOR** / **VIGENCIA** De seriedad de la oferta / 10% del valor del presupuesto oficial del proceso de selección / 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 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. Calidad de los bienes suministrados / 10% del valor del contrato / Por el termino de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. Seguro de Responsabilidad civil extracontractual / 5% del valor del contrato (Grupo 1) 200 SMLMV (Grupo 2) / Por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. .
23. 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 Departamento, 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.

ESTUDIOS PREVIOS PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN

24. Sometimiento a un Acuerdo Comercial	Lo que determine el estudio del sector.
25. 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:**	MARIBEL CASTRO FLORES
	CARGO:	Secretaría de Educación Departamental
	FECHA:	**13 de febrero de 2026**
	FIRMA:	