INFORME TECNICO DE EVALUACION

LICITACIÓN PÚBLICA LP – SGR - 001 - 2026

OBJETO

“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES NUTRICIONALES Y LA PROTECCIÓN INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR DELMUNICIPIO DE VALLEDUPAR – CESAR, VIGENCIA 2026

VALLEDUPAR, CESAR

1. INTRODUCCION.

El presente informe de evaluación se realiza sobres las exigencias de orden técnico, operativo y de experiencia realizadas en el capítulo segundo de los pliegos de condiciones de la LICITACIÓN PÚBLICA LP – SGR - 001 - 2026, cuyo objeto es el **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES NUTRICIONALES Y LA PROTECCIÓN INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR DELMUNICIPIO DE VALLEDUPAR – CESAR, VIGENCIA 2026,** dentro de la cual presentaron ofertas los siguientes oferentes.

FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA REGION NORTE COLOMBIANA FUNDANAC.

PROPONENTE: FUNDANAC
NIT: 824002316-0
POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: NUMERO 320-47-994000036473 ASEGURADORA SOLIDARIA, EXPEDIDA EL 13 DE FEBRERO DE 2026.
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: 19/02/2026 10:07 PM

Una vez identificadas las exigencias de orden habilitante se procederá a su verificación dando el calificativo de CUMPLE - NO CUMPLE, obteniendo un resultado final de HABILITADA - NO HABILITADA, para posteriormente proceder con la asignación del puntaje sobre aquellas exigencias que determinan cual es la oferta más favorable.

2. REQUISITOS ESPECIFICOS DE ADMISIBILIDAD

Para que su propuesta sea admisible, el Proponente deberá acreditar, además de los REQUISITOS GENERALES DE ADMISIBILIDAD establecidos en las Condiciones Genéricas, los siguientes REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ADMISIBILIDAD, que se verificarán de acuerdo con lo consignado en los Datos de la Licitación Pública y en las Condiciones Genéricas.

2.1. VERIFICACION DE LA EXPERIENCIA

1. Experiencia General:

El proponente debe acreditar como experiencia la ejecución de hasta (4) contratos, ejecutados y terminados, dentro de los últimos diez (10) años anteriores al cierre del presente proceso, con entidad pública, que cumpla con los siguientes criterios:

a) Que el objeto de cada uno de los contratos con que se acredite la experiencia debe estar relacionado directamente con el suministro de alimentación a población adulto mayor, en modalidad ración servida o paquetes de alimentos para preparar en casa.

b) Que la suma del valor de los contratos sea igual o superior a dos veces el valor total del presupuesto oficial, expresado en SMMLV vigentes a la fecha de terminación.

c) Que en uno de los contratos con que se acredite la experiencia se haya contratado el suministro de alimentación a población adulto mayor, en modalidad ración servida en una cantidad igual o superior a 4.150 raciones diarias.

d) Que en uno de los contratos con que se acredite la experiencia se haya contratado el suministro de alimentación a población adulto mayor, en modalidad paquetes de alimentos para preparar en casa en una cantidad igual o superior a 700 paquetes mensuales.

e) Que el valor de al menos uno de los dos contratos aportados sea igual o superior al cien (100%) del valor del presupuesto oficial, expresado en SMMLV vigentes a la fecha de terminación, y se haya suscrito con entidad pública.

f) Que cada uno de los contratos se encuentre registrado en el Registro Único de Proponentes, vigente y en firme, y que contenga como mínimo tres los siguientes códigos UNSPSC: 93131600, 85151700, 80101600, 85151500 y 85151600.

Para la verificación de esta experiencia se aplicará lo siguiente: 1. Se tendrá en cuenta el valor total de los contratos cuyo objeto sea exclusivamente el suministro de alimentación complementaria a población adulto mayor. Cuando el objeto del contrato tenga otros componentes o áreas, solo se tendrá en cuenta el valor correspondiente a la prestación de servicios de alimentación complementaria a población adulto mayor. 2. En el caso de que los contratos aportados hayan tenido interventoría, las certificaciones exigidas en este acápite 5.4 para acreditar la experiencia, deben estar expedidas por el interventor

VALORACIÓN EXPERIENCIA: La valoración de la experiencia se sujetará a las siguientes reglas especiales:

a) En el caso de consorcios y uniones temporales el requisito de experiencia puede acreditarlo cualquiera de los integrantes de la figura asociativa o conjuntamente, en este último caso, siempre que los integrantes del consorcio o unión temporal para el presente proceso, hayan sido los mismos integrantes de la figura asociativa que ejecutó el contrato que se aporta como experiencia.

b) En caso de que la experiencia especifica se haya obtenido en consorcios, uniones temporales o asociación plural, su valor se cuantificará en forma proporcional de la participación, sin embargo, las cantidades y actividades ejecutadas se tendrán en cuenta en su totalidad conjuntamente indistintamente de su porcentaje de participación. Para efectos de verificar el

valor de los contratos y las cantidades mínimas entregadas, así mismo el porcentaje de participación en la figura asociativa debe aportarse copia de los mismos y la certificación de ejecución donde se pueda evidenciar con toda claridad las cantidades mínimas de bienes y servicios entregados.

c) Si en los documentos aportados no se especifica el porcentaje de participación del consorciado que presenta experiencia a través de esos documentos, deberá presentar el respectivo documento consorcial del contrato, si no cumple con estos requisitos, no se tendrá en cuenta el valor de dicho contrato.

d) En caso de contratos suscritos aportados con entidades privadas para acreditar la experiencia, el proponente deberá allegar con la certificación, copia del Contrato, copia de la facturación generada en dicho contrato, resolución de la DIAN que ampara la factura y declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la respectiva póliza y comprobante del pago obtenido por la ejecución del contrato.

e) No se aceptarán SUBCONTRATOS. Los contratos válidos para acreditar la experiencia específica serán únicamente aquellos de primer orden, entendiéndose por estos aquellos contratos celebrados entre el PRIMER CONTRATANTE (entidad pública o privada) y PRIMER CONTRATISTA (persona natural, persona jurídica, consorcio o unión temporal).

f) El requisito se acreditará, mediante el aporte de copia del contrato y/o el acta de liquidación debidamente perfeccionada y/o certificación expedida por la Entidad contratante o interventor, en los casos que a ello hubiere lugar.

g) El SMLMV (Salario Mínimo Legal Mensual Vigente) que se tendrá como referencia para el cálculo del valor del contrato, será el del año en que finalizó el contrato, de acuerdo con la certificación del contrato que se relacione en la propuesta.

PERÍODO	SMLMV
Enero 1 de 2008 a Dic. 31 de 2008	$461.500.00
Enero 1 de 2009 a Dic. 31 de 2009	$496.900.00
Enero 1 de 2010 a Dic. 31 de 2010	$515.000.00
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011	$535.600.00

Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012	$566.700.00
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	$589.500.00
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	$616.000.00
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	$644.350.00
Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016	$689.454.00
Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017	$737.717.00
Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018	$781.242.00
Enero 1 de 2019 a Dic. 31 de 2019	$828.116.00
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020	$877.802.00
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021	$908.526.00
Enero 1 de 2022 a Dic. 31 de 2022	$1.000.000.00
Enero 1 de 2023 a Dic. 31 de 2023	$1.160.000.00

h) La certificación de experiencia deberá contener como mínimo, la siguiente información:

- Nombre de la empresa contratante
- Nombre del Contratista
- Objeto del contrato
- Fecha de inicio y fecha de terminación (día, mes y año)
- Valor del contrato

- Certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el funcionario competente.

- Firma de quien expide la certificación.

i) Si los contratos presentados no cumplen con el objeto contractual o carecen de algunas de los requisitos relacionados o uno o todos los requisitos son menores a los exigidos, la experiencia se calificará como no cumple.

j) Para la acreditación de la experiencia, la Entidad la verificará con base a la información adicional que sea solicitada al proponente en este pliego de condiciones, cuando está no se encuentre certificada en el RUP, por requerirse de acuerdo con el objeto a contratar.

k) La experiencia de los socios: 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. La acumulación se hará en proporción a la participación de los socios en el capital de la persona jurídica.

l) En caso de que se relacione varios contratos en una misma certificación, para efectos de verificación se tomará la experiencia específica del proponente directamente relacionado con los servicios y/o actividades solicitadas por la entidad, de cada contrato individualmente considerado, en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento y en el pliego de condiciones.

NOTA: En cumplimiento de las disposiciones del decreto 1860 del 24 de diciembre del 2021, en el caso de los proponentes que entren en la definición de emprendimientos y empresas de mujeres, podrán acreditar la experiencia general y especifica hasta con 5 contratos celebrados con empresas públicas o privadas.

D. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

Como parte de su propuesta el proponente declarará su compromiso de cumplir la totalidad de las especificaciones de los servicios establecidas en el ANEXO TÉCNICO (Anexo No. 3) del presente pliego de condiciones, para lo cual podrá declarar dentro de la carta de presentación de la propuesta o en documento separado si desea presentar algún complemento a las especificaciones establecidas, que no impliquen una reserva o condicionamiento para el cumplimiento del contrato, sino un valor agregado para la ejecución del mismo.

En la propuesta técnica se deberá además señalar las acciones a realizar para dar cumplimiento a lo estipulado en dicho anexo. Cuando el proponente no cumpla con este requisito mínimo, se considerará como No Habilitada para seguir participando en el proceso.

a. **Anexo Técnico.**

Como parte de su propuesta el proponente declarará su compromiso de cumplir la totalidad de las especificaciones técnicas de la contratación, lo cual podrá declarar dentro de la carta de presentación de la propuesta y en documento separado si desea presentar algún complemento a las especificaciones establecidas, que no impliquen una reserva o condicionamiento para el cumplimiento del contrato, sino un valor agregado para la ejecución del mismo. (Ver anexo 3).

1.1. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del programa están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes, y para el caso específico del trasporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además de manejar unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, se deben contar y aportar en su propuesta de manera especial los siguientes programas:

Plan de saneamiento básico: debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución, y para los diferentes comedores atendidos, según lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada comedor, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación.

El plan debe contener:

a) Programa de limpieza y desinfección.

b) Programa de control de plagas.

c) Programa de residuos sólidos.

d) Programa de abastecimiento o suministro de agua.

1.2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y

hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

1.3. EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.

- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el

- Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan.

1.4. CAPACIDAD INSTALADA

Los proponentes deberán acreditar que cuentan con instalaciones locativas aptas para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribución de víveres, las cuales debe contar mínimo con lo siguiente:

a. Equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores y bandas transportadoras, selladoras, etc.) implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico –sanitarias establecidas en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.

b. Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaria de Salud Municipal y estar ubicadas en el Municipio de Valledupar. Este requisito debe ser aportado al supervisor del contrato, por parte del proponente que resulte adjudicatario, antes del inicio de la ejecución del contrato.

c. El (los) inmuebles acreditados deberán ser de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, para lo cual deberá aportar fotocopia del certificado de libertad y tradición del inmueble.

En caso de no ser propietario del inmueble y tampoco tener un inmueble arrendado, deberá aportar carta de intención suscrita por el propietario del inmueble en la cual se comprometa a que arrendará el bien inmueble en caso de resultar favorecido con la adjudicación del contrato, así como el certificado de libertad y tradición del inmueble.

Dicha exigencia obedece a que las instalaciones resultan indispensables para la prestación del servicio, puesto que no todos los comedores cuentan con la dotación e infraestructura necesaria para almacenar los víveres en condiciones óptimas.

En consecuencia, debe el operador contar con las instalaciones solicitadas para el embalaje y almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa que cuando en los comedores no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones sanitarias para la prestación del servicio, el contratista logre un pronto suministro y garantice la disponibilidad de elementos y equipos que permitan el servido de la ración caliente, de tal forma, que se conserven las condiciones de higiene, inocuidad y temperatura. Es por ello, que se solicita que las instalaciones estén ubicadas en el Municipio de ejecución del Contrato pues de otra manera la distancia y demás imprevistos, harían que el programa no se ejecutara en los términos de calidad.

1.5. EQUIPO DE TRANSPORTE

El proponente deberá demostrar que cuenta con la capacidad de transporte necesaria para la distribución de los alimentos en su estado natural, dicha capacidad deberá demostrarse aportando la fotocopia de la tarjeta de propiedad de mínimo seis (6) vehículos aptos para el transporte de alimentos, de los cuales mínimo tres deben ser aptos para carga refrigerada. Los vehículos para la prestación del servicio deben contar con concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente.

En caso de que el vehículo no sea de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, deberá aportarse adicionalmente fotocopia del contrato de arrendamiento o carta intención suscrita por el propietario o tenedor del vehículo.

1.6. RECURSO HUMANO OPERATIVO.

Los operadores deberán asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del programa en las diferentes etapas del proceso sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios.

1.6.1.1. Personal manipulador de alimentos.

El operador deberá garantizar como mínimo sesenta y dos (62) manipuladoras para la preparación de los complementos alimentarios, que cumplan con el siguiente perfil:

- Ser mayor de 18 años.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 30 días con relación al cierre del presente proceso de selección.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Residir en el Municipio de Valledupar
- Para acreditar lo anterior, se deberá entregar:
- Hoja de vida con copia del documento de identidad.
- Experiencia acreditada con certificaciones, de acuerdo a lo solicitado.
- Certificado de Manipulación o buenas prácticas de manufactura de Alimentos (BPM).
- Certificado Médico que acredite buen estado de salud certificada no mayor a 30 días, acompañado de sus respectivos exámenes de manipulación de alimentos a la fecha de presentación de la propuesta.
- Carta de vecindad donde se acredite como lugar de residencia el Municipio de Valledupar

La documentación que debe aportarse junto con la propuesta será la siguiente:

- Carta de vecindad donde se acredite como lugar de residencia el Municipio de Valledupar
- Hoja de vida con datos personales e información relacionada con su formación académica
- Copia del documento de identidad.
- Carta de intención suscrita en original.

La demás documentación deberá ser aportada por el oferente que resulte adjudicatario dentro de la fase de alistamiento.

Otro personal operativo requerido.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PERFIL
Coordinador UDS	32	Mayor de edad, Bachiller.
Auxiliar de bodega / logistica / reparto / cargue y descargue	6	Mayor de edad, Bachiller. Acreditar certificación en manipulación de alimentos.

La documentación que debe aportarse junto con la propuesta será la siguiente:

- Hoja de vida con datos personales e información relacionada con su formación académica
- Copia del documento de identidad.
- Carta de intención suscrita en original.

Recurso Humano Administrativo.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REQUISITOS HABILITANTES PERFIL
Director General	1	Acreditar título profesional en administración o Ingeniería Industrial, con título de Maestría en Administración de Empresas, experiencia profesional de mínimo ocho (8) años posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda,
Supervisores UDS, Zona Urbana y Reparto Rural	6	Acreditar título profesional en ingeniería de alimentos, microbiología, nutrición, ciencias sociales, ingenierías y/o administrativas, experiencia profesional de mínimo un (1) año, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.
Profesional en Nutrición	1	Acreditar título profesional como Nutricionista Dietista, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional mínima de 5 años, posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.

Profesional en Ingeniería de Alimentos o microbiólogo	1	Acreditar título profesional en ingeniería de alimentos o microbiología, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo	1	Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo	1	Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.
Jefe de bodega / compras	1	Acreditar título profesional de las ciencias administrativas y contables, Ingeniería Industrial o agroindustrial, ingeniería de alimentos, microbiología experiencia profesional mínima de 5 años, después de la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.
Profesional en Contabilidad	1	Acreditar título profesional en Contabilidad, con especialización en áreas de la contabilidad, revisoría fiscal o tributaria; experiencia profesional mínima de 5 años, después de la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.
Auxiliar de administrativo	1	Acreditar título de bachiller, formación en áreas administrativas, contables o de sistemas informáticos

Las hojas de vida con sus respectivos anexos deben aportarse junto con la propuesta y serán objeto de verificación de condiciones habilitantes y factores de calificación según corresponda.

1.7. Plan de Calidad

El plan de aseguramiento de calidad debe tener los siguientes componentes:

a) Responsabilidades gerenciales

b) Sistema de calidad

c) Revisión del contrato

d) Control de diseño

e) Control de documentos y datos

f) Compras

g) Control de producto suministrado por el cliente

h) Identificación y trazabilidad del producto

i) Control del proceso

j) Inspección y ensayo

k) Control de equipo de medición y ensayo

l) Estado de inspección y ensayo

m) Control de producto no conforme

n) Acción correctiva y preventiva

o) Manejo, almacenamiento, embalaje, preservación y entrega

p) Control de registros de calidad

q) Auditorias de calidad

r) Entrenamiento

Los documentos técnicos antes anotados deben aportarse junto con la propuesta y serán evaluadas como requisito habilitante.

3.VERIFICACION DE CUMPLIMIENTO:

3.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

3.1.1. Experiencia General

El proponente para la acreditación de la experiencia solicitada aporta cuatro (04) contratos que reúnen las siguientes condiciones, con lo cual cumple con las condiciones establecidas en el CAPITULO V, Inciso C, del Pliego de Condiciones:

CONTRATANTE	OBJETO	VALOR EN PESOS	CONSORCIO O UNION TEMPORAL SI/NO	PORCENTAJE DE PARTICIPACION EN EL CONTRATO	VALOR TOTAL EN SMLMV	TIPO DE RACION	CANT RACIONES DIARIAS/ PAQUETES MES	CANTIDAD UDS ATENDIDAS	CLASIFICACION UNSPSC
DEPARTAMENTO DEL CESAR	ANUAR ESFUERZOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD DE VIDA DEL ADULTO MAYOR EN EL DEPARTAMENTO DE DEL CESAR, A TRAVES DE LOS COMPONENTES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PARTICIPACION, SENSIBILIZACION Y CAPACITACION	$12.661.824.918,00	NO	100%	17.163,53	RACION SERVIDA	10.000	59	22 931316 – 85151517 - 851516
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR	ANUAR ESFUERZOS CON EL OBJETO DE MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES Y PROTECCION INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR - CESAR VIGENCIA 2016	$2.378.876.532,00	NO	100%	3.450,32	RACION SERVIDA PAQUETES NUTRICIONALES	2.406 600	8	20 931316 – 85151517 - 851516
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE ADULTOS MAYORES, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE UN ALMUERZO SERVIDO EN LA ZONA URBANA Y/O ENTREGA DE MERCADOS CON APORTES NUTRICIONAL A LAS PERSONAS UBICADAS EN LAS ZONAS RURALES DISPERSAS DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR - CESAR, VIGENCIA 2019	$3.948.422.206,00	SI	10%	4.767,96	RACION SERVIDA PAQUETES NUTRICIONALES	3350 250	26	34 931316 – 85151517 - 851516
DEPARTAMENTO DE CORDOBA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL Y PROMOCIÓN SOCIAL A ADULTOS MAYORES DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA A TRAVES DEL FORTALECIMIENTO DE LOS CENTROS DE VIDA	$4.481.574.126,00	SI	30%	4.481,57	PAQUTES NUTRICIONALES	700	11	55 931316 – 85151517 - 851516

CUMPLE

3.2. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

3.2.1. Anexo Técnico.	**CUMPLE NO CUMPLE**	**FOLIO**
Como parte de su propuesta el proponente declarará su compromiso de cumplir la totalidad de las especificaciones de los servicios establecidas en el Anexo Técnico del pliego de condiciones	**CUMPLE**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
3.2.2. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
EMPAQUEY EMBALAJE.	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento

		adjuntados en el SECOP II
3.2.3. Capacidad Instalada		Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
Los proponentes deberán acreditar que cuentan con instalaciones locativas aptas para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribución de víveres, las cuales debe contar mínimo con lo siguiente: a. Equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores y bandas transportadoras, selladoras, etc.) implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico –sanitarias establecidas en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. b. Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaria de Salud Municipal y estar ubicadas en el Municipio de Valledupar. Este requisito debe ser aportado al supervisor del contrato, por parte del proponente que resulte adjudicatario, antes del inicio de la ejecución del contrato. c. El (los) inmuebles acreditados deberán ser de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, para lo cual deberá aportar fotocopia del certificado de libertad y tradición del inmueble. En caso de no ser propietario del inmueble y tampoco tener un inmueble arrendado, deberá aportar carta de intención suscrita por el propietario del inmueble en la cual se comprometa a que arrendará el bien inmueble en caso de resultar favorecido con la adjudicación del contrato, así como el certificado de libertad y tradición del inmueble. Dicha exigencia obedece a que las instalaciones resultan indispensables para la prestación del servicio, puesto que no todos los comedores cuentan con la dotación e infraestructura necesaria para almacenar los víveres en condiciones óptimas. En consecuencia, debe el operador contar con las instalaciones solicitadas para el embalaje y almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa que cuando en los comedores no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II

sanitarias para la prestación del servicio, el contratista logre un pronto suministro y garantice la disponibilidad de elementos y equipos que permitan el servido de la ración caliente, de tal forma, que se conserven las condiciones de higiene, inocuidad y temperatura. Es por ello, que se solicita que las instalaciones estén ubicadas en el Municipio de ejecución del Contrato pues de otra manera la distancia y demás imprevistos, harían que el programa no se ejecutara en los términos de calidad.		
a) Equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores y bandas transportadoras, selladoras, etc.) implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico – sanitarias establecidas en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
3.2.4. Equipo de Transporte		
El proponente deberá demostrar que cuenta con la capacidad de transporte necesaria para la distribución de los alimentos en su estado natural, dicha capacidad deberá demostrarse aportando la fotocopia de la tarjeta de propiedad de mínimo seis (6) vehículos aptos para el transporte de alimentos, de los cuales mínimo tres deben ser aptos para carga refrigerada. Los vehículos para la prestación del servicio deben contar con concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente. En caso de que el vehículo no sea de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, deberá aportarse adicionalmente fotocopia del contrato de arrendamiento o	**Cumple**	**EQUIPO DE TRANSPORTE – HABILITANTE** N° | PLACA | MODELO | PROPIETARIO | ID | UNIDAD DE FRIO 1 | WOV120 | 2017 | JULIO FRANCISCO VASQUEZ ARIAS | 77.030.680 | SI 2 | FXS537 | 2022 | MOISES DAVID JIMENEZ CANTILLO | 1.065.827.958 | SI 3 | PWK699 | 2026 | BERONICA LUCIA ROSADO PACHECO | 1.065.584.322 | SI 4 | TMW079 | 2007 | DAMARIS LUZ SANTANA LUQUEZ | 49.730.750 | NO 5 | JBT185 | 2016 | EDILSA ESTHER SOSA MACIAS | 57.412.300 | NO 6 | VDY947 | 2006 | CARLOS GUSTAVO ORTEGA JIMENEZ | 1.065.656.493 | NO

carta intención suscrita por el propietario o tenedor del vehículo.		
En caso de que el vehículo no sea de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, deberá aportarse adicionalmente fotocopia del contrato de arrendamiento o carta intención suscrita por el propietario otenedor del vehículo.	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
3.2.5. RECURSO HUMANO	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
Los operadores deberán asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del programa en las diferentes etapas del proceso sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios. El operador deberá garantizar como mínimo sesenta y cuatro (64) manipuladoras para la preparación de los complementos alimentarios, que cumplan con el siguiente perfil:	**cumple**	El proponente aporta documento donde manifiesta compromiso de poner a disposición todo el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del CONTRATO en las diferentes etapas del proceso. El Recurso Humano necesario para la ejecución del proyecto de la ETC Valledupar, incluye manipuladores de alimentos y personal administrativo.
a) Fotocopia de la Cedula de ciudadanía.	Cumple	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
b) Certificación médica donde conste su buen estado desalud	Cumple	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
c) Certificación de capacitación en alimentos y manejo higiénico sanitario.	Cumple	
e) Carta de intención suscrita por manipulador (a).	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
3.2.6. *Otro personal operativo requerido.*	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PERFIL
Coordinador UDS	32	Mayor de edad, Bachiller.
Auxiliar de bodega / logistica / reparto / cargue y descargue	6	Mayor de edad, Bachiller. Acreditar certificación en manipulació

n de alimentos.		
Recurso Humano Administrativo.	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
<table><tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>REQUISITOS HABILITANTES PERFIL</th></tr><tr><td>Director General</td><td>1</td><td>Acreditar título profesional en administración o Ingeniería Industrial, con título de Maestría en Administración de Empresas, experiencia profesional de mínimo ocho (8) años posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda,</td></tr><tr><td>Supervisores UDS, Zona Urbana y Reparto Rural</td><td>6</td><td>Acreditar título profesional en ingeniería de alimentos, microbiología, nutrición, ciencias sociales, ingenierías y/o administrativas, experiencia profesional de mínimo un (1) año, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.</td></tr><tr><td>Profesional en Nutrición</td><td>1</td><td>Acreditar título profesional como Nutricionista Dietista, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional mínima de 5 años, posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.</td></tr><tr><td>Profesional en Ingeniería de Alimentos o microbiólogo</td><td>1</td><td>Acreditar título profesional en ingeniería de alimentos o microbiología, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.</td></tr><tr><td>Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo</td><td>1</td><td>Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.</td></tr><tr><td>Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo</td><td>1</td><td>Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.</td></tr><tr><td>Jefe de bodega / compras</td><td>1</td><td>Acreditar título profesional de las ciencias administrativas y contables, Ingeniería Industrial o agroindustrial, Ingeniería de alimentos, microbiología experiencia profesional mínima de 5 años, después de la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.</td></tr><tr><td>Profesional en Contabilidad</td><td>1</td><td>Acreditar título profesional en Contabilidad, con especialización en áreas de la contabilidad, revisoría fiscal o tributaria; experiencia profesional mínima de 5 años, después de la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.</td></tr><tr><td>Auxiliar de administrativo</td><td>1</td><td>Acreditar título de bachiller, formación en áreas administrativas, contables o de sistemas informáticos</td></tr></table>	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
3.2.6. Plan de Calidad	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
De acuerdo a la norma ISO 9001 de 2015, el plan deaseguramiento de calidad debe tener los siguientes componentes:	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Responsabilidades gerenciales	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Sistema de calidad	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Revisión del contrato	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Control de diseño	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento

		adjuntados en el SECOP II
-Control de documentos y datos	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Compras	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Control de producto suministrado por el cliente	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Identificación y trazabilidad del producto	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Control del proceso	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Inspección y ensayo	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Control de equipo de medición y ensayo	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Estado de inspección y ensayo	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Control de producto no conforme	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Acción correctiva y preventiva	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Manejo, almacenamiento, embalaje, preservación y entrega	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Control de registros de calidad	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Auditorias de calidad	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II
-Entrenamiento	**Cumple**	Requisitos Técnicos Obligatorio cumplimiento adjuntados en el SECOP II

3.1. Resumen de Capacidad Instalada

ITEM	INMUEBLE / TIPO DE RACION	ELEMENTOS DE CAPACIDAD INSTALADA	CARTA DE INTANSION SUSCRITA	COPIA DEL CERTIFICADO DE LIBERTAD Y TRADICION
			CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE / NO CUMPLE
1	EL PROPONENTE APORTA DOCUMENTOS QUE ACREDITAN DICHO CRITERIO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Se evidencia en los documentos aportados (Certificado de Libertad y Tradición) las direcciones de los predios, así como el número de matrícula inmobiliaria, al igual que la extensión en metros2 de cada uno de ellos.

El proponente aporta Documento de Compromiso de Capacidad Instalada en donde detalla cual predio será destinado para la ejecución del objeto del contrato

Resumen Recurso Humano

RECURSO HUMANO – HABILITANTE

EXPERIENCIA DEL EQUIPO DE TRABAJO

DIRECTOR GENERAL

RELACION DE EXPERIENCIA PROFESIONAL			
NOMBRE DEL PROFESIONAL:	**CARLOS ALBERTO LAFONT CHICA**		
PROFESIÓN:	**INGENIERO INDUSTRIAL**		
UNIVERSIDAD:	**UNIVERSIDAD DE CORDOBA**		
FECHA DE GRADO:	**22-dic-11**		
FECHA EXP. DE LA MATRICULA:	**1-jun-12**	**26-may-25**	12,9918
TARJETA PROFESIONAL No.	**222282284 90COR**		
POSGRADO:	**GERENCIA DE EMPRESAS**		

RELACION DE EXPERIENCIA ESPECIFICA					
No.	**CONTRATANTE**	**OBJETO CONTRATO**	**CARGO**	**Inicio**	**Terminacion**
				D/M/A	**D/M/A**
1	Clinica Odontologica Ledys Jimenez Martinez	Contratar procesos asistencial de rehabilitacion oral para mejorar la calidad de vida de los adultos mayores del Departamento del Cesar	Coordinador General	1-ago-23	31-dic-23
2	Clinica Odontologica Ledys Jimenez Martinez	Contratar la implementacion del programa de mejoramientos de las condiciones de vida de las personas mayores que carecen de piezas dentales en el Departamento del Cesar a traves de la rehabilitacion protesica	Coordinador General	2-sep-21	1-dic-21

3	Corporacion Corazon Pais	Aunar esfuerzos para mejoramiento de las condiciones alimentarias de 9.218 adultos mayores mas vulnerables en los 24 municipios del Departamento del Cesar, a traves de un almuerzo servido en espacios saludables de convivencia y utiizacion del tiempo libre	Coordinador General	11-mar-15	31-dic-15
4	Fundacion Social Obras de amor, esperanza y vida FUNDESVI	Fortalecimiento de los procesos de inclusion de grupos poblacionales vulnerables (adulto Mayor, Discapacidad, LGBTI, Habitante de calle, NNAJ, Victimas, Mujeres y Mas familias en accion) a traves de programas y estrategias de bienestar y desarrollo social	Director General	########	31-dic-17

EXPERIENCIA DEL EQUIPO DE TRABAJO

NUTRICIONISTA

RELACION DE EXPERIENCIA PROFESIONAL			
NOMBRE DEL PROFESIONAL:	**ESLEIDY MELISSA RIOS ALVAREZ**		
PROFESIÓN:	**NUTRICIONISTA DIETISTA**		
UNIVERSIDAD:	**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA**		
FECHA DE GRADO:	**25-sep-09**		
FECHA EXP. DE LA MATRICULA:	**29/06/2012**	**27-may-25**	12,91781
TARJETA PROFESIONAL No.	**MND 04055**		
POSGRADO	**ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD Y AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD**		

RELACION DE EXPERIENCIA ESPECIFICA					
No.	**CONTRATANTE**	**OBJETO CONTRATO**	**CARGO**	**Inicio**	**Terminacion**
				D/M/A	**D/M/A**
1	Union Temporal Amor al Adutlo Mayor	Prestacion de servicios para la asistencia a los adultos mayores a traves de acciones que contribuyan a mejorar sus condiciones de vida en el Departamento del Cesar durante el 2019	Profesional en Nutricion y dietetica	1-mar-19	30-dic-19
2	Consorcio Cesar Mayor	Prestacion de servicios para la asistencia a los adultos mayores a traves de acciones que contribuyan a mejorar sus condiciones de vida en el Departamento del Cesar durante el 2018	Profesional en Nutricion y dietetica	2-may-18	5-dic-18

3	Corporacion Hacia Un Valle Solidario	Aunar esfuerzos para el fortalecimiento de las condiciones de vida del adulto mayor en el Deaprtamento del Cesar durante el 2017	Profesional en Nutricion y dietetica	1-may-17	31-ene-18

NUTRICIONISTA

RELACION DE EXPERIENCIA PROFESIONAL			
NOMBRE DEL PROFESIONAL:	**BETINA BEATRIZ MORA VARGAS**		
PROFESIÓN:	**INGENIERA DE ALIMENTOS**		
UNIVERSIDAD:	**UNIVERSIDAD DE CORDOBA**		
FECHA DE GRADO:	**16-jul-08**		
FECHA EXP. DE LA MATRICULA:	**18/02/2010**	**6-may-25**	15,2219
TARJETA PROFESIONAL No.	**22254181590COR**		
POSGRADO	**ESPECIALISTA EN ALTA GERENCIA**		
FECHA DE GRADO:	**28/11/2013**		

RELACION DE EXPERIENCIA ESPECIFICA					
No.	**CONTRATANTE**	**OBJETO CONTRATO**	**CARGO**	**Inicio**	**Terminacion**
				D/M/A	**D/M/A**
1	Union Temporal Atencion al Adulto Mayor Cordoba 2023	Prestacion de servicios para la atencion integral y promocion social a adultos mayores del Departamento de Cordoba a traves del fortalecimiento de los centros de vida - vigencia 2023	Coordinadora Operativa	26-jul-23	25-dic-23
2	Union Temporal Bienestar Adulto Mayor Cordoba	Prestacion de servicios para la atencion integral y promocion social a adultos mayores del Departamento de Cordoba a traves del fortalecimiento de los centros de vida - Vigencia 2022	Coordinadora Operativa	6-abr-22	15-dic-22
3	Cooperativa Solidaridad Empresarial	Programa Nacional de Alimentacion para el Adulto Mayor PNAAM	Coordinador	1-sep-07	5-ago-12

RELACION DE EXPERIENCIA PROFESIONAL	
NOMBRE DEL PROFESIONAL:	**JONATTAN PUMAREJO SANCHEZ**
PROFESIÓN:	**PSICOLOGO**

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR	**INFORME DE VERIFICACIÓN TECNICA DE LA OFERTA**	**PROCESO:**	LICITACIÓN PÚBLICA No. LP – SGR- 001 – 2026
		OBJETO:	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES NUTRICIONALES Y LA PROTECCIÓN INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR DELMUNICIPIO DE VALLEDUPAR – CESAR, VIGENCIA 2026**

UNIVERSIDAD:	**UNIVERSIDAD CATOLICA DE COLOMBIA**		
FECHA DE GRADO:	**30-sep-11**		
FECHA EXP. DE LA MATRICULA:	**12/10/2011**	**6-may-25**	13,5753
TARJETA PROFESIONAL No.	**124052**		
POSGRADO	**ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD Y AUDITORIA EN SERVICIOS DE SALUD**		
FECHA DE GRADO:	**27/06/2014**		

RELACION DE EXPERIENCIA ESPECIFICA

No.	CONTRATANTE	OBJETO CONTRATO	CARGO	Inicio	Terminacion
				D/M/A	D/M/A
1	Union Temporal Atencion al Adulto Mayor Cordoba 2023	Prestacion de servicios para la atencion integral y promocion social a adultos mayores del Departamento de Cordoba a traves del fortalecimiento de los centros de vida - vigencia 2023	Psicologo	26-jul-23	25-dic-23
2	Union Temporal Bienestar Adulto Mayor Cordoba	Prestacion de servicios para la atencion integral y promocion social a adultos mayores del Departamento de Cordoba a traves del fortalecimiento de los centros de vida - Vigencia 2022	Psicologo	6-jun-22	5-dic-22
3	Fundacion para el Desarrollo de la Region Norte Colombiana	Aunar esfuerzos con el fin de mejorar las condiciones de vida del Adulto Mayor del Municipio de San Alberto - Cesar	Psicologo	1-abr-16	30-jun-16

EXPERIENCIA DEL EQUIPO DE TRABAJO

NUTRICIONISTA

RELACION DE EXPERIENCIA PROFESIONAL

NOMBRE DEL PROFESIONAL:	**ANA ROSIRIS PUELLO NORIEGA**		
PROFESIÓN:	**PROFESIONAL EN TRABAJO SOCIAL**		
UNIVERSIDAD:	**CORPORACION UNIVERSITARIA DEL SINU**		
FECHA DE GRADO:	**23/02/1996**		
FECHA EXP. DE LA MATRICULA:	**28/10/1996**	**6-may-25**	28,5397
TARJETA PROFESIONAL No.	**61335015**		
POSGRADO	**ESPECIALISTA EN GERENCIA DE SERVICIOS SOCIALES**		
FECHA DE GRADO:	**14/05/2021**		

RELACION DE EXPERIENCIA ESPECIFICA

No.	CONTRATANTE	OBJETO CONTRATO	CARGO	Inicio	Terminacion	

				D/M/A	D/M/A	
1	Fundacion Labriegos por la Paz - FUNLAPAZ -	Apoyo Tecnico, administrativo y economico a los centros de vida y centros de bienestar del Departamento de Cordoba para la atencion integral a los adultos mayores	Trabajadora Social	2-sep-24	2-dic-24	
1	Union Temporal Atencion al Adulto Mayor Cordoba 2023	Prestacion de servicios para la atencion integral y promocion social a adultos mayores del Departamento de Cordoba a traves del fortalecimiento de los centros de vida - vigencia 2023	Trabajadora Social	25-ago-23	20-dic-23	
2	Union Temporal Bienestar Adulto Mayor Cordoba	Prestacion de servicios para la atencion integral y promocion social a adultos mayores del Departamento de Cordoba a traves del fortalecimiento de los centros de vida - Vigencia 2022	Profesional de Apoyo Psicosocial	6-abr-22	5-ago-22	

COORDINADORES

No	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA
1	LISBETH MARIA LOPEZ FUENTES	49739904
2	ROSALIA OSPINO MOLINA	49729663
3	INGRIS CAROLINA ESTRADA LOPEZ	1065575802
4	YOHEINNYS LISETH PACHECO MONTERO	1065662873
5	YEINI LAUSITH CANTILLO SARMIENTO	49716607
6	TEOFANE ENRIQUE CARO SANCHEZ	12536254
7	MARIA MAGDALENA PERDOMO	1065637980
8	JAVIER GUERRA VERGARA	77033646
9	YUDIS TORRES	56055418
10	DAYANA MARCELA AARON OCHOA	1065641696
11	BLANCA MEJIA	42490555
12	JAZMIN ALICIA SÁNCHEZ CONEO	1065809335
13	KARINA JAIDITH ROSADO PEREZ	1065574108
14	DILIA PATRICIA BELEÑO VILLALBA	26948492
15	SIRLYN PATRICIA GUTIERREZ GARCIA	1065589111
16	ZEILA PATRICIA LÓPEZ ZAPATA	49782581
17	ROSA CRISTINA GARIZAO PÉREZ	49730652
18	ROSA ELVIRA AHUMEDO MARTINEZ	49752244
19	ANIS MARIA PALOMINO HERNANDEZ	26723849
20	SINDY PAOLA TORRES PARRA	1065599644
21	CARMEN ALICIA FONSECA QUINTERO	39460903
22	MARTHA PEÑARANDA CAMACHO	49759712
23	ELIDIBETH ARAQUE JULIO	1065815528
24	RODRIGO GARCIA BARRIOS	87714573

25	LUZ ELENA PEÑA SOLANO	49766409
26	VIRGINIA RODRIGUEZ BARROS	1065562787
27	YENIS PAOLA MOLINA	49724971
28	DEXI BELEN PEREZ LEIVA	40979009
29	SOMAYA CASTILLA SOCARRAS	49759791
30	ENIS CECILIA YEPEZ ZAPATA	49766146
31	DIANA PAOLA RODRIGUEZ SAMPAYO	1063481295
32	LISBETH HOYOS DAZA	1065595103

AUXILIAR DE BODEGAS

No	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA
1	JOSE LUIS BENDECK AYALA	77.185.593
2	RAFAEL ANDRES GONZALEZ RIVERA	1.003.379.523
3	JESUS DAVID JINETE ARZUAGA	1.064.117.222
4	JAIME LUIS CASTILLO ALVAREZ	77.090.330
5	NEIL RODRIGUEZ GUTIERREZ	1.065.601.805
6	RONAL ANDRE CALDERON MENDOZA	1.067.729.098

AUXILIAR ADMINISTRATIVO

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	PROFESION	FECHA DE GRADO	POSGRADO
Director General	Carlos Alberto Lafont Chica	1.067.282.540	Ingeniero Industrial	22/12/2011	Master Universitario en Dirección y Administración de Empresas
Supervisor USD, Zona Urbana y Reparto Rural No.1	Adriana Margarita Calderón Murgas	42.404.429	Administradora de Empresas	21/12/2002	N/A
Supervisor USD, Zona Urbana y Reparto Rural No.2	José Gregorio Ospino Martínez	77.174.415	Administrador Publico	28/04/2017	N/A
Supervisor USD, Zona Urbana y Reparto Rural No.3	Luis Fernando Catillo Erazo	7.570.190	Administrador Publico	24/09/2021	N/A
Supervisor USD, Zona Urbana y Reparto Rural No.4	Marcela Isabel Tovar García	1.065.605.249	Microbióloga	18/12/2015	N/A
Supervisor USD, Zona Urbana y Reparto Rural No.5	Ruth Mabel Escobar Martínez	1.065.839.526	Ingeniera Ambiental y Sanitaria	29/09/2023	N/A
Supervisor USD, Zona Urbana y Reparto Rural No.6	Abdón German Ruiz Daza	18.973.975	Abogado	2/05/2014	N/A

Profesional en Nutrición	Esleidy Melissa Ríos Álvarez	1.065.870707	Nutricionista	29/06/2012	Especialista en Sistemas de Calidad y Auditoria de Servicios de Salud
Profesional en Ingeniería de Alimentos o Microbiólogo	Betina Beatriz Mora Vargas	26.201.416	Ingeniera de Alimentos	16/07/2008	Especialista en Alta Gerencia
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Psicólogo No.1	Jonathan Pumarejo Sánchez	1.065.592.349	Psicólogo	30/09/2011	Especialista en Sistemas de Calidad y Auditoria de Servicios de Salud
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Psicólogo No.2	Ana Rosiris Puello Noriega	50.898.623	Trabajadora Social	23/02/1996	Especialista en Gerencia de Servicios Sociales
Jefe de Bodega / Compras	Piedad de Los Milagros Mendoza Brochero	1.065.578.820	Microbióloga	25/09/2009	N/A
Profesional en Contabilidad	Gretty Fernanda Villamizar Jaimes	49.716.398	Contadora Publica	27/08/2004	Especialista en Revisoría Fiscal y Contraloría
Auxiliar Administrativo	Claudia Patricia Vega	49.780.136	Bachiller con formación en sistema informáticos (Excel)	06/06/1995	N/A

- **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

No	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA
1	KATHERIN CAROLINA VANEGAS ARMENTA	1065648049
2	MARIA JOSE AMAYA PADRO	1065656925
3	MARLY CECILIA MUÑOZ GARCÍA	49794988
4	YAMILE BEATRIZ ZEQUEIRA SOCARRAS	49771483
5	LISETH CAROLINA ARIAS PEÑA	1065643186
6	LEYNIS LOPEZ ORTIZ	49773940
7	LIBIS LUZ PACHECO MONTERO	49608335
8	NANCY CAROLINA ARAMENDIZ CASTILLA	49609045
9	NAYARITH OLIVELLA GUILLEN	26728731
10	DIANA LUZ CRESPO GOMEZ	36624059
11	MANUELA CONTRERAS VALENCIA	49723543
12	MANUELA PAEZ LARA	49790252
13	YANETH ROCIO MARTINEZ	49607842
14	LUZ AMPARO GARCIA DUARTE	49770460
15	ANDREA DEL CARMEN TRIANA MARTINEZ	49780034
16	HORTENCIA MARIA MUÑOZ VERGARA	49741056
17	YOSMIRA ISABEL LARA BENTA	49774584
18	ZURELYS YOLIMA MARTINEZ MARTINEZ	49791555
19	NANCY ISABEL OSPINO PAGUANA	49767245
20	JOSEFINA LEONOR USTARIZ MOVIL	49732213
21	LICETH LILIANA ORTEGA ALMENDRALES	1065579203
22	ANA ELVIRA LOPEZ MARTINEZ	39461508
23	ALBENIS MACHUCA FLOREZ	1067592675
24	VANESA CARDEÑO MIRANDA	1065836694
25	ADRIANA CRISTINA VILLAZON ORCINIS	49790721
26	SANDRA PATRICIA ARRIETA ARRIETA	49718025

27	ANA CAROLINA GAMARRA BELEÑO	1003234670
28	SINDY PAOLA VIZCAINO BRITTO	1065590510
29	ERIKA PATRICIA VERGARA SUMALABE	1063953145
30	ALEIDA MARIA TORRES VALLE	49607009
31	MALKA IRINA CANO ARIAS	49721570
32	KELLY JOHANA GOMEZ TURIZO	1082976210
33	LESLIE PERTUZ VILLAMIL	1065583795
34	JALI SIMEN PEREZ HERRON	49724274
35	ANA GREGORIA GUTIERREZ MENDEZ	49765888
36	NELLY DEL CARMEN TOSCANO	49789202
37	BETZAIDA DEL CARMEN CASSIANI HERNANDEZ	49763579
38	ANYELIS CAROLINA PEDROZO PADILLA	1065930535
39	KAREN DAYANA SUAREZ ORTEGA	1082879498
40	YERANIA BRAVO TORREZ	49719809
41	DORIS LEONOR MENDOZA GARCIA	49785450
42	YAJAIRA ALEJANDRA DIAZ RICARDO	1065604546
43	DAYANA MICHELL MAESTRE GONZALEZ	1003382705
44	LEOMINA PERFECTA MURGA BLANCHAR	52091170
45	ROSA CABARCA MIRANDA	49776919
46	JOHELYS PAOLA ARCEO CAMACHO	1065641465
47	NEILY GARCIA BARRIOS	49807790
48	MARYURI GARCIA TORRES	1065575137
49	ANA ISABEL OSPINO MARTINEZ	49760532
50	JACINTA ROSA MONTES MEDINA	23243952
51	MARITZA ISABEL RUIZ MUÑOZ	39460451
52	BIANYS ISABEL BARRIOS ORTIZ	49723505
53	MARCELA CAROLINA CASTRILLO RODRIGUEZ	1065649085
54	JIBETH PAOLA BELEÑO MEJIA	1062810298
55	YEHUDIS MERCEDES BRITO PAYARES	49795380
56	BERNARDA ALFARO ORTIZ	32695716
57	INGRID JOHANA PARRA PEDROZO	23108889
58	LIESENITH FELICIA CHINCHILLA PLATA	36452749
59	ELVIS LAUDITH ARIAS MARTINEZ	49747933
60	ZAIDA BAEZA URBINA	23008951
61	EPIFANIA ELENA MENDOZA VANEGAS	1065625858
62	LUZ MARINA CUEVAS JIMENEZ	49770470
63	YULEINIS PUELLO QUIROZ	1065575273
64	JUANA MERCEDES MIRANDA GUERRA	49797557

Resumen de Equipo de Transporte

Nº	PLACA	MODELO	PROPIETARIO	ID	UNIDAD DE FRIO
1	WOV120	2017	JULIO FRANCISCO VASQUEZ ARIAS	77.030.680	SI
2	FXS537	2022	MOISES DAVID JIMENEZ CANTILLO	1.065.827.958	SI
3	PWK699	2026	BERONICA LUCIA ROSADO PACHECO	1.065.584.322	SI
4	TMW079	2007	DAMARIS LUZ SANTANA LUQUEZ	49.730.750	NO
5	JBT185	2016	EDILSA ESTHER SOSA MACIAS	57.412.300	NO
6	VDY947	2006	CARLOS GUSTAVO ORTEGA JIMENEZ	1.065.656.493	NO

TARJETA DE PROPIEDAD	SOAT	TECNOMECANICA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA	COPIA DOCUMENTO DEL CONDUCTOR	COPIA LICENCIA CONDUCTOR
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

El proponente aporta SEIS (6) vehículos para el transporte de alimentos que CUMPLEN conlas exigencias realizadas en el pliego de condiciones.

3.CALIFICACION DE PROPUESTAS

VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES

FACTOR	VERIFICACIÓN
VERIFICACIÓN ASPECTOS JURÍDICOS	CUMPLE O NO CUMPLE
VERIFICACIÓN ASPECTOS FINANCIEROS	CUMPLE O NO CUMPLE
VERIFICACIÓN ASPECTOS TÉCNICOS	CUMPLE O NO CUMPLE

Para la evaluación de los requisitos de característica técnica el proponente FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA REGION NORTE COLOMBIANA FUNDANAC. **cumple** con los requisitos **HABILITANTES**

Así mismo se procederá a verificar las operaciones aritméticas de las ofertas económicas de aquellos proponentes que han resultado habilitados.

3.1. EVALUACION TECNICA.

EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA

FACTOR			PUNTAJE	
6.6.1.	**CALIDAD**	6.6.1.1.- Equipo Profesional.	30 PUNTOS	**41,5**

DEL SERVICIO	6.6.1.2.- Plan de Saneamiento Básico	4 PUNTOS	**PUNTOS EN TOTAL.**
	6.6.1.3.- Plan de Capacitación Y/O Actualización Continua	4 PUNTOS	
	6.6.1.4.- Transporte	3,5 PUNTOS	
	6.6.1.5.- Capacidad Técnica	15 PUNTOS	
6.6.2- FACTORES LEGALES	6.6.2.1.- Compras Locales	10 PUNTOS	
	6.6.2.2.- Puntaje Por Cuota Parafiscal	6 PUNTOS	
	6.6.2.3.- Proveedor directo	6 PUNTOS	
	6.6.2.4.- Apoyo a la industria nacional	10 PUNTOS	
	6.6.2.5.- Contratación en favor de personas con discapacidad	1 PUNTOS	
	6.6.2.6.- Emprendimiento de mujeres	0,25 PUNTOS	
	6.6.2.7.- MiPymes	0,25 PUNTOS	
6.6.3.- PRECIO		**10 PUNTOS**	
TOTAL		**100 PUNTOS**	

6.1.1. *Calidad del Servicio – 64 Puntos*

Equipo profesional evaluable (factor de calidad - experiencia profesional - 15 puntos)

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REQUISITOS HABILITANTES PERFIL	PUNTOS
Director General	1	Acreditar título profesional en administración o Ingeniería Industrial, con título de Maestría en Administración de Empresas, experiencia profesional de mínimo ocho (8) años posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda,	1
		Acreditar título profesional en administración o Ingeniería Industrial, con título de Maestría en Administración de Empresas, experiencia profesional de mínimo diez (10) años posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda,	2
		Acreditar título profesional en administración o Ingeniería Industrial, con título de Maestría en Administración de Empresas, experiencia profesional de mínimo doce (12) años posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda,	3
Profesional en Nutrición	1	Acreditar título profesional como Nutricionista Dietista, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional mínima de cinco (5) años, posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	1
		Acreditar título profesional como Nutricionista Dietista, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional mínima de siete (7) años, posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	2
		Acreditar título profesional como Nutricionista Dietista, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional mínima de nueve (9) años, posterior a la obtención del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	3
Profesional en Ingeniería de Alimentos o microbiólogo	1	Acreditar título profesional en ingeniería de alimentos o microbiología, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	1
		Acreditar título profesional en ingeniería de alimentos o microbiología, con	2

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REQUISITOS HABILITANTES PERFIL	PUNTOS
		título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional de mínimo siete (7) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	
		Acreditar título profesional en ingeniería de alimentos o microbiología, con título de especialización en sistemas de calidad, seguridad alimentaria, nutricional o administración de empresas, experiencia profesional de mínimo nueve (9 años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	3
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo	1	Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	1
		Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo siete (7) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	2
		Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo nueve (9) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	3
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo	1	Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo cinco (5) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	1
		Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo siete (7) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	2
		Acreditar título profesional en el área de Psicología, con título de especialización en sistemas de calidad, o áreas afines a la profesión, experiencia profesional de mínimo nueve (9) años, posterior a la obtención del del título profesional o tarjeta profesional según corresponda.	3
		TOTAL, PUNTOS	**15**

Equipo profesional evaluable (factor de calidad - experiencia especifica - 15 puntos)

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REQUISITOS HABILITANTES PERFIL	PUNTOS
Director General	1	Acreditar experiencia especifica como director o coordinador de un (1) contrato que en su objeto incluya atención social o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor.	1
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador de dos (2) contratos que en su objeto incluyan atención social o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor.	2
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador de tres (3) contratos que en su objeto incluyan atención social o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor.	3
Profesional en Nutrición	1	Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o nutricionista en un (1) contrato que en su objeto incluya atención en seguridad alimentaria consistente en la entrega de raciones servidas o paquetes nutricionales a población del adulto mayor	1

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REQUISITOS HABILITANTES	PUNTOS
		PERFIL	
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o nutricionista en dos (2) contratos que en su objeto incluya atención en seguridad alimentaria consistente en la entrega de raciones servidas o paquetes nutricionales a población del adulto mayor	2
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o nutricionista en tres (3) contratos que en su objeto incluya atención en seguridad alimentaria consistente en la entrega de raciones servidas o paquetes nutricionales a población del adulto mayor	3
Profesional en Ingeniería de Alimentos o microbiólogo	1	Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional de alimentos en un (1) contrato que en su objeto incluya atención en seguridad alimentaria consistente en la entrega de raciones servidas o paquetes nutricionales a población del adulto mayor	1
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional de alimentos en dos (2) contratos que en su objeto incluya atención en seguridad alimentaria consistente en la entrega de raciones servidas o paquetes nutricionales a población del adulto mayor	2
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional de alimentos en tres (3) contratos que en su objeto incluya atención en seguridad alimentaria consistente en la entrega de raciones servidas o paquetes nutricionales a población del adulto mayor	3
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo	1	Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional en un (1) contrato o programa que en su objeto incluya atención social, en salud, o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor	1
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional en dos (2) contratos o programas que en su objeto incluya atención social, en salud, o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor.	2
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional en tres (3) contratos o programas que en su objeto incluya atención social, en salud, o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor.	3
Profesional en Psicología, Trabajo Social o Sociólogo	1	Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional en un (1) contrato o programa que en su objeto incluya atención social, en salud, o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor	1
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional en dos (2) contratos o programas que en su objeto incluya atención social, en salud, o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor.	2
		Acreditar experiencia especifica como director o coordinador o profesional en tres (3) contratos o programas que en su objeto incluya atención social, en salud, o en seguridad alimentaria a población del adulto mayor.	3
		TOTAL, PUNTOS	**15**

Plan de saneamiento básico cuatro (4) puntos:

CRITERIO	DESCRIPCION	PUNTAJES
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Programa de Limpieza y Desinfección	1 PUNTOS
	Programa de Desechos Sólidos	1 PUNTOS
	Programa de Control de Plagas	1 PUNTOS
	Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua	1 PUNTOS
	NO PRESENTA	0 PUNTOS

Se deberá allegar con la propuesta un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en la bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo

establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- **Programa de Limpieza y Desinfección**: Los programas de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe estar por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar la operación y la periodicidad de las actividades. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, asi como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deban realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.
- **Programa de Desechos Sólidos**: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimiento que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo y procedimientos que garanticen el manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medio ambiente.
- **Programa de Control de Plagas**: El proponente deberá entregar con su propuesta, un programa de control de plagas donde se establezcan todas las acciones de tipo preventivo para el control integral de plagas en la bodega y en las instituciones educativas beneficiadas. Este programa debe incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, incluyendo la fumigación como parte del programa del control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo.
- **Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua:**
  - Deberá entregarse con la propuesta el programa de abastecimiento de agua que contenga las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua para la limpieza y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.
  - Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro,

uso efectivo y cuidado del agua.

- Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización del agua segura para la limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.
- Con este programa se debe garantizar que el agua que se utilice en el servicio de alimentación sea de calidad potable en Municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario establecer métodos físicos, químicos o biológicos para su potabilización.

6.6.1.3. Plan de capacitación y/o actualización continua cuatro (4) puntos

Se deberá allegar con la propuesta un plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan deberá contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá impartir de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

CRITERIO	DESCRIPCION	PUNTAJES
PLAN DE CAPACITACION Y/O ACTUALIZACIÓN CONTINUA	Duración igual o mayor a 10 horas mensuales	1 PUNTOS
	Metodología	1 PUNTOS
	Perfil y Hoja de vida del apersona natural y/o jurídica debidamente autorizada	1 PUNTOS
	Cronograma	1 PUNTOS
	NO PRESENTA	0 PUNTOS

6.6.1.4. Transporte tres punto cinco (3,5) puntos

El proponente deberá contar con mínimo seis (6) vehículos, propio, en leasing o arrendado para el transporte de alimentos con destino a la ejecución del contrato.

REQUISITOS TÉCNICOS:

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final (Se refiere al uso de Recipientes isotérmicos,

cavas, sistemas de refrigeración y/o congelación etc.).

- Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.
- Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: “Transporte de Alimentos”.
- Cabina de conducción limpia y libre de corrosión
- Tapicería limpia y en buen estado
- En cabina, no se evidencian sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas. - Techos limpios, Piso seco y limpio, Paredes limpias.
- Ausencia de animales.
- Ausencia de olores desagradables o fuertes.
- Cinturones de seguridad limpio y en buen estado.
- Utilización de Estibas, recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación

REQUISITOS DOCUMENTALES DE LOS VEHICULOS

- Programa de mantenimiento para unidades de frío (Si aplica)
- Actas de limpieza y desinfección de cada vehículo
- Certificado de manipulación de alimentos del conductor y ayudante si es el caso.
- Certificado que autoriza a cada vehículo a transportar el alimento expedido por autoridad sanitaria autorizada
- Tarjeta de propiedad. Si el vehículo tiene limitada la propiedad los documentos que autorice su utilización, se encuentra en leasing los respectivos contratos y la certificación de disposición total del mismo para la ejecución del contrato.

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos.

Además, se deberá allegar con la propuesta Plan de rutas que incluya, periodicidad, días de entrega de alimentos, víveres, elementos de aseo y combustible (gas si aplica) a cada unidad de servicio, dicho plan debe ser abonado por un profesional en áreas de la Ingeniería, con postgrado en logística y transporte, para lo cual bastara haber terminado el pensum académico. Para acreditar este criterio se deberá aportar los diplomas y certificaciones que acrediten los títulos correspondientes, la copia de la Tarjeta o matricula profesional (según sea el caso) y la certificación de vigencia de la

misma, expedida por el organismo competente con no más de 60 días de expedición anteriores a la fecha del cierre del proceso.

El proponente que cumpla con todo lo requerido se le asignaran cinco (5) puntos a los que no cumplan cero (0) puntos

6.6.1.5. Capacidad técnica quince (15) puntos

La entidad valorará la capacidad técnica del oferente, cuantificando el alcance de las actividades desarrolladas en los contratos con que acredite la experiencia exigida, de tal manera que el oferente que acredite una ejecución de contratos con alcance técnico superior al presente obtendrá el mayor puntaje.

DESCRIPCIÓN	REQUISITOS HABILITANTES PERFIL	RANGOS	PUNTOS
Capacidad de ejecución de Mayores Cantidades de Raciones Servidas	Si con los contratos aportados para la acreditación de la experiencia, el proponente demuestra haber contratado una cantidad de raciones diarias servidas con relación a las cantidades diarias a contratar en el presente proceso, en los siguientes rangos obtendrá el puntaje como se indica a continuación	0 - 1 veces	2,5
		1 - 2 veces	5
Capacidad de ejecución de Mayores Cantidades de Paquetes de Alimentos Para Preparar en Casa	Si con los contratos aportados para la acreditación de la experiencia, el proponente demuestra haber contratado una cantidad de Paquetes de Alimentos Mensuales con relación a las cantidades mensuales a contratar en el presente proceso, en los siguientes rangos obtendrá el puntaje como se indica a continuación	0 - 1 veces	2,5
		1 - 2 veces	5
Capacidad de ejecución de Mayores UDS Atendidas	Si con los contratos aportados para la acreditación de la experiencia, el proponente demuestra haber contratado la atención de una cantidad de Unidades de Servicio con relación a las cantidades a contratar en el presente proceso, en los siguientes rangos obtendrá el puntaje como se indica a continuación	0 - 1 veces	2,5.
		1 - 2 veces	5
	TOTAL, PUNTOS		15

FACTORES LEGALES

A. Compras locales – 10 puntos

En consideración a que el Programa de Alimentación Escolar está comprometido con el desarrollo local de las comunidades, a través de la adquisición de alimentos, bienes y servicios a pequeños y/o medianos productores o comercializadores de los municipios o del departamento, con cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente, ello como expresión de la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo de este programa, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente relacionada, el Municipio ha establecido este

ítem como criterio de evaluación.

Se otorgaran hasta 10 puntos, a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria, en un porcentaje superior al 30% mínimo exigido del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente, esto con fundamento en lo establecido en el Artículo 2.20.1.2.3, del decreto número 248 de 2021 y sus parágrafos complementarios.

Se determinará como criterio para asignar los puntos de este ítem:

1. Recibirá la totalidad de los diez (10) puntos el proponente que ofrezca más del 30% de las compras locales exigidas en la norma. En el evento, en que el Proponente no indique porcentaje o sea inferior al mínimo establecido en el factor (30%), obtendrá un puntaje de cero (0) en este criterio.

APORTA	10 PUNTOS

B. Puntaje por Cuota parafiscal – 6 puntos.

Se asignará seis (6) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso primero del 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.

NO APORTA	0 PUNTOS

C. Puntaje por proveedor directo – 6 puntos.

Se asignará seis (6) puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o 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 (CI/U), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

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.

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.

El proponente que no allegue documentación se le asignarán cero (0) puntos.

NO APORTA	0 PUNTOS

D. Apoyo a la industria nacional – 10 puntos.

Este factor se evaluará con fundamento en lo establecido en la ley 816 de 2003, para el presente proceso, con el fin de garantizar el apoyo a la industria Nacional con base en la documentación aportada de acuerdo con los presentes estudios previos.

Cuando el proponente oferte servicios con el 100% personal nacional, en lo correspondiente al objeto del presente proceso de selección, se le asignarán cien (100) puntos.

Cuando el proponente oferte servicios con personal nacional y extranjero, en lo correspondiente al objeto del presente proceso de selección, se le asignarán cincuenta (50) puntos.

Cuando el proponente no presente anexo a su oferta el documento que certifique el apoyo a la industria nacional de conformidad con las exigencias del pliego de condiciones su puntaje será cero (0) puntos.

En caso de consorcio o uniones temporales, el puntaje se asignará de acuerdo con el componente nacional o extranjero ofrecido conforme a lo indicado en este numeral.

NOTA: El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de apoyo a la industria nacional deberá ser anexado por el oferente dentro de su propuesta y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las ofertas.

APORTA	10 PUNTOS

E. Contratación en favor de personas con discapacidad – 1 Puntos.

Este factor se evaluará con fundamento en lo establecido en la ley 816 de 2003, para el presente proceso, con el fin de garantizar el apoyo a la industria Nacional con base en la documentación aportada de acuerdo con los presentes estudios previos.
En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, 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 el 1 %, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

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

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo. si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la

experiencia requerida para la respectiva contratación.

NO APORTA	0 PUNTOS

F. Participación de Emprendimiento y Empresas de Mujeres - 0,25 puntos.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 y 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1860 de 2021 o la norma que lo modifique o sustituya, se otorgarán cero comas veinticinco (0,25) puntos al proponente que demuestre ser emprendimiento y empresa de mujeres, para lo cual deberá acreditar alguno de los siguientes requisitos:

a) Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del presente Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

b) Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del presente Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

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

c) Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre

del presente Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

d) Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Presente Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

NOTA 1: Las certificaciones de que trata el presente numeral deberán expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre del presente Proceso de Selección.

NOTA 2: Tratándose de proponentes plurales, se asignará el puntaje adicional solo si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

NO APORTA	0 PUNTOS

PROPUESTA ECONÓMICA- 10 Puntos

Una vez aplicados todos los criterios de verificación para la selección de propuestas hábiles, el Comité Evaluador llevará a cabo el siguiente procedimiento para la asignación de puntaje, por concepto de valor total de la propuesta:

1. Se calculará la media geométrica del valor total de las propuestas no rechazadas, incluido el presupuesto oficial N veces, de conformidad al número de propuestas no rechazadas.

G1= (P1 X P2 x P3 . . . Pn x Po N) 1/(n + N)

Donde:

G1: Significa media geométrica inicial.
Pi: Significa valor total de la propuesta corregida del proponente i.
Po: Significa valor total del presupuesto oficial.
n: significa número de propuestas no rechazadas
N: Significa el número entero inmediatamente superior a la raíz cuadrada del número de propuestas no rechazadas

2. Las propuestas que presenten una diferencia mayor al cinco por ciento (5%) con respecto a la media geométrica G1 tendrán cero (0) puntos por valor de la propuesta económica.

3. Se obtendrá la media geométrica definitiva G2 con los valores de las propuestas que no difieren en más de un cinco por ciento (5%) de la media geométrica G1, utilizando para ello, la misma expresión utilizada para hallar la media G1.

4. A las propuestas que se encuentren por debajo o sean iguales a la media geométrica G2, se les asignarán puntaje de acuerdo a la siguiente expresión:

Ppr = (Pi/G2) x 16,5 puntos, donde Ppr significa puntaje por valor de la propuesta.

5. Las propuestas que se encuentren por encima de la media geométrica G2, se le asignará puntaje de acuerdo a la siguiente expresión:

Ppr= (G2/Pi) x 16,5 puntos, donde Ppr significa puntaje por valor de la propuesta.

El puntaje otorgado para el criterio de valor de la propuesta económica, se considerará redondeado a dos cifras decimales.

El puntaje otorgado para el criterio de valor de la propuesta económica, se considerará redondeado a dos cifras decimales. Se presenta única oferta por Valor de **NUEVE MIL OCHOCIENTOS CINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CIENTO SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($9.805.596. 176)**

MiPymes (0,25) puntos

La Entidad otorgará un puntaje de cero puntos veinticinco (0.25) puntos al Proponente que acredite la calidad de MiPymes domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

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

NO APORTA	0 PUNTOS

3.2. RESUMEN DE LA CALIFICACION

FACTOR		PUNTAJE	
CALIDAD	6.6.1.1.- Equipo Profesional.	30 PUNTOS	
	6.6.1.2.- Plan de Saneamiento Básico	4 PUNTOS	
	6.6.1.3.- Plan de Capacitación Y/O Actualización Continua	4 PUNTOS	
	6.6.1.4.- Transporte	3,5 PUNTOS	
	6.6.1.5.- Capacidad Técnica	15 PUNTOS	
FACTORES LEGALES	6.6.2.1.- Compras Locales	10 PUNTOS	
	6.6.2.2.- Puntaje Por Cuota Parafiscal	0 PUNTOS	
	6.6.2.3.- Proveedor directo	0 PUNTOS	
	6.6.2.4.- Apoyo a la industria nacional	10 PUNTOS	
	6.6.2.5.- Contratación en favor de personas con discapacidad	0 PUNTOS	
	6.6.2.6.- Emprendimiento de mujeres	0 PUNTOS	
6.6.2.7.- MiPymes		0 PUNTOS	
PRECIO		10 PUNTOS	
TOTAL		**100 PUNNTOS**	**76,5PUNTOS**

SE REALIZA ANEXO CON LOS FACTORES PONDERABLE QUE OTORGAN PUNTAJE EN LO QUE RESPECTA A CALIDA EN EL SERVICIO

VERIFICACIÓN FINAL: El proponente **"FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA REGION NORTE COLOMBIANA FUNDANAC." CUMPLE** con los requisitos habilitantes de orden técnicos y aportó la documentación para acreditar los factores de ponderación y hacerse acreedor al puntaje ofrecido, con un total de 76,5 PUNTOS.

Se firma en la ciudad de Valledupar, a los veinticuatro (24) días del mes de febrero de 2026.

JOSE GREGORIO ZULETA MARTINEZ
Jefe Oficina de Gestión Social