RESUMEN ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					
FECHA DE ELABORACIÓN:	21-01-2026				
DEPENDENCIA SOLICITANTE:	Dirección de Bienestar Institucional e Interacción Social				
NOMBRE E IDENTIFICACIÓN DEL RESPONSABLE **(DEPENDENCIA SOLICITANTE):**	Cesar Iván Navarro Criado CC: 88141739 Dirección de Bienestar Institucional				
FUENTE DE FINANCIACIÓN:	0-2710 Devolución de IVA				
REQUIERE CONCEPTO PLANEACIÓN	SI	X	No. Concepto	067	
CENTRO DE COSTOS:	31815601				
NOMBRE DEL RUBRO PRESUPUESTAL:	Fortalecimiento gestión en los procesos administrativos del PCJIC Antioquia Medellín, Rionegro, San Jerónimo, Marinilla, Apartadó				
NÚMERO DEL RUBRO PRESUPUESTAL:	2302103020271001				
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**(CDP)**	99 del 13 de enero del 2026				
NOMBRE DEL CONTRATISTA PERSONA NATURAL O JURÍDICA - REPRESENTANTE LEGAL **(EN CASO DE CONOCERLO – APLICA SOLO PARA CONTRATACIÓN DIRECTA)**:	N/A				
CÉDULA DE CIUDADANÍA Y/O NIT**(EN CASO DE CONOCERLO – APLICA SOLO PARA CONTRATACIÓN DIRECTA)**:	N/A				
NIVEL DE CLASIFICACIÓN DE RIESGO (ARL)**-APLICA SOLO PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS.** https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%201607%20DE%202002.pdf	N/A				
OBJETO DEL CONTRATO:	Prestación del servicio de alimentación servida a un grupo de estudiantes previamente seleccionado en el Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.				

PLAZO DE EJECUCIÓN:	285 días calendario, a partir de la firma del acta de inicio con previa aprobación de pólizas de la entidad, sin superar la vigencia a diciembre 31 de 2026 o hasta agotar el presupuesto.
CUANTÍA DEL CONTRATO (**LETRA Y NÚMERO)**	El valor estimado corresponde a Quinientos treinta y cinco millones de pesos ($535,000,000) IVA INCLUIDO.
FORMA DE PAGO:	Pagos parciales mensuales dependiendo de la cantidad de alimentación servida mensual y previa certificación del supervisor del contrato sobre el cumplimiento de requisitos. Sujeto al PAC de la Institución. En todo caso, el pago se hará treinta (30) días posteriores a la fecha de radicación de la factura con todos los documentos requeridos.
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Instalaciones del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid de las diferentes sedes en las cuales se preste servicio educativo.
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:	Selección Abreviada - Subasta inversa.
GARANTÍAS:	**Póliza de seriedad de la oferta**, por un valor de 10% del presupuesto oficial del contrato y la vigencia será por noventa (90) días. **Póliza de Cumplimiento del contrato y cláusula penal,** en cuantía equivalente como mínimo, al quince por ciento (15%) del valor del contrato, por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más. **Póliza de calidad del servicio,** en cuantía equivalente como mínimo, al quince por ciento (15%) del valor del contrato, por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más. **Seguro de responsabilidad civil extracontractual,** por un valor no inferior al 200 SMLMV y por el plazo del contrato más

	cuatro (4) meses. **Póliza de pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones del personal:** Para garantizar el cumplimiento y pago de las obligaciones referentes a salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales con sus trabajadores, EL CONTRATISTA deberá constituir una póliza equivalente al 15% del valor total del presente contrato, con una vigencia igual a la del mismo y tres (3) años más.
SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR (**NOMBRE, DOCUMENTO, CORREO Y CARGO)**	Supervisión Colegiada, Luz Mery León Vasco CC. 43568652, lmleon@elpoli.edu.co, profesional universitaria (e) en la Dirección de Bienestar Institucional e Interacción Social, Isabel Cristina Cano Ramírez, C.C. 1128279978, isabelcanor@elpoli.edu.co, profesional especializada, en el Centro Regional Oriente - Rionegro y Andrés Felipe Gómez Arroyo, C.C. 1040365938, afgomez@elpoli.edu.co, profesional especializado, Centro Regional Urabá – Apartadó.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN Y SU CORRESPONDIENTE JUSTIFICACIÓN.

En el PCJIC, al igual que en el resto del Departamento de Antioquia, la inseguridad alimentaria y nutricional, está asociada con factores de disponibilidad y acceso permanente a los alimentos; con las condiciones económicas de los hogares, con el consumo de los alimentos, su calidad e inocuidad y el aprovechamiento de los mismos; igualmente a situaciones condicionadas por las prácticas agropecuarias, las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos, así como a una serie de factores de carácter económico, social, cultural y político, que no permiten que las familias cuenten con los alimentos suficientes para garantizar su seguridad alimentaria.

Según el informe del Ministerio de Educación presentado en 2012, una de las causas de la deserción estudiantil en el país se fundamenta en las dificultades económicas. Buena

parte de la población estudiantil del PCJIC pertenece a estratos 1 y 2 y sus fuentes de ingreso económico provienen de los padres, cuyos ingresos familiares oscilan entre 1 y 2 salarios mínimos según el fichaje psicosocial del que la Institución realiza semestre a semestre. De igual forma, muchos estudiantes provienen de otros municipios ya sea que viajen o estén radicados en la ciudad, lo que puede aumentar los costos de vida y ser un factor de vulnerabilidad para que la deserción se presente.

Según la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) realizada por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), los factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con los establecimientos educativos y las condiciones de la oferta, las diferencias entre regiones y zonas, y también con variables del contexto social, los hogares y los niños. Así mismo, los resultados de la ENDE muestran la importancia de apoyos educativos como transporte, alimentación y gratuidad.

El Consejo Directivo, a través del Acuerdo No. 11 del 21 de abril del 2008, creó el programa del Fondo Alimentario “Luís Fernando Montoya”, estableciendo que los recursos económicos para su funcionamiento serán los provenientes de la devolución del IVA, de los cuales la Dirección de Bienestar Institucional e Interacción Social tiene asignados el 50% del recaudo para el fondo alimentario y servicios estudiantiles, acorde con las disposiciones del Acuerdo Directivo 14 de 2016.

Para la ejecución del programa, será la Dirección de Bienestar Institucional e Interacción Social quien se encargue, dado que sus políticas están encausadas a la disminución la deserción estudiantil asociada a factores socioeconómicos, el fomento de estrategias de permanencia y el mejoramiento de la calidad de vida de los estudiantes en el campus universitario.

El programa cuenta con una reglamentación para administración y asignación del beneficio, expresada en el Acuerdo Directivo 11 de 2008, “*Por el cual se crea el Fondo Alimentario “L u i s Fe r n a n d o M o n t o y a” del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid”,* Resolución Rectoral 0479 de 2012 y Resolución Rectoral 0584 de 2015. Adicional, en consonancia con el Acuerdo Directivo 05 de 2017, en su Artículo 6, tercera viñeta tiene la Dirección de Bienestar Institucional e Interacción Social la responsabilidad de dar lineamientos sobre el funcionamiento de los programas, en un documento que refieren las consideraciones específicas del servicio de alimentación.

Es pertinente mencionar que esta contratación responde a la necesidad institucional de garantizar un servicio oportuno y de calidad, enmarcado en las políticas de bienestar universitario y orientado a favorecer la permanencia académica y el adecuado desempeño integral de los estudiantes beneficiarios.

Si bien el objeto contractual se centra en el suministro del servicio de alimentación, resulta relevante destacar que la institución no tiene la intención de agotar el cumplimiento de dicho objeto como tal sino también de exigir del eventual proveedor la experiencia en la planeación y ejecución de programas y políticas de alimentación y nutrición, constituyendo un valor agregado, en la medida en que permite una estructuración más técnica y equilibrada del servicio, con impactos positivos en la calidad nutricional de los alimentos suministrados.

Dicha experiencia facilita la adopción de criterios nutricionales adecuados en la elaboración de menús, la selección de insumos y la distribución de raciones, contribuyendo a que el servicio trascienda el cumplimiento mínimo del suministro y se consolide como una herramienta de apoyo al bienestar estudiantil. Asimismo, este conocimiento especializado favorece la implementación de buenas prácticas en materia de seguridad alimentaria, inocuidad y mejora continua del servicio.

En este contexto, contar con un proveedor que, además de cumplir con las condiciones mínimas exigidas, acredite experiencia en la formulación o ejecución de programas de alimentación y nutrición representa un elemento diferenciador que fortalece el logro de los fines institucionales, optimiza el impacto del servicio contratado y contribuye a una mejor atención de la población estudiantil, sin que ello implique una restricción a la pluralidad de oferentes ni la configuración de un requisito habilitante.

Cada uno de los ajustes para la selección se ha realizado tomando en cuenta la dinámica de funcionamiento del programa y la necesidad de utilizar sus recursos de manera eficiente, normatividad que puede ser actualizada en el momento que la Institución determine.

Cada semestre, de acuerdo a los términos de referencia establecidos en la normativa Institucional, se abre convocatoria para que los estudiantes que cumplen con los requisitos puedan realizar su postulación. El promedio de estudiantes que se presentan a la convocatoria es de 2500 por semestre, de los cuales aproximadamente el 70% cumple con requisitos para hacer parte del programa, asignación que se realiza de acuerdo a la Resolución Rectoral 0584 de 2015 y a la Política de Bienestar Institucional.

El servicio se prestará en las Instalaciones del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid de las diferentes sedes en las cuales se preste servicio educativo: sedes Medellín, Carrera 48 No. 7 – 151, Centro Regional Oriente (Rionegro), Calle 41 50a-324 Centro Regional Urabá (Apartadó), Corregimiento El Reposo.

El servicio de alimentación será suministrado dentro del periodo de los calendarios académicos de los semestre 2026-1 y 2026-2, con una suspensión del servicio en el periodo de receso de mitad de año; lo anterior, no implica necesariamente que con el

inicio del semestre empiece a otorgarse el servicio de alimentación, dado que previamente, una vez iniciado el semestre, se debe adelantar el procedimiento para definir los beneficiarios del fondo para el semestre respectivo y de agotarse el recurso inicial se solicitará una adición que no supere el 50% del presupuesto inicial

El número de estudiantes beneficiarios del servicio del Fondo Alimentario, se definirá según el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución Rectoral No 584 del 2015. En la medida de que haya cupos disponibles se ingresarán nuevos beneficiarios a cada sede.

Se anexa cuadro histórico de atenciones realizadas a estudiantes desde los años 2022 a 2025-2

ESTUDIANTES BENEFICIADOS					
AÑO	SEMESTRE	MEDELLÍN	RIONEGRO	APARTADÓ	TOTAL
2022	I	279	42	118	439
	II	285	71	280	636
2023	I	768	114	336	1218
	II	382	182	345	909
2024	I	368	194	344	906
	II	370	174	386	930
2025	I	380	107	431	918
	II	712	123	530	1365
TOTAL		3544	1007	2770	7321

Ahora bien, el valor del presupuesto oficial del presente proceso de contratación se obtuvo de proyectar el presupuesto de la vigencia anterior y con incremento del 7% según proyección de fin año 2025.

De igual forma, es importante mencionar que la ejecución del presupuesto de esta contratación se ejecutará “tipo bolsa” o “monto agotable”[1], lo cual significa que el valor del contrato se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial, pero que el valor ejecutado final corresponderá a las necesidades que se soliciten de acuerdo con la cantidad de

[1] Concepto C – 163 de 2024 emitido por CCE: “*La figura del “contrato por monto agotable” no existe en las leyes civiles y comerciales ni en el EGCAP como una figura contractual típica ni atípica, pues puede corresponder a un contrato de suministro o de obra, donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios, conforme a unos valores asignados, que son objeto del negocio y que se entregan a la entidad, durante el plazo de ejecución del contrato, sin exceder el valor o presupuesto oficial asignado por la entidad contratante para el efecto. En este contexto, se encuentra más relacionada con el establecimiento de la forma de pago. Sin perjuicio de lo anterior, la estructuración del precio del contrato y la forma de pago a precios unitarios, según la demanda de obras, bienes o servicios requeridos por la entidad contratante durante el plazo del contrato, sin exceder el presupuesto oficial, es una modalidad de pacto contractual admisible en el contrato estatal que puede utilizarse por las entidades públicas.*

estudiantes que cumplan las condiciones para ser beneficiarios del servicio de alimentación, así como con las indicaciones dadas por el supervisor.

Por lo tanto, el valor unitario de cada necesidad será la ofertada, pero la cantidad dependerá de la ejecución final. En caso de requerirse alguna modificación a la alimentación y la misma modifique a su vez el valor fijado para una alimentación, la misma debe ser avalada previamente por el Supervisor y deberá garantizarse la mejor relación costo – beneficio.

2. CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS – UNSPSC

TABLA 1 CLASIFICACIÓN UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
Servicio Suministro de alimentos (Servicios de comida para llevar y a domicilio)	90000000	90100000	90101800	90101802 90101801
Servicios de Banquetes y Catering	90000000	90100000	90101600	90101603
Planeación y programación de políticas de alimentación y nutrición	93000000	93130000	93131600	93131600

ESTUDIO DEL SECTOR

3.1 FACTOR LEGAL.

El Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid, como Establecimiento Público prestador del servicio público de educación de carácter Departamental para la adquisición de sus bienes, servicios y ejecución de obras se rige por la ley 80 de 1993 y normas que la adicionen o complementen.

En lo relativo al servicio que se pretende obtener para satisfacer la necesidad descrita, se ha determinado adelantar el proceso de subasta inversa, en atención al tipo de bien y servicio que se pretende recibir, por ser este de características técnicas uniformes. Como adelante se mostrará, está es la manera, según la ley, como se deben adquirir estos bienes y servicios, por lo tanto, es deber de la institución acogerse la misma para satisfacer la necesidad de alimentación de los estudiantes.

3.2 FACTOR COMERCIAL.

Desde esta perspectiva se pondrá en contexto históricamente como se ha adquirido este bien o servicio por parte de la institución, pero también se dará a conocer como ha sido el modo de adquisición en otras entidades de la misma naturaleza de la institución. Lo cual demuestra la forma en cómo se adquieren estos servicios.

3.3 FACTOR FINANCIERO

Cinco años después de la pandemia, la economía colombiana ha convergido hacia un nuevo equilibrio de crecimiento potencial más bajo (2,5%–2,8% vs. 3,7% prepandemia), inflación alrededor del 5%, tasas de interés más altas, prima de riesgo superior a la de sus pares en la región y tasa de inversión cerca de sus mínimos de este siglo.

De esta forma, en la primera parte de esta década Colombia debilitó su posición relativa en la región en variables claves para el crecimiento de largo plazo: el país llega al entretiempo perdiendo el partido de la inversión.

- Proyecciones 2026

Proyectamos que los primeros minutos del segundo tiempo se mantendrán las tendencias. Prevemos que el crecimiento se mantendrá en 2,8%, consistente con la recuperación observada desde 2023, pero aún por debajo del dinamismo prepandemia. La economía repetirá el libreto del primer tiempo: un consumo privado robusto, una inversión insuficiente y un aporte negativo del sector externo.

El Banco de la República mantendrá una postura contractiva en su tasa de interés, llevándola de 9,25% a 9,75%, en respuesta a una inflación estable alrededor del 5% y a presiones tales como el posible incremento desproporcionado del salario mínimo, el déficit local de gas y el encarecimiento de bienes impulsado por el alto consumo.

El déficit fiscal sería de 6,9% del PIB en 2025 y de 7,6% del PIB en 2026, con un déficit primario superior al 3% del PIB que mantendrá la presión sobre la deuda pública. Aunque las operaciones de manejo de deuda del Ministerio de Hacienda podrían aliviar temporalmente la presión, la deuda seguirá requiriendo ajustes estructurales tanto en ingresos como en gastos. Bajo este contexto, la curva de rendimientos de los TES en tasa fija seguirá en dos dígitos en 2026.

El déficit en cuenta corriente aumentará de 2,5% del PIB en 2025 a 2,8% del PIB en 2026, debido a la ampliación del déficit comercial, pero continuará por debajo de su promedio prepandemia. La tasa de cambio terminaría 2025 en $3.750 y se cotizaría el próximo año

en el rango $3.550–$4.150, con alta volatilidad en el periodo preelectoral y un cierre cercano a $3.790.

- Los cinco retos del segundo tiempo (2026–2030)

A todo esto, se suma un elemento determinante que introduce gran incertidumbre en cualquier ejercicio de proyección económica: en 2026 habrá un cambio de gobierno, un "nuevo técnico" que podrá modificar la táctica y definir si el país inicia su remontada o profundiza el rezago.

El principal reto del nuevo director técnico es sin duda recuperar la inversión, semilla del crecimiento. Sin inversión no hay crecimiento futuro, ni provisión adecuada de bienes públicos, ni bienestar. Las cifras confirman el rezago: la inversión equivale al 17,5% del PIB, el nivel mínimo en dos décadas.

Reto 1. Seguridad física y regulatoria
En Colombia, los factores que hoy limitan la inversión van mucho más allá de las variables macroeconómicas. La creciente complejidad regulatoria y el deterioro del orden público están configurando un entorno en el que emprender, operar e invertir resulta cada vez más difícil. El país produce cerca de 20 normas por semana, mientras los actos de terrorismo y los secuestros alcanzan máximos recientes.

Reto 2. Sostenibilidad fiscal
Entre 2019 y 2025, los gastos del Gobierno Nacional Central (GNC) aumentaron cinco veces más que sus ingresos, muy por encima del promedio de la región. Colombia necesita realizar un ajuste fiscal de entre 3 y 4 puntos del PIB para cumplir la regla fiscal en 2028.

Reto 3. Soberanía energética costo-eficiente
El país enfrenta riesgos de racionamiento eléctrico y una dependencia creciente de gas importado. La oferta eléctrica está al límite: se proyecta un déficit de 3,6% en 2027, 55% de los proyectos de transmisión están retrasados y las comercializadoras deben $6,2 billones, mientras la caída en la producción local de gas podría elevar las importaciones hasta el 50% en 2030.

Reto 4. Adaptación al entorno de tasas altas
El escenario central de mercado apunta a que las tasas de interés se mantendrán en niveles relativamente altos tanto a nivel internacional como local, configurando un nuevo equilibrio financiero más exigente, al tiempo que aumenta el costo de capital. Por ejemplo, según el Plan Maestro de Transporte Intermodal (PMTI), las necesidades de inversión en infraestructura multimodal para 2023-2035 ascienden a 146 billones de pesos.

Reto 5. Competitividad exportadora
En medio de la reconfiguración del comercio global, Colombia sigue rezagada en exportaciones. Mientras Perú, Brasil, Chile y México registraron crecimientos anuales compuestos superiores al 3% en la última década, Colombia fue la excepción: sus exportaciones cayeron, en promedio, 1% anual.

https://investigaciones.corfi.com/macroeconomia-y-mercados/informe-anual/perspectivas-economicas-2026-vamos-por-la-remontada/informe_1740411

En 2026, el crecimiento económico de Colombia estará liderado especialmente por las actividades vinculadas a los servicios, apoyadas en un gasto de los hogares que se mantendrá dinámico gracias al buen desempeño del mercado laboral y al flujo de remesas.

El comercio, transporte, alojamiento y comidas se consolidarán como motores de la economía, mientras que los servicios financieros, profesionales y públicos registrarán un avance sostenido. El agro también mostrará ritmos de avance sólidos.

A la par, ramas rezagadas en años recientes, como construcción e industria, comenzarán un proceso de recuperación más visible. Las tasas de interés más bajas y unas expectativas más favorables para el próximo cuatrienio, podrían favorecer el repunte de la construcción, mientras que la industria manufacturera se verá favorecida por una demanda interna de bienes durables en aumento.

- Agroindustria: desde el mercado local llegan vientos a favor para el sector

La recuperación de la industria de alimentos procesados continuará generando un impulso para muchos sectores del agro. Tras un período desafiante, marcado por la fuerte inflación de alimentos que vivió el país, una mayor estabilidad en los precios ha permitido que, ante el buen desempeño del comercio y el consumo, la industria de alimentos procesados vuelva a despegar. Esto representa buenas noticias para numerosos cultivos y productos pecuarios, cuyo desempeño depende de las compras realizadas por la industria.

Mayor consumo de alimentos para 2026: nuestra gerencia del sector comercio proyecta un crecimiento real del 4,3 % en el consumo de alimentos, y del 4,6 % para 2026.

TRM y PIB global, en la mira de los agroexportadores: las preocupaciones sobre el crecimiento global y el debilitamiento generalizado del dólar representan dos grandes retos para las exportaciones del sector agropecuario y agroindustrial el próximo año.

El agro se desaceleró en el 2T25: la disminución del PIB cafetero provocó que el PIB del sector agropecuario pasara de crecer 6,8 % en el primer trimestre al 3,8 % en el segundo trimestre de este año. Aun así, el sector se destaca por la continuidad de su crecimiento. Proyecciones de crecimiento PIB: para 2025 y 2026 se proyecta un crecimiento real del PIB del sector agropecuario del 4,5 % y 3,1 %, respectivamente. Ambas cifras superan la proyección del PIB nacional.
https://www.bancolombia.com/empresas/capital-inteligente/actualidad-economica-sectorial/perspectivas-sectoriales-colombia-2026

3.5 ESTUDIO DE LA DEMANDA

Sobre el histórico de contratos iguales o parecidos al que se pretende celebrar, su valor y objeto, se tiene:

El Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid, ha celebrado en pasadas vigencias contratos con objetos de este tipo, los cuales se han desarrollado adecuadamente y de conformidad con lo esperado por la entidad, así:

CONTRATO	MODAL CONTRATO	N°. CONTRATO	VALOR MENSUAL	PLAZO
Industrias Alimenticias Enripan	Selección Abreviada Subasta Inversa	54760-2025	$501.378.930	120 días
Industrias Alimenticias Enripan	Selección Abreviada Subasta Inversa	54026-2024	$479.216.135.	105 días
Industrias Alimenticias Enripan	Selección Abreviada Subasta Inversa	53806-2024	$ 330.554.306	118 días
Gesinco	Selección Abreviada Subasta Inversa	15414-2023	$ 250.000.000	60 días
Industrias Alimenticias Enripan	Selección Abreviada Subasta Inversa	52976-2022	$ 203.135.700	9 meses

Otras entidades que han contratado objeto similar:

ENTIDAD	MODALIDAD CONTRATO	N°. DEL PROCESO	VALOR	PLAZO
Distrito Especial De Ciencia Tecnología E Innovación De Medellín	Selección Abreviada Subasta Inversa	0009015589	$ 2.260.780.955	9 meses
Institución Universitaria Pascual Bravo	Selección Abreviada Subasta Inversa	SIE 002 DE 2025	$181.421.067	7 meses
Instituto Municipal de Deporte y Recreación de Bello	Selección Abreviada Subasta Inversa	SA-SI-002-2025	503.800.176	211 días



	Instituto Municipal de Deporte y Recreación de Bello	SA-SI-002-2025 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOS EVENTOS DEPORTIVOS, RECREATIVOS Y DE ACTIVIDAD FÍSICA DEL INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTES Y RECREACIÓN DE BELLO - INDERBELLO (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	13/05/2025 11:37 AM (UTC -5 horas)	19/05/2025 12:00 PM (UTC -5 horas)	503.800.176 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA TECNOLOGIA E INNOVACION DE MEDELLIN	0009015589 (Presentación de oferta)	Prestar el servicio de alimentación para diferentes eventos. (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	5/03/2025 4:57 PM (UTC -5 horas)	14/03/2025 9:00 AM (UTC -5 horas)	2.260.780.955 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	Institución Universitaria Pascual Bravo COMPRADOR	SIE 002 DE 2025 (Presentación de oferta)	Suministro de alimentación por demanda para el semillero preparatorio "Conexión Bravo" de la comuna 3 Manrique y comuna 4 Aranjuez, orientado a facilitar el acceso a la educación superior mediante un	Presentación de oferta	10/03/2025 2:07 PM (UTC -5 horas)	14/03/2025 8:00 AM (UTC -5 horas)	181.421.067 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle

Del análisis de la demanda de procesos de contratación, se encuentra:

- Que el POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID, ha contratado los servicios requeridos de entrega de alimentos a un grupo de estudiantes en la institución.
- Que otras instituciones también han contratado el servicio de alimentación a través de convocatoria pública.

3.6 ESTUDIO DEL MERCADO:

Para contemplar el presupuesto oficial del presente proceso, se enviaron varias invitaciones a diferentes empresas del sector para que presentaran la respectiva cotización de los servicios requeridos. Luego de obtenidas 3 cotizaciones, se realiza el siguiente análisis:

Servicio	Sede	Proveedor 1	Proveedor 2	Proveedor 3	Media
Almuerzo	Medellín	$ 30.700	$ 28.000	$ 28.512	$ 29.071
	Apartadó	$ 30.700	$ 35.000	$ 28.512	$ 31.404
	Rionegro	$ 30.700	$ 35.000	$28.512	$ 31.404
Refrigerio	Medellín	$ 25.500	$ 23.500	$17.717	$ 22.239
	Apartadó	$ 25.500	$ 26.000	$17.717	$ 23.072
	Rionegro	$ 25.500	$ 26.000	$17.717	$ 23.072

* Se aplica media/promedio para cada ítem, con lo cual los precios del contrato son los expuestos.

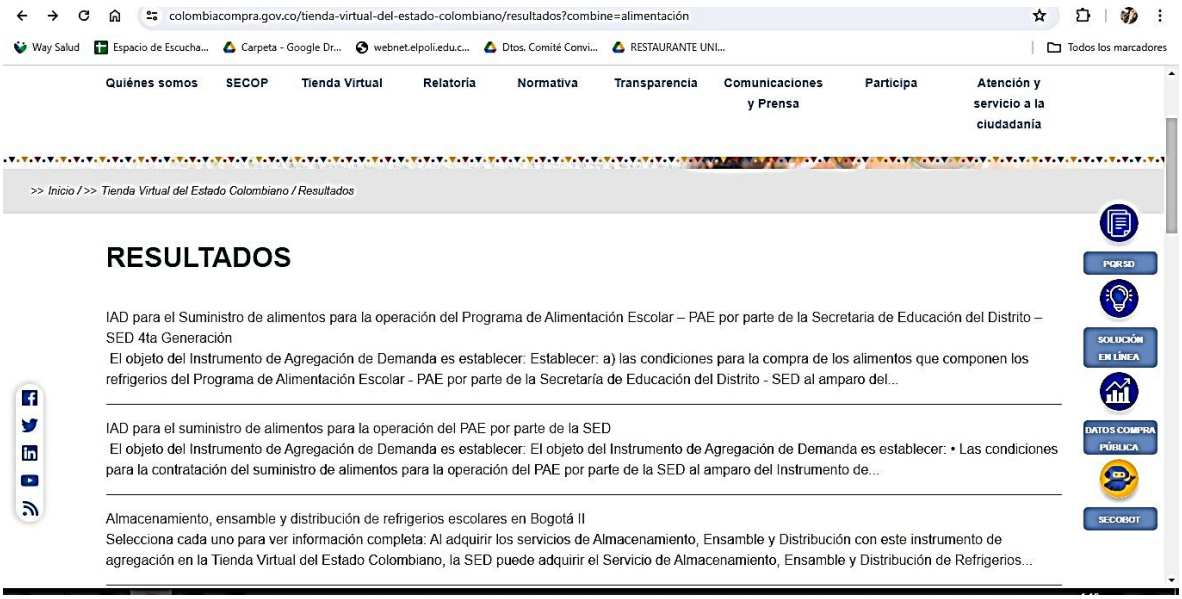
Es importante mencionar que para la ejecución del presupuesto de la contratación pretendida, el mismo se ejecutará "tipo bolsa" o "monto agotable"[2], lo cual significa que el valor del contrato se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial, pero que el valor ejecutado final corresponderá a las necesidades que se soliciten de acuerdo con la cantidad de estudiantes que cumplan las condiciones para ser beneficiarios del servicio de alimentación, así como con las indicaciones dadas por el supervisor.

Por lo tanto, el valor unitario de cada necesidad será la ofertada, pero la cantidad dependerá de la ejecución final. En caso de requerirse alguna modificación a la alimentación y la misma modifique a su vez el valor fijado para una alimentación, la misma debe ser avalada previamente por el Supervisor y deberá garantizarse la mejor relación costo – beneficio.

3.7. CONSULTA EN EL ACUERDO MARCO DE PRECIOS - TIENDA VIRTUAL.

De igual manera, en el ejercicio del estudio de mercado se realizó consulta en la Tienda Virtual del Estado Colombiano de la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, cuyo resultado no fue satisfactorio, debido a que lo arrojado no cumple con el objeto del presente contrato toda vez que la información hallada se encuentra relacionada con la operación del PAE, la cual opera de manera muy diferente con el objeto del contrato que se pretende desarrollar, ya que normalmente en los contratos del PAE se pretende las adquisiciones de los alimentos, mientras que la el Politécnico pretende adquirir las raciones ya elaboradas, no alimentos para preparación; es necesario aclarar que las manipuladoras de alimentos que se están requiriendo, no son para preparación de los alimentos, sino para la gestión del servido de los mismos en las instalaciones, a continuación se adjunta evidencia:

[2] Concepto C – 163 de 2024 emitido por CCE: "*La figura del "contrato por monto agotable" no existe en las leyes civiles y comerciales ni en el EGCAP como una figura contractual típica ni atípica, pues puede corresponder a un contrato de suministro o de obra, donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios, conforme a unos valores asignados, que son objeto del negocio y que se entregan a la entidad, durante el plazo de ejecución del contrato, sin exceder el valor o presupuesto oficial asignado por la entidad contratante para el efecto. En este contexto, se encuentra más relacionada con el establecimiento de la forma de pago. Sin perjuicio de lo anterior, la estructuración del precio del contrato y la forma de pago a precios unitarios, según la demanda de obras, bienes o servicios requeridos por la entidad contratante durante el plazo del contrato, sin exceder el presupuesto oficial, es una modalidad de pacto contractual admisible en el contrato estatal que puede utilizarse por las entidades públicas.*



3. ACTIVIDADES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES.

A- ACTIVIDADES:

1- Proveer el servicio de alimentación de acuerdo a los términos establecidos, respetando siempre la calidad y la cantidad de los alimentos y lo ordenado en la Resolución 2674 de 2013; que establece los requisitos sanitarios para la cadena alimenticia; así como demás normativa vigente en la materia.

2- Hacer entrega oportuna de los alimentos en los lugares y horarios requeridos ajustados a las dinámicas institucionales en cada una de las sedes, de acuerdo con las instrucciones del supervisor del contrato.

3- El menú de la alimentación se va a convenir semanalmente por escrito entre la supervisión del contrato y/o el apoyo técnico designado y el nutricionista de la empresa, se validará los jueves de cada semana. Estará sujeto a las reglamentaciones nutricionales consignadas en la normatividad colombiana vigente Resolución 810 de 2021.

4- El almuerzo será servido a los estudiantes en los recipientes suministrados, siguiendo los parámetros sanitarios resueltos en la resolución 2674 de 2013 y resolución 683 de 2012 (requisitos sanitarios a cumplir en materiales objetos y envases para alimentos transportados). Recipiente plástico con tapa con las siguientes dimensiones mínimas: Alto 8 cm, largo 22 cm y ancho 15 cm.

Imagen de referencia:



5- El refrigerio será servido a los estudiantes empacado, resolución 683 de 2012 (requisitos sanitarios a cumplir en materiales objetos y envases para alimentos transportados).

6- Presentar informes escritos diarios con registros fotográficos de las cantidades suministradas en cada sede y presentar previa a la facturación, informe con relación a pedidos, cantidades entregadas y demás información solicitados por la supervisión.

7- Disponer de 1 equipo portátil, puerto Internet, conectividad inalámbrica o por módem a Internet la sede Medellín, y un (1) equipo con las mismas especificaciones en cada sede.

8- Disponer de un software especializado de gestión alimentaria, el cual permita la administración integral del servicio, incluyendo como mínimo la gestión de pedidos, la identificación de los usuarios beneficiarios y el registro en tiempo real de las entregas realizadas por sede y jornada. Dicho sistema deberá permitir el control de prefacturación, así como la conciliación automática de las mismas frente a los servicios efectivamente prestados, garantizando trazabilidad, transparencia y oportunidad en la información para efectos de supervisión, control y pago. El software deberá encontrarse operativo desde el inicio de la ejecución contractual y estar disponible para consulta del supervisor del contrato cuando así se requiera.

9- Se ha de propiciar un (1) digitador por cada sede y mínimo 2 (dos) manipuladores de alimentos más para la entrega adecuada de los complementos, esto se requiere diariamente al momento de la entrega, los requisitos se encuentran con el personal mínimo requerido.

10- En las sedes en las que no está el programa computarizado, la entrega de los complementos se hará según instrucciones del supervisor del contrato y de acuerdo al recurso humano disponible en la sede, preferiblemente quien lidere los temas de Bienestar, según la dinámica empleada para dicha actividad, el proveedor se encargará de suministrar los recursos para la logística.

11- Supervisar la recolección de los residuos y el retiro de los mismos de la Institución en los casos en los cuales, por motivos de fuerza mayor, se tengan que entregar los alimentos en contenedores diferentes a los solicitados en las condiciones técnicas. Labor que es realizada de acuerdo al plan de manejo de residuos de la Institución, por el personal de aseo y mantenimiento.

12- Llegar como mínimo una hora antes del inicio de la prestación del servicio diario para verificar la logística necesaria: chequear aseo, alimentos, funcionamiento de los equipos, conectividad, entre otros. FBI42 Formato de Seguimiento semanal.

13- Presentar los planes de contingencia que garanticen la prestación del servicio y la entrega de los complementos a los beneficiarios en los mismos días y horarios previstos, reemplazo de alimentos con presentación inadecuada, derrames, entre otras situaciones que se puedan presentar, sin afectar a los usuarios del programa.

14- Cambiar el menú en caso de ser necesario y solicitado por el supervisor, según la aceptabilidad por parte de los estudiantes frente a las preparaciones y productos ofrecidos. Lo cual estará sujeto a la reunión semanal de verificación de minuta, donde en el acta se exprese los cambios hechos a la minuta por reclamaciones o aceptabilidad de los usuarios.

15- No repetir más de dos veces una misma preparación en el ciclo de menús entregado semanalmente por Sede, pactado con el director, exceptuando en los casos del arroz blanco, papa, plátano o aquellos productos que son base de la alimentación en cada una de las sedes y/o instalaciones donde se presta el servicio.

16- Las bebidas deben ser entregadas en vasos que no sean de vidrio o, en su defecto, en un contenedor biodegradable, respetando las unidades de medida pactadas en el pliego de condiciones, condición que puede variar de acuerdo a la dinámica de cada sede, según criterio del supervisor del contrato.

17- Disponer toda la logística necesaria para servir los alimentos, en recipientes en el sitio de prestación del servicio, contando con las herramientas de medida requeridas para garantizar que las cantidades y pesos solicitados en las minutas se cumpla, asegurando las condiciones de limpieza y desinfección de dichos elementos, a través de registros evidenciables que en cualquier momento del contrato pueden ser auditados por el supervisor.

18- Durante los tiempos definidos por la institución para la prestación del servicio, el operador sólo puede servir a los usuarios del programa en los recipientes para tal fin. Pasado el tiempo de servicio del programa por parte de los usuarios registrados o por circunstancias que considere el Supervisor, se pueden servir y entregar los alimentos restantes a los estudiantes que estén dispuestos a consumirlos hasta agotar la existencia, registrando a estos estudiantes en el sistema y respetando las cantidades pactadas en la minuta, correspondientes al pedido del día. Lo anterior, previa autorización del Supervisor.

19- De común acuerdo con la supervisión del contrato, estar prestos a concertar actividades que, en la prestación del servicio de alimentación, como condición de bienestar multiestamentaria, beneficien a la comunidad, sin afectar el equilibrio contractual y de acuerdo a las posibilidades de cada sede, según su dinámica.

20- Diseñar el menú avalado por el profesional titulado en nutrición o Ingeniero de alimentos, que cumpla los parámetros conforme a lo estipulado por la Institución,

para tres semanas de lunes a viernes en la sede Medellín para un total de una minuta patrón de 15 menús diferentes, para los almuerzos y refrigerios con base a la minuta patrón presentada por la Institución, condiciones que pueden variar de acuerdo a la dinámica de la sede. Todo lo anterior, deberá tener aprobación de la supervisión. El diseño del menú deberá entregarse cada viernes para saber la rotación de la semana. Dicha minuta deberá estar complementada con las valoraciones nutricionales de cada una de las porciones.

21- El complemento alimentario se distribuirá en cada sede de acuerdo a los horarios definidos por el supervisor para la prestación del servicio, según las necesidades Institucionales, horarios que le serán informados al contratista para organizar su logística.

22- En razón de la adecuada prestación del servicio, cuando las condiciones Institucionales cambien, la Institución podrá redefinir nuevos horarios, los cuales se avisarán al operador prudentemente para que organice los aspectos logísticos, tomando en cuenta que la prestación del servicio educativo en la Institución se realiza de lunes a domingo entre las 6hrs y las 22hrs.

23- En caso de que haya escasez de cosecha o dificultad con la obtención de algún producto se debe de reemplazar por otro de igual o mejor calidad, avisando con antelación al supervisor del contrato.

24- En caso de un nuevo confinamiento por pandemia o cualquier otro motivo que por fuerza mayor lleve a la comunidad académica a recibir sus clases en virtualidad por un período superior a un mes, se han de tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a. Para las entregas domiciliarias de los paquetes alimentarios, el Contratista deberá tener vehículo certificado para entrega de alimentos por la Secretaría de Salud, para lo cual deberá presentar el acta de aptitud para transporte de alimentos con periodicidad anual y con puntajes superiores al 80% de cumplimiento)

b. El paquete alimentario solo se debe entregar al estudiante beneficiario, previa verificación de documento de identidad, se debe hacer firmar por el estudiante la respectiva planilla y tomar los registros fotográficos necesarios.

c. Las entregas se realizan dos veces al mes por cada estudiante y sí hay dificultad en el acceso a la residencia, se ha de concertar previamente con el estudiante un lugar de encuentro cercano a la misma, de manera que se garantice la entrega del beneficio al estudiante.

25- El servicio de alimentación en sitio se va a servir de la siguiente manera: En la sede Medellín se prestará servicio entre los días lunes a viernes, y en las sedes Rionegro y Apartadó se prestará el servicio entre los días lunes al sábado.

26- Contar con los certificados de fumigación necesarios en el/los sitios donde se prestará el servicio.

27- Dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020; modificada por la Ley 2311 de 2023 y demás normas posteriores, donde se garantice la promoción a participación de pequeños productores agropecuarios, agricultura campesina familiar o comunitaria en la compra de los alimentos.

28- Los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos y materias primas que serán usados en los servicios de alimentación en cada una de las sedes, deberán cumplir con el Acta de concepto de aptitud Sanitaria para transporte de alimentos, dado por la secretaria Seccional Municipal de Salud y obtener un puntaje superior al 80% de cumplimiento.

B- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: A continuación, se describe la minuta patrón para la alimentación diaria preparada y las cantidades aproximadas que debe de contener cada preparación a servir, dejando en claro, que se pagarán por ración o plato servido, sin exceder la disponibilidad presupuestal. Los alimentos deben tener una alta calidad nutricional, organoléptica y microbiológica y distribuirse con una adecuada atención a los beneficiarios.

Nota: Semanalmente, los menús serán diseñados, teniendo en cuenta los elementos y las unidades de medida de la ficha técnica, que a continuación se describen.

ANEXO FICHA TÉCNICA

ALMUERZOS SEDES POBLADO, RIONEGRO Y APARTADÓ	
DESCRIPCIÓN	**UNIDAD MEDIDA**
SOPA O SUSTITUTO (de común acuerdo con la supervisión del contrato)	220 gr cocida de sólido, el cual puede estar compuesto por plátanos, tubérculos, leguminosas, cereales y verduras, o sustituto que puede ser variedad de vegetales y/o tubérculos en preparación variada en seco.
PROTEÍNA (Pollo, res, cerdo, pescado)	110 gr en crudo, (cuando sea pollo, sólo usar pechuga o contra muslo)
ARROZ	100 gr en cocido
ENERGÉTICO – COMPLEMENTO (Guarnición)	100 gr en cocido (papas, yuca, plátanos)
	40gr energéticos con base de harinas.
VERDURA	100 gr, de estos se deben ofrecer en ensalada 70gr y 30gr en otras

	preparaciones (arroz, sustituto de sopas, energéticos)
BEBIDA (Jugo y/o leche)	200 cc
POSTRE	30 gr

REFRIGERIOS SEDES POBLADO, RIONEGRO Y APARTADÓ	
DESCRIPCION	**UNIDAD MEDIDA**
PROTEINA, QUESO O SUSTITUTO (carnes frías, diferentes tipos de quesos o huevo en variedad de preparaciones)	90 gr en crudo.
CEREALES	Un total de 90 gr: 60 gr en cocido más cereal adicional de 30 gr
GRASA	1 sachet de salsa con cada refrigerio de 8 a 10gr.
BEBIDA (Jugo y/o lácteo)	200 cc de bebida
FRUTA	1 unidad de 110 gr adicional a la contenida en el jugo.
POSTRE	30 gr

NOTAS DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nota 1: Las cantidades y entregas de los pedidos de los diversos tipos de complementos alimentarios (refrigerios y almuerzos) por días en cada una de las sedes, estarán sujetos a la dinámica institucional de horarios en cada una de ellas y los filtros aplicados en el programa, por lo tanto, puede variar o cancelarse un pedido de un horario determinado, de acuerdo a la demanda; la cancelación se podrá realizar con una anticipación de 72 horas, o en un tiempo menor en común acuerdo con el proveedor cuando la situación así lo demande.

Nota 2: Una vez adjudicado el contrato, el contratista debe realizar las adecuaciones pertinentes a los lugares de distribución de alimentos, de acuerdo a las disposiciones sanitarias de ley, las cuales deben estar tres días hábiles antes del inicio de la prestación de servicio, fecha de inicio que será informada con el supervisor del contrato.

Nota 3: El servicio de alimentación y las cantidades están sujetos a condiciones de normalidad académica en las diferentes Sedes, los horarios se concertarán según la demanda de beneficiarios en concertación con el coordinador.

Nota 4: Es importante mencionar que durante la ejecución del contrato y de acuerdo con la experiencia del proponente, es posible ajustar la ficha técnica siempre y cuando los ajustes sean para mejorar la alimentación y nutrición de los estudiantes y siempre y cuando ello no represente un costo adicional para la Institución. Lo anterior, a efectos de poder dar cumplimiento a esa planeación estratégica en este programa de alimentación y nutrición pretendida y que beneficiará a los estudiantes seleccionados.

C- OBLIGACIONES: Son los compromisos a cargo de las partes y que serán esenciales para el adecuado desarrollo y ejecución del objeto contractual.

OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE:

1- Proveer las condiciones de apoyo necesarias para la adecuada realización de las actividades relacionadas con el objeto del contrato.
2- Suministrar al CONTRATISTA toda la información que se requiera para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.
3- Reconocer y pagar oportunamente los honorarios pactados, previo el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA conforme a lo establecido en la cláusula sexta del presente documento.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

1- Proveer el servicio de alimentación de acuerdo a la minuta establecida, respetando siempre la calidad y la cantidad de los alimentos.
2- Coordinar con el supervisor del contrato la ejecución de las diferentes actividades y hacer la entrega de los alimentos en los lugares requeridos, previo a la lista de chequeo de conformidad.
3- Cumplir con la normatividad establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social para los servicios de alimentación establecidos a través de las secretarías seccionales municipales de Salud.
4- Prestar el servicio de alimentación los días sábados en los centros regionales Rionegro y Apartadó.
5- Presentar informes mensuales sobre el seguimiento y supervisión en manipulación de alimentos y logística de las sedes regionales en las que no haya planta de producción y factura del contrato (FLG66).

6- Presentar una carpeta digital con los siguientes documentos para ser verificados por la supervisión, antes del inicio del contrato y deberán ser renovados anualmente:
   - Copia del concepto sanitario (año en curso o inmediatamente anterior a éste)
   - Copia registro sanitario (si aplica por cada referencia de compra)
   - Ficha técnica (por cada referencia de compra)
   - Copa registro de control integrado de plagas (dos últimos reportes)
   - Copia resultados fisicoquímico y microbiológico (dos últimos reportes)
   - Copia de tabla nutricional o informe bromatológico (para la minuta autorizada por el supervisor)
   - Copia autorización transporte de alimentos
   - Copia certificado manipulador de alimentos transportador
   - Certificado presencia de pesticidas (para materias primas de origen agropecuario)
   - Certificado presencia de metales pesados (para materias primas de origen agropecuario).
7- Controlar la calidad de los alimentos desde el recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los productos solicitados hasta su entrega en los lugares indicados, para lo cual deberá presentar dos ejercicios de trazabilidad completos para dos lotes diferentes del mes, en carpeta digital y enviados al correo electrónico del supervisor para ser evaluados.
8- El proponente debe garantizar el cumplimiento de la minuta programada en el suministro del menú diario y cumplir con los componentes de la minuta patrón establecida.
9- Constituir las pólizas solicitadas por la entidad.
10- Mantenerse al día en el pago de la seguridad social integral, aportes parafiscales y pago de la nómina del personal que presta servicios en las sedes de la Institución y presentar los respectivos soportes de pago de forma mensual al supervisor, al presentar la factura de cobro.
11- El proveedor se hace responsable de la calidad en el servicio, las obligaciones prestacionales de sus empleados y la observancia en el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, sobre manipulación de alimentos de quienes presten el servicio en todas las sedes y en la planta de producción.
12- Acatar las recomendaciones del supervisor, como enlace directo entre el Politécnico y el Contratista.
13- Informar por escrito al supervisor, las quejas, dudas, reclamos y demás inquietudes que puedan surgir en el desarrollo del objeto contractual.
14- Atender los requerimientos que sean formulados por el supervisor y para efectos de ejecutar en debida forma el contrato.

15- Todas las demás obligaciones consignadas en este estudio previo, en los Pliegos de Condiciones del Proceso y demás documentos que hagan parte de este proceso.
16- Las demás relacionadas con el objeto del contrato.

Gestión Ambiental:

1. Contar con los diferentes permisos que se mencionan a lo largo del estudio previo vigentes.
2. Suministrar la información necesaria para el control sobre los riesgos ambientales que se hayan identificado en la matriz de aspectos e impactos ambientales referentes a la contratación de bienes y servicios, cuando aplique.
3. Utilizar productos o materias primas amigables con el medio ambiente.
4. Demostrar las competencias del personal en las actividades a desarrollar.
5. Durante la ejecución del contrato el contratista deberá verificar el cumplimiento de las normas reglamentarias sobre gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo SG-SST, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismos de control.
6. Garantizar transporte de los víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos dando cumplimiento al capítulo VII artículo 27, 28, 29, 30 y 31 de la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte, de lo cual suministrará mensualmente las fuentes de verificación.
7. Cuando el proceso implique el suministro de insumos agropecuarios y alimentos para consumo humano o animal, se deberá contar con registro ICA e INVIMA y se deberán suministrar hojas de seguridad y/o ficha técnica del producto. (cuando aplique).
8. Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista debe cumplir con todos los protocolos de bioseguridad establecidos por la Institución.
9. Establecer e implementar una adecuada gestión de los residuos generados por la actividad de la misma, según las disposiciones vigentes al efecto.
10. En caso de accidente de carácter ambiental, la empresa debe establecer y ejecutar un plan de emergencias o procedimiento de actuación.

Seguridad y Salud en el Trabajo:

1. (PERSONA NATURAL) Procurar el cuidado integral de su salud
2. (PERSONA NATURAL) Usar adecuadamente los elementos de protección personal (EPP) necesarios para ejecutar la actividad contratada.

3. (PERSONA NATURAL) Informar al interventor o supervisor la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales inmediatamente ocurran.
4. (PERSONA NATURAL) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por SST o la Administradora de Riesgos Laborales
5. (PERSONA NATURAL) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Realizar la inducción de SST y entregar certificado virtual al interventor/supervisor, con copia a los correos: seguridadysalud@elpoli.edu.co y dlaboral@elpoli.edu.co.
7. (PERSONA JURIDICA) Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales los accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
8. (PERSONA JURIDICA) Investigar todos los incidentes y accidentes de trabajo y hacer llegar copia virtual a seguridadysalud@elpoli.edu.co
9. (PERSONA JURIDICA) Realizar actividades de prevención y promoción en SST
10. (PERSONA JURIDICA) Realizar entrega de dotación, inspección y capacitación de los Equipos de Protección Personal –EPP- según la labor que se vaya a desempeñar
11. (PERSONA JURIDICA) Fomentar y permitir la participación en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por SST o la Administradora de Riesgos Laborales.
12. (PERSONA JURIDICA) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
13. (PERSONA JURIDICA) Designar un responsable de SST
14. (PERSONA JURIDICA) Tener implementado el SG-SST según los criterios definidos en el Manual para Contratistas del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.
15. Cumplir con todos los requisitos para la prevención de accidentes y enfermedades laborales del personal propio y/o el de los proveedores de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente que rija en la materia, y dando aplicación en lo que corresponda al Manual para Contratistas del POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID.

PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN

Cada proponente deberá presentar la siguiente documentación en el sobre N° 1:

- Poseer plantas de producción ubicadas en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá en las cuales también funciona la planta administrativa; debidamente habilitadas para la producción de alimentos, las cuales deberán contar con acta de inspección sanitaria y con concepto favorable emitido por la autoridad sanitaria competente. Además, declarar la capacidad operativa de dicha planta para operar el servicio de alimentación en las Sedes requeridas del servicio, la cual podrá ser

certificada mediante carta suscrita por el representante legal. Lo anterior, con el ánimo de facilitar el ejercicio de las labores de supervisión, seguimiento y control por parte de la Entidad, optimizando los recursos administrativos y garantizando el cumplimiento de los estándares técnicos y sanitarios exigidos, en observancia de los principios de economía, eficiencia y responsabilidad que rigen la contratación estatal. Además, la ubicación de la planta de producción en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá (AMVA) se justifica en la medida en que dicha zona concentra la mayor capacidad instalada del sector de servicios de alimentación institucional, dispone de infraestructura vial, logística y sanitaria adecuada, y permite tiempos de respuesta eficientes hacia las sedes de la Institución ubicadas en El Poblado (Medellín), así como la articulación operativa para el despacho hacia las sedes de Rionegro y Apartadó.

- Presentar acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable y una calificación superior o igual al 75% de cumplimiento, emitida por el INVIMA o Secretaria de Salud que corresponda, no mayor a un año antes de la fecha de cierre del proceso. Para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores, es necesario y obligatorio que el proveedor de servicios de alimentación demuestre un nivel mínimo de cumplimiento (≥ 75%) en el Acta de Inspección Sanitaria Anual de establecimientos y condiciones higiénico-sanitarias, dado que este instrumento verifica el control de riesgos críticos asociados a BPM, saneamiento, almacenamiento, manipulación, control de plagas, agua potable, residuos y estado locativo, aspectos exigidos por la normativa sanitaria colombiana (Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013). Establecer este umbral mínimo permite asegurar que el establecimiento cuenta con condiciones básicas aceptables para operar sin comprometer la seguridad alimentaria; por tanto, cuando el cumplimiento sea inferior al 75% se considera que existen brechas relevantes que incrementan el riesgo sanitario, y en consecuencia se requiere plan de mejora inmediato, seguimiento y, de ser necesario, la suspensión temporal de la prestación del servicio hasta evidenciar acciones correctivas eficaces.
- El Transporte de alimentos debe contar con sello verde emitida por la secretaría salud o de la autoridad competente.
- El proponente deberá acreditar la posesión de un sello de calidad reconocido para la producción y el transporte de alimentos, emitido por entidad competente o certificadora acreditada, como requisito habilitante para participar en la subasta inversa, garantizando el cumplimiento de estándares superiores en materia de inocuidad, calidad y control de procesos.
- Presentar plan de saneamiento básico e informes de seguimiento periódico de tres meses consecutivos de (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos y control de plagas), tanto para las instalaciones de producción como para las sedes e instalaciones de entrega, antes de la fecha de cierre del proceso.
- Presentar todos los cronogramas y evidencias del año en curso para los planes complementarios (Control de Proveedores, Control de Muestreo y Trazabilidad, Control de Capacitación continuada, Control higiénico de manipuladores y

visitantes, Control de riesgo de inocuidad, control de producto no conforme y Control de mantenimiento de Equipos)

- Certificar la experiencia en el servicio del ejercicio de la actividad de ofrecer alimentación, durante un tiempo superior a un año.
- Presentar propuesta del personal que va a participar en los procesos de producción y distribución con sus respectivos certificados y de capacitación en manipulación de alimentos vigentes, que tenga mínimo un (1) año o más vinculado a la empresa, se evidencia con carta laboral expedida con fecha no mayor a un mes, donde se explique el nivel antigüedad.
- Presentar título de nutricionista profesional o ingeniero de Alimentos, que elabore o asesore los procesos de construcción de minutas y de ciclos de menús, que tenga un (1) año o más de graduado, tarjeta profesional vigente y mínimo tenga un (1) año o más vinculado a la empresa.
- Presentar certificación de experiencia en el servicio de alimentación en instituciones de educación primaria, secundaria o superior (1 año continuo como mínimo), aportando 3 cartas o certificaciones de ejecución en la calidad del servicio tanto en la operación logística requerida, como en la calidad de los alimentos, en una o varias de las actividades descritas en la codificación UNSPSC del presente proceso, lo cual debe reposar en el RUP.
- Presentar lo estipulado dentro de la Ley 2046 de 2020, modificada por la Ley 2311 de 2023 y demás normas posteriores, dando así su cumplimiento, en caso de aplicar.

CAPACIDAD JURÍDICA (CUMPLE / NO CUMPLE)

REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS Y TÉCNICOS

A- REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS

Al presente proceso de selección, pueden comparecer las personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, que reúnan los requisitos habilitantes necesarios para participar, así como la forma de acreditarlos y que no se encuentren incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con los artículos 1 al 4 y 90 de la Ley 1474 de 2011, artículo 221 del Decreto - Ley 019 de 2012, que modificó el artículo 6 Ley 1150 de 2007, concordante con lo dispuesto por los artículos 2.2.1.1.2.2.5., y 2.2.1.1.2.2.8., del decreto 1082 de 2015.

1- CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Este documento debe venir firmado por la persona natural si actúa en esta calidad, por el representante legal de la sociedad, si se trata de una persona jurídica, o por el representante del consorcio o unión temporal, si la propuesta se presenta bajo esta figura

asociativa; donde el proponente descargará y diligenciará el formato carta de presentación de la oferta en la forma y términos indicados, de acuerdo al anexo establecido por la entidad.

2- CARTA DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

Si la propuesta se presenta bajo la figura asociativa de consorcio o unión temporal, el proponente descargará y diligenciará el anexo establecido por la entidad en la forma y términos allí indicados y deberá dar aplicación a la guía para la creación de proponente plural establecida por Colombia Compra Eficiente.

3- EXISTENCIA Y CAPACIDAD LEGAL

a. PERSONA NATURAL

Debe ser mayor de edad, estar inscrito en el Registro Mercantil, y que su actividad comercial le permita realizar el objeto del futuro contrato; todo lo cual se acredita con la presentación del certificado de matrícula mercantil emitido por la Cámara de Comercio respectiva del domicilio comercial del oferente, y debe estar debidamente renovado, con fecha de expedición no superior a un (1) mes de antelación a la fecha de cierre del proceso. Lo anterior únicamente en caso que el proponente ejerza como comerciante o sea propietario de establecimiento de comercio.

b. PERSONA JURÍDICA.

El objeto social debe estar relacionado con el servicio o bien a contratar con el presente proceso de selección; lo anterior, se acredita con la presentación del certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o el documento equivalente cuya fecha de expedición no podrá ser superior a un (1) mes de antelación a la fecha de cierre del presente proceso de selección, y debe estar debidamente renovado, la duración de la sociedad debe abarcar como mínimo el plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más, si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se anexarán los certificados, tanto de la sucursal como de la casa principal.

c. CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL.

En el caso de consorcio o unión temporal, todos sus integrantes deberán acreditar lo descrito en los anteriores literales. En caso que las facultades del representante legal estén limitadas por razón de la naturaleza o la cuantía del negocio jurídico, el proponente presentará junto con la propuesta el acta respectiva en la cual se autoriza al representante legal para firmar la propuesta y celebrar el correspondiente contrato en el evento que le sea adjudicado y para constituir el consorcio o la unión temporal, si a ello hubiere lugar.

4- COPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT):

a- El proponente deberá adjuntar copia del RUT expedido por la Dirección Nacional de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, cuya fecha de impresión no podrá ser superior a un (1) mes de antelación a la fecha de cierre del presente proceso de selección.
b- Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, deberán presentar el RUT de cada uno de sus integrantes.

5- DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

El proponente en caso de ser persona natural, acreditará tal calidad adjuntando la copia legible de su cédula de ciudadanía; en caso de ser persona jurídica, su representante legal adjuntará la respectiva copia legible de la cédula de ciudadanía; en el caso de consorcio o unión temporal, el representante del consorcio o unión temporal, así como cada uno de sus integrantes adjuntará la copia legible de la cédula de ciudadanía; en caso de la persona jurídica extranjera, su representante legal adjuntará copia legible de su cédula de ciudadanía si es colombiano o copia de su cédula de extranjería y/o su pasaporte, si tiene otra nacionalidad.

6- CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CON LA SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES:

De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de presentación de la propuesta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales, según corresponda; si es persona jurídica, adjuntando las planillas pagadas de los citados aportes, correspondientes al último mes o periodo obligado, previo o concomitante con la presentación de la oferta, atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1990 de 2016 en cuanto a las fechas límite de pago, y certificación firmada, en los términos dispuestos por la entidad para tal efecto (VER ANEXO DE CERTIFICACIÓN) en la que se haga constar que a la fecha de presentación de la oferta, se encuentra al día y a paz y salvo con el pago de los referidos aportes; dicha certificación debe ser expedida por el representante legal o revisor fiscal, según sea el caso.

Si es persona natural, se deben presentar las planillas pagadas de los citados aportes, correspondientes al último mes o periodo obligado, previo o concomitante con la presentación de la oferta, atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1990 de 2016 en cuanto a las fechas límite de pago, y certificación firmada, en los términos dispuestos por la entidad para tal efecto (VER ANEXO DE CERTIFICACIÓN) en la que se haga constar que a la fecha de presentación de la oferta, se encuentra al día y a paz y salvo con el pago de los referidos aportes.

Para las propuestas presentadas por Consorcios y Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberán aportar las respectivas las planillas pagadas de los citados aportes, correspondientes al último mes o periodo obligado, previo o concomitante con la presentación de la oferta, atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1990 de 2016 en cuanto a las fechas límite de pago, y certificación firmada, en los términos dispuestos por la entidad para tal efecto (VER ANEXO DE CERTIFICACIÓN) en la que se haga constar que a la fecha de presentación de la oferta, se encuentra al día y a paz y salvo con el pago de los referidos aportes.

7- ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, FISCALES, JUDICIALES Y MEDIDAS CORRECTIVAS:

Los proponentes deberán presentar el certificado expedido por la Contraloría, donde acrediten no estar reportados en el Boletín de responsables Fiscales. Además, las certificaciones de antecedentes Disciplinarios que expide la Procuraduría General de la Nación y los certificados de antecedentes judiciales y de convivencia (Registro Nacional de Medidas Correctivas-RNMC), que expide la Policía Nacional, con una vigencia no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir del cierre del presente proceso de selección.

También deberán aportar el certificado REDAM | Registro de Deudores Alimentarios Morosos, certificado que acredita la condición de deudor o no alimentario moroso, así como el formato institucional FGH101 AUTORIZACIÓN CONSULTA REGISTRO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES.

En el evento que no presenten los certificados, a el Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid, le corresponde verificar en las páginas Web, de la Contraloría General de la República, la Procuraduría General de la Nación y la Policía Nacional, los antecedentes fiscales, disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas, de la persona que presente la propuesta o del representante legal de la persona jurídica que la presente.

Para el caso de modalidades de asociación y de personas jurídicas diferentes a las sociedades anónimas abiertas, este requisito debe ser cumplido por todos los socios y representantes legales de las sociedades participantes.

En el caso de consorcios o uniones temporales, se realizan las mismas verificaciones para cada uno de sus integrantes.

8- COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:

El proponente descargará y diligenciará el formato COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN, en la forma y términos indicados, de acuerdo al anexo establecido por la entidad.

9- CERTIFICACIÓN ARL.

Presentar carta de certificación por la administradora de riesgos laborales (ARL) del estado de avance de la implementación de los estándares mínimos para el sistema de gestión o salud en el trabajo – (SG-SST) 95% o más.

10- REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES – RUP-

Presentar el RUP actualizado conforme a la normatividad vigente en la materia.

B. REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS.

1- VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA: (CUMPLE – NO CUMPLE)

El proponente deberá acreditar en mínimo (1) contrato y máximo (2) contratos terminados y liquidados, o de tracto sucesivo en la porción efectivamente cumplida, a la fecha del cierre del proceso, cuyo valor sea igual o mayor al 100% del valor del presupuesto, expresado en SMLMV al momento de terminación del contrato, que deberán estar suscritos en el RUP y con alguno de los de los códigos de la tabla 1 clasificación UNSPSC.

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
Servicio Suministro de alimentos (Servicios de comida para llevar y a domicilio)	90000000	90100000	90101800	90101802 90101801
Servicios de Banquetes y Catering	90000000	90100000	90101600	90101603
Planeación y programación de políticas de alimentación y nutrición	93000000	93130000	93131600	93131600

La Entidad no acepta que cada renovación automática de un contrato se cuente como un nuevo contrato, en razón que el contrato es uno solo y el hecho de renovarlo, prorrogarlo

o adicionarlo no significa que se celebre un nuevo negocio contractual. De esta forma su cumplimiento se verifica desde el inicio hasta la culminación del mismo, entendiendo que ha finalizado cuando ha terminado su última renovación, prórroga o adición.

En el caso de propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes debe acreditar el cumplimiento de por lo menos un (1) contrato con el lleno de requisitos establecidos en este numeral, Salvo lo relacionado con el valor del contrato, ya que éste se puede acreditar en conjunto.

En los contratos que fueron ejecutados en consorcio o unión temporal, deberá indicarse el porcentaje de participación de cada uno de ellos en dicho contrato, valor que debe discriminarse en pesos colombianos y será el que se aplique al proponente para verificar la experiencia teniendo en cuenta lo señalado en este numeral.

Si la experiencia es con empresas privadas deberán acreditarse como se indicó en los párrafos anteriores y con los siguientes documentos:

Anexar copia del contrato o factura oficial de venta del oferente a la empresa que lo certifica, si está obligado a facturar, de lo contrario solo será válido el contrato suscrito por las partes debidamente firmado y que contenga la información arriba relacionada.

El Comité de evaluación se reserva el derecho de verificar la información aportada con las propuestas sin perjuicio de las acciones legales en caso de advertir cualquier anomalía.

2- CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS:

El proponente deberá diligenciar el anexo establecido y diseñado por la entidad “CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS”, en el cual se compromete a cumplir con las especificaciones técnicas del Proceso de Selección.

La Entidad podrá realizar visita técnica y calificación a las plantas de producción de los proponentes que resulten habilitados jurídicamente, con anterioridad a la realización de la subasta inversa, con el fin de verificar las condiciones sanitarias, operativas, logísticas y tecnológicas declaradas en la propuesta.

El resultado de dicha visita será considerado como criterio de habilitación para la participación en la subasta inversa, de conformidad con los principios de transparencia, eficiencia y responsabilidad que rigen la contratación estatal.

El proponente deberá acreditar la posesión de un sello de calidad reconocido para la producción y el transporte de alimentos, emitido por entidad competente o certificadora acreditada, como requisito habilitante para participar en la subasta inversa, garantizando

el cumplimiento de estándares superiores en materia de inocuidad, calidad y control de procesos.

3- ACREDITACIÓN DE COMPRAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES DECRETO 248 DE 2021:

De conformidad con lo consagrado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 del año 2021, la persona natural o jurídica que se encuentre interesada en participar en el presente proceso deberá acreditar lo siguiente:

3.1. Promesa de contrato de proveeduría.

El proponente deberá presentar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y del oferente.
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
- Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor.
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios.
- Condiciones de embalaje o empaque de estos.
- La intención de la compra de productos agropecuarios.

3.2. Registro del pequeño productor:

El proponente interesado deberá presentar el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, con quien haya suscrito la promesa de contrato proveeduría. Expedido por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces. (Lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 2.20.1.1.2. del Decreto 248 de 2021).

4- REQUISITOS HABILITANTES ECONÓMICOS:

4.1. OFERTA ECONÓMICA: El valor de la oferta se expresará en pesos colombianos y en números enteros (sin decimales) para todos los efectos. El proponente descargará y

diligenciará el formato PROPUESTA ECONÓMICA, en la forma y términos indicados de acuerdo al anexo establecido por la entidad.

Será de exclusiva responsabilidad del proponente, los errores y omisiones en que incurra al presentar su oferta económica, lo cual implica que deberá asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que se modifique el valor total de la oferta.

4.2. FORMATO BENEFICIARIO CUENTA: El proponente descargará y diligenciará el FORMATO BENEFICIARIO CUENTA, en la forma y términos indicados de acuerdo al anexo establecido por la entidad.

4.3. CERTIFICACIÓN BANCARIA: El proponente deberá presentar la certificación Bancaria expedida por la respectiva entidad bancaria, donde se indique que la Cuenta (Ahorros o corriente) en la cual se le consignarán los pagos, se encuentra activa.

B- ANÁLISIS DE CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL (CUMPLE / NO CUMPLE)

Se evaluarán los siguientes factores con corte diciembre 31 de 2024 los cuales deberán ser acreditados mediante el RUP.

Aspectos a evaluar	Formula	Cumple
Índice de Liquidez	Prueba ácida: Activo Corriente (sin inventarios) / Pasivo Corriente	≥ 1.4
Índice de Endeudamiento	de Pasivo Total – Reservas Técnicas / Activo Total	Menor o igual a 0.7
Razón de Cobertura de Intereses		Positivo o Indeterminado

Indicadores de capacidad organizacional	
Indicador	**Índice requerido**
Rentabilidad sobre el patrimonio	**Positivo o Indeterminado**
Rentabilidad sobre activos	**Positivo o Indeterminado**

- Las

propuestas que reporten unos indicadores por debajo de los mínimos exigidos no surtirán el trámite de la evaluación económica.

- Se debe cumplir con la totalidad de los indicadores.

- En caso de presentarse consorcios o uniones temporales, cada uno de los miembros debe cumplir con los requisitos financieros exigidos.

C- PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

Para una mejora en la prestación del servicio es necesario presentar:

EQUIPO MÍNIMO DE APOYO: Un (1) Profesional en el área de alimentos graduado como Nutricionista Dietista o ingeniero en alimentos. Este profesional deberá contar con experiencia de un (1) año como profesional en empresas de producción, y/o comercializadoras y/o de Servicios y/o manipulación de alimentos, quien desempeñará funciones de planeación y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos. El proponente deberá presentar la documentación necesaria para su acreditación, Diploma o Acta de grado, copia de matrícula y certificado de vigencia (en caso de requerirse), certificados de experiencia expedido por el contratante, certificado de manipulación de alimentos, carta compromiso y que a la fecha tenga (1) año o más de vinculación con la empresa.

DOS (2) MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
El proponente deberá incluir en la oferta dos (2) personas para que cumplan la función de manipuladores de alimentos, donde estarán a cargo de recibir, organizar y entregar los víveres a las diferentes sedes del Politécnico y que a la fecha tengan un (1) año o más de vinculación con la empresa.

Los manipuladores de alimentos deben ser mínimo bachilleres, con conocimiento y certificado en manipulación de alimentos.

UN (1) DIGITADOR
El proponente deberá incluir en la oferta una persona para que cumpla la función de digitador, donde estarán a cargo de registrar todos los estudiantes que reclamen el servicio de alimentación. Deberá estar vinculado a la empresa.

Los digitadores deben ser como mínimo bachilleres, con conocimiento y certificado en manipulación de alimentos.

El oferente no podrá presentar a un profesional para atender más de un cargo en esta propuesta, so pena del rechazo de la misma.

Para cada uno de los profesionales, bachilleres y el tecnólogo antes mencionado, se deberá anexar, hoja de vida, fotocopia de la cédula de ciudadanía, acta de grado (si aplica), diploma, certificado de manipulación de alimentos, carta compromiso y diligenciar para cada uno de ellos la información solicitada en los anexos propuestos por la administración, adicional para el profesional se debe anexar certificados de experiencia laboral relacionada.

Las personas solicitadas deberán diligenciar el formato de carta de compromiso para el momento de la ejecución del contrato, en caso de ser favorecido el oferente.

NOTA: El personal mínimo requerido, aplica para todas las Sedes (Medellín, Rionegro y Apartadó)

D- VEHÍCULOS Y PERSONAL PARA EL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN DE INSUMOS.

El oferente deberá contar con mínimo un (1) vehículo que cumpla con las normas para el transporte de alimentos. Los conductores y ayudantes de los vehículos deberán tener certificado vigente como manipuladores de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones requeridas para la dotación contempladas en el capítulo II artículo 15 del Decreto 3075/97 o norma posterior. En este caso, tener acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, ensamble o planta de producción con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.

Para lo cual se deberá presentar la documentación respectiva que acredite, tanto para los vehículos como para el personal, el cumplimiento de lo expuesto anteriormente.

Los vehículos podrán ser propios o arrendados. Para este último deberá anexar a la propuesta, carta de compromiso de arrendamiento del vehículo con la documentación respectiva de cumplimiento de las normas.

El proponente deberá contar con vehículos óptimos para el transporte de víveres según la resolución 2674 del 2013 o posterior, deberá anexar SOAT vigente, matrícula del vehículo y los respectivos permisos para transportar alimentos.

Además, el contratista deberá disponer de estibas para el almacenamiento, transporte y distribución de forma adecuada, respetando un margen de mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos

cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas utilizadas deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado. Para el transporte de frutas y verduras, se dispondrá de canastillas con rejilla o perforaciones.

NOTA: La exigencia opera para todas las sedes, en caso de subcontratación en las regiones por parte del contratista, éste deberá exigir el cumplimiento de este aparte al proveedor.

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES

Dando cumplimiento a lo exigido en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, para las Mipymes y salvaguardando su criterio diferenciador, el proponente deberá acreditar en mínimo (1) contrato y máximo (4) contratos terminados y liquidados, o de tracto sucesivo en la porción efectivamente cumplida, a la fecha del cierre del proceso, cuyo valor sea igual o mayor al 100% del valor del presupuesto, expresado en SMLMV al momento de terminación del contrato, que deberán estar suscritos en el RUP y con alguno de los de los códigos de la tabla 1 clasificación UNSPSC.

4. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA, SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN.

Con base en lo estipulado en el numeral 2 literal a del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 que reza: *"La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de* ***subasta inversa*** *o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos"*, y lo reglamentado en la subsección 2 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad seleccionará, mediante Resolución de Adjudicación, la propuesta que ofrezca el menor valor una vez realizado el certamen de la Subasta Inversa.

Por lo anterior, con base en lo requerido por la institución, esto es las raciones preparadas, atendiendo a que se trata de un bien y servicio de características técnicas uniformes, se acude a la subasta inversa para adelantar el proceso contractual.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De acuerdo con lo previsto por los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta el valor del presente proceso de selección no supera el

umbral establecido (Umbral para convocatorias Limitadas a Mipyme 2025: ($532.338.092), el presente proceso de selección es susceptible de ser limitado a Mipymes, por lo tanto, dentro del término establecido en el cronograma del proceso de selección los oferentes interesados podrán presentar la solicitud de limitación a Mipymes de acuerdo a las reglas establecidas en el Decreto 1082, solicitud que deberá ser enviada al link del proceso en SECOP II, teniendo en cuenta los siguientes requisitos:

1. Deberá presentar la solicitud de limitación territorial a Mipymes, ya sea departamental o nacional, la cual deberá ser suscrita por el representante legal.

2. Deberá presentar la certificación expedida por el contador o revisor fiscal según corresponda, donde conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la Ley.

3. Deberá presentar el certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil con fecha no superior a 30 días calendarios, donde demuestre que tiene más de un año de constitución y donde se pueda verificar su domicilio principal.

5. VALOR DE LA PUJA DE LA SUBASTA INVERSA

El valor mínimo de los lances realizados por los oferentes, deberá ser superior al 1% del total de cada ítem, el cual se realizará por un ítem global.

La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los lances efectuados durante la subasta inversa, en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo de 1% establecido.

6. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

Ver Anexo 1.1 Excel Análisis Del Riesgo Y La Forma De Mitigarlo Fondo Alimentario.

7. LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

Salvo por algunas excepciones, todas las Entidades Estatales descentralizadas del nivel departamental (incluidas las entidades descentralizadas indirectas) y los esquemas asociativos integrados por Entidades Estatales del nivel departamental están obligados por los Acuerdos Comerciales con Chile, el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala); y, por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

Las universidades del nivel departamental están obligadas por el Acuerdo Comercial con Chile y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

El valor para el Acuerdo Comercial con el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala) corresponde al valor de la menor cuantía de la Entidad Estatal.

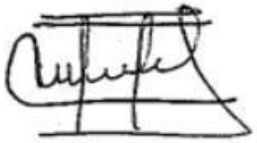
La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel departamental, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Acuerdo Comercial	**Politécnico Colombiano JIC está incluido**	**Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
CANADÁ	No	No	No	No
CHILE	No	No	No	No
ESTADOS UNIDOS	No	No	No	No
EL SALVADOR	Si	Si	No	No
GUATEMALA	Si	Si	No	No
HONDURAS	Si	Si	No	No
LIECHTENSTEIN	No	No	No	No
SUIZA	No	No	No	No
MÉXICO	No	No	No	No
ESTADOS AELC	No	No	No	No
UNIÓN EUROPEA	No	No	No	No

8. ANEXOS:

Documentos que soportan el presente Estudio Previo:

- FGL 01 Estudios Previos Fondo Alimentario 2026-1
- Cotizaciones.
- Trazabilidad Constancias de solicitud de cotizaciones.
- Matriz de riesgo
- CDP 99 de enero 13 de 2026
- Concepto de Planeación No. 067
- Aval Indicadores Área Financiera



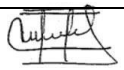
Cesar Iván Navarro Criado
Director Bienestar Institucional e



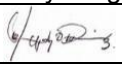
Oscar Alberto Gaviria Palacio
Vicerrector Administrativo y

Interacción Social

Financiero
Ordenador del Gasto

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó	Cesar Iván Navarro Criado		22-01-2026
Revisó	Luz Mery León Vasco		21-01-2026
	Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma		

9. Visto bueno del profesional de acuerdo a tabla 1 (en caso de requerirse): Indicar nombre, identificación, cargo, dependencia:

COMITÉ DE ORIENTACION Y SEGUIMIENTO (COS) – (Cuando aplique)			
No. Acta	08	Fecha:	04 de febrero de 2026
Nombre del Secretario(a) Técnico(a) del COS		Marlly Gingliola Ordoñez Ramírez	
Firma del Secretario(a) Técnico(a) del COS			

PRIMER COMITÉ	
Especificar si es Comité Interno de Contratación de Rectoría o Vicerrectoría	
Número de acta y fecha de recomendación Comité Interno de Contratación	
Firma del secretario técnico del Comité Interno de Contratación:	

Fecha recibido en Adquisiciones:	