1. GENERALIDADES	
Fecha de Elaboración del Estudio:	MARZO DE 2026
Secretaria Solicitante:	SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA
Naturaleza:	SUMINISTRO
Proceso de Selección	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA

2. DEFINICION DE LA NECESIDAD	
Descripción de la Necesidad que pretende satisfacer con la Contratación:	LOTE 1 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA FUERZA PÚBLICA La Constitución Política de Colombia de 1991 establece como fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución (art. 2). En este marco, los alcaldes, en su calidad de jefes de la administración municipal y primera autoridad de Policía en su jurisdicción, deben conservar el orden público de conformidad con la ley y las instrucciones del Presidente de la República y del respectivo Gobernador. La Ley 418 de 1997, prorrogada por la Ley 1738 de 2014, creó el Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana (FONSET), como cuenta especial destinada a financiar acciones orientadas a garantizar la seguridad y convivencia ciudadana. El artículo 119 de la Ley 418 dispone que en todos los municipios deben funcionar Fondos de Seguridad y Convivencia Ciudadana como "fondo cuenta", cuyos recursos se destinarán a necesidades regionales en materia de seguridad, incluyendo servicios personales, dotación y raciones. El Decreto 399 de 2011 faculta a los Comités Territoriales de Orden Público para estudiar, aprobar y definir la destinación de los recursos del Fondo. En sesión del Comité de Orden Público Local del 04 de enero de 2026 se aprobó la destinación de recursos para el: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PIE DE FUERZA Y PERSONAL DE APOYO DE SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA, incluyendo subsidio diferencial para auxiliares de policía frente a la partida diaria fijada por el Ministerio de Defensa (Resolución 0899 de 2023). El Plan de Desarrollo Municipal MOSQUERA CONECTA 2024-2027 contempla el programa "Conectamos con la seguridad y la sana convivencia", cuyo objetivo es promover la seguridad y el orden público en el municipio. Dentro de la meta de implementación del Plan Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadana (PISCC), se encuentra prevista la actividad de brindar el suministro de alimentación a la fuerza pública que hace presencia en el municipio. El servicio de alimentación constituye un apoyo logístico indispensable para garantizar el bienestar, permanencia y adecuado funcionamiento de la fuerza pública, contribuyendo a la seguridad y convivencia ciudadana. LOTE 2 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD La Constitución Política de Colombia de 1991 establece como obligación del Estado garantizar condiciones mínimas de subsistencia digna y humana, responsabilidad que también recae en las entidades territoriales cuando se trata de personas privadas de la libertad en calidad de sindicadas (detención preventiva). La Ley 65 de 1993 – Código Penitenciario y Carcelario, modificada por la Ley 1709 de 2014, distribuye competencias entre Nación y entidades territoriales, señalando que cuando se trate de sindicados recluidos en establecimientos de detención transitoria o cárceles municipales, la responsabilidad de garantizar condiciones mínimas de subsistencia digna corresponde a la entidad territorial.

La Corte Constitucional de Colombia, en las sentencias T-388 de 2013 y T-762 de 2015, ha señalado que las personas privadas de la libertad gozan de protección reforzada y que dentro de las condiciones mínimas de vida digna se encuentra:

- Alimentación suficiente y adecuada.
- Condiciones de salubridad.
- Utensilios necesarios para el consumo de alimentos.

Estas condiciones no constituyen un concepto indeterminado, sino que deben concretarse conforme a estándares constitucionales e internacionales de derechos humanos.
En consecuencia, el municipio debe asegurar:

- Suministro de alimentación suficiente, adecuada y balanceada.
- Acceso a agua potable.
- Utensilios adecuados para la ingesta.
- Espacios en condiciones de higiene.
- Controles sanitarios que prevengan riesgos para la salud e integridad personal.

La responsabilidad estatal frente al derecho a la alimentación subsiste, ya sea mediante provisión directa o mediante contratación con terceros.
El Plan de Desarrollo MOSQUERA CONECTA 2024-2027 establece en la Línea Estratégica N.° 2 "Conectamos con Bienestar" la meta de producto N.° 107:
"Garantizar el bienestar del 100% de la población privada de la libertad a través de la suscripción de convenios con INPEC".
Asimismo, contempla el proyecto N.° 2024254730025 denominado:
"Apoyo para la descongestión de personas privadas de la libertad de la Estación de Policía de Mosquera", enmarcado en el programa "Conectados con el Desarrollo Social para Todos".
En armonía con el Manual Específico de Funciones (Decreto 366 del 25 de octubre de 2021), corresponde a la Secretaría de Gobierno formular y ejecutar políticas orientadas a la protección y garantía de los Derechos Humanos en el municipio.
En el marco de la Conferencia Internacional de Nutrición (FAO/OMS, Roma 1992), se estableció el compromiso de formular Guías Alimentarias basadas en evidencia científica.
La Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura definen las Guías Alimentarias como instrumentos orientadores de política pública en materia nutricional.
A nivel nacional, el CONPES 113 de 2008 (Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional) promueve la actualización y difusión de las Guías Alimentarias para la población colombiana, como herramienta para prevenir deficiencias nutricionales y enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a la dieta.
En consecuencia, el suministro de alimentación deberá cumplir criterios técnicos de calidad, cantidad, salubridad y adecuación nutricional.
El proceso contractual se estructurará en dos (2) lotes independientes:

- Lote 1: Alimentación para la Fuerza Pública (recursos del Fondo de Seguridad y Convive[illegible]a Ciudadana).
- Lote 2: Alimentación para Personas Privadas de la Libertad (recursos de libre destinación).

La división obedece a:

- Diferenciación en la fuente de financiación.
- Competencia funcional de supervisión (Secretaría de Gobierno).
- Eficiencia administrativa y presupuestal.
- Aplicación de los principios de planeación, transparencia y responsabilidad en la gestión contractual.

De esta manera, se garantiza tanto el fortalecimiento de la seguridad y convivencia ciudadana como la protección efectiva de los derechos fundamentales de la población privada de la libertad.
Las Guías Alimentarias son un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Son dinámicas, flexibles y temporales, toman en cuenta el patrón alimentario e indican los aspectos que deben ser modificados o reforzados.

De acuerdo a lo anterior la siguiente información de carácter alimentario fue tomada de la guía alimentaria basada en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años. (la cual es aplicable a los dos lotes que constituyen este proceso)

Patrón alimentario por grupos de edad y grupo de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos. Grupo de 18 a 59 años 11 meses hombres.

Grupo de alimentos		No. Intercambios	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa Total (g)	AGS (g)	AGM (g)	AGP (g)	CHO (g)	Fibra Dietaria (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Vit A (ER)	Ácido Fólico (µg)
Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos															
Promedio del grupo		8	726	12,4	3,7	0,8	1,3	1,2	166,9	15,4	109,3	5,6	2,0	832,4	137,7
Grupo II: Frutas y verduras															
Promedio del grupo		5	196	5,7	1,3	0,1	0,2	0,5	48,0	9,7	94,5	5,1	0,8	1031,0	111,4
Grupo III: Leche y productos lácteos															
Promedio del subgrupo entero		5	537	31,4	36,1	26,6	10,6	8,6	47,6	0,0	1245,0	1,3	3,8	403,8	1,3
Promedio del subgrupo bajo en grasa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas, frutos secos y semillas															
Promedio del subgrupo carnes magras, huevos, leguminosas		6,5	516	46,1	22,6	9,4	6,6	3,8	34,1	8,5	141,0	8,9	4,5	184,1	240,6
Subgrupo IV	Nueces y semillas secas	1	55	1,5	5,1	1,1	2,3	1,2	1,9	0,8	8,7	0,3	0,3	0,3	7,0
Promedio del subgrupo alto en grasa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Grupo V: Grasas															
Subgrupo I	Poliinsaturadas	4	176	0,1	19,8	2,6	5,4	11,0	0,1	0,0	0,9	0,0	0,0	4,0	0,0
Subgrupo II	Monoinsaturada	1	45	0,2	4,9	0,6	3,2	0,8	0,7	0,5	1,0	0,1	0,0	6,0	0,0
Subgrupo III	Saturadas	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Grupo VI: Azúcares															
Subgrupo I	Azúcares simples	3	243	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	65,2	0,1	24,7	0,8	0,1	0,0	0,0
Subgrupo II	Dulces y postres	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Aporte Total			2495	97,7	93,5	41,3	29,6	27,0	364,6	34,9	1625,1	22,0	11,5	2461,6	498,0
Recomendación			2650	99,5	88,3	29,4	29,4	29,44	364,5	37	1000	13	14	900	400
Adecuación			**94%**	**98%**	**106%**	**140%**	**101%**	**92%**	**100%**	**94%**	**163%**	**169%**	**82%**	**274%**	**125%**

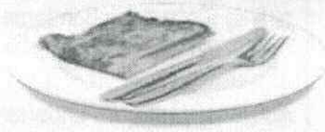
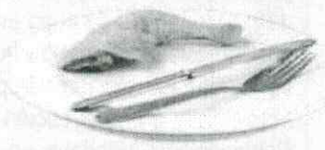
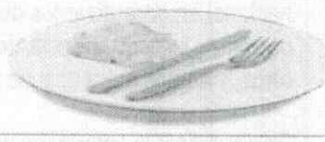
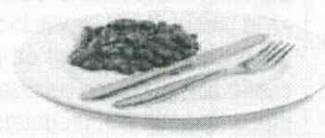
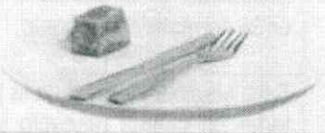
Recomendación de número de intercambios de alimentos por grupo de alimentos por grupo de edad por día.

Grupo de alimentos / grupo de edad	Niños y niñas		Jóvenes			Personas adultas		
	2 - 5 años	6 - 9 años	10 - 13 años	14 - 17 años		18 - 59 años		> 60 años
	Niños y niñas	Niños y niñas	Niños y niñas	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres y mujeres
1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos.	3,5	4,0	5,5	8,5	6,0	8,0	6,0	5,5
2. Verduras y frutas.	2,0	2,5	3,5	5,5	4,0	5,0	4,0	3,5
3. Leche y productos lácteos.	2,0	2,5	3,5	5,0	3,5	5,0	3,5	3,5
4. Carnes, huevos y leguminosas secas.	4,5	5,0	6,0	8,0	6,5	7,5	6,5	6,0
5. Grasas.	3,0	3,0	4,0	5,0	4,0	5,0	4,0	5,0
6. Azúcares.	1,0	2,0	3,0	3,5	3,0	3,0	3,0	3,0

Fuente: Equipo académico del CTNGA, ICBF y FAO - 2013.

Es así como para hacer lectura de las anteriores tablas se debe conocer lo establecido en la Guía alimentaria, previamente citada, en la cual se establece que: "En el diseño de esquemas de alimentación a nivel individual o colectivo, es fundamental considerar la diferenciación entre los conceptos "porción" e "intercambio". El primero hace referencia a la cantidad de cada alimento que se ofrece por tiempo de comida; mientras que intercambio es la cantidad de alimento que pertenece a un mismo grupo, el cual se ha establecido considerando un aporte similar de energía o de un nutriente seleccionado. Al consumir cada uno de los alimentos que conforman el grupo en la cantidad establecida se garantiza que se cumpla con el requerimiento programado para cada individuo o grupo de población y además se cumpla con el criterio de dieta variada, acorde con la disponibilidad de los alimentos de las diferentes regiones del país."

A continuación se presenta un esquema ejemplo por grupo de alimento:

Grupo de Alimentos	Alimento	Imagen	Peso aprox. de una porción
4. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carne de res		80g
	Pierna pernil de pollo		116g
	Huevo revuelto		50g
	Frijol cabecita negra		120g
5. Grasas	Aguacate		80g
6. Azúcares	Panela		55g

Ahora bien, teniendo en cuenta lo anterior se deberá para el desarrollo del futuro contrato tener en cuenta las recomendaciones nacionales para la entrega de alimentos basados tanto en: la Guía de alimentaria basada en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años, elaborada por El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), con el apoyo de la Organización para la Alimentación y la Agricultura - FAO y el Comité Técnico Nacional de Guías Alimentarias (CTNGA) (aplica para los dos LOTES), el MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL (aplica para LOTE2), Resolución 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social en el que se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana- RIEN (aplica para los dos lotes) y demás normas que regulen la entrega y suministro de alimentos a la población colombiana.

Es así como Las minutas que se suministrarán por el contratista, en las Estaciones de Policía del Municipio de Mosquera reconocerán cuatro condiciones principales:

- Necesidades nutricionales de energía (calorías)
- Macronutrientes (Proteínas, Grasa y Carbohidratos) y micronutrientes, adaptadas al cuidado de la salud.
- Sexo (Masculino y Femenino)
- Grupo etario y variable antropométrica (Talla); se deberá realizar teniendo en cuenta los resultados obtenidos en el informe de tamizaje nutricional, clasificándolos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016, Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana - RIEN, ya que las necesidades calóricas varían a lo largo del ciclo vital humano buscando cubrir el grupo de edad con mayor prevalencia dentro de las Personas Privadas de la Libertad a nivel nacional. (Si aplica)

Expuesto lo anterior es importante resaltar que el servicio de alimentación a la policía y demás organismos de apoyo de la fuerza pública y a las personas privadas de la libertad en calidad de sindicados o condenados que se encuentran en detención transitoria, busca para el primer grupo favorecer las condiciones de operatividad del personal de manera ininterrumpida, buscando mejorar su desempeño en favor de la

	seguridad y la convivencia, para el fortalecimiento operacional y táctico en el Municipio de Mosquera; y para el segundo grupo busca cumplir con la reglamentación y obligación nacional de los entes territoriales en el que se establece que las entidades territoriales son las responsables de brindar la alimentación según lo determina le Ley 65 de 1993 a la personas privadas de la libertad en condición de detención preventiva, lo cual también debe brindarse de manera ininterrumpida. Adicionalmente, es importante precisar que en el comando de estación siempre se cuenta con personas privadas de la libertad en calidad de sindicados o condenados en detención transitoria que están a la espera de juzgamiento o de cupo en cárceles y que deben contar con todas las medidas para garantizar su estadía entre lo que se encuentra la alimentación, adicionalmente en relación a los apoyos de fuerza pública estos se brindan en relación a la proyección permanente de personal profesional y bachiller asentado en nuestro Municipio y a la proyección operativa de los organismos de seguridad y de la Secretaria de Seguridad y Convivencia Ciudadana en respuesta a las necesidades. De este modo se cumple con la normatividad nacional en garantizar los derechos de las personas privadas de la libertad y se establece una estrategia que garantiza la permanencia del personal de policía en la infraestructura de estaciones, subestaciones, CAI y otros, y ante la presencia de apoyos de otras fuerzas públicas en operativo conjunto su manutención y apoyo. De acuerdo a lo anterior se deben establecer acciones tendientes a garantizar la inmediatez y la ininterrupción en la prestación del servicio de alimentación, razón por la cual teniendo en cuenta la dificultad en el desarrollo del proceso contractual en relación al apoyo técnico, monto a contratar y exigencias normativas se debe contar con el tiempo necesario para adelantar el proceso de contratación mediante selección abreviada menor cuantía con un margen viable para la adecuada adjudicación y puesta en marcha, sin prescindir del servicio en respuesta a su necesidad ininterrumpida durante toda la anualidad. Por ello y teniendo en cuenta que la preparación y distribución de alimentos no es una actividad propia de la Alcaldía de Mosquera, se hace necesario contratar el suministro de alimentación, con el fin de satisfacer dicha necesidad, garantizando la entrega ágil y oportuno, de calidad y con las especificaciones técnicas exigidas en la normatividad vigente.
Factores de Selección:	Será elegible y aceptada la propuesta más favorable según ponderación de elementos de calidad y precio a tener en cuenta (*aspecto económico, técnico y apoyo a la industria nacional*), siempre y cuando haya cumplido con la acreditación de los requisitos de carácter habilitante.
3. *FUNDAMENTOS JURIDICOS*	
Modalidad de Selección de Contratista	Selección abreviada de menor cuantía
Fundamento jurídico de la modalidad de contratación.	Los procesos de Selección Abreviada y las actuaciones de quienes intervengan en la Contratación Estatal, deben desarrollarse con arreglo a los principios de transparencia económica y responsabilidad, acordes los principios que rigen la función administrativa, consignados en el Artículo 209 de la Constitución Política. Teniendo en cuenta que el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019 que modifica el parágrafo 5 del art 2 de la ley 1150 de 2007, señala que el reglamento deberá establecer las condiciones bajo las cuales el uso de los acuerdos marco de precios se hará obligatorio para todas las entidades sometidas al estatuto. Así las cosas, el artículo 1 de decreto 310 de 2021 modifico el artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015 y señalo: "(…)
4. *DESCRIPCION CONTRACTUAL*	
Objeto del contrato	*1120. SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PIE DE FUERZA Y PERSONAL DE APOYO DE SEGURIDAD CON QUE CUENTA EL MUNICIPIO, PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS O CONDENADOS QUE SE ENCUENTRAN EN DETENCIONTRANSITORIA EN LA ESTACION DE POLICIA EN MOSQUERA CUNDINAMARCA lote 1. SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PIE DE FUERZA Y PERSONAL DE APOYO DE SEGURIDAD QUE APOYA ACTIVIDADES DEL PISCC EN MOSQUERA CUNDINAMARCA. Lote 2 SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS O CONDENADOS QUE SE ENCUENTRAN EN DETENCION TRANSITORIA EN LA ESTACION DE POLICIA EN MOSQUERA CUNDINAMARCA .*

Clasificación UNSPSC:

El objeto contractual se enmarca dentro del siguiente código de clasificación de bienes y servicios:

CLASIFICACION UNSPSC	1 nivel	2 nivel	3 nivel
	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
Establecimientos para comer y beber	90000000	90100000	90101500
Servicios de banquetes y catering	90000000	90100000	90101600
utensilios de cocina desechables domésticos	52000000	52150000	52151500
utensilios de cocina domésticos	52000000	52150000	52151600
Servicios de cafetería	90000000	90100000	90101700
Servicios de comida para llevar y a domicilio	90000000	90100000	90101800
Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93000000	93130000	93131600

La descripción del bien o servicio:

LOTE 1. SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PIE DE FUERZA Y PERSONAL DE APOYO DE SEGURIDAD QUE APOYA ACTIVIDADES DEL PISCC EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

* Entiendase por PISCC-Plan Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadana

A. (DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA) PARA POLICÍAS QUE LLEGAN DE APOYO AL COMANDO DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA- CUNDINAMARCA.

DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
RACIÓN DIARIA DE DESAYUNO	Unidad	1
RACIÓN DIARIA DE ALMUERZO	Unidad	1
RACIÓN DIARIA DE COMIDA	Unidad	1

B. (DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA) PARA AUXILIARES DE POLICÍA QUE LLEGAN DE APOYO AL COMANDO DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA- CUNDINAMARCA. (Se subsidia la ración por la diferencia generada entre el precio de propuesta y el valor de partida diaria de la Resolución Ministerial No. 1170 del 17 de marzo de 2025 una partida diaria de alimentación de $20.000,00 pesos)

DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
RACIÓN DIARIA DE DESAYUNO	Unidad	1
RACIÓN DIARIA DE ALMUERZO	Unidad	1
RACIÓN DIARIA DE COMIDA	Unidad	1

* la ración diaria se encuentra determinada de acuerdo a la guía de alimentación, MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL, Resolución 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social en el que se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana- RIEN y demás normas que regulen la entrega y suministro de alimentos a la población colombiana

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), con el apoyo de la Organización para la Alimentación y la Agricultura - FAO y el Comité Técnico Nacional de Guías Alimentarias (CTNGA) (aplica para los dos LOTES), el MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL (aplica para LOTE2), Resolución 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social en el que se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana- RIEN (aplica para los dos lotes) y demás normas que regulen la entrega y suministro de alimentos a la población colombiana.

C. REFRIGERIO PARA CUBRIR OPERATIVOS Y EVENTOS EN MATERIA DE APOYO A LA SEGURIDAD REALIZADOS EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA.		
Un Sándwich en pan francés (21 cm), Sabores: Jamón Queso, Jamón Salami, Hawaiano, o Salami. Incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual	Unidad	1
Pastel de Hojaldre de 120 gr en varios Sabores salados (pollo, carne, cordero), Incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual	Unidad	1
Hamburguesa carne 120 gr, pan, queso rodaja, Incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual	Unidad	1
Perro salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, Incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual	Unidad	1
Avena Fría- vaso 7 OZ, empacado individualmente.	Unidad	1
Café con leche 7 Oz, empacado individualmente.	Unidad	1
Pan con Queso- croissant 70 grs	Unidad	1
Pandebono 70 grs	Unidad	1
Jugo en caja por 200 ml - tetra pack	Unidad	1
Agua en botella 500 ml	Unidad	1
Agua en botella 500 ml con gas	Unidad	1
Agua en botella 250 ml	Unidad	1
Gaseosa pet 250 ml	Unidad	1
Gaseosa pet 600 ml	Unidad	1
Porción de Frutas Variada 200 gr	Unidad	1

LOTE 2 *SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS O CONDENADOS QUE SE ENCUENTRAN EN DETENCION TRANSITORIA EN LA ESTACION DE POLICIA EN MOSQUERA CUNDINAMARCA*

A. (DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA) PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS O CONDENADOS QUE SE ENCUENTRAN EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA- CUNDINAMARCA.		
DESCRIPCION	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
RACIÓN DIARIA DE DESAYUNO	Unidad	1
RACIÓN DIARIA DE ALMUERZO	Unidad	1
RACIÓN DIARIA DE COMIDA	Unidad	1

* la ración diaria se encuentra determinada de acuerdo a la guía de alimentación, MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL, Resolución 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social en el que se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana- RIEN y demás normas que regulen la entrega y suministro de alimentos a la población colombiana

INFRAESTRUCTURA FISICA PARA TODOS LOTES :

El futuro contratista deberá garantizar que durante la ejecución del contrato cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, ubicado en el Municipio de Mosquera, para que el personal pueda consumir sus alimentos frescos y calientes; el sitio donde se preparan los alimentos se deberá mantener en perfectas condiciones de aseo e higiene, así como el menaje, utensilios y demás elementos requeridos para su preparación, entrega y traslado, para lo cual debe tener en cuenta los lineamientos establecidos a nivel nacional y cumplir con los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013 la cual tiene por objeto *"tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas."*,las normas que las modifiquen y el MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL En cumplimiento de lo anterior se deberá presentar junto con la propuesta:

a. Contrato de arrendamiento de lugar. (si aplica)
b. En caso de lugar propio, certificado de tradición y libertad.
c. Registro fotográfico y dirección del lugar.
d. Contar con registro sanitario vigente y favorable.

Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario esté condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos.

CAPACIDAD OPERATIVA DE VEHICULOS PARA TODOS LOTES:

El futuro contratista deberá contar con vehículos adecuados física y jurídicamente, acondicionados, autorizados y adecuados para prestar el servicio de transporte de los alimentos al lugar de entrega determinado por los respectivos supervisor del contrato.

El operador deberá garantizar mínimo un (1) vehículo de transporte o distribución de los alimentos que permita efectuar las entregas dentro de los horarios acordados con la supervisión y que cumpla con la normatividad vigente, modelo 2018 o superior, para trasladar la alimentación a la policía que se encuentre en la estación, subestación y área urbana del Municipio y al centro de detención transitorio.

Por lo tanto, deben presentar los siguientes documentos vigentes a la fecha de la presentación de la propuesta:

a. Registro fotográfico del vehículo.
b. SOAT vigente.
c. Certificación Tecno mecánica vigente (Si aplica)
d. Tarjeta de propiedad, contrato de arrendamiento o leasing según sea el caso.
e. Concepto higiénico sanitario vigente y FAVORABLE, o Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo al tipo de alimentos a transportar, expedida dentro de los SEIS (6) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso.
f. Licencia de conducción del personal conductor del vehículo.
g. Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos

Para el presente requisito se deberán tener en cuenta todos los lineamientos establecidos en el MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL.

PERSONAL PARA TODOS LOTES:

Coordinador - Especialista en Calidad

El proponente deberá acreditar mínimo 1 profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de alimentos especialista en Calidad o inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria, nutrición o similares relacionadas con el área de los alimentos y preparación, el cual será el encargado de diseñar, supervisar y controlar los procesos de fabricación y conservación de productos alimenticios. Determinando las condiciones óptimas de operación del equipo utilizados en el proceso de producción. Para lo anterior la persona acreditada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Acreditar estudios profesionales en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de alimentos con postgrado en Calidad o inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria, nutrición o similares relacionadas con el área de los alimentos y preparación.
b) Aportar matricula profesional no menor a cinco (5) años.
c) Acreditar experiencia profesional relacionada en mínimo 3 años y con mínimo un contrato con entidad pública.

Profesional y/o Técnico en gastronomía y/o cocina (Cantidad mínima 1)
El proponente deberá acreditar mínimo 1 Profesional y/o Técnico en gastronomía y/o chef y/o cocina el cual será el encargado de dirigir las actividades de cocina y demás funcionas propias de su especialidad. Para lo anterior la persona acreditada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a. Acreditar estudios Profesional y/o Técnico en gastronomía y/o cocina.
b. Acredita certificación de experiencia profesional de mínimo 1 año.

Cocinero (Cantidad mínima 2)
El proponente deberá acreditar mínimo 2 Cocineros los cuales serán los encargados de ejercer las actividades de preparación de alimentos. Para lo anterior la persona acreditada como Cocinero deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a. Acreditar certificación de experiencia laboral como cocinero de mínimo 2 años.

Auxiliar de Cocina (Cantidad mínima 2)
El proponente deberá acreditar mínimo 2 Auxiliares de cocina los cuales serán los encargados de apoyar las labores de cocina requeridas. Para lo anterior la persona acreditada como Auxiliar de cocina deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a. Acreditar certificación de experiencia laboral como auxiliar de cocina de mínimo 1 año.

Para todo el personal
El personal deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y debe acreditar:

- Certificación para manipulación de alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.

1. COMPOSICIÓN DE LAS MINUTAS Y LISTAS DE INTERCAMBIOS PARA TODOS LOTES

1.1. DESAYUNO

Corresponde al primer tiempo de comida suministrado en el día y se compone de:

1.1.1. Bebidas:

Las bebidas suministradas en el desayuno deben contener leche líquida Ultra High Temperature = Ultra alta temperatura) UHT o leche en polvo en las cantidades establecidas. No se permite el empleo de leche cruda de vaca, ni la sustitución de este ingrediente por suero lácteo; debe cumplirse con lo establecido en el Decreto 616 del 28 de febrero de 2006, la cual establece los requisitos que deben cumplir las leches de animales y la Resolución 1511 de 2011, reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Las bebidas se ofrecerán endulzadas con azúcar (Hombres y Mujeres 10 g), excepto aquellas que se elaboren con panela o que ya contengan azúcar, como el chocolate.

Tabla No 1. Características de las bebidas que podrán suministrarse en el Desayuno

ALIMENTO	CARACTERÍSTICA
Café con leche	Bebida elaborada con café molido y/o Instantáneo, con leche UHT o en polvo, endulzado con azúcar blanca refinada, azúcar morena opanela.
Chocolate con leche/Bebida achocolatada instantánea	Bebida elaborada con chocolate, mezclas de cocoa o cacao o mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas con azúcar y leche UHT oen polvo.
Agua de panela con leche	Bebida elaborada con panela y leche UHT o en polvo.
Colada de almidónde maíz	Bebida elaborada con almidón de maíz, leche UHT o en polvo,endulzada con azúcar blanca refinada, azúcar morena o panela.
Avena con leche	Bebida elaborada con harina de avena o avena en hojuelas, leche UHT o en polvo, endulzada con azúcar blanca refinada, morena o panela.

Nota: Se debe tener en cuenta el endulzante para casos específicos de Dietas terapéuticas.

1.1.2. Alimento fuente de proteína animal

Los desayunos deben incluir alimentos fuente de proteína tales como quesos, huevo de gallina y derivados cárnicos (productos procesados tipo embutidos).

Tabla No 2. Características de los alimentos fuentes de proteína incluidos en el desayuno.

ALIMENTO
Huevo de gallina. Se debe suministrar huevos frescos de gallina, tipo A (peso mayor a 53.0 gramos). Deben cumplir con lo referido en la Norma Técnica Colombiana NTC 1240, la cual establece los requisitos de calidad y especificaciones para los huevos de gallina frescos destinados al consumo en Colombia.
Derivados cárnicos: Se permite el suministro de producto como: jamón, (productos procesados mortadela, salchicha, salchichón. Estos productos cárnicos ofrecidos deben tipo embutidos) cumplir lo establecido en la norma técnica colombiana NTC 1325, la cual establece los productos cárnicos procesados no enlatados, asegurando su calidad y seguridad en la industria alimentaria.
Quesos: Productos frescos o maduros, sólidos o semisólidos que se obtienen mediante la coagulación de leche cruda, o leche pasteurizada, o mezcla pasteurizada de leche fresca con derivados lácteos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Norma Técnica Colombiana NTC 750 de 2000, la cual establece las definiciones, clasificación y requisitos que deben cumplir los quesos destinados para consumo directo o elaboración posterior .

Debe cumplirse con lo Resolución 2310 de 1986
Fue expedida por el entonces Ministerio de Salud (hoy Ministerio de Salud y Protección Social) y establece disposiciones relacionadas con el procesamiento, transporte y expendio de carne y productos cárnicos.
Su vigilancia sanitaria corresponde a las Secretarías de Salud territoriales y al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Resolución 1804 de 1989
Reglamenta aspectos técnicos y sanitarios de productos cárnicos procesados.
La inspección, vigilancia y control también es ejercida por el INVIMA y las autoridades sanitarias territoriales.

Decreto 1500 de 2007
Establece el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.
Su regulación corresponde al Ministerio de Salud y Protección Social y al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, mientras que la inspección y control operativo es ejercido por el INVIMA y el Instituto Colombiano Agropecuario, según la etapa de la cadena (producción primaria, sacrificio, procesamiento y comercialización). o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

1.1.3. Cereales y Derivados

Los productos de panadería deben cumplir con las características descritas en la Tabla No. 4, se elaborarán con harina de trigo fortificado, grasa vegetal, azúcar y sal en las proporciones propias de la formulación. Se pueden incluir productos de harina de maíz precocido como arepas deberán estar enmarcadas en la normatividad legal vigente.

Los derivados de cereal que se adquieran en presentaciones comerciales deben respaldarse con la Ficha Técnica de Producto y cumplir con la normativa legal vigente que los cobija: Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social).o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Tabla No 3. Características de los Cereales y Derivados incluidos en el Desayuno

ALIMENTO
Pan Blanco: Producto horneado elaborado con harina de trigo fortificada, agua, levadura, sal, grasa vegetal, azúcar. Debe ser suministrado en tajadas o unidades que garanticen el gramaje establecido en la lista de intercambios. Se puede utilizar sus derivaciones como pan mantequilla, integral, pan queso, pan coco, mojicón, roscón, mogolla.
Arepa blanca: Producto elaborado con granos de maíz molido y con harina de maíz precocida. Se debe ofrecer asada o frita de acuerdo con lo establecido en el ciclo, garantizando el gramaje definido en la lista de intercambios.
Arepa de choclo: Producto elaborado con mezcla líquida de maíz tierno molido, con azúcar, leche y queso (opcional), que es sometida a un proceso de asado.

1.1.4. Frutas
Las frutas a suministrar deben ser ofrecidas en forma entera, o en porciones de acuerdo con la lista de intercambio, en adecuadas condiciones de madurez e higiene que faciliten su consumo, no deben presentar daño mecánico ni contaminación biológica en pericarpio ni en el interior; se podrá suministrar fruta de cosecha, y de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región, que cumplan con las características anteriores y de acuerdo con lo referido en la Resolución 6349 de 2016.

Se debe garantizar la rotación de mínimo 4 tipos de fruta sin repetirse por lo menos el día siguiente (día de por medio) durante el cumplimiento de los 18 días del ciclo de menús.

1.2. ALMUERZO Y CENA
El almuerzo y cena consta de los siguientes componentes: Sopa, Plato principal y Bebida de fruta endulzada. El plato principal contiene un alimento fuente de proteína animal, un (1) cereal, un (1) tubérculo o raíz o plátano, y una (1) porción de hortalizas y/o verduras frescas o cocidas

Diariamente durante el almuerzo, se deberá ofrecer postre de acuerdo con las especificaciones referidas. Deberán ser suministrados como mínimo cinco variedades de manera consecutiva sin repetirse durante los cinco días.

1.2.1. Sopa

Los ciclos incluyen sopas de cereal, de leguminosas, verduras y sopas típicas como ajiaco y sancocho entre otras.

Tabla No 4. Características de las sopas a suministrar en el ciclo de minutas.

ALIMENTO
Sopas de cereales: Preparaciones líquidas de viscosidad media que deben incluir cereales como arroz, pasta, avena, mute o harina de cereal (maíz, trigo) entre otras, que refiera su nombre
Sopas de leguminosas: Preparaciones líquidas de viscosidad media que incluyen como ingrediente principal una leguminosa (lenteja, frijol, arveja, garbanzo).
Sopas de verduras: Preparaciones líquidas de viscosidad baja que deben incluir verduras y hortalizas variadas.

Todas las sopas deben contener:

Fuera de los ingredientes primarios (los que indican la denominación de la preparación), se deben incluir los siguientes ingredientes:

Como fondo básico se deberá utilizar leguminosas, tubérculos, raíces y/o plátanos, Verduras y Hortalizas (mínimo dos tipos de verdura).

1. Dependiendo del ingrediente principal de la sopa, se adicionaran cereales.
2. Condimentos y/o especias naturales (Sabor) Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, sal, ajo o, para mejorar las características de la presentación.

1.2.2 Alimentos fuente de proteína animal

En el almuerzo se debe suministrar diferentes tipos de carnes según lo referido en el ciclo; en todos los cortes que se ofrecen en la lista de intercambio, se exige un mínimo del 95% de carne magra.

Tabla No 5. Características de las carnes a suministrar en el ciclo de minutas.

ALIMENTOS
Carne de Res La carne debe suministrarse en las preparaciones referidas en los menús del ciclo. Dentro de las preparaciones a suministrar en este grupo se encuentran los cortes: cadera, centro de pierna, bola o el corte que la preparación refiera (ejemplo: sobrebarriga, milanesa), los cuales deben ser de primera calidad.
Carne de Cerdo La carne de cerdo se puede ofrecer en las preparaciones referidas en los menús, empleando los siguientes cortes: milanesa, falda, pierna, pulpa.
Lomitos o trozos de atún o sardinas: Producto enlatado (en agua o aceite), que cumpla con las características de envase (en buen estado, sin abolladuras, ni oxidación) con fecha de vencimiento vigente. Se debe dar cumplimiento a la NTC 1276 de 2011 Esta norma establece los **requisitos de calidad que debe cumplir la leche en polvo** destinada al consumo humano. Y NTC 1242 DE 2013 Esta norma establece la **clasificación y requisitos de calidad para la carne de res en canal y sus cortes comerciales**.. Además de la presentación en lata, se incluye la presentación en empaque pouch o sachet cumpliendo con la norma técnica legal vigente.
Pollo: Solo se permiten los siguientes cortes: pierna (contra muslo) pernil (muslo) o pechuga.

Pescado: Filete de Pescado: Entiéndase por filete de pescado, las lonjas, medallones o rodajas de músculos de determinadas especies escamadas, con o sin piel, sin vísceras y con la menor cantidad posible de partes óseas o cartilaginosas. Como filete de pescado se acepta Tilapia, Mojarra, Bagre, Trucha u otra variedad de pescado de la región.

Se debe cumplir el Decreto 561 de 1984 Ministerio de Salud y Protección Social). y la norma NTC 1443 de 2016 establece los **requisitos de calidad para grasas y aceites comestibles de origen vegetal**.productos de la pesca y acuicultura (pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados).

No se permite: Basa (nacional o importada), lomitos de pescado apanado o mezclas de productos con pescado, ni productos de pescado enlatados.

Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características organolépticas de la preparación.

De acuerdo con las diferentes preparaciones, el Comitente Vendedor debe garantizar los ingredientes necesarios para dar cumplimiento al ciclo de menús.

Debe darse cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 561 de 19[illegible], Resolución 776 de 2008 y Resolución 122 de 2012 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Norma Regulador Control Materia

Decreto 1500 de 2007	MinSalud y MinAgricultura	INVIMA / ICA	Sistema oficial de inspección de carnes
Decreto 561 de 1984	MinSalud	INVIMA / Secretarías	Condiciones sanitarias de alimentos
Resolución 776 de 2008	MinSalud	INVIMA	Requisitos sanitarios de lácteos
Resolución 122 de 2012	MinSalud	INVIMA	Reglamentación técnica carne y cárnicos

1.2.3 Cereal (Arroz)

Las características del componente "Cereal" dentro de los tiempos de comida almuerzo y cena, deben ofrecerse en frecuencia diaria; arroz blanco y/o con agregados de acuerdo con los menús y acordes a las cantidades referidas en la minuta patrón y lista de intercambios.

El arroz suministrado será blanco, tipo 1, grado 2 y dará cumplimiento a la Norma Técnica Colombiana NTC 671 de 2001. establece los **requisitos de calidad que debe cumplir el azúcar blanca refinada destinada al consumo humano**. Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características organolépticas de la preparación.

1.2.4 Tubérculos, raíces y plátanos

Este grupo de alimentos lo conforman: papa (en todas sus variedades), yuca, plátano, arracacha y ñame. Se suministrarán en las preparaciones, variando de acuerdo con los menús contemplados en el ciclo.

Se debe adicionar aceite, cilantro o perejil, ajo o guiso, cebolla, tomillo, laurel, sal, para mejorar las características organolépticas de la preparación.

	No se puede repetir el mismo tipo de Tubérculo, raíz y/o plátano en los tiempos de comida almuerzo y cena en la ración de un mismo día 1.2.5 Hortalizas y verduras Este grupo de Alimentos incluyen todas las hortalizas y verduras que se suministren en preparaciones crudas (frescas) y cocidas, garantizando el cumplimiento de los menús contemplados en el ciclo. La frecuencia de suministro debe ser diaria. Los aderezos como mayonesa, vinagreta, salsa rosada, aceite vegetal, crema de leche, limón, entre otras, deben ser adicionados en mínimo tres (3 g.) por porción. 1.2.6 Bebidas de fruta (Jugo de fruta). Los jugos deben ser suministrados diariamente como parte de los tiempos de consumo (almuerzo y cena). Deben elaborarse con fruta entera o pulpa de fruta sin azúcar. En este último caso se debe cumplir con la Resolución 3929 de octubre de 2013 **reglamento técnico para la sal destinada al consumo humano en Colombia**, en especial la **sal yodada y fluorurada** del Ministerio de Salud y con NTC 5468 de 2012 requisitos técnicos de calidad que debe cumplir la sal para consumo humanoo las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. . Deben prepararse con agua potable (Decreto 1575 de 2007 Establece el **Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano** en Colombia.y Resolución 2115 de 2007 Establece las **características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano**o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan). Así mismo garantizarán dos (2) sabores diarios de fruta. **HORARIOS DE ENTREGA DE LOS TIEMPOS DE COMIDA PARA TODOS LOTES** Los horarios de suministro de los diferentes tiempos de comida se relacionan a continuación: **Tabla No 6 – Distribución horarios de Comida.** **TIEMPO DE COMIDA** / **HORARIO DE SUMINISTRO** DESAYUNO — Entre las 6:00 am y las 8:00 am ALMUERZO — Entre las 11:00 am y la 1:00 pm CENA — Entre las 3:00 pm y las 5:00 pm
Obligaciones específicas	**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS LOTE 1** 1. Suministrar raciones diarias de desayuno, almuerzo y comida, con destino a los diferentes grupos establecidos en el contrato de acuerdo con las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato. 2. La Alimentación debe ser balanceada y debe contener nivel de grasa, nivel de carbohidratos, nivel de proteínas y energía, respecto a lo anterior debe anexar un ciclo de menú con un mínimo de ocho días, el cual debe estar certificado por nutricionista. 3. Entregar las raciones, en las cantidades, en el comando de estación de Policía de Mosquera Cundinamarca, y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias. 4. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de estos, de acuerdo a la normatividad vigente y cumplimiento de las normas sanitarias aplicables. 5. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor. 6. Todo el personal del CONTRATISTA, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el decreto 616 de 2006, y

	la Resolución 2310 de 1986, Modificada parcialmente por la Resolución 9553 De 1988, para derivados lácteos. 7. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad. 8. Presentar minuta mensual de alimentación la cual debe cumplir con las condiciones nutricionales de Ley. 9. El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado mensualmente y las demás condiciones del contrato. 10. El contratista deberá presentar dentro del día siguiente a la fecha de suscripción del contrato, los planes de limpieza, desinfección de los establecimientos, incluyendo equipos y enseres, así mismo, los planes de control de roedores y vectores de acuerdo con la normatividad vigente, para la verificación por parte del supervisor. 11. El contratista deberá reemplazar de forma inmediata la ración que se encuentre vencida o en estado de descomposición, y no serán canceladas las raciones entregadas en mal estado. 12. Cambiar el menaje cuando la Administración Municipal así lo considere, por cuestiones de presentación e higiene, lo cual deberá solicitarse a través del supervisor del contrato. 13. Garantizar el suministro diario de alimentos, durante todos los días calendario en que encuentre en ejecución el contrato. 14. Colaborar con el municipio de Mosquera, para que el objeto del contrato se cumpla y se ejecute en las mejores condiciones de calidad. 15. Acatar las recomendaciones que durante el desarrollo del contrato imparta el municipio de Mosquera. 16. Mantener vigentes las condiciones del contrato. 17. Suministrar raciones diarias de desayuno, almuerzo y comida, con destino a los Policías Auxiliares que sean asignados al Municipio, sobre la cual se pagará un subsidio por la diferencia generada entre la oferta del proponente y la partida asignada por el Ministerio de Defensa para la alimentación diaria de este grupo. 18. Las demás que por ley y por la naturaleza del contrato le correspondan **OBLIGACIONES ESPECIFICAS LOTE 2** 1. Suministrar raciones diarias de desayuno, almuerzo y comida, con destino a los diferentes grupos establecidos en el contrato de acuerdo con las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato. 2. La Alimentación debe ser balanceada y debe contener nivel de grasa, nivel de carbohidratos, nivel de proteínas y energía, respecto a lo anterior debe anexar un ciclo de menú con un mínimo de ocho días, el cual debe estar certificado por nutricionista. 3. Entregar las raciones, en las cantidades, en el comando de estación de Policía de Mosquera Cundinamarca, y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias. 4. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de estos, de acuerdo a la normatividad vigente y cumplimiento de las normas sanitarias aplicables. 5. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor. 6. Todo el personal del CONTRATISTA, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986, Modificada parcialmente por la Resolución 9553 De 1988, para derivados lácteos.

	7. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad. 8. Presentar minuta mensual de alimentación la cual debe cumplir con las condiciones nutricionales de Ley. 9. Atender requerimientos adicionales por parte de la Administración en lo concerniente a suministrar alimentos para internos (as) con alguna condición especial de salud, de acuerdo con lo recomendado por profesionales en la rama, previa solicitud realizada por el supervisor del contrato al contratista 10. El contratista deberá presentar dentro del día siguiente a la fecha de suscripción del contrato, los planes de limpieza, desinfección de los establecimientos, incluyendo equipos y enseres, así mismo, los planes de control de roedores y vectores de acuerdo con la normatividad vigente, para la verificación por parte del supervisor. 11. El contratista deberá reemplazar de forma inmediata la ración que se encuentre vencida o en estado de descomposición, y no serán canceladas las raciones entregadas en mal estado. 12. Cambiar el menaje cuando la Administración Municipal así lo considere, por cuestiones de presentación e higiene, lo cual deberá solicitarse a través de el supervisor del contrato. 13. Garantizar el suministro diario de alimentos, durante todos los días calendario en que se encuentre en ejecución el contrato. 14. Colaborar con el municipio de Mosquera, para que el objeto del contrato se cumpla y se ejecute en las mejores condiciones de calidad. 15. Acatar las recomendaciones que durante el desarrollo del contrato imparta el municipio de Mosquera. 16. Mantener vigentes las condiciones del contrato. 17. Las demás que por ley y por la naturaleza del contrato le correspondan
	OBLIGACIONES GENERALES 1. Cumplir a cabalidad el objeto contratado. 2. Realizar el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social. 3. Suscribir el acta correspondiente para el desarrollo del objeto contractual y presentar las actas de entregas a satisfacción debidamente diligenciadas y firmadas. 4. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. 5. Tener una cuenta corriente o de ahorros en una entidad bancaria y mantener actualizado el domicilio, hasta la finalización del contrato. 6. Responder por sus actuaciones u omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo. 7. Asumir todos los costos que genere la legalización del presente contrato. 8. Mantener actualizado el domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más. 9. Entregar las pólizas requeridas en el término establecido por la entidad. 10. Cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en los documentos previos, invitación pública y propuesta. 11. Aceptar los procedimientos administrativos que determine la Administración del municipio, para la ejecución del contrato. 12. Acatar las órdenes que durante el desarrollo del contrato se le imparta y de manera general obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales. 13. Mantener confidencialidad frente a la información dada por la entidad. 14. Dar cumplimiento de conformidad con la normatividad vigente, con la obligación frente al pago al sistema integral de seguridad social integral y parafiscal, si a ello hubiere lugar. 15. Durante la ejecución del contrato cumplir con las medidas de bioseguridad mínimas requeridas por las autoridades sanitarias de orden nacional. 16. Cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.16 del decreto 1860 de 2021, soportes que deberá entregar el contratista contra la suscripción del acta de inicio, a la supervisión del contrato.

	17. El contratista deberá aportar una vez suscrita el acta de inicio, el contrato de proveeduría suscrito con los pequeños productos y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, en el caso de que no lo haya aportado con su oferta. 18. Las demás que por naturaleza del objeto contractual y por Ley le correspondan.
	OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO 1. Cancelar al contratista la remuneración pactada, en la forma y condiciones determinadas en el valor y la forma de pago, una vez el contratista cumpla lo dispuesto en la legislación tributaria nacional vigente. 2. Suministrar en forma oportuna la información solicitada o requerida por el contratista para el cabal desempeño de su gestión. 3. Resolver las peticiones presentadas por el contratista. 4. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte. 5. Expedir y tramitar los certificados de cumplimiento del objeto contractual, a través del supervisor. 6. Ejercer la supervisión y seguimiento permanente de la ejecución del presente contrato 7. Las demás que por ley o naturaleza del contrato le correspondan.
Valor Estimado del contrato:	El presupuesto oficial total estimado para la presente contratación corresponde a la suma de **CUATROCIENTOS DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE ($410.000.000).** moneda corriente, incluido IVA (Si aplica) y todos los costos directos e indirectos que se requieran para la prestación del servicio. Distribuidos así: *LOTE 1. SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL PIE DE FUERZA Y PERSONAL DE APOYO DE SEGURIDAD QUE APOYA ACTIVIDADES DEL PISCC EN MOSQUERA CUNDINAMARCA. ,DOSCIENTOS DIEZ MILLONES DE PESOS MCTE ($210.000.00,00)* *LOTE 2 SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS O CONDENADOS QUE SE ENCUENTRAN EN DETENCION TRANSITORIA EN LA ESTACION DE POLICIA EN MOSQUERA CUNDINAMARCA DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE ($200.000.000,00)*
Plazo de ejecución del contrato:	LOTE 1: El plazo de ejecución del presente contrato será de SEIS (06) MESES y/o hasta agotar presupuesto oficial asignado, lo que suceda primero. La vigencia del contrato será la misma del plazo de ejecución y cuatro (4) meses más. LOTE 2: El plazo de ejecución del presente contrato será de OCHO (08) MESES y/o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, lo que suceda primero. La vigencia del contrato será la misma del plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.
Forma de pago:	El Municipio realizará pagos parciales mes vencido, de acuerdo al suministro de alimentación realizado en el periodo, previa presentación de factura, certificación expedida por el Comando de Policía con planilla donde conste el cumplimiento del suministro de la alimentación, certificación del supervisor del contrato, y soporte de pago que acredite el cumplimiento de obligaciones de seguridad social y parafiscales. Para el pago final se requiere de la suscripción del acta de liquidación del contrato, la cual será firmada por el supervisor del contrato y el contratista. Para la suscripción del acta de liquidación, el contratista deberá haber cumplido con todas las obligaciones derivadas del objeto del contrato, así como con las establecidas en la minuta contractual.
Lugar de desarrollo del contrato:	*Municipio de Mosquera, Cundinamarca, Estación de Policía de Mosquera.*
Supervisión:	Para el contrato derivado del LOTE 1, la supervisión estará a Cargo del SECRETARIO DE SEGURIDAD Y CONVICENCIA CIUDADANA y/o quien haga sus veces

	Para el contrato derivado del LOTE 2 Cargo la supervisión estará a cargo del SECRETARIO DE GOBIERNO y/o quien haga sus veces.

5. *DESCRIPCIÓN FINANCIERA*

Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP) lote 1 CDP 2026000987
Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP) lote 2 CDP 2026001072

6. *GARANTÍAS PARA TODOS LOS LOTES*

Análisis Que Sustenta La Exigencia De Garantías

En cumplimiento de lo dispuesto en la ley 80 de 1993 y ley 1150 de 2007 y el articulo 2.2.1.2.3.1.1 del decreto 1082 de 2015, el oferente y contratista deberán garantizar el cumplimiento de sus obligaciones derivadas de la presentación de la oferta, el contrato y su liquidación y los riesgos a los que se encuentre expuestos las entidades estatales derivados de la responsabilidad extracontractual, a través de una garantía la cual debe cubrir los riesgos que se incluyan en el cuadro señalado a continuación, por lo siguientes motivos:

Los riesgos que debe cubrir, el monto y la vigencia de los mecanismos de cobertura se determinan teniendo en cuenta el objeto, la naturaleza y las características del contrato a celebrar, así:

1. **GARANTÍAS PRECONTRACTUALES**

La garantía de seriedad debe tomarse así, por el proponente que NO ostente la calidad de Mipyme, ni de emprendimientos y empresas de mujeres:

- ✓ Asegurado/Beneficiario: El municipio de Mosquera identificado con el NIT 899.999.342-3.
- ✓ Cuantía: Diez por ciento (10%) del TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO.
- ✓ Vigencia: Tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓ Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

La garantía de seriedad deberá tomarse así, por el proponente que ostente la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres:

- ✓ Asegurado / Beneficiario: El municipio de Mosquera identificado con el NIT 899.999.342-3.
- ✓ Cuantía: Ocho por ciento (8%) del TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO.
- ✓ Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓ Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

La garantía de seriedad deberá tomarse así, por el proponente que ostente la calidad de Mipyme:

- ✓ Asegurado / Beneficiario: El municipio de Mosquera identificado con el NIT 899.999.342-3.
- ✓ Cuantía: Cinco por ciento (5%) del TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO.
- ✓ Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓ Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).
- ✓ tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

2. GARANTÍAS CONTRACTUALES

MPARO	PORCENTAJE SEGÚN VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	20%	Plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
CALIDAD DEL SERVICIOS	20%	Plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	5%	Plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	200 S.M.M.L.V.	Plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

7. NECESIDAD DE INTERVENTORÍA

Soporte normativo	*N/A*

8. BANCO DE PROYECTOS

	LOTE 1
Nombre del Proyecto:	FORTALECIMIENTO DE LA CONVIVENCIA Y LA SEGURIDAD CIUDADANA EN EL MUNICIPIO MOSQUERA
Número BPIN:	2024254730014
Meta del Proyecto:	056. Diseñar e implementar el Plan Integral de Seguridad y Convivencia Ciudadana PISCC
	LOTE 2
Nombre del Proyecto:	APOYO PARA LA DESCONGESTION DE PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA ESTACION DE POLICIA DE MOSQUERA
Número BPIN:	2024254730025
Meta del Proyecto:	107. Garantizar el bienestar del 100% de la población privada de la libertad a través de la suscripción de convenios con INPEC.

9. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Teniendo en cuenta la naturaleza del objeto que se pretende contratar y de conformidad con lo dispuesto en artículo 5 de la Ley 1150 y el Decreto 1082 de 2015, la oferta más favorable será aquella que luego de cumplir con los requisitos habilitantes requeridos y luego de aplicar las respectivas reglas de ponderación, obtenga el mayor puntaje, para lo cual se observará lo siguiente:

1. REQUISITOS HABILITANTES PARA TODOS LOS LOTES

Lo serán la capacidad jurídica, las condiciones de experiencia mínimas del proponente, la capacidad organizacional, la capacidad financiera y los demás aspectos técnicos que se requieran de conformidad con lo siguiente:

HABILITACIÓN JURÍDICA: El análisis jurídico no tiene ponderación alguna y consiste en un estudio que debe realizar el Municipio de Mosquera para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos mínimos para participar, establecidos por la ley, en la invitación al oferente y/o el pliego de condiciones, con miras a establecer si tiene la capacidad jurídica para contratar.

- **EXISTENCIA DE MANIFESTACIÓN DE INTERES.**

  Se verificará por parte del Municipio que quienes presenten propuestas, hayan presentado la respectiva manifestación de interés de participación dentro de la presente Selección Abreviada de Menor Cuantía, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 numeral 1° del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, so pena del rechazo de la propuesta.

- **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (ANEXO Nº 3)**

  Deberá presentarse de acuerdo con el modelo suministrado por el Municipio, firmada por la persona natural proponente o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y los demás datos requeridos en el formato suministrado con este **ANEXO DE CONDICIONES GENERALES DE PARTICIPACIÓN**; lo anterior, so pena de inhabilitar la propuesta.

Los proponentes no podrán encontrarse incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8o de la Ley 80 de 1993, la Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones legales vigentes, en la carta de presentación de la propuesta, el proponente declarará que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades y que renuncia a la presentación de la propuesta y al contrato en caso que sobrevenga alguna de ellas.

Junto con la carta de presentación, los proponentes suscribirán y presentarán el compromiso anticorrupción; para lo cual diligenciarán el anexo No 7 (formato No. 2 o 2A) previsto para el efecto.

- **FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**

Se debe anexar fotocopia ampliada de la cédula de ciudadanía o de extranjería del proponente que sea persona natural o la del representante legal cuando se trate de persona jurídica. Si se trata de consorcio o unión temporal, se debe anexar igual documento de cada uno de sus integrantes y del representante legal del mismo.

- **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y AUTORIZACIÓN**

El Proponente, persona jurídica, deberá anexar el Certificado de Existencia y Representación Legal vigente expedido por la autoridad competente. El objeto social deberá incluir las actividades principales objeto del presente proceso de selección. La certificación sobre existencia y representación legal deberá haber sido expedida con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de este proceso de selección. Cuando se prorrogue la fecha de cierre, esta certificación tendrá validez con la primera fecha de cierre. En este certificado debe constar que el término de duración de la persona jurídica no será inferior a la del plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.

En el caso de las figuras asociativas, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica deberá cumplir individualmente con esta regla.

Cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, en el cual conste que está facultado para presentar la oferta y firmar el contrato hasta por el valor del Presupuesto Oficial. En el caso de las figuras asociativas, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que las integren, deberá contar con dicha autorización, hasta el valor del Presupuesto Oficial, teniendo en cuenta que la responsabilidad de todos sus integrantes es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1.568, 1.569 y 1.571 del Código Civil.

Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán, además, acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, para la celebración del contrato y para representarla judicial y extrajudicialmente.

NOTA 1: Todos los documentos otorgados en el exterior para acreditar lo dispuesto en este numeral, deberán presentarse legalizados en la forma prevista en el artículo 480 del Código de Comercio y 251 del Código General Del Proceso.

Serán inhábiles las propuestas en aquellos eventos en que no se allegue la autorización del órgano competente en caso de requerirse o cuando la inscripción en la Cámara de Comercio no esté vigente a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente persona natural deberá estar inscrito en el registro mercantil, y las actividades económicas inscritas deben tener relación con el objeto a contratar.

- **CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)**

En el presente proceso de selección podrán participar las personas naturales o jurídicas, en forma individual o en uso de una figura asociativa contemplada por la Ley, inscritas en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

Para este efecto el proponente deberá presentar el respectivo certificado de inscripción, calificación y clasificación (RUP) expedido por la respectiva Cámara de comercio. La inscripción debe estar vigente para la fecha de cierre y en firme a más tardar el día hábil anterior a la fecha establecida en el cronograma del proceso, para la adjudicación del contrato.

El certificado deberá haber sido expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Si se prorroga el cierre del proceso, valdrá con la fecha inicial de cierre.

- **DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES**

Para los eventos previstos en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993, el Proponente deberá indicar en el documento de conformación si su propuesta se formula a título de Consorcio o Unión Temporal y deberá señalar como mínimo la siguiente información sobre el consorcio o unión temporal:

Designación de las personas naturales o jurídicas que conforman el consorcio o unión temporal, con sus respectivos documentos de identidad.

Para el caso de personas jurídicas, indicará el nombre e identificación del representante legal; así como la manifestación expresa de estar debidamente facultado para actuar en nombre de la persona jurídica que representa, lo cual será acreditado con el Certificado de Existencia y Representación Legal o con el acta del órgano social competente, cuando sea necesario.

- Deberá señalar el nombre del consorcio o unión temporal.
- Designar a la persona que representará el consorcio o unión temporal.
- Indicar los términos y extensión de la participación de cada uno de sus integrantes.
- Determinar el domicilio del consorcio o unión temporal.
- Establecer las reglas básicas que regulen las relaciones entre los integrantes y su responsabilidad.
- Si se trata de un consorcio deberá indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del MUNICIPIO DE MOSQUERA y si se trata de una Unión Temporal, sus miembros deberán señalar la extensión de actividades y porcentaje de su participación, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO DE MOSQUERA. La omisión de este señalamiento, hará que el MUNICIPIO DE MOSQUERA tome la propuesta como presentada por un Consorcio para todos los efectos legales derivados de ello.
- La duración señalada como duración del Consorcio o Unión Temporal no será inferior a la del plazo de ejecución el contrato, término de liquidación del contrato (incluyendo el término judicial) y un (1) año más.
- Los integrantes del Consorcio y los de la Unión Temporal responderán por las obligaciones derivadas de la propuesta, conforme a las disposiciones legales vigentes.
- El hecho de no haber suscrito este documento de manera previa a la presentación de la oferta, y su no complementación en los términos indicados anteriormente, cuando el Municipio lo requiera inhabilita la propuesta.

NOTA: Si usted se presenta como proponente plural (consorcio o unión temporal) a un proceso de contratación, debe crear la cuenta de proveedor bajo esta figura, para ello tenga en cuenta la guía de creación de proponente plural dispuesta es el siguiente enlace https://colombiacompra.gov.co/node/23695 Si no realiza el registro de forma previa como proponente plural, y presenta su oferta desde una cuenta independiente, está será rechazada se acuerdo a los términos y condiciones del uso del SECOP I. ; cuales plantean en el literal i) En los Procesos de Contratación se entienden como no presentadas las ofertas de proponentes plurales presentadas desde cuentas de proponentes singulares y viceversa.

- **GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA**

En cumplimiento de lo dispuesto en la ley 80 de 1993 y ley 1150 de 2007 y el articulo 2.2.1.2.3.1.1 del decreto 1082 de 2015, el oferente y contratista deberán garantizar el cumplimiento de sus obligaciones derivadas de la presentación de la oferta, el contrato y su liquidación y los riesgos a los que se encuentre expuestos las entidades estatales derivados de la responsabilidad extracontractual, para los fines pertinentes y cumplir con este requisito es necesario dar cumplimiento a los expuesto en el titulo 6 del presente documento.

- **CONTROL DE PAGO DE LOS RECURSOS PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL**

De conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente persona natural, deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, lo cual se hará mediante la entrega de copia de la planilla de aportes, en la cual se pueda verificar el cumplimiento de esta obligación.

Los proponentes que sean personas jurídicas deberán acreditar el cumplimiento del pago de obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), esto se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el representante legal, durante un lapso no menor a los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta o a aquel desde el cual se hubiere constituido la sociedad, si dicho plazo es menor (Artículo 50 Ley 789/02).

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, la acreditación se anexará por las personas jurídicas que los integran.

En caso de que la certificación sea suscrita por el contador y/o revisor fiscal del proponente persona jurídica o del integrante persona jurídica de la figura asociativa, deberá allegarse copia del documento de identidad, de la tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios del profesional que la expide.

- **INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO (Artículo 90, Ley 1494 de 2011)**

Se verificará conforme se indica en el pliego electrónico de la plataforma electrónica SECOP II, para lo cual el oferente deberá diligenciar el ANEXO No. 14 INHABILIDADES POR INCUMPLIMIENTO REITERADO.

Se verificará conforme se indica en el pliego electrónico de la plataforma electrónica SECOP II, para lo cual el oferente deberá diligenciar el Anexo No. 16 - ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES.

Para la verificación de este factor el proponente deberá diligenciar el Anexo No. 16 donde se manifestará bajo la gravedad del juramento, que no ha sido sancionado en la etapa contractual (multas, sanciones o incumplimientos) por entidades públicas en los últimos tres (3) años (anteriores a la fecha de cierre del proceso).

- **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES, ARTÍCULO 8 DE LA LEY 80 DE 1993, Y ARTÍCULO 18 DE LA LEY 1150 DE 2007 – CONFLICTO DE INTERÉS**

Se verificará conforme se indica en el pliego electrónico de la plataforma electrónica SECOP II, para lo cual el oferente deberá diligenciar el ANEXO No. 15 ANTECEDENTES INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES – DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES.

- **VERIFICACIÓN DE INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE EDAD.**

La Entidad verificará si el proponente (representante legal de la persona jurídica) posee una inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de edad para dar cumplimiento con lo previsto en la Ley 1918 de 2018 y Decreto 753 de 2019 modificado parcialmente por el Decreto 351 de 2020 (ANEXO No. 17 INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES debidamente diligenciado y suscrito por el representante legal).

OTROS DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN JURÍDICA

El Proponente deberá anexar de igual forma los siguientes documentos:

- Registro único tributario- RUT
- **Verificación del Certificado de La Procuraduría General de La Nación Relacionado con Antecedentes Disciplinarios**: De conformidad con la Ley 1238 del 24 de julio de 2008, el Municipio llevará a cabo la verificación del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En caso de ser persona jurídica, se verificará el certificado de esta y su Representante Legal. En el caso de propuestas conjuntas, se verificará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

- **Verificación del Certificado de La Contraloría General de La República Relacionado con Antecedentes Fiscales**: La Entidad, de conformidad con la Circular No. 005 del 25 de Febrero de 2008, la cual establece: *"La obligación de comprobar la información contenida en el Boletín de Responsables Fiscales corresponde a la administración pública y no a los particulares"*, llevara a cabo dicha verificación, para dar cumplimiento a la Circular 005 y determinar si el proponente persona natural, persona jurídica, el representante legal de la persona jurídica, o los integrantes del consorcio o unión temporal, según sea el caso, son o no responsables fiscales.
- **Verificación de Antecedentes Judiciales**: De conformidad con lo establecido en el artículo 94 del Decreto - Ley 019 de 2012, el Municipio verificará la ausencia de antecedentes judiciales del proponente.

- **Certificado REDAM-Registro de Deudores Alimentarios.**
- **Verificación del registro nacional de medidas correctivas.**

Nota: si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros deberá presentar de manera independiente la certificaciones solicitadas en el presente numeral.

- ANEXO No. 10 - FORMATO No. 4 — AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES – (FACTORES DE DESEMPATE) - OPCIONAL

- ANEXO No. 11 - FORMATO No. 5 - AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES (PROCESO CONTRACTUAL)
  - Certificado REDAM del proponente persona natural o del representante legal de las personas jurídicas.
  - Certificado de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018. debe ser expedida a favor del MUNICIPIO DE MOSQUERA - CUNDINAMARCA, NIT. 899.999.342-3
  - Formato No. 8. Autorización para el tratamiento de datos personales.

:

CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL PARA TODOS LOS LOTES :

La Alcaldía Municipal de Mosquera, evaluará la capacidad financiera y patrimonial del proponente que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, para lo cual debe cumplir con los indicadores financieros solicitados.

La información financiera será tomada directamente de los rubros y/o cuentas relacionadas en el Registro Único De Proponentes para lo cual la información allí consignada deberá estar vigente y en firme.

Para que la propuesta sea admitida, se deben cumplir los siguientes indicadores:

A través de los indicadores de capacidad financiera se busca establecer unas condiciones mínimas que deben cumplir los proponentes ante la posibilidad de contratar con el estado, razón por la cual se hace necesario medir la realidad financiera de estos, su capacidad de asumir compromisos en el ejercicio de su objeto social y la posibilidad de cumplir oportunamente con las obligaciones del contrato.

La evaluación de la capacidad financiera y organizacional se realizará teniendo en cuenta De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, el proponente debe acreditar su capacidad financiera con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP .

Toda vez que el decreto 1041 de 2022 que extiendo los efectos del decreto No 579 de 31 de mayo de 2021 de reactivacion económica no fue prorrogado se tendrá en cuenta la información reportada del último año vigente y en firme reportada en el RUP.

Los siguientes indicadores son un referente para el proceso, sin embargo, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP, por lo que la entidad evaluará indicadores, teniendo en cuenta la información reportada con corte a 31 de Diciembre de 2024

Las personas naturales y jurídicas nacionales y las personas extranjeras o con sucursal en Colombia que sean proponentes o integrantes de uniones temporales, consorcios y promesas de sociedad futura deberán adjuntar copia del Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio.

Para el cálculo de los indicadores de los proponentes plurales por medio de Uniones Temporales, Consorcios y promesas de sociedad futura; se tendrá en cuenta, a partir de la información financiera y participación de cada integrante del postulante plural y se realizará de forma ponderada y suma de componentes.

Como se puede observar en la siguiente tabla para los participantes plurales el cálculo de los indicadores se realizará de forma ponderada y suma de componentes.

Los indicadores para medir la capacidad financiera y organizacional de los proponentes interesados en participar en un proceso de contratación y que se encuentran registrados en el RUP, de conformidad con el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015, son los siguientes:

Se verificarán los siguientes requisitos:

INDICADOR	PARÁMETRO EXIGIDO MÍNIMOS (números enteros)	FORMULA POSTULANTE INDIVIDUAL	FORMULA POSTULANTE PLURAL
CAPACIDAD FINANCIERA			
Índice de Liquidez	LIQ ≥ (2.5)	$LIQ = \frac{AC}{PC}$	$\frac{\sum(AC_i \times \%I)}{\sum(PC_i \times \%I)}$
Nivel de Endeudamiento	NE ≤ (0.60)	$NE = \frac{PT}{AT}$	$\frac{\sum(PT_i \times \%I)}{\sum(AT_i \times \%I)}$
Razón de Cobertura de Intereses	RCI ≥ (3)	$RCI = \frac{UO}{GI}$	$\frac{\sum(UO_i \times \%I)}{\sum(GI_i \times \%I)}$
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL			
Rentabilidad del Patrimonio	RP ≥ (0.10)	$RP = \frac{UO}{P}$	$\frac{\sum(UO_i \times \%I)}{\sum(P_i \times \%I)}$
Rentabilidad del Activo	RA ≥ (0.05)	$RA = \frac{UO}{AT}$	$\frac{\sum(UO_i \times \%I)}{\sum(AT_i \times \%I)}$

Donde:

LIQ: Índice de Liquidez	
AC:	Activo Corriente
PC	Pasivo Corriente
ACi	Activo Corriente de cada uno de los integrantes del Postulante.
PCi	Pasivo Corriente de cada uno de los integrantes del Postulante.

NE: Nivel de Endeudamiento	
PT	Pasivo Total
AT	Activo Total
PTi	Pasivo Total de cada uno de los integrantes del Postulante.
ATi	Activo Total de cada uno de los integrantes del Postulante.
%I	Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Postulante.

RCI: Razón de cobertura de intereses.	
UO	Utilidad Operacional
GI	Gastos por intereses
UOi	Utilidad Operacional de cada uno de los integrantes del Postulante
GIi	Gastos por intereses de cada uno de los integrantes del Postulante.

RP: Rentabilidad del patrimonio.	
P	Patrimonio
UO	Utilidad Operacional
Pi	Patrimonio de cada uno de los integrantes del Postulante

RA: Rentabilidad del activo.	
UO	Utilidad Operacional
P	Patrimonio

≥ Mayor o igual que
≤ Menor o igual que

Nota No. 1: Cuando el indicador de Razón de Cobertura de Intereses resulte indefinido o indeterminado, se considera que el proponente cumple con tal indicador, debido a que no tiene obligaciones financieras (gastos de interés con un valor de $0).

Nota No. 2: Para las entidades que al cierre de su ejercicio económico no registren Pasivos, y que el resultado del indicador índice de Liquidez resulta indeterminado por la operación matemática de dividir entre cero (0), se considera que cumplen con el requisito y se habilitan dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes.

NOTA 3: La verificación de los indicadores financieros y de capacidad organizacional se realizará tomando como referencia dos decimales, prescindiendo de cualquier fórmula de redondeo o aproximación.

NOTA 4: Los proponentes que sean personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o personas jurídicas sin sucursal en Colombia, deberán aportar los siguientes documentos: • Los Estados Financieros van acompañados de las Notas y Revelaciones a los Estados Financieros, certificados y auditados en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos, teniendo en cuenta la tasa representativa del mercado vigente y certificada por la Superintendencia Financiera, cuya fecha de corte será la que corresponda al cierre contable del país de origen. Los estados financieros deben estar suscritos por el Representante Legal, contador y/o auditor del país de origen. • Certificación de los Estados Financieros firmados por el Representante Legal, Contador y cuando la Ley lo exige la del Revisor Fiscal, con inscripción profesional vigente ante la Junta Central de Contadores de Colombia en la que certifique la fecha del cierre en el país de origen y avale dicha información.

EXPERIENCIA HABILITANTE PROPONENTE PARA TODOS LOS LOTES

1. El proponente deberá acreditar tener inscrito en el RUP mínimo (2) contratos cuyo objeto se relacione con suministro de alimentación debidamente terminados cuyo valor de cada contrato corresponda como mínimo al 100% del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV y en donde cada uno de ellos se encuentren inscritos como mínimo en seis (6) de los siguientes códigos de la clasificación UNSPSC:

CLASIFICACION UNSPSC	CLASE
ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER	90101500
SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING	90101600
UTENSILIOS DE COCINA DESECHABLES DOMÉSTICOS	52151500
UTENSILIOS DE COCINA DOMÉSTICOS	52151600
SERVICIOS DE CAFETERÍA	90101700
SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO	90101800
PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	93131600

2. Que en mínimo uno (01) de los contratos acreditados por el proponente dentro de sus actividades debe haber realizado entrega de raciones alimentarias preparadas (Desayuno, Almuerzo y cena) diarias por un periodo mínimo de cinco meses.
3. Que a través de uno de los contratos acreditados por el proponente dentro de sus actividades debe haber realizado entrega de mínimo 5.000 desayunos y/o almuerzos y/o cenas preparados en sitio.
4. Que a través de uno de los contratos acreditados por el proponente dentro de sus actividades debe haber realizado entrega de mínimo 10.000 desayunos y/o almuerzos y/o cenas preparados en sitio durante un periodo de un mes..

Para efectos del presente proceso de evaluación y calificación, se aplicarán las siguientes condiciones:

a. Si la propuesta es presentada en consorcio o unión temporal, cualquiera de sus integrantes puede acreditar la experiencia solicitada. En el evento en que el proponente acredite experiencia en contratos en las cuales haya participado en Consorcio o Unión Temporal, para efectos de la evaluación de este factor, se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación del proponente en el Consorcio o Unión Temporal del cual acredite la experiencia, En este caso, el proponente debe en la certificación de experiencia indicar el porcentaje de participación.
b. Para ser evaluadas, las experiencias deben estar acreditadas con certificaciones debidamente expedidas por la Entidad y/o particular Contratante.
c. Los contratos deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente Proceso de Contratación.
d. Para los contratos que sean aportados por socios de empresas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, además del RUP, deben adjuntar un documento suscrito por el Representante Legal y el Revisor Fiscal o Contador Público (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia individual

de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP.

e. Las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información; las cuales deberán ser suscritas por la persona competente:

1) Identificación de la Entidad o Empresa Contratante.
2) Objeto del contrato.
3) Valor del contrato.
4) Fecha de iniciación y terminación del Contrato.
5) Tiempo de ejecución.

f. En aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera verificar información adicional y que no se encuentre en la certificación, se podrá entregar como complemento de la certificación para verificar la información:

   a. Contrato
   b. Acta de Liquidación
   c. Acta de entrega, terminación, o final
   d. Acta de inicio o la orden de inicio. La misma sólo será válida para efectos de acreditar la fecha de inicio.

g. Para los contratos que hayan sido objeto de cesión, el contrato deberá encontrarse debidamente inscrito y clasificado en el RUP o en uno o alguno de los documentos considerados como válidos para la acreditación de experiencia de la empresa cesionaria, según aplique. La experiencia se admitirá para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna al cedente.

La Entidad se reserva el derecho de solicitar cualquiera de los documentos listados anteriormente.

Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente alguno de los documentos que se describen a continuación:

a. Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.
b. Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes, correspondiente al periodo de ejecución del contrato o impuesto de timbre del contrato.

ASPECTOS TÉCNICOS HABILITANTES

INFRAESTRUCTURA FISICA PARA TODOS LOS LOTES :

El futuro contratista deberá garantizar que durante la ejecución del contrato cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, ubicado en el Municipio de Mosquera, para que el personal pueda consumir sus alimentos frescos y calientes; el sitio donde se preparan los alimentos se deberá mantener en perfectas condiciones de aseo e higiene, así como el menaje, utensilios y demás elementos requeridos para su preparación, entrega y traslado, para lo cual debe tener en cuenta los lineamientos establecidos a nivel nacional y cumplir con los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013 o las normas que las modifiquen y el MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL En cumplimiento de lo anterior se deberá presentar junto con la propuesta:

e. Contrato de arrendamiento de lugar. (si aplica)
f. En caso de lugar propio, certificado de tradición y libertad.
g. Registro fotográfico y dirección del lugar.
h. Contar con registro sanitario vigente y favorable.

Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario esté condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos.

CAPACIDAD OPERATIVA DE VEHICULOS PARA TODOS LOS LOTES:

El futuro contratista deberá contar con vehículos adecuados física y jurídicamente, acondicionados, autorizados y adecuados para prestar el servicio de transporte de los alimentos al lugar de entrega determinado por los respectivos supervisores del contrato.

El operador deberá garantizar mínimo un (1) vehículo de transporte o distribución de los alimentos que permita efectuar las entregas dentro de los horarios acordados con la supervisión y que cumpla con la normatividad vigente, modelo 2018 o superior, para trasladar la alimentación a la policía que se encuentre en la estación, subestación y área urbana del Municipio y al centro de detención transitorio.

Por lo tanto, deben presentar los siguientes documentos vigentes a la fecha de la presentación de la propuesta:

h. Registro fotográfico del vehículo.
i. SOAT vigente.
j. Certificación Tecno mecánica vigente (Si aplica)
k. Tarjeta de propiedad, contrato de arrendamiento o leasing según sea el caso.
l. Concepto higiénico sanitario vigente y FAVORABLE, o Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo al tipo de alimentos a transportar, expedida dentro de los SEIS (6) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso.
m. Licencia de conducción del personal conductor del vehículo.
n. Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos

Para el presente requisito se deberán tener en cuenta todos los lineamientos establecidos en el MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DEL ORDEN NACIONAL.

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA o CONTRATO DE PROVEEDURÍA. El proponente deberá presentar una promesa SEde contrato de proveeduría o el 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, de conformidad con los requisitos señalados en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.

PERSONAL MÍNIMO PARA TODOS LOS LOTES:

El proponente deberá aportar con su oferta los documentos que acrediten el cumplimiento de requisitos de los siguientes perfiles, a efectos de la habilitación de su propuesta:

Coordinador - Especialista en Calidad

El proponente deberá acreditar mínimo 1 profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de alimentos especialista en Calidad o inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria, nutrición o similares relacionadas con el área de los alimentos y preparación, el cual será el encargado de diseñar, supervisar y controlar los procesos de fabricación y conservación de productos alimenticios. Determinando las condiciones óptimas de operación del equipo utilizados en el proceso de producción. Para lo anterior la persona acreditada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

b. Acreditar estudios profesionales en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de alimentos con especialización en Calidad o inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria, nutrición o similares relacionadas con el área de los alimentos y preparación.
c. Acreditar certificación de experiencia profesional como ingeniero de alimentos de mínimo 2 años.

Profesional y/o Técnico en gastronomía y/o cocina (Cantidad mínima 1)

El proponente deberá acreditar mínimo 1 Profesional y/o Técnico en gastronomía y/o chef y/o cocina el cual será el encargado de dirigir las actividades de cocina y demás funcionas propias de su especialidad. Para lo anterior la persona acreditada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

c. Acreditar estudios Profesional y/o Técnico en gastronomía y/o cocina.
d. Acredita certificación de experiencia profesional de mínimo 1 año.

Cocinero (Cantidad mínima 2)

El proponente deberá acreditar mínimo 2 Cocineros los cuales serán los encargados de ejercer las actividades de preparación de alimentos. Para lo anterior la persona acreditada como Cocinero deberá cumplir con los siguientes requisitos:

b. Acreditar certificación de experiencia laboral como cocinero de mínimo 2 años.

Auxiliar de Cocina (Cantidad mínima 2)
El proponente deberá acreditar mínimo 2 Auxiliares de cocina los cuales serán los encargados de apoyar las labores de cocina requeridas. Para lo anterior la persona acreditada como Auxiliar de cocina deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a. Acreditar certificación de experiencia laboral como auxiliar de cocina de mínimo 1 año.

Para todo el personal
El personal deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y debe acreditar:

- Certificación para manipulación de alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.

NOTA 1: Permanencia del Equipo: La permanencia del equipo mínimo exigido deberá estar durante todo el tiempo de ejecución del Contrato, en caso de cambio, deberá estar aprobado por el supervisor.

Nota 2: REQUISITOS DE LAS CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA PARA ACREDITAR CALIDADES DEL EQUIPO DE TRABAJO, las certificaciones de experiencia deben ser expedidas por el empleador o contratante y deberán contener como mínimo:

a. Nombre o razón social del contratante.
b. Nombre del contratista.
c. Objeto claramente definido o actividades o funciones.
d. Fecha de inicio y fecha terminación del contrato (dd/mm/aa) o plazo del contrato o vinculación.
e. Nombre y firma de la persona que expide la certificación.
f. Dirección o Teléfono o Correo Electrónico del Contratante donde puede ser verificada la información.
g. Valor del contrato.

Nota 2: En el evento en que la certificación aportada no contenga toda la información requerida, el proponente deberá allegar copia del contrato, o documento que contenga las funciones o actividades desarrolladas, para acreditar lo requerido por la Entidad.

Nota 3: No se aceptarán auto certificaciones.

Nota 4: Las certificaciones expedidas por terceros ajenos a la relación contractual o laboral, legal y reglamentaria, no serán tenidas en cuenta.

Nota 5: En el evento en que algún integrante del equipo de trabajo presente título obtenido en el exterior, con el fin de determinar la validez y legalidad de este, dicho título deberá presentarse convalidado ante el Ministerio de Educación Nacional.

2. ASPECTOS DE PONDERACIÓN PARA TODOS LOS LOTES.

Se acudirá a la regla establecida en el literal "a" numeral 2° del Art. 5° de la ley 1150 de 2007, modificado por el Art. 88 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Artículo 2.2.1.1.2.2.2. del Decreto 1082 de 2015. Teniendo en cuenta lo anterior se fijan los siguientes criterios de ponderación:

FACTORES DE CALIFICACION

DESCRIPCIÓN DEL FACTOR A PONDERAR	PUNTOS A OTORGAR.
OFERTA ECONÓMICA	30 Puntos
ASPECTOS TÉCNICOS Y DE CALIDAD	47.5 Puntos
CUOTA PARAFISCAL	6 Puntos
PROVEEDOR DIRECTO	6 Puntos
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL.	10 Puntos

INCENTIVO A EMPRENDIMIENTOS O EMPRESAS DE MUJERES	0.25 Puntos
INCENTIVO A MIPYME	0.25 Puntos
TOTAL PUNTOS	100 Puntos

- **OFERTA ECONÓMICA (30) PUNTOS.**

A partir del valor de las ofertas debe asignar máximo TREINTA (30) puntos acumulables de acuerdo con la siguiente metodología:

La totalidad de propuestas que sean objeto de evaluación económica se evaluarán con respecto al siguiente criterio: a partir del valor de las Ofertas deberá asignar máximo **treinta (30) puntos acumulables** de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

Métodos de evaluación de la oferta económica

Método
Media aritmética
Media aritmética alta
Media geométrica con presupuesto oficial
Menor valor

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos decimales de la TRM del siguiente día hábil posterior a la fecha de cierre. El método debe ser escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación.

Asignación de método de evaluación según TRM

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.24	1	Media aritmética
De 0.25 a 0.49	2	Media aritmética alta
De 0.50 a 0.74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 0.75 a 0.99	4	Menor valor

(i) Media aritmética

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$\bar{X} = \sum_{i=1}^{n} \frac{x_i}{n}$$

$\bar{X}$= Media aritmética.
x_i = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - \left(\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ [\text{Incluir el valor del mínimo puntaje}] \times \left(1 - 2\left(\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

Donde,

$\bar{X}$ = Media aritmética.
V_i = Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales
i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(ii) Media aritmética alta

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X_A = \frac{V_{max} + \bar{X}}{2}$$

Donde,

X_A = *Media aritmética alta*
V_{max} = *Valor total sin decimales de la oferta más alta*
$\bar{X}$ = *Promedio aritmético de las ofertas válidas*

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|X_A - V_i\right|}{X_A}\right)\right) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

X_A = *Media aritmética alta*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(iii) Media geométrica con presupuesto oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican enseguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Tabla - Asignación de número de veces del presupuesto oficial

Número de Ofertas (n)	Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (pv)
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \ldots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \ldots \times P_n}$$

Donde,

G_{PO} = Media geométrica con presupuesto oficial.
nv = Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).
n = Número de Ofertas válidas.
PO = Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.
P_i = Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente i.

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|G_{PO} - V_i\right|}{G_{PO}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

Donde,

G_{PO} = Media geométrica con presupuesto oficial.
V_i = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(iv) Menor valor

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método el Ministerio de Defensa – Fuerza Aeroespacial – Comité Económico, procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \frac{[\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (V_{MIN})}{V_i} \end{cases}$$

Donde,

V_{MIN}=Menor valor de las Ofertas válidas.
V_i = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

Nota: El Comité Económico estructurador definirá el método de evaluación económica de acuerdo con las políticas de Colombia Compra Eficiente.

- **ASPECTOS TÉCNICOS Y DE CALIDAD: (47.5) PUNTOS PARA TODOS LOS LOTES**

Este puntaje se asignará en atención a los siguientes criterios, los cuales se resumen en la siguiente tabla, la cual contiene los CRITERIOS que describen FACTORES ADICIONALES con los cuales se puede acceder al puntaje respectivo, sobre un puntaje máximo para el componente técnico y de calidad de 46.5 puntos.

PONDERABLES	TÉCNICA	47.5 PUNTOS
	1. Calidad	18 PUNTOS

	2. Ubicación Adicional	29.5 PUNTOS

1. Calidad (18 PUNTOS)

El oferente que presente propuesta técnica con el detalle del servicio ofrecido, cronograma, protocolo de bioseguridad, plan de saneamiento básico, ciclos de menús de 21 días que incluyan lista de intercambios y análisis nutricional para los tres tiempos de alimentación y refrigerios. Deberá anexar plan de proveedores.

FACTOR	PUNTAJE
El oferente que presente documento de calidad	18
Sin ofrecimiento de calidad	0

2. Ubicación Adicional (29.5 PUNTOS)

Se asignará puntaje de la siguiente forma:

FACTOR	PUNTAJE
El proponente que ofrezca un lugar que se encuentre cerca a la estación de policía del municipio en un radio de 1 km deberá acreditar que el inmueble propuesto se localiza dentro de dicho perímetro, para lo cual deberá aportar como soporte plano de ubicación, certificado de dirección o herramienta de georreferenciación (Google Maps u otra similar) que permita verificar la distancia requerida. El inmueble deberá ser de fácil acceso, contar con condiciones adecuadas de seguridad, disponibilidad inmediata y cumplir con las especificaciones técnicas y funcionales exigidas por la entidad.	29.5
Sin experiencia adicional	0

- **CUOTA PARAFISCAL. (6 PUNTOS)**

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

- **PROVEEDOR DIRECTO. (6 PUNTOS)**

Se asignará 6 puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería

- **APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL. (10 PUNTOS)**

Con el fin de establecer el apoyo que los proponentes nacionales o extranjeros otorguen a la industria nacional, en virtud de lo dispuesto en el Artículo 2 de la Ley 816 de 2003, se deberán atender a las siguientes reglas: Son servicios de origen nacional aquéllos prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia, para efectos de lo anterior y con el fin de asignar puntaje por concepto de apoyo a la industria Nacional, los proponentes acreditaran este aspecto de la siguiente forma: a) personas jurídicas se tendrá en cuenta el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio.

b) Para el caso de personas naturales colombianas la nacionalidad se acreditará con la cedula, para lo cual el proponente debe adjuntar este documento.
c) Para el caso de residentes en Colombia se deberá aportar visa de residente expedida por la entidad competente. Así mismo se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional para lo cual se deberá tener en cuenta el numeral 1.24 "ACUERDOS COMERCIALES ", establecidos

en el presente pliego de condiciones. También se concederá trato Nacional, a aquellos bienes y servicios de Estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad.

Para efectos de obtener el puntaje por trato nacional por reciprocidad, los proponentes deberán allegar certificación expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores en la cual se acredite que los oferentes, Bienes y Servicios Nacionales gozan de trato nacional en el Estado del cual hace parte el oferente. Dicha certificación no podrá superar dos años contados a partir de la fecha de expedición de la misma. Teniendo en cuenta las anteriores reglas, la ALCALDÍA DE MOSQUERA asignará el siguiente puntaje

FACTOR	PUNTAJE
Los Proponentes o Proponentes Plurales que tengan domicilio colombiana o los extranjeros que hayan aportado el documento establecido en estos Pliegos de Condiciones.	10
Para el caso de proponentes plurales compuestos por personas que cuentan con trato nacional y por personas que no cuentan contrato nacional	5
Los Proponentes o Proponentes Plurales cuya composición es totalmente de origen extranjero que no cuenten con el documento establecido en estos Pliegos Pliego condiciones	0

Para la ponderación de este requisito, el PROPONENTE deberá diligenciar el FORMATO DE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

No.	Composición del Proponente Plural	Regla de origen aplicable	Puntaje aplicable
1	Únicamente integrantes colombianos	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)
2	Colombianos en asocio con extranjeros con trato nacional	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)
3	Únicamente integrado por extranjeros con trato nacional	La regla de origen del país con el que se tenga acuerdo comercial o la del Decreto 1082 de 2015. Si el Proponente Plural no especifica a cual regla se acoge, se aplicara la del Decreto 1082 de 2015.	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)
4	Proponente plural en el que al menos uno de los integrantes es extranjero sin trato nacional.	No aplica la regla de origen del Decreto 1082 de 2015, ni la de los países de origen.	Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros (4.3.2)

- **INCENTIVO A EMPRENDIMIENTOS O EMPRESAS DE MUJERES (0.25 PUNTOS)**

Con el fin de incentivar a los emprendimientos o empresas de mujeres, en virtud de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán acreditar el cumplimiento de alguno de las siguientes condiciones mediante certificación expedida bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la previ para el cierre del procedimiento de selección:

1. 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 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.

2. 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 Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

3. 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 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.

4. 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 Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

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

Adicionalmente se tendrá el siguiente diferencial

Para el presente proceso y una vez realizado el respectivo análisis por parte de la Entidad, el cual se señala en el estudio del sector del presente documento, se concluye que el único factor diferencial que podría beneficiar directamente a las empresas anteriormente indicadas es el referente al valor de la garantía de seriedad de la oferta, considerando que frente a los demás criterios que indica la norma, como son, tiempo de experiencia, número de contratos requeridos para acreditar la experiencia, e índices de capacidad financiera y organizacional, las empresas analizadas cumplen con el requisito general definido por la entidad, por lo que establecer alguno de ellos como diferencial no constituye un beneficio para este tipo de empresas, contraviniendo el objetivo de la norma.

- Para Emprendimientos y Empresas de Mujeres y/o para MiPymes: constituir a favor del MUNICIPIO DE MOSQUERA (CUNDINAMARCA) identificada con el NIT. 899999342-3 una póliza de Seguros a favor de entidades públicas o garantía bancaria, expedida por una entidad debidamente constituida y autorizada para funcionar en Colombia por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y su vigencia se extenderá desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento. El periodo de vigencia de la garantía deberá cubrir como mínimo noventa (90) días, contados a partir de la presentación de la propuesta.

- Para el resto de los proponentes: constituir a favor del MUNICIPIO DE MOSQUERA (CUNDINAMARCA) identificada con el NIT. 899999342-3 una póliza de Seguros a favor de entidades públicas o garantía bancaria, expedida por una entidad debidamente constituida y autorizada para funcionar en Colombia por una suma equivalente al quince por ciento (15%) del presupuesto oficial, y su vigencia se extenderá desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento. El periodo de vigencia de la garantía deberá cubrir como mínimo noventa (90) días, contados a partir de la presentación de la propuesta.

- **INCENTIVO A MIPYME (0.25 PUNTOS)**

Con el fin de incentivar la participación de MiPymes, en virtud de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán acreditarlo de siguiente manera:

La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

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

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

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las MiPymes también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de acreditación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de MiPymes y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

10. PROCESO COBIJADO POR ACUERDO COMERCIAL

De acuerdo con el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación se tiene lo siguiente contemplando que el presente proceso es de nivel municipal:

A. Entidades Estatales obligadas

Las alcaldías están obligadas por los Acuerdos Comerciales con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala), la Unión Europea; y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

Salvo por algunas excepciones, todas las Entidades Estatales descentralizadas del nivel municipal (incluidas las entidades descentralizadas indirectas) y los esquemas asociativos integrados por Entidades Estatales del nivel municipal 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 contralorías y personerías del nivel municipal están obligadas 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 municipal están obligadas por el Acuerdo Comercial con Chile; y, por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

B. Valores

El Acuerdo Comercial con Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú) es aplicable a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $655'366.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $16.384'153.000.

El Acuerdo Comercial con Chile es aplicable a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $643'264.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $16.081'602.000.

El Acuerdo Comercial con Costa Rica es aplicable a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.162'733.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $16.389'628.000.

El Acuerdo Comercial con los Estados AELC es aplicable a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $852'074.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $21.301'857.000.

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.

El Acuerdo Comercial con la Unión Europea es aplicable a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $859'752.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de $21.493'810.000.

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

Anexo 1: Aplicación de los Acuerdos Comerciales para Entidades Estatales del nivel municipal

Acuerdo		Valor a partir del Cual el Acuerdo Comercial es Aplicable	Excepciones
ALIANZA DEL PACIFICO	CHILE PERÚ	Bienes y servicios $655.366.000 COP Servicios de construcción $16.384.153.000 COP	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 62
CHILE		Bienes y servicios $643.264.000 Servicios de Construcción $16.081.602.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18,19, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 47
COSTA RICA		Bienes y servicios $1.162.733.000 Servicios de Construcción $16.389.628.000	1, 3, 4, 5, 6 ,7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 57, 59, 62
ESTADOS AELC (EFTA – SUIZA, LECHTENSTEIN, NORUEGA E ISLANDIA)		Bienes y servicios $852.074.000 Servicios de Construcción $21.301.857.000	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37
TRIANGULO DEL NORTE	EL SALVADOR	Valor de la menor cuantía de la Entidad Estatal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 38, 48, 49, 60

	GUATEMALA		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 60
UNION EUROPEA		Bienes y servicios $859.752.000 Servicios de Construcción $21.493.810.000	1, 4, 5, 6, 7,10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17,19, 23, 28, 29, 32, 34, 35, 37, 57

Teniendo en cuenta lo anterior se procede a realizar el siguiente análisis:

		Entidad Estatal incluida	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
Alianza Pacífico	Chile	Si	No	No	No
	México	No	No	No	No
	Perú	Si	No	No	No
Canadá		No	No	No	No
Chile		Si	No	No	No
Corea		No	No	No	No
Costa Rica		Si	No	No	No
Estados AELC		Si	No	No	No
Estados Unidos		No	No	No	No
México		No	No	No	No
Triángulo Norte	El Salvador	No	No	No	No
	Guatemala	No	No	No	No
	Honduras	No	No	No	No
Unión Europea		Si	No	No	No
Comunidad Andina		No	No	No	No

Teniendo en cuenta la cuantía del proceso a contratar no será aplicable ningún acuerdo comercial para el presente proceso

11. *FIRMAS AUTORIZADAS:*

LOTE 1 Firma responsable:
Líder de la Necesidad de Contratación
Nombre: DIEGO HUMBERTO PIZA PINILLA
Cargo: SECRETARIO DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA

LOTE 2 Firma responsable:
Líder de la Necesidad de Contratación
Nombre JOSE CARRASCAL
Cargo: SECRETARIO DE GOBIERNO

Elaboro: Lorena Lozano