MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. SAMC No. 007 - 2026

PLIEGO DE CONDICIONES

OBJETO: "SUMINISTRO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO A TODO COSTO COMO APORTE NUTRICIONAL ALIMENTARIO DIARIO A LOS ESTUDIANTES DEL CENTRO EDUCATIVO POLICARPA SALAVARRIETA PRINCIPAL Y SUS SEDES EDUCATIVAS DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR AÑO DEL 2026 EN EL MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ-META".

PUERTO LÓPEZ – META – ABRIL DE 2026

I. INTRODUCCIÓN

EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ, pone a disposición de los interesados el pliego de Condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato de prestación de servicios cuyo objeto es**: "SUMINISTRO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO A TODO COSTO COMO APORTE NUTRICIONAL ALIMENTARIO DIARIO A LOS ESTUDIANTES DEL CENTRO EDUCATIVO POLICARPA SALAVARRIETA PRINCIPAL Y SUS SEDES EDUCATIVAS DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR AÑO DEL 2026 EN EL MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ-META".".**

Conforme al siguiente presupuesto oficial:

1. **IMPUTACION PRESUPUESTAL:**

Para garantizar la contratación que pretende adelantar el Municipio, se hará la solicitud del Certificado de Disponibilidad Presupuestal por dicho valor, con cargo al rubro de inversión de la vigencia fiscal de 2026, con la siguiente imputación presupuestal:

FUENTE (S) DE FINANCIACIÓN (Incluir # Código Y/o Rubro presupuestal)	2.3.22.2201.0700.005, SGP Alimentación Escolar, BPIN 2024505730030 Fortalecimiento al acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema de educación inicial básica y media en las instituciones educativas oficiales del municipio de Puerto López-Meta.
VALOR A CONTRATAR:	$ 220.184.250

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: Los recursos necesarios para la presente contratación están amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 00668 del 24 de marzo de 2026.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS Y BIENES O SUMINISTROS REQUERIDOS:
Para la ejecución del contrato, se tendrá presente que el contratista debe cumplir con la totalidad de los ítems contratados que se describen a continuación

El servicio de alimentación escolar se debe prestar de acuerdo a las siguientes especificaciones técnicas:

INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TITULARES DE DERECHO	DIAS DE ATENCIÓN	MODALIDAD
CENTRO EDUCATIVO POLICARPA SALAVARRIETA	PRINCIPAL	120	143	RACIÓN SERVIDA EN SITIO
	CASTILLO MENEGUA	33	143	INDUSTRIALIZADA
	VERSALLES	12	143	INDUSTRIALIZADA

	YURIMENA	21	143	INDUSTRIALIZADA
TOTALES RACIONES A ENTREGAR		**186**		

2.1 ALCANCE DEL OBJETO:

El alcance de esta contratación es la entrega de un complemento alimentario en la modalidad de ración industrializada y modalidad ración preparada en sitio, dentro del marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Municipio de Puerto López. Los directos beneficiarios son 186 estudiantes que se encuentran matriculados en el Centro Educativo Policarpa Salavarrieta, Sede Principal, Castillo Menegua, Sede Versalles y Sede Yurimena de esta Municipalidad.

Por medio del actual proceso de contratación, el municipio de Puerto López-Meta, pretende garantizar el suministro (de acuerdo al calendario escolar) de un complemento alimentario con una variedad de 20 menús, compuestos por: bebida láctea, derivado de cereal, fruta y dulce o frutos secos. Las raciones y los alimentos que las componen, así como las características, especificadas que se encuentran en la minuta patrón según cada modalidad.

Se deberá suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes inscritos en el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT del Centro Educativo Policarpa Salavarrieta, Sede Principal, Castillo Menegua, Sede Versalles y Sede Yurimena**,** lo cual contribuirá al cumplimiento de la cobertura de los beneficiarios, al mejoramiento del desempeño académico, la asistencia regular a las aulas de clase y la promoción de hábitos alimentarios saludables, todo esto, cumpliendo los requerimientos mínimos exigidos en el lineamiento técnico administrativo del PAE, emitidos en Resolución No 0003 del siete (07) de enero de 2026 y anexos expedida por el Director de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender.

Para esta contratación se toma como referencia la minuta patrón base establecida en el anexo 3 de la Resolución No 0003 del siete (07) de enero de 2026, proyectada por el Ministerio de Educación Nacional MEN, la cual se incluye dentro del anexo de los Lineamientos técnicos y Administrativos del PAE. Patrón que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), frecuencia de oferta semanal, aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes. Anexo técnico lineamientos, en este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, utilizado para la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús.

2.1.1 CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:

La presente contratación debe estar acorde con los requerimientos mínimos estipulados en el Lineamiento Técnico Administrativo del Ministerio de Educación Nacional MEN.

Se entiende por complemento alimentario a la ración de alimentos que se suministra a las niñas, niños y adolescentes que son los titulares de derecho, la cual cubre un porcentaje del valor calórico total y los requerimientos de energía y nutrientes por grupo de edad, así el complemento alimentario jornada mañana/tarde aporta el 20 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes; por su parte, el

complemento alimentario almuerzo aportará el 30% del requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

- Ración Industrializada (RI): La entrega de los complementos alimentarios se realizará de manera semanal, quincenal o mensual, dependiendo de los tiempos de vencimiento de los productos a entregar y la logística disponible, y debe contemplar 5, 10 o 20 días de suministro respectivamente, para las sedes educativas del Centro Educativo Policarpa Salavarrieta.
- Ración Preparada en Sitio (RPS): La entrega del complemento tipo almuerzo servido en caliente durante cinco (05) días, para el Centro Educativo Policarpa Salavarrieta sede principal.

- **Características De Los Alimentos:** Los alimentos a suministrar como componentes del complemento alimentario deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones que estructure el Municipio.
  La forma de presentación de los productos y la variedad de los menús son factores Importantes dentro del presente proyecto, ya que estos son dos de los factores que influyen directamente en su aceptabilidad, la presentación debe ser característica según el tipo de producto y los empaques primarios deben garantizar la conservación de los mismos.

- **Características Nutricionales:** El aporte nutricional del complemento alimentario en cuanto a Kilocalorías, macro y micronutrientes, se definió a partir de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN), para la población titular de derecho son:

El suministro de complemento alimentario al titular de derecho debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo:

> Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según tipo de edad.

> Complemento Alimentario Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según tipo de edad.

Minuta Patrón Complemento Alimentario Ración Industrializada Proyectada por el Ministerio de Educación Nacional Resolución 0003 de 2026.

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN.

2.6.2.1 MINUTA PATRÓN

Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del Programa de Alimentación Escolar que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto, peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y

nutrientes por grado y nivel escolar, según el tipo de complemento y modalidad de atención. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para Aprender" establece la minuta patrón según la modalidad de atención.

Tabla 1. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención preparada
en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**.

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario ***Almuerzo****, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada,* para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición.**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**417**	**15,6**	**13,4**	**56,3**	**110**	**2,9**	**132**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**452**	**17,7**	**13,7**	**62,3**	**190**	**4,0**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**35%**	**39%**	**32%**	**34%**	**27%**	**71%**	**12%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 2. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención
preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básico primaria: primero, segundo y tercero**

*Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: primero, segundo y tercero***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**535**	**20,6**	**16,5**	**73,3**	**202**	**4,5**	**159**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**33%**	**36%**	**30%**	**32%**	**25%**	**73%**	**13%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UIAPA

Tabla 3. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención
preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto**

*Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**650**	**24,9**	**20,4**	**88,4**	**240**	**5,2**	**207**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**33%**	**36%**	**31%**	**32%**	**22%**	**60%**	**14%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 4. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención
preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica secundaria.**

*Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica secundaria.***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**800**	**30,4**	**25,0**	**109,4**	**267**	**6,1**	**244**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**32%**	**35%**	**30%**	**31%**	**24%**	**64%**	**16%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 5. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención **Industrializada**

Tabla 20. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención **Industrializada**

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición.	**280**	**7,7**	**8,7**	**41,7**	**162**	**1,4**	**246**
Recomendación nivel preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% Adecuación	**22%**	**24%**	**24%**	**20%**	**23%**	**24%**	**22%**
Nivel básica primaria grados: primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	**351**	**9,7**	**11,2**	**51,8**	**194**	**1,8**	**329**
Recomendación nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% Adecuación	**22%**	**24%**	**25%**	**20%**	**24%**	**28%**	**27%**
Nivel básica primaria grados: cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 4to y 5to	**427**	**11,3**	**13,6**	**63,3**	**218**	**2,2**	**403**
Recomendación nivel primaria grados 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% Adecuación	**21%**	**23%**	**25%**	**20%**	**20%**	**25%**	**27%**
Nivel básica secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria	**511**	**13,7**	**16,9**	**74,5**	**248**	**2,8**	**522**
Recomendación nivel secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% Adecuación	**21%**	**22%**	**24%**	**18%**	**23%**	**29%**	**35%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón nivel media	**577**	**15,7**	**19,4**	**83,0**	**274**	**3,3**	**622**
Recomendación nivel media	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% Adecuación	**20%**	**22%**	**24%**	**18%**	**25%**	**28%**	**41%**

Fuente: Construcción UAPA

2.6.2.2 CICLOS DE MENÚ

Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús deben ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional. Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse en la Institución Educativa, en un lugar visible a toda la comunidad educativa para consulta y las acciones de control social.

Para la ***elaboración de* los *ciclos de menús*** se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
b) Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.
c) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
d) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
e) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la Institución Educativa.
f) Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
g) Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

2.6.2.3 INFORMACIÓN QUE SE DEBE PRESENTAR EN CADA MENÚ

a. Número de cada menú
b. Nombre de los alimentos de cada menú de acuerdo con la TCAC recomendada

c. Nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre del alimento.
d. Código del alimento de acuerdo a la TCAC recomendada
e. Peso neto en gramos (g) o mililitros (ml) de los alimentos.
f. Totales de energía y nutrientes y porcentaje de adecuación de estos de acuerdo al requerimiento nutricional.

2.6.2.4 FACTORES DE ANULACIÓN DE LOS MENÚS

a. Incumplimiento por debajo del rango de calorías y de macronutrientes totales establecidas en el presente pliego.
b. Que el análisis nutricional del menú no corresponda al menú establecido en el ciclo
c. Menú repetido
d. Que los alimentos que conforman el menú no estén contemplados en la minuta patrón establecida para la modalidad de atención.
e. Los alimentos que conforman el menú, no se encuentren identificados debidamente con el código y nombre recomendado en la TCAC año 2018 y sus actualizaciones.

Para aprobación de los ciclos de menús, el Proponente debe entregar con su oferta, en medio físico y magnético (el archivo en Excel en hoja no protegida), el ciclo de 20 menús, el análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe garantizar diariamente un aporte mínimo del 20% de energía y macro nutrientes, anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN.

Para la presentación del ciclo de menús se utilizarán los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional:

a) Formato de planeación de ciclos de menús: se presentará el ciclo de menús de ración industrializada para 20 días.
b) Análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe garantizar diariamente un aporte mínimo del 20% de energía y macro nutriente y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN.
c) Formato de lista de intercambios: en este formato se presenta la lista de alimentos que se intercambiarán en caso de ser necesario la modificación de un menú.
d) Fichas técnicas del producto lácteo, derivado del cereal, azúcares y frutos secos.

Además del ciclo de menús, para verificar la calidad e inocuidad de los alimentos propuestos, los Oferentes debe presentar junto con la ficha técnica, copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda, así mismo, adjuntará certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con fecha inferior a un (01) año contado a partir de la presentación de los documentos.

La ficha técnica, el certificado de las pruebas fisicoquímicas y bromatológicas corresponde a productos lácteos, derivados de cereal y dulces. El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del

establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente.

La verificación del cumplimiento de calidad e inocuidad de los alimentos propuestos, se realizará con base en la normatividad y los valores referencia establecidas en las fichas técnicas del ICBF de fecha 16 de octubre de 2020 y las Guías Alimentarias las cuales sirven de base para intervenciones a nivel de las personas y las comunidades, e intervenciones del ambiente, influyendo en las políticas gubernamentales, la industria de alimentos y los medios de comunicación.

2.6.2.5 APORTE NUTRICIONAL

A continuación, se presenta el cálculo del aporte nutricional de la ración industrializada tomando como referencia la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones".

Tabla 1. Metas de ingesta de macronutrientes para la población colombiana expresadas en Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes (AMDR)

MACRONUTRIENTES	AMDR % DE ENERGÍA TOTAL DIARIA		
NIÑOS 1-3 AÑOS		NIÑOS 4-18 AÑOS	ADULTOS
Proteínas	10-20	10-20	14-20
Grasa total	30-40	25-35	20-35
Carbohidratos	50-65	50-65	50-65

Adicionalmente, para la ejecución del objeto contractual, el Contratista seleccionado deberá atender los requerimientos establecidos en el Decreto 1075 de 2015, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

2.6.2.6 CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Los alimentos que integran la canasta de la ración industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente, estos requisitos deben ser demostrables y que se indican a continuación:

A. <u>GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS EN CAJA UHT</u>

a) Descripción: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

b) Requisitos generales: A los titulares de derechos se les entregará una caja de leche o producto lácteo por 200 cc, se realiza cambio del material del empaque del producto lácteo, pasando de bolsa plástica multicapa a caja Tetrapak con el propósito de garantizar mayor integridad del empaque para evitar la pérdida de vitamina A dado los altos valores de permeabilidad de oxígeno y de transmisibilidad de luz a través del empaque de bolsa plástica multicapa. Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen

c) **Normatividad:**

- Cumplir con la NTC 5246 productos lácteos, bebida láctea con avena.
- Cumplir con la NTC 4433. Microbiología, Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- Cumplir con el Decreto 616 de 2.006 por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano, que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe y exporte en el país.
- Cumplir con la NTC 3856 productos lácteos leche UAH-UHT
- Cumplir con resolución 2310 de 1.986, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la ley 09 de 1.979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los productos lácteos.
- Cumplir con la NTC 1419 leche líquida saborizada.
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2.013
- Cumplir con la Resolución 5109 de 2.005 rotulado y etiquetado de productos terminados.
- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2.011 rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.
- Cumplir con el Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen

d) **Transporte:** Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006

e) **Almacenamiento:** Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco

f) **Vida útil:** Definida por el productor o proveedor

B. <u>GRUPO FRUTA:</u>

a) **Requisitos generales**

- Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
- No se permite la inclusión de frutas en estado verde, pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.

b) **Transporte**: Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
c) **Almacenamiento**: Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores
d) **Vida útil:** Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto
e) **Normatividad de referencia**: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

C. GRUPO DERIVADOS DEL CEREAL

a) **Descripción:** Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.

b) **Requisitos generales**
- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.
- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.
- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

c) **Transporte:** Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.

d) **Almacenamiento:** Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes

e) **Vida útil**: Definida por el productor o proveedor.

Normatividad de referencia: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

D. GRUPO AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS

Dentro de este grupo de alimentos, se tienen las siguientes opciones de alimentos:

a) BARRA DE GRANOLA

- Debe estar compuesta de productos de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característicos. Debe estar exento de sustancias u otra característica indeseable. Color característico y homogéneo en cada uno de los componentes. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
- Alimento combinado en forma de barra compuesto mínimo de maní tostado, arroz extruido, hojuelas de avena, hojuelas de maíz, coco deshidratado, miel o glucosa, panela y ajonjolí. Conservantes y saborizantes permitidos, uvas pasas etc. El proveedor debe incluir varios sabores.
- Cumplir con la Resolución 3709 de 2015 del Ministerio de Protección Social
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2013 de Minsalud y Protección Social
- Cumplir con la Resolución 3168 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social por medio del cual modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013
- Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

b) AREQUIPE

- Producto higienizado, obtenido de una concentración térmica de una mezcla de leche entera y azúcar.
- Cumplir con la NTC 3757 Arequipe
- Cumplir con la Resolución 2310 de 1986 "Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos".
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2013.
- Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

c) BOCADILLO DE GUAYABA

- Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayabas maduras, sanas y libres de cualquier sustancia eventualmente nociva, en condiciones sanitarias apropiado; variedad roja con adición de edulcorantes y aditivos permitidos.
- No se permite la adición de ningún tipo de fécula y/o almidón.
- Debe presentar las siguientes características sensoriales: color uniforme, color y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme.
- El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.
- El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta
- Producto de consumo directo
- Cumplir con la NTC 5856 Bocadillo de guayaba
- Cumplir con la Resolución 3929 de 2013-Reglamento técnico sobre registros sanitarios que deben cumplir frutas y bebidas con adición de jugos (zumos) o pulpas de fruta o concentrados de fruta.

- Cumplir con la Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud.
- Cumplir con la Resolución 2906 de 2007 Ministerio de Protección Social "Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes".
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social.
- Cumplir con la resolución 5109 de 2.005 por medio del cual se establecen parámetros para etiquetado y rotulado de productos terminados o materias primas.

d) LECHE CONDENSADA AZUCARADA

- Producto higienizado, obtenido por la deshidratación, parcial, obtenido a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares.
- Aditivos: estabilizantes permitidos, conservantes permitidos.
- El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar, color crema claro.
- Cumplir con la NTC 879. Productos lácteos, leche condensada azucarada.
- Cumplir con la Resolución 2310 de 1986, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de derivados lácteos.
- Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

2.6.2.7 EMPAQUE Y EMBALAJE

El municipio exigirá el cumplimiento de los factores de calidad e inocuidad, relacionadas con el cumplimiento de la normatividad vigente relacionada con alimentos y características nutricionales con el fin de garantizar la inocuidad de las raciones industrializadas entregadas a los titulares de derecho, el empaque debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, capaces de soportar la acción de los agentes de limpieza y desinfección y ajustarse a lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.
- Los equipos, menaje y utensilios requeridos según la modalidad de atención deben ser verificados por la entidad territorial en cuanto a calidad, cantidad y condiciones funcionales, para garantizar la operación del Programa. Para su suministro, las entidades territoriales deben realizar la planeación correspondiente y en el caso de operación descentralizada, definir claramente en los acuerdos o convenios las obligaciones asociadas, de acuerdo con los recursos disponibles en la bolsa común.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de materiales permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.
- El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.
- El operador y la entidad territorial deben promover estrategias de economía circular, identificar los elementos que pueden disponerse o aprovecharse de manera adecuada, minimizando el impacto ambiental en el marco de la operación del PAE.

2.6.2.8 DISTRIBUCIÒN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÒN INDUSTRIALIZADA

Para la distribución y entrega del complemento se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- La distribución y entrega de los paquetes de alimentos de ración industrializada se realizará a los beneficiarios debidamente registrados en SIMAT. El lugar de entrega o distribución será determinado por la Entidad Territorial teniendo como primera opción las sedes educativas, para lo cual, se deberá documentar las entregas realizadas. Las distribuciones se deberán realizar conforme a la programación por establecimiento, por sede y por curso evitando aglomeraciones.
- Se entregará una ración industrializada por cada niño o niña focalizado.
- La ración industrializada entregada es idéntica para cada niño y niña, y no dependerá del grupo etario.
- El operador o contratista garantizará la entrega de los productos debidamente empacados de manera individual y deberá estar debidamente rotuladas con el nombre de cada producto y con fecha de vencimiento ejemplo: 30-03-2024.
- El operador o contratista como responsable de la distribución de los alimentos, es igualmente el responsable de la calidad de los alimentos y deberá garantizar que la ración sea entregada a los escolares, a través de la certificación firmada por el Director del Centro educativo.
- La entrega de los alimentos del Operador a las Sedes Educativas debe realizarse de forma higiénica y en un término no mayor a una (01) semana.

2.6.2.9 CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO

INDUSTRIALIZADA

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben ser aplicados en esta modalidad:

- El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente, permitiendo la verificación de las condiciones limpieza evitando la acumulación de residuos sólidos y suciedad.
- Se debe controlar el tiempo de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación según las condiciones ambientales de la operación.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se

deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.

- Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.
- Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.
- La entidad territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA.

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben aplicarse en las modalidades de Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.
- Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del Programa.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.

- Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.
- Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques utilizados en la modalidad de caliente transportada deben cumplir con las siguientes características:

  - Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
  - En caso de ser empaques desechables, deben ser de primer y único uso.
  - Contar con compartimientos diferenciados para los distintos tipos de alimentos a ensamblar.
  - Estar elaborados con material sanitario, apto para el contacto con alimentos.
  - Garantizar la conservación de las condiciones de calidad de los alimentos empacados, incluyendo la temperatura de servicio (> de 60°C) hasta el momento de su entrega.
  - Ser de fácil manejo y almacenamiento.
  - Ser amigables con el medio ambiente, permitiendo una disposición adecuada que minimice el impacto ambiental.
  - No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

2.6.3 FASE DE ALISTAMIENTO

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades

1) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
2) Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y **con concepto higiénico sanitario favorable**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
3) Contar con el informe de visita por parte de la supervisión designada por la Entidad, a la bodega propuesta.

4) Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
5) Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
6) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y Desinfección: incluyendo la relación de elementos de aseo y desinfección y periodicidad de entrega por Sede Educativa.
b. Programa de Desechos Sólidos: incluyendo la relación de elementos para ubicación de desechos sólidos y frecuencia de entrega por Sede Educativa.
c. Programa de Control de Plagas.
d. Programa de Abastecimiento o agua segura.

7) Concertar con la Supervisora el plan de capacitación y actualización continua y permanente para el al talento humano Manipulador de Alimentos.
8) Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo a cada Sede Educativa.
9) Presentar las fichas técnicas de los extintores de la bodega de alimentos y certificaciones de revisión y cargue.
10) Entregar el diagnóstico de riesgos y el diseño del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo.
11) Entregar a la Supervisión del contrato la ficha técnica de información del PAE, la cual contiene la siguiente información.
    - ❖ Número del contrato
    - ❖ Fecha de suscripción del contrato
    - ❖ Fecha de iniciación del servicio
    - ❖ Días de atención
    - ❖ Número de raciones industrializadas diarias
    - ❖ Número de beneficiarios
    - ❖ Línea de atención al ciudadano y correo electrónico que determine la Entidad Territorial para la atención de peticiones, quejas, reclamos y sugerencias.

    Una vez el Supervisor del contrato apruebe la ficha técnica de información del PAE, el Operador debe ubicarlo en lugar visible de cada Sede Educativa, tomando las evidencias fotográficas.
12) Entregar a la Supervisión del contrato, el modelo del aviso que se ubicará en los dos laterales de los vehículos transportadores de alimentos, que contenga la información que la Entidad Territorial defina y que permita que la ciudadanía conozca que se están entregando los complementos alimentarios. El tamaño del aviso, debe ser suficientemente grande que permita que se identifique fácilmente a la distancia.

13) Entregar a la Supervisión las hojas de vida de las Manipuladoras de alimentos, adjuntando los siguientes documentos:
    a) Documento de identidad
    b) Contrato de trabajo
    c) Certificación de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, expedida por Autoridad Sanitaria o por Empresa autorizada a través de resolución por Autoridad Sanitaria.
    d) Concepto Médico favorable del Manipulador de alimentos.
    e) Afiliación al SGSSS.

2.6.4 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares de derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

2.6.5 MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

Los procesos de transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos entregados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

a) Diseñar el plan de saneamiento básico el cual se implementará en los procesos de transporte, recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos que componen el complemento alimentario ración industrializada.
b) Entregar al personal Manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del Manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
c) Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible el Centro Educativo.
d) Entregar los elementos necesarios para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección diseñadas en el plan de saneamiento básico para cada Sede Educativa.

2.6.6 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN TRANSPORTE

Teniendo en cuenta que el transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, el operador o contratista debe garantizar que los alimentos se trasladen en camiones transportadores, así como en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, en caso de que el complemento alimentario contenga fruta, esta se deberá entregar previamente lavada y desinfectada, siendo transportada en canastillas con bolsa independientes. Dentro del plan de saneamiento básico presentado por el oferente se requiere la inclusión del programa de limpieza y desinfección para vehículos transportadores, canastillas plásticas y frutas.

NOTA: El operador debe contar con un (01) vehículo transportador de alimentos que cumplan con las normas higiénicos sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos para el consumo humano.

Los vehículos con los cuales se presten el servicio de transporte de alimentos para el consumo humano deben contar con SOAT vigente, revisión técnico-mecánica, certificado de emisión de gases, las pólizas de responsabilidad civil extracontractual; además de contar con todas las especificaciones técnicas requeridas para el transporte de alimentos, así como las licencias higiénico-sanitarias para los vehículos donde se transportan los alimentos y las bodegas de almacenamiento de los alimentos.

2.6.7 IMPLEMENTOS DE ASEO

Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso de que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio. La supervisión verificará la entrega de los productos de aseo y el operador allegará junto con la cuenta soporte de la misma.

2.6.8 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Para efectos de la supervisión del contrato, en la fase de alistamiento, el operador seleccionado debe realizar las acciones necesarias para diseñar e implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual debe contener la matriz de peligro y todo lo contemplado en el Decreto 1072 del 2015. El operador debe velar por la implementación del programa de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores de riesgos y peligros en el lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a caídas o el incorrecto apilamiento de cajas, entre otros.

Para efectos de la oferta el operador deberá adjuntar carta de compromiso en la cual indique que durante el periodo de alistamiento realizará el respectivo diagnóstico de riesgos y el diseño del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo**, así como su implementación inmediatamente una vez se dé inicio efectivo a la operación del servicio contratado.

2.6.9 ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR PARTE DEL CONTRATISTA EN LA ETAPA DE OPERACIÓN

1. Realizar el suministro de 66 complementos alimentarios, en la modalidad ración industrializada (refrigerio) y 120 en la modalidad de almuerzo preparado en sitio, diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón.

Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos:

INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TITULARES DE DERECHO	DIAS DE ATENCIÓN	MODALIDAD
CENTRO EDUCATIVO POLICARPA SALAVARRIETA	PRINCIPAL	120	143	RACIÓN SERVIDA EN SITIO
	CASTILLO MENEGUA	33	143	INDUSTRIALIZADA
	VERSALLES	12	143	INDUSTRIALIZADA
	YURIMENA	21	143	INDUSTRIALIZADA
TOTALES RACIONES A ENTREGAR		**186**		

2. Garantizar que los alimentos que componen el complemento alimentario modalidad ración industrializada se entreguen mensualmente en las Sedes Educativas, para el periodo establecido por la Entidad Territorial.
3. Vincular el número de Manipuladoras de alimentos definidas por la Entidad Territorial.
4. Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por la ley, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la nomatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. La dotación a entergar correspnode a vestido, cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes, guantes desechables.

5. Mantener en la Sede Administrativa una carpeta en físico por cada Manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en la Sede Educativa.
6. Ubicar durante los primeros quince (15) días calendario de ejecución del programa, la ficha técnica de información del PAE en lugar visible para los actores del PAE de manera que se ejerza el control social.
7. Implementar el Plan De Saneamiento Básico para la bodega de almacenamiento y/o planta de producción o ensamble y cada una de las Sedes Educativas atendidas, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
8. Entregar con la frecuencia que se requiera a las Manipuladoras de alimentos los elementos necesarios para desarrollar las actividades del programa de limpieza y desinfección.
9. El documento del plan desaneamiento básico debe estar impreso y a la disposición de la Autoridad Sanitaria competente, así como de la supervisión del PAE en la Sede Educativa que corresponda.
10. Implementar el plan de saneamiento básico en las Sedes Educativas que corresponda, según su entorno y neecesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes.
11. Realizar el transporte de alimentos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte así como en las demás normas que los modifiquen, adiciones o sustituyan.
12. Realizar la entrega de los alimentos a las diferentes sedes educativas dentro de un plazo máximo de una (01) semana, en cada periodo mensual.
13. Los alimentos que integran las raciones industrializadas, deben cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los estudiso previos.
14. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, encontrarse en su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada
15. Mantener actualizadas las fichas técnicas, conceptos, registros o permisos sanitarios, pruebas microbiológicas y fisicoquímicas de los alimentos propuestos. Los resultados de las pruebas microbiológicas y fisicoquímicas de los alimentos propuestos con una vigencia no mayor a un año contadas al momento de su entrega.
16. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
17. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y

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

18. Cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos completos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos y en la normatividad vigente.

19. El personal transportador realizará la entrega de los productos al Docente, Directivo y Manipuladora de alimentos designada del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado "Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado".

20. Desarrollar de acuerdo al cronograma establecido, el plan de capacitación, entregando evaluación de impacto (evaluación al inicio y al final de la capacitación) acta de capacitación, listado de asistencia y evidencias fotográficas.

21. Solicitar autorización para reemplazar a alguna de las personas que haga parte del talento humano y presentar los documentos de quien lo reemplazará, para su aprobación por parte de la Supervisión del contrato.

22. Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución dentro de los diez (10) días calendario del mes siguiente al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el cual debe incluir información financiera, las actividades realizadas, registro fotográfico con fecha y demás soportes para evidenciar el cumplimiento del objeto contractual. Se debe entregar copia magnética del informe y los soportes.

23. Los informes presentados por el contratista deberán contemplar como mínimo lo siguiente, cuando aplique: Evidencias del proceso (de inicio, seguimiento y cierre). -Para el caso de fotos y video, es fundamental la calidad de la imagen. •Las comunicaciones (cartas, formatos de asistencia, circulares, entre otros), presentaciones o estrategias de publicidad, promoción e información, deben tener en cuenta el manejo de imagen del Municipio y para la realización se necesita el visto bueno de la supervisión asignada por el Municipio.

24. Dar cumplimiento a los pagos de seguridad social y parafiscal, del personal vinculado para la operación del programa alimentación escolar y allegar los comprobantes de pago como parte del informe mensual de ejecución.

25. Realizar los pagos de honorarios, salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal vinculado para la ejecución del contrato y adjuntar al informe mensual las evidencias que así lo acrediten.

26. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo.

27. Presentar durante la fase de alistamiento, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por Autoridad Sanitaria o Empresa con resolución expedida por Autoridad Sanitaria y concepto médico favorable para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.

28. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos.

29. Realizar seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores, de acuerdo a los programas presentados y autorizados por el del contrato y evidenciar estas actividades por medio de formatos y registro fotográfico.

30. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del complemento; de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
31. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de la supervisión.
32. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Entidad contratante como soporte de pago.
33. Implementar el programa de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
34. Realizar las compras a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Constituir el registro presupuestal necesario para cumplir con sus obligaciones.
2. Hacer los pagos en los términos convenidos.
3. Suministrar al contratista la documentación y demás información que disponga para dar cumplimiento al objeto del contrato.
4. Designar un funcionario para que supervise la ejecución del contrato.
5. Revisar cada uno de los informes de actividades realizados durante la ejecución del contrato.
6. Exigir al contratista ejercer cada una de sus actividades aplicando los valores de transparencia, responsabilidad, celeridad y lealtad.
7. Exigir al contratista cotizar como independiente en el sistema de seguridad social, de acuerdo a la normatividad vigente.
8. Exigir al contratista que para cada pago parcial y final deberá anexar soporte del pago a seguridad social

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

El contratista se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones:

GENERALES:

1. Suscribir Acta de Inicio, Actas parciales, Acta de recibo final, de terminación y de liquidación con el supervisor.
2. Ejecutar en forma idónea, oportuna, eficaz y eficiente el objeto contractual en los términos y condiciones pactadas (precios, especificaciones y calidades previstas) y responder por su calidad sin perjuicio de la respectiva garantía.

3. Responder por sus actuaciones u omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución de este.
4. Presentar los informes de ejecución contractual que corresponda.
5. Constituir y mantener vigentes las garantías exigidas para amparar los riesgos del contrato.
6. Cumplir las obligaciones de pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, según corresponda legalmente
7. Acatar las instrucciones y recomendaciones dadas por el Supervisor.
8. Obrar con lealtad, responsabilidad y buena fe durante la ejecución del contrato.
9. Presentar informe final sobre el cumplimiento del objeto contractual al supervisor del contrato para que le sea expedida la certificación del cumplimiento de este, documento indispensable para el pago, el cual deberá estar soportado con anexos.
10. El contratista se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados en la propuesta.
11. Asumir todos los costos directos e indirectos que generen para la legalización y ejecución del presente contrato.
12. Informar oportunamente cualquier novedad presentada que afecte la óptima prestación del servicio, acatando y/o respondiendo las indicaciones o requerimientos que oficialmente realice el Municipio.
13. El contratista no podrá ceder total o parcialmente el contrato, sin que medie autorización de la entidad

5. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:

Teniendo en cuenta el objeto y el valor estimado de la presente contratación, la selección del contratista se hará mediante un proceso de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, el cual se regula por lo establecido en la Lay 80 de 1993, el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo consagrado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, aplicando los parámetros señalados en el artículo 2.2.1.1.2.2.2. (Modificado por el art. 4, decreto 142 de 2023.), que establece los criterios para la determinación del "**Ofrecimiento más favorable",** que en la presente contratación se establecerán efectuando la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas.

El numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 dispone "La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual (…)"

La misma norma en el literal b establece

"b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.

Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales (…)".

Por lo ya dicho anteriormente y en atención a lo establecido en la Resolución No 001 de 2026 "POR MEDIO DE LA CUAL SE FIJAN LAS CUANTÍAS APLICABLES A LA CONTRATACIÓN DEL MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ-META" y una vez determinado el presupuesto oficial en **DOSCIENTOS VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($220.184.250) M/CTE,** se determina que el presente trámite contractual se adelantará como proceso de selección abreviada de menor cuantía.

Disposiciones legales que soportan el contrato:

- Constitución Política de Colombia.
- Ley 80 de 1993.
- Ley 715 de 200
- Ley 1150 de 2007.
- CONPES 3622 de 2009.
- Ley 1474 de 2011.
- Decreto 1082 de 2015.
- Decreto 1075 de 2015.
- Decreto 1852 de 2015.
- Ley 1882 de 2018.

En caso de contradicciones entre el pliego y la Ley, primará lo establecido en la Ley. Cuando se llegare a presentar vacíos en el pliego de condiciones, éstos se suplirán con el Estatuto General de Contratación y el Decreto Reglamentario, y sí los vacíos continúan; éstos se suplirán con el Código de Comercio.

5.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

El presente proceso de selección y el contrato que se llegue a celebrar se regirán por la ley Colombiana y en especial, por las normas contenidas en la Constitución Política de Colombia, en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios, la legislación tributaria, las Resoluciones internas de la Entidad y demás normas que las modifiquen o adicionen, así como por los documentos que conforman el proceso, el pliego de condiciones, sus anexos, formatos, adendas y demás documentos que sobre la materia se expidan durante el desarrollo del proceso de selección, y en lo que no esté particularmente regulado en ellas, o en este documento, por las normas legales comerciales

y civiles vigentes que sean pertinentes. De acuerdo con la ley Colombiana, las normas actualmente vigentes se presumen conocidas por todos los PROPONENTES que participen en el presente procedimiento de selección.

Sala de Consulta y Documentación técnica Disponible:

Para el estudio y consulta de los interesados están disponibles en SECOP II

Los estudios y documentos previos que incluyen el análisis del sector, el proyecto de Pliego de Condiciones y el Pliego de Condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos está a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.

II. Aspectos Generales

A. Invitación a las veedurías ciudadanas

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, Ley 850 de 2003, Decreto 1082 de 2015; EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los Documentos del Proceso en el SECOP.

B. Compromiso anticorrupción

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el respectivo Anexo en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

C. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes.

D. Comunicaciones

Las comunicaciones en el marco del Proceso de Contratación deben hacerse por escrito al correo electrónico:

Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica., a través de la opción **mensajes.**

Las comunicaciones y solicitudes enviadas a EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ por canales distintos al mencionado anteriormente no serán atendidas para efectos de la presente convocatoria.

Las observaciones al proyecto de pliego de condiciones deben ser presentadas dentro de los términos previstos en el cronograma del proceso, según sea el caso, el pliego de condiciones definitivo podrá incluir los temas planteados en las observaciones, siempre que se estimen relevantes. En todo caso, la aceptación o rechazo de tales observaciones se hará pública, para lo cual la entidad agrupará aquellas de naturaleza común.

E. Idioma

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación, o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados en castellano. La Oferta y sus anexos deben ser presentados en castellano. Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata la sección VI que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original otorgado en lengua extranjera. Para firmar el contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de Apostilla o Consularización.

F. Legalización de documentos otorgados en el Exterior

Los Proponentes deben entregar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización. Para firmar el Contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de acuerdo con lo previsto en el artículo 251 del Código General del Proceso.

G. Conversión de monedas

La propuesta presentada, así como las obligaciones contraídas en el presente proceso de selección de contratista se hará únicamente en idioma castellano y en pesos colombianos.

En caso en que se deba o se aporte una información en idioma diferente, deberá presentarse su correspondiente traducción al castellano

Si está expresado originalmente en una moneda diferente a dólares de los Estados Unidos de Norte América, debe convertirse a ésta moneda utilizando para ello el valor correspondiente con el siguiente procedimiento de conversión: Con la tasa de cambio del día de expedición del Acto Administrativo de Apertura.

Una vez que se tengan las cifras en dólares de los Estados Unidos de América o si la información se presenta originalmente en dicha moneda, para la conversión a pesos colombianos se debe tener en cuenta

la tasa representativa del mercado certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para la fecha de corte de los estados financieros.

H. Reserva durante el proceso de evaluador

Los proponentes serán responsables de advertir que alguna de la información presentada en las ofertas contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento. Reserva que la Entidad mantendrá en el Proceso de Contratación frente a terceros.
En todo caso, el municipio se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las propuestas y la recomendación para la adjudicación no podrá ser revelada a los proponentes, ni a terceros, hasta que el municipio, comunique a los primeros que el informe de evaluación se encuentra disponible para que presenten las observaciones correspondientes.

III. Definiciones

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidas de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Definiciones generales	
Adjudicación	Es la decisión final de EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ, expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
Contratista	Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Contratación.
Contrato	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos que instrumentan la relación contractual que se busca establecer a través del presente Proceso de Contratación.
Oferta	Es la propuesta presentada a EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ por los interesados en ser el contratista del Proceso de Contratación objeto del presente Pliego de Condiciones.
Pliego de Condiciones	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y el futuro Contrato, en los que se señalan las condiciones objetivas, plazos y procedimientos dentro de los cuales los Proponentes deben formular su Oferta para participar en el Proceso de Contratación del contratista y

	tener la posibilidad de obtener la calidad de adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
Proponente	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.

IV. Condiciones e instrucciones

A. Convocatoria, proyecto de pliego de condiciones y estudios previos

A partir de la fecha señalada en el Cronograma y de acuerdo con el término de ley, el proyecto de pliego de condiciones y su complementario, el aviso de Convocatoria y los Estudios Previos podrán ser consultados en el SECOP II. De igual manera, a partir de dicha fecha, las personas interesadas en participar en el proceso, podrán formular las observaciones que consideren pertinentes a través del SECOP II opción **mensajes**.

Los Estudios Previos podrán ajustarse con posterioridad a la apertura del proceso de selección. En caso que la modificación de los elementos mínimos implique cambios fundamentales en los mismos, el municipio con fundamento en el numeral 2° del artículo 93 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y en aras de proteger el interés público o social, podrá revocar el acto administrativo de apertura.

B. Apertura y plazo del proceso

La apertura del proceso de selección se hará mediante acto administrativo motivado, el cual se publicará en el SECOP II, señalando el cronograma y el plazo del proceso, período comprendido entre la Apertura y el Cierre.

C. Revocatoria del acto de apertura

En el evento en que ocurra o se presente durante el desarrollo del proceso de selección alguna de las circunstancias contempladas en el artículo 93 del Nuevo Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, o normal legal que lo modifique, adicione o sustituya, la Entidad revocará el acto administrativo que ordenó la apertura del proceso de selección hasta antes de la fecha y hora prevista para la adjudicación del contrato.

D. Aclaraciones, observaciones y modificaciones al pliego de condiciones

Dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso, los interesados podrán formular observaciones a través del SECOP II opción **mensajes.**

E. Adendas

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, el municipio sólo expedirá Adendas

hasta (1) UN día hábil anterior a la fecha prevista para el cierre del presente proceso de selección. El municipio mediante acto administrativo podrá, suprimir y modificar aspectos relacionados con el pliego de condiciones, su complementario y los documentos que hacen parte del mismo.

Las adendas serán publicadas en el SECOP II y se consideran parte integral del pliego de condiciones y su complementario.

F. Prórroga del proceso

Cuando lo estime conveniente el municipio, de oficio o a solicitud de un número plural de posibles oferentes, podrá prorrogar el plazo hasta antes de su vencimiento. Dicha prórroga se comunicará a través del SECOP II, informándose de la modificación mediante adenda.

G. De la presentación y entrega de las propuestas

Los proponentes tendrán en cuenta que sus ofrecimientos tendrán un término de validez igual al de la vigencia de la póliza que garantiza la seriedad de la propuesta.

Las propuestas se presentarán a través de la plataforma del SECOP II, **antes de la hora establecida para el cierre.**

En caso de presentarse como Consorcio, Unión Temporal o cualquier otra forma de asociación permitida por la ley, deberá registrarse como tal, con anterioridad en la plataforma del SECOP II.

El proponente deberá adjuntar a la plataforma del SECOP II el formato diligenciado en su totalidad, so pena de RECHAZO.

En caso de presentarse discrepancia entre el valor consignado en la plataforma del SECOP II y el formato se procederá al RECHAZO de la oferta. Los proponentes tendrán en cuenta que sus ofrecimientos tendrán un término de validez igual al de la vigencia de la póliza que garantiza la seriedad de la propuesta.

La agencia para la contratación pública Colombia Compra Eficiente creada mediante Decreto Ley 4170 de noviembre 3 de 2011 ha dispuesto en su portal web (www.colombiacompra.gov.co), guías, manuales, formatos, videos y material de apoyo para las entidades compradoras y proveedores, con el fin de facilitar el uso y participación en los procesos de contratación a través de la plataforma SECOP II.

De allí que se recomienda a los interesados y eventuales proponentes consultar dicha información en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/secop/que-es-el-secop-ii/manuales-y-guias-de-uso-del-secop-ii, en donde encontraran, entre otros:

1. Guía para realizar el registro en el SECOP II.

2. Pasos para registrarse en el SECOP II.

3. Guía rápida para configurar la cuenta del proveedor en el SECOP II.

4. Guía de creación de proponente plural en el SECOP II.

5. Guía para presentar observaciones en el SECOP II.

6. Guía para manifestar interés a través del SECOP II. (Procesos de Selección abreviada de menor cuantía).

7. Guía para presentar ofertas en el SECOP II.

Por lo anterior, es responsabilidad de los proponentes tener en cuenta esta información para efectos de estructurar y presentar sus propuestas.

En caso de presentarse indisponibilidad del sistema, los proponentes e interesados en el proceso, deberán aplicar la "Guía de Indisponibilidad" que se utiliza en estos casos, la cual encuentra en el sitio de soporte de Colombia Compra
Eficiente: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf

SOLO en caso de indisponibilidad del sistema SECOP II, debidamente certificada por Colombia Compra Eficiente, los proponentes o interesados podrán remitir sus constancias y documentos al correo contratacion@puertolopez.gov.co, acorde con las directrices de la "Guía de Indisponibilidad" ya citada. En caso de no certificarse la indisponibilidad del sistema por parte de Colombia Compra Eficiente, las comunicaciones y demás documentos recibidos en dicho correo, NO serán tenidos en cuenta, en el entendido de que el proceso se surte en su totalidad en la plataforma del SECOP II. Igual situación sucede en el curso normal del proceso, sin que el SECOP II presente fallas en su funcionamiento.

Será responsabilidad de los oferentes revisar en la página de Colombia Compra las actualizaciones que dicha entidad realice en lo pertinente al protocolo de indisponibilidad.

H. Presentación propuesta económica

La propuesta económica debe presentarse en pesos colombianos y en números enteros sin decimales. De presentar decimales éstos serán eliminados.

Para la presentación de la propuesta económica el proponente debe diligenciar en su totalidad los valores de la totalidad de los servicios, bienes, elementos o componentes relacionados formato – Propuesta económica

Al calcular sus precios deberá tener en cuenta todos los costos directos e indirectos que puedan afectar el proceso, incluidos los impuestos, transporte, fletes, seguros internos y externos, así como otros costos asociados que puedan presentarse.
Además de lo anterior, la propuesta económica debe especificar el valor del Impuesto al valor agregado (IVA) que en el país tenga vigencia a la fecha de presentación de la propuesta.

I. Verificación de los requisitos habilitantes y de evaluación

El municipio verificará los requisitos habilitantes y evaluará las ofertas presentadas por los proponentes dentro del plazo señalado en el Cronograma, término dentro del cual el Comité Asesor Evaluador, podrá solicitar, las aclaraciones, precisiones o los documentos que se requieran, sin que por ello pueda el Proponente adicionar o modificar su propuesta, ni el municipio solicitar variación alguna en los términos de la misma, o transgredir principios fundamentales que rigen la contratación estatal.

J. Condiciones para participar

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6 de la Ley 80 de 1993, en el presente proceso podrán participar las personas (naturales y/o Jurídicas) consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales vigentes y siempre y cuando su objeto social se relacione y les permita desarrollar el objeto del presente proceso.

También podrán participar los consorcios o uniones temporales, siempre y cuando el objeto social de cada uno de sus miembros se relacione con el objeto del presente proceso.

En cualquier caso, para contratar, el proponente no podrá estar incurso en las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades señaladas por la constitución y la Ley, manifestación que se entiende hecha bajo la gravedad de juramento con la sola presentación de la propuesta.
Conforme lo establece el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, la selección objetiva se fundamenta en la escogencia del ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca teniendo en cuenta los criterios de verificación. Dentro de los requisitos habilitantes se encuentran: a) Capacidad Jurídica b) Condiciones de experiencia, c) Capacidad financiera, y d) Organización de los proponentes.

K. Término de traslado del informe de evaluación

Los proponentes podrán consultar el informe de verificación de requisitos habilitantes y de evaluación de las propuestas en el SECOP II durante las fechas señaladas en el Cronograma.

Dentro de este término los proponentes podrán presentar las observaciones que estimen pertinentes.

De conformidad con lo señalado en la Ley 1882 de 2018, durante este término deben presentar los documentos y aclaraciones solicitados por el municipio en el momento de la evaluación, que no afecten la asignación de puntaje.

En ejercicio de esta facultad, no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar sus ofrecimientos.

El Proponente no podrá subsanar la omisión de los asuntos relacionados con la falta de capacidad para presentar la oferta, ni acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al Cierre del proceso. El proponente no podrá subsanar aquellos requisitos que en virtud del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007 no pueden subsanarse.

L. Orden de elegibilidad y adjudicación

El ordenador del Gasto de la entidad procederá a adjudicar el contrato de acuerdo con las necesidades y conveniencias de la entidad y teniendo en cuenta lo previsto en este pliego y lo registrado en la página www.colombiacompra.gov.co, (SECOP II) surtiendo todas las etapas previstas en la norma de acuerdo con el cronograma del proceso.

M. Declaratoria de Desierta

El Ordenador del Gasto de la entidad, podrá declarar desierta la selección cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable de conformidad con lo establecido en el numeral 18 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993. De ser necesario se modificarán lo elementos de la futura contratación que hayan sido determinantes en la declaratoria de desierta, sin que en ningún caso se cambie el objeto de la contratación, sin perjuicio de ajustes en las cantidades y el presupuesto. Además de las causales legales, la entidad podrá declarar desierto el presente proceso, en los siguientes casos:

a) Cuando no se hubiera presentado ninguna propuesta.
b) Cuando ninguna de las propuestas cumpla con lo exigido en los pliegos.
c) Cuando se presenten hechos que a juicio de la entidad pongan en duda la transparencia del proceso y que impidan la escogencia objetiva del contratista
d) Cuando se presenten los demás casos contemplados en la ley

El acto administrativo que declare desierto el proceso será publicado en el SECOP II.

N. **Causales de Rechazo.**

En adición a otras causas previstas por la ley, el municipio, rechazará las ofertas presentadas en los siguientes casos:

(i) Cuando el proponente en forma individual o conjunta, no acredite en el término señalado por el municipio, o no subsane en debida forma en el mismo término, los aspectos que pueden subsanarse.

(ii) Cuando el proponente incumpla los requisitos exigidos en el pliego y que no sean susceptibles de subsanar, de conformidad con lo establecido en ley 1150 de 2007, artículo 5.

(iii) Cuando se acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del presente proceso.

(iv) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la Ley. Así mismo cuando carezca de capacidad para desarrollar el objeto de la presente contratación.

(v) Cuando se presenten inconsistencias o inconformidades o falta de veracidad entre la información o documentación allegada por el proponente y lo verificado por el municipio, sin perjuicio de las acciones legales que puedan iniciarse por este hecho.

(vi) Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por el mismo proponente o por interpuesta persona o cuando la misma persona forme parte de dos o más consorcios o uniones temporales, o cualquiera de las formas de asociación permitidas en la legislación colombiana. en tal evento se admitirá la primera propuesta y las demás serán rechazadas.

(vii) Cuando el valor total de la propuesta supere el Presupuesto Oficial.

(viii) Cuando el valor total de la propuesta corregida supere el Presupuesto Oficial

(ix) Cuando la oferta y sus anexos hayan sido enviados por correo electrónico o presentada físicamente en la entidad o por cualquier medio distinto al SECOP II

(x) Cuando el proponente no subsane o subsane parcialmente o no subsane en debida forma lo requerido por la Entidad, dentro del plazo estipulado o en el pliego de condiciones. en cuanto a los aspectos que pueden subsanarse.

(xi) Cuando el proponente no responda a cualquiera de los requerimientos efectuados por la entidad en el término previsto en los pliegos de condiciones o en la solicitud que de forma particular haga la entidad.

(xii) Cuando de conformidad con la información con la cual cuenta la Entidad, se estime que el valor de una oferta resulta artificialmente bajo y no logre sustentar o demostrar que el valor de su propuesta responde a circunstancias objetivas tanto del proponente como de su oferta.

(xiii) Cuando no se entregue la garantía de seriedad junto con la propuesta, de conformidad con lo establecido en el parágrafo 3 artículos 5 de la Ley 1882 de 2018.

(xiv) Cuando el Formato propuesta económica, **NO** se presente o **NO** esté diligenciado con la totalidad de los ítems o actividades del Presupuesto Oficial o se modifique la descripción de algún ítem o no se ofrezca cantidad solicitada.

(xv) la omisión de una ficha técnica o el error en la DESCRIPCION ITEM DEL PRESUPUESTO OFICIAL o en la UNIDAD DE MEDIDA o en la MARCA, Y REFERENCIA Y MODELO REQUERIDO, incluidos en la ficha técnica; **generan el rechazo de la propuesta.**

(xvi) En los demás casos que expresamente el pliego o la ley así lo indiquen.

O. Presentación del registro único tributario RUT

Cuando el adjudicatario sea un consorcio o unión temporal o cualquiera de las formas de asociación permitidas en

la legislación colombiana, deberá presentar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación del acto de adjudicación al municipio, el RUT del proponente plural.

P. Riesgos

La asignación de Riesgos, se identifican los Riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación en el estudio previo.
Esta matriz se encuentra publicada en los estudios y documentos previos desde el proyecto de Pliego de Condiciones y su complementario.

Q. RETIRO DE LA OFERTA:

Los proponentes que opten por entregar su oferta antes de la fecha del cierre del proceso de selección, podrán retirarlas siguiendo el procedimiento establecido en el Portal Único de Contratación Pública SECOP II, antes de la fecha y hora de cierre del proceso.

No se tendrán en cuenta las solicitudes de retiro de propuestas después de la fecha y hora de cierre del presente proceso.

A. Clasificación UNSPSC

El objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el nivel, como se indica en la Tabla 1:

Códigos UNSPSC	DESCRIPCION
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78101800	Transporte de carga por carretera
78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
80141700	Distribución
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicio de comida para llevar a domicilio
93131600	Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y nutrición

B. Valor del presupuesto oficial del contrato

PRESUPUESTO OFICIAL: Es la suma de **DOSCIENTOS VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($220.184.250) M/CTE;** valor que se tendrá como referencia para la contratación y que incluye todos los gastos directos e indirectos, gravámenes, tributos y demás costos en debe incurrir EL CONTRATISTA por causa u ocasión de la ejecución del contrato.

Parágrafo – El valor total del contrato incluye todos los impuestos, tasas y/o contribuciones a que haya lugar según las normas del ordenamiento jurídico colombiano; en especial los que resulten aplicables conforme el alcance del Decreto Legislativo 175 de 2025 (Por el cual se adoptan medidas tributarias destinadas a atender los gastos del Presupuesto General de la Nación necesarios para hacer frente al estado de conmoción interior decretado en la región del Catatumbo, el área metropolitana de Cúcuta y los municipios de Rio de Oro y González del departamento del Cesar)".

C. Forma de pago

El Municipio se compromete a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: PAGOS MENSUALES VENCIDOS, previa presentación del respectivo informe de actividades que acredite el cumplimiento de sus obligaciones, certificación de cumplimiento a satisfacción de la prestación del servicio expedida por el supervisor del contrato, presentación de la certificación del representante legal y/o el revisor fiscal en la que conste que se encuentra al día en el pago de la nómina y copia de las correspondientes planillas y constancias de pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales del personal a su cargo, riesgos profesionales y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano De Bienestar Familiar ICBF y Servicio Nacional De Aprendizaje SENA, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

PARÁGRAFO PRIMERO: Sí el contratista no se encuentra a paz y salvo con el municipio de Puerto López - Meta, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral.

PARÁGRAFO TERCERO: Para el pago se debe presentar cuenta de cobro o factura, informe de supervisión y constancia de recibo a satisfacción, el pago debe cumplir con las normas internas de la secretaría de hacienda en lo relacionado con pagos.

El contratista deberá presentar para el trámite de sus cuentas además de los documentos relacionados la factura de venta, conforme al Decreto 2242 de 2015, y la Resolución 000042 de 2020, la cual deberá ser enviada al correo electrónico sechacienda@puertolopez-meta.gov.co, la fecha de la factura debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constará el número del contrato, el concepto del bien o servicio que se está cobrando. En caso de no estar obligado a facturar, deberá presentar el documento que se asemeje a la factura.

NOTA: todos los pagos estarán sujetos a los desembolsos que efectué la tesorería municipal, sin perjuicio del cumplimiento del objeto contractual y demás requisitos legales para su cancelación.

D. Plazo de ejecución del Contrato

El plazo del presente contrato será de CIENTO CUARENTA Y TRES (143) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR contados, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio y cumplimiento de los requisitos establecidos.

E. Lugar de ejecución del Contrato

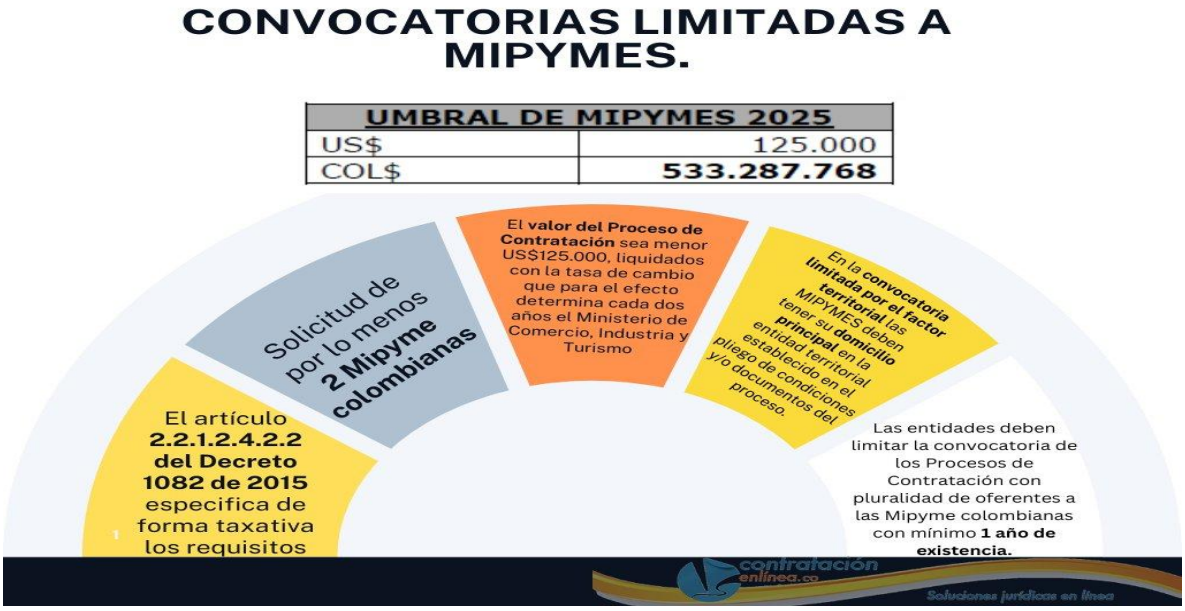
El objeto del contrato se ejecutará en la jurisdicción del municipio de Puerto López-Meta.

El hecho de que los proponentes no se familiaricen debidamente con los detalles y condiciones bajo los cuales se ejecutará el contrato, no se considerará como excusa válida para posteriores reclamaciones.

F. Convocatoria limitada a Mipymes

El Municipio de Puerto López Meta, se permite informar que conforme a lo establecido en el Decreto 1860 de 2021 Artículo 5. El gobierno Nacional regulo el procedimiento aplicable para la convocatoria limitada a MIPYMES, y frente a lo cual estableció que:

Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:



El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

Por la cuantía del presente proceso el cual es de **DOSCIENTOS VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($220.184.250) M/CTE** es susceptible de ser limitado a MIPYME, por lo anterior en el caso de ser allegadas mínimo dos certificaciones que soliciten la limitación a MiPymes, suscritas por el representante legal y el revisor fiscal que acredita tal condición, igualmente se debe aportar cámara de comercio, donde la actividad debe tener relación con el objeto a contratar.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme 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 Mipyme 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 la limitación a Mipyme, 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. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

G) OFERTA ECONÓMICA

En la sección cuestionario de la plataforma del SECOP II puede consultar toda la información requerida para el proceso.

Para incluir la oferta económica, diligencie en el campo “precio unitario” de acuerdo con el respectivo anexo dispuesto para tal fin, indicando el valor unitario a ofertar, para que posteriormente se determine el valor total. Tenga en cuenta que el valor total ofertado debe incluir todos los impuestos y costos a que haya lugar y presentarse en pesos colombianos.

El proponente al momento de realizar su ofrecimiento económico a través de la plataforma SECOP II, debe efectuarlo de conformidad con las indicaciones que, en cada sección, subsección o artículo, establezca la entidad.

La oferta de precio deberá presentarse en pesos colombianos, en valores enteros incluidos todos los costos directos e indirectos.

El valor total de la propuesta no podrá ser superior al valor total del presupuesto establecido por la entidad, so pena del rechazo lo mismo aplica respecto de los precios unitarios o por ítem.

V. Requisitos Habilitantes

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del Contrato y un año más.

EL MUNICIPIO también revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad,

incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

A. REQUISITOS HABILITANTES JURIDICOS

La capacidad jurídica que se exige para el proceso de selección es un requisito habilitante para lo cual el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos de orden jurídico; documentos que no otorgan puntaje a la oferta, pero su presentación es necesario para determinar si la oferta es hábil jurídicamente o no.

En la oferta no podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas en este estudio previo y en el pliego de condiciones. En caso de hacerlo se tendrán por no escritas.

Conforme a lo anterior, los documentos de carácter jurídico que componen la propuesta son los siguientes:

- **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA**

Los proponentes deberán adjuntar con su propuesta una carta de presentación la oferta, que deberá estar debidamente suscrita por la persona natural (cuando corresponda) o por el representante legal de la sociedad, consorcio, unión temporal o cualquier tipo de asociación, indicando su nombre, documento de identidad, y demás datos requeridos en el formato suministrado con el pliego de condiciones o su apoderado, quien deberá anexar el respectivo poder (original), con la facultad expresa de representación dentro del proceso en curso, según el caso. El representante legal debe encontrarse debidamente facultado para presentar la oferta y suscribir el contrato resultante.

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 8° de la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones legales, 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 de que sobrevenga alguna de ellas.

El Municipio solo admite la presentación de una propuesta por oferente. Se entiende que la oferente renuncia a la participación en el proceso de selección y a los derechos que surgen del mismo, cuando participe en más de una propuesta, sea de manera directa o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente, y en aquellas propuestas de quienes sean cónyuges o compañeros permanentes y quienes se

encuentren hasta del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad con cualquier otra persona que formalmente haya presentado propuesta.

No se aceptarán propuestas parciales. En caso de que se presenten, las mismas serán rechazadas. El Municipio no aceptará propuestas alternativas.

NOTA ESPECIAL: Con miras a verificar la existencia de Inhabilidades previstas en el literal J) del Art. 8 de la ley 80 de 1993, Reglamentado por el Decreto 1358 de 2020. Modificado por el art. 2°, Ley 2014 de 2019, se deberá informar la composición accionaria y la identificación de los socios que conforman, se exige a los oferentes que sean personas jurídicas, así como a los proponentes plurales integrados por persona jurídicas, que dentro del contenido de la **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA** deberán informar la composición de la JUNTA DIRECTIVA DE SOCIOS que tengan establecidas estatutariamente, precisando los datos relativos a la identificación personal (nombre completo y documento de identificación); para lo pertinente se pone de presente lo dispuesto en el literal J) del Art. 8 de la ley 80 de 1993, Reglamentado por el Decreto 1358 de 2020. Modificado por el art. 2°, Ley 2014 de 2019, que indica:

"Las personas naturales que hayan sido declaradas responsables judicialmente por la comisión de delitos contra la Administración pública, o de cualquiera de los delitos o faltas contempladas por la Ley 1474 de 2011 y sus normas modificatorias o de cualquiera de las conductas delictivas contempladas por las convenciones o tratados de lucha contra la corrupción suscritos y ratificados por Colombia, así como las personas jurídicas que hayan sido declaradas responsables administrativamente por la conducta de soborno transnacional.

Esta inhabilidad procederá preventivamente aún en los casos en los que esté pendiente la decisión sobre la impugnación de la sentencia condenatoria.

Asimismo, la inhabilidad se extenderá a las sociedades de las que hagan parte dichas personas en calidad de administradores, representantes legales, miembros de junta directiva o de socios controlantes, a sus matrices y a sus subordinadas, a los grupos empresariales a los que estas pertenezcan cuando la conducta delictiva haya sido parte de una política del grupo y a las sucursales de sociedades extranjeras, con excepción de las sociedades anónimas abiertas.

También se considerarán inhabilitadas para contratar, las personas jurídicas sobre las cuales se haya ordenado la suspensión de la personería jurídica en los términos de ley, o cuyos representantes legales, administradores de hecho o de derecho, miembros de junta directiva o sus socios controlantes, sus matrices, subordinadas y/o las sucursales de sociedades extranjeras, hayan sido beneficiados con la aplicación de un principio de oportunidad por cualquier delito contra la Administración pública o el patrimonio del Estado.

La inhabilidad prevista en este literal se extenderá de forma permanente a las sociedades de las que hagan parte dichas personas en las calidades presentadas en los incisos anteriores, y se aplicará de igual forma a las personas naturales que hayan sido declaradas responsables judicialmente por la comisión de delitos mencionados en este literal."

- **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

El proponente diligenciará el formato contemplado en el Anexo correspondiente del pliego respectivo, con el fin de suscribir el pacto de Integridad, que busca fortalecer la transparencia en los procesos de contratación.

- **DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL.**

Se diligenciará estrictamente de acuerdo con los **Formatos Documento de Conformación de Consorcio / Unión Temporal,** teniendo en cuenta lo siguiente:

Cada una de las personas naturales o jurídicas que formen parte de Consorcios o Unión Temporal deberá aportar la documentación relativa a capacidad, existencia y representación legal exigida para tales personas en el Pliego de Condiciones.

En el evento en que existan limitaciones estatutarias a la capacidad de su representante para comprometerse en el contrato a celebrar con el Municipio, deberán aportar autorización del órgano social competente facultando a quien obre en nombre y representación de la persona jurídica para participar en el Consorcio o Unión Temporal y a través de éste presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el contrato.

En la propuesta deberá obrar el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, en el cual deberá indicarse:

a) Si la participación es a título de Consorcio o de Unión Temporal y las reglas básicas que regulen las relaciones entre sus integrantes
b) El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el mismo. La omisión de esta información generará el rechazo de la propuesta, en el evento en que la misma fuere necesaria para verificar el cumplimiento de Requisitos Mínimos establecidos en los Pliegos de Condiciones.
c) Si se trata de una Unión Temporal deberán indicarse, además, los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la propuesta y en la ejecución del Contrato; de lo contrario, el Municipio considerará que la propuesta fue presentada por un Consorcio.
d) La duración del Consorcio o de la Unión Temporal, que deberá ser, mínimo, por el lapso comprendido entre la celebración, ejecución, liquidación del contrato. Lo anterior, sin perjuicio de que, con posterioridad, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución del Contrato.
e) La designación de la persona que tendrá la representación legal del Consorcio o de la Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades. El representante legal deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la propuesta, suscribir el Contrato y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.
f) La omisión de las firmas del representante legal o de sus miembros, o la omisión del documento mismo, se entenderán como falta de constitución del consorcio o unión temporal y generará el rechazo de la propuesta. Adicional a lo anterior, si en el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal se le imponen limitaciones al representante legal para formular la propuesta, y éste las excede, la propuesta será rechazada.

g) Una vez constituido el Consorcio o Unión Temporal, sus integrantes no podrán ceder o transferir su participación en el mismo, ni modificar sus integrantes o su participación en aquél, salvo en el evento en que el Municipio lo autorice previamente y por escrito en los casos en que legalmente está permitido.

- **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL.**

Si el proponente es una persona jurídica nacional, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio; cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen. En caso de ser persona natural deberá presentar el certificado de registro mercantil.

El certificado deberá contener la siguiente información:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha límite de presentación de las propuestas. Cuando el proceso de selección se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha, adicionalmente debe estar registrada la resolución de habilitación en la modalidad de transporte correspondiente.
- El objeto social de la persona jurídica deberá permitirle ejecutar el objeto de la presente contratación, incluidas todas las obligaciones establecidas en el presente acto administrativo.
- La duración de la sociedad contada a partir de la fecha límite para la presentación de propuestas, no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y un año más.
- En el caso de los consorcios o uniones temporales, cada sociedad deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la cámara de Comercio. Si el consorcio o la unión temporal lo conforman personas naturales deberán presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía.

- **CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO DE LA JURISDICCIÓN DONDE TENGA EL DOMICILIO PRINCIPAL.**

El proponente debe aportar en original el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes, hecha bajo el régimen del Decreto 1082 de 2015 expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal o domicilio principal, expedido dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre del proceso de selección, debidamente renovado para la vigencia 2024; sin embargo, si la constitución del interesado e inscripción en el REGISTRO UNICO DE PROPONENTES (RUP) es posterior a esta fecha, se tendrá en cuenta la información financiera registrada en su RUP.

NOTA: Para cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal se deberá aportar el certificado de inscripción en el RUP.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente y en firme a la fecha de cierre del presente

proceso, es decir que se hayan cumplido los diez (10) días hábiles para su firmeza y expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

Cuando se requiere subsanar la fecha de expedición del certificado, no se tendrán en cuenta las modificaciones realizadas sobre el mismo, con posterioridad a la fecha de cierre.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro. Si el oferente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, mínimo uno de los asociados deberá cumplir con la clasificación exigida en el presente pliego de condiciones.

- **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO**.

Para efectos de celebración del contrato y su registro presupuestal, el oferente deberá contar con REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT) conforme lo exige el artículo 1.6.1.2.7. del Decreto 1625 de 2016 (P*or medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario en materia tributaria), que dispone:*

"Artículo 1.6.1.2.7. Inscripción en el Registro Único Tributario (RUT). *Es el proceso por el cual las personas naturales, jurídicas y demás sujetos de obligaciones administradas por la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales-DIAN, obligados a inscribirse, se incorporan en el Registro Único Tributario (RUT), con el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el presente capítulo.*

Parágrafo*. Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario (RUT), tendrá vigencia indefinida y, en consecuencia, no se exigirá su renovación."*

Para los efectos relativos al desarrollo del proceso de selección se dará aplicación a lo indicado por COLOMBIA COMPRA EFICIENTE en el numeral 12.1. (Requisitos y Documentos Subsanables – Pág. 43 de la CIRCULAR EXTERNA ÚNICA Código CCE-EICP-MA-06 Versión 03 de 27 de diciembre de 2023.

- **CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**

PERSONAS JURÍDICAS

El proponente persona jurídica debe presentar el Formato 6 – Pagos de seguridad social y aportes legales suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal, en el que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago. Bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, deberá adjuntar cc, antecedentes de la profesión y tarjeta profesional) en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal que así lo acredite.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el Formato 6 – Pagos de seguridad social y aportes legales.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

PERSONAS NATURALES

La proponente persona natural debe acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos o con el certificado de pago de la correspondiente planilla.
Los certificados de afiliación se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.
La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud.
Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

PROPONENTE PLURALES

Cada uno de los integrantes del proponente plural debe acreditar por separado los requisitos de que tratan los numerales anteriores.

- **FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA**

Se deberá aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía de las personas naturales, representante legal de la persona jurídica; y miembros de consorcios o uniones temporales y representante legal de consorcios o uniones temporales.

- **LIBRETA MILITAR**

El representante legal del proponente, así como cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, para el caso de varones menores de 50 años deberá aportar fotocopia de la Libreta Militar. Sin embargo, el Municipio se reserva el derecho de consultar por los medios electrónicos dispuestos para ello.

- **VERIFICACIÓN RESPONSABLES FISCALES Y ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS**

El Municipio verificará que el proponente y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes fiscales que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Contraloría General de la República, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Igualmente, el Municipio verificará que el proponente, y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Procuraduría General de la Nación, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia y en cuyo país de origen no existe Certificado de la Contraloría o Procuraduría, o su equivalente, deberá indicar esta circunstancia, en documento suscrito bajo la gravedad de juramento por el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica, como proponente individual o integrante del proponente plural.

- **VERIFICACIÓN DEL CERTIFICADO JUDICIAL Y EL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS DE LA POLICÍA JUDICIAL**

El Municipio realizará la verificación de antecedentes judiciales de las personas naturales y representantes legales de personas jurídicas y figuras asociativas, en la página oficial de la Policía Nacional, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

En proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Policía Nacional, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser realizada por el Representante Legal en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades, incompatibilidades y/o consultas, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios tiene asuntos pendientes ni es solicitado por las autoridades judiciales.

Igualmente, para el proponente persona natural o los integrantes personas naturales de proponentes plurales, el representante legal de personas jurídicas y el representante de proponentes plurales, se deberá adjuntar copia del certificado de paz y salvo de imposición de multas, emitido por el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), administrado por la Policía Nacional de Colombia, de acuerdo con el artículo 183 de la ley 1801 de 2016.

- **VERIFICACIÓN DEL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL**

El municipio verificará que el proponente no se encuentra reportado con sanciones en el Registro Único Empresarial de las Cámaras de Comercio, acorde con la información allí reportada. En caso contrario se dará aplicación al Artículo 90 “inhabilidad por incumplimiento retirado” de la Ley 1474 del año 2011.

- **CERTIFICADO SOBRE MULTAS Y SANCIONES**

Los oferentes persona natural, persona jurídica, individualmente considerados o cada uno de los miembros de consorcios o uniones temporales deberán allegar una certificación a la fecha de cierre del proceso, en la que conste si fueron sujetos pasivos de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011.

Así mismo, en el caso de las personas jurídicas, deberá certificar si alguno de sus socios fue sujeto pasivo de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.
Lo anterior sin perjuicio de que dicha información sea corroborada en el RUP y en la página del RUES.

- **AUTORIZACIÓN PARA CONSULTA DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES**

El oferente debe allegar un escrito donde manifieste la autorización expresa al municipio de Puerto López para consultar y solicitar certificación por concepto de inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de acuerdo con lo establecido en la ley 1918 de 2018.

- **CERTIFICADO ANTECEDENTES DE DELITOS SEXUALES**

El proponente persona natural, el representante legal de personas jurídicas y en el caso de consorcios y uniones temporales cada miembro de la persona plural deberá adjuntar el certificado de no tener antecedentes penales por delitos de naturaleza penal de acuerdo a la Ley 1918 de 2018; so pena de quedar inhabilitado para contratar.

- **REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

El Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM, es un mecanismo de control creado por el Gobierno Nacional a través de la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios.

El proponente persona natural, el representante legal de personas jurídicas y en el caso de consorcios y uniones temporales cada miembro de la persona plural deberá adjuntar el certificado de no encontrarse inscrito en el registro de deudores alimentarios morosos REDAM, so pena de quedar inhabilitado para contratar.

- **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL**

Para el caso de ofertas presentadas por ESAL o como integrantes de Unión Temporal, Consorcio o Sociedad futura, el oferente allegará el certificado de inspección, vigilancia y control, expedida por la entidad competente la fecha de expedición no puede ser superior a sesenta (60) días hábiles, si el mismo refleja que la entidad sin ánimo de lucro no se encuentra al día en documentación será causal de rechazo de la oferta. La entidad verificara este certificado.

- **GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA**

El Proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada, será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Las características de la garantía son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	Municipio de Puerto López identificado con NIT 892.099.325-0
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
Tomador	Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Para los Proponentes Plurales: la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el Proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

De otra parte, se deberá anexar recibo de pago expedido por la aseguradora.

La no presentación de la póliza de seriedad de la oferta será causal de **RECHAZO** en el marco de la Ley 1882 de 2018.

EL MUNICIPIO hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en los siguientes casos:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.
- El haber manifestado ser MiPymes para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.
- EL MUNICIPIO, previa solicitud escrita del oferente, devolverá la garantía de seriedad de las ofertas, una vez haya sido perfeccionado el contrato respectivo y se hayan aprobado por EL MUNICIPIO las garantías contractuales

EL MUNICIPIO, previa solicitud escrita del oferente, devolverá la garantía de seriedad de las ofertas, una vez haya sido perfeccionado el contrato respectivo y se hayan aprobado por EL MUNICIPIO las garantías contractuales.

B. CAPACIDAD TÉCNICA

La experiencia del Proponente en el presente proceso se acreditará con la presentación de **máximo dos (02)** contratos debidamente registrados en el RUP, cuyo valor en SMMLV sea igual o superior a 1.5 veces el presupuesto oficial del presente proceso y el objeto se refiera **SUMINISTRO Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE),** que se encuentren codificados en los siguientes códigos UNSPSC del Clasificador de Bienes y Servicios:

Códigos UNSPSC	DESCRIPCION
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78101800	Transporte de carga por carretera
78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
80141700	Distribución
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicio de comida para llevar a domicilio
93131600	Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y nutrición

El contrato deberá a ver sido celebrado con entidad pública y deberá ser codificado y deberá encontrarse terminado y liquidado a la fecha de cierre del proceso de selección.

En caso de consorcios o uniones temporales la experiencia exigida como requisito habilitante, podrá ser aportada por cualquiera de los miembros integrantes.

Para acreditar los contratos deberá anexar el RUP con la información actualizada.

El proponente, sea persona natural o Jurídica, y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberá diligenciar el **anexo** adjuntar la documentación que acredite toda la información allí requerida.

En este formato se deberá incluir la siguiente información del contrato, que considere el proponente de conformidad con los requisitos establecidos en el criterio de evaluación de Experiencia, de los cuales deberá señalar:

- Si el contrato se suscribió en Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar el porcentaje de participación y acreditarlo mediante copia del acuerdo consorcial o el acuerdo de unión temporal o con la certificación correspondiente.

- El valor facturado (básico, ajustes si se pactó un monto y el valor del IVA), acreditarlo acta final y/o acta de liquidación o con la certificación correspondiente de la entidad contratante.

- Si la experiencia es demostrada por medio de una certificación, deberá contener lo siguiente:
  - Número de contrato.
  - Objeto del contrato (acorde a lo exigido)
  - Datos del Contratante y del Contratista.
  - Valor final del contrato.
  - Fecha de inicio y finalización

El contrato que incumpla el requisito anterior no será tenido en cuenta para la evaluación.

Las copias de las certificaciones, actas y demás documentos para acreditación de la experiencia, deberán ser completamente legibles y deberán subrayarse, señalarse o indicarse en estos, los requisitos solicitados para el presente proceso.

El Municipio se reserva el derecho de verificar la información aportada por el proponente. Cualquier información que se determine como no veraz, luego de hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta y si es alterada o falsa, se remitirá a las autoridades competentes, para lo de su competencia.

EL NO CUMPLIMIENTO DEL REQUISITO DE EXPERIENCIA O SU INDEBIDA ACREDITACIÓN, DARÁ LUGAR A EVALUAR LA OFERTA COMO NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, LO QUE DARÁ LUGAR AL RECHAZO DE LA OFERTA.

EXPERIENCIA ADQUIRIDA CON ENTIDADES PRIVADAS - La experiencia adquirida entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente alguno de los documentos que se describen a continuación:

1. 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.

2. Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes, correspondiente al periodo de ejecución del contrato.

Cuando se certifique contratos ejecutados realizados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, EL MUNICIPIO tomará para la evaluación la experiencia, el porcentaje de participación del miembro, en la ejecución del contrato certificado. Por lo anterior, el proponente deberá presentar el documento que acredite la conformación del consorcio o de la unión temporal, con el fin de determinar el porcentaje de participación del miembro en el contrato, para la evaluación de la experiencia en valor o cuantía, esta será tomada de acuerdo con el porcentaje de participación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 el Decreto 1082 de 2015.

1. Experiencia – Los contratos celebrados por el interesado para cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMMLV.

2. Los contratos celebrados por consorcios, uniones temporales y sociedades en las cuales el interesado tenga o haya tenido participación, de cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMMLV.

El Municipio se reserva el derecho de verificar la información aportada por el proponente. Cualquier información que se determine como no veraz, luego de hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta y si es alterada o falsa, se remitirá a las autoridades competentes, para lo de su competencia.

El oferente que no cumpla el requisito de experiencia se evaluará como NO CUMPLE.

Nota 1: No será tenida en cuenta la experiencia cuando:

a) Acrediten contratos que aún se encuentren EN EJECUCIÓN a la fecha de cierre del proceso.
b) Se acredite experiencia a través de auto certificaciones o que no esté certificada en el RUP.

Nota 2: El Municipio de Puerto López se reserva el derecho de verificar la información consignada en la documentación presentada, por lo cual podrá solicitar en caso de requerirse aclaraciones sobre los datos obtenidos en el Registro Único de Proponentes (RUP).

Nota 3: Dentro de la propuesta en el formulario respectivo el proponente DEBERÁ indicar clara y expresamente las certificaciones del RUP con las que acredita la experiencia habilitante, para cumplir con el requisito, indicando el NÚMERO CONSECUTIVO DE REPORTE.

7.4.1 REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA CONFORME LOS CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES, EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 1860 DE 2021 Y 0287 DE 2026

La experiencia del Proponente en el presente proceso se acreditará con la presentación de **máximo dos (02)** contratos debidamente registrados en el RUP, cuyo valor en SMMLV sea igual o superior a 1 vez el presupuesto oficial del presente proceso y el objeto se refiera **SUMINISTRO Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE),** que se encuentren codificados en los siguientes códigos UNSPSC del Clasificador de Bienes y Servicios:

Códigos UNSPSC	DESCRIPCIÓN
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78101800	Transporte de carga por carretera
78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
80141700	Distribución
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicio de comida para llevar a domicilio
93131600	Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y nutrición

El proponente persona natural o jurídica debe acreditar estar matriculadas o constituidas según corresponda, con mínimo un (1) año de antelación a la fecha de cierre del presente proceso.

DOCUMENTOS TÉCNICOS HABILITANTES – CAPACIDAD TÉCNICA

Además de los requisitos técnicos señalados en las especificaciones técnicas exigibles, los oferentes deberán cumplir previamente con los siguientes aspectos técnicos:

Además de los requisitos técnicos señalados en las especificaciones técnicas exigibles durante la ejecución del contrato y dada la complejidad y sensibilidad del programa de alimentación escolar los oferentes deberán cumplir previamente con los siguientes aspectos técnicos:

7.5.1 RECURSO HUMANO MÍNIMO

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso de ejecución del programa, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento y distribución de los alimentos. El recurso humano mínimo requerido para el adecuado cumplimiento del programa es:

CANT.	PERSONAL	PERFIL

1	Coordinador Operativo	Profesional en áreas del conocimiento de la salud, administración y/o afines, contaduría y/o economía, mínimo cinco (05) años de experiencia. Certificado de curso manipulación de alimentos actualizado y vigente.
1	Profesional en control de calidad de alimentos	Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniero de Alimentos, Químico de Alimentos, con Experiencia profesional mínimo cinco (05) años contados a partir de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley. Certificado de curso manipulación de alimentos actualizado y vigente.
02	Manipulador de Alimentos	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y debe acreditar mínimo lo siguiente: • Formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a un (1) año con relación al inicio de la operación del programa. • **Experiencia especifica:** Acreditar experiencia especifica laboral al haber participado como manipulador de alimentos, en la ejecución en un periodo no inferior a un año en contratos de alimentación escolar PAE y/o contratos de alimentación de niños, niñas y adolescentes, terminados y liquidados. • Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un (1) año con relación al inicio de la operación del Programa.

Las hojas de vida del personal relacionado anteriormente se deberán llegar de manera íntegra junto con la propuesta, para verificación y evaluación de la Entidad.

7.5.1.1 ACREDITACIÓN

Los documentos para acreditar la formación y experiencia del recurso humano son los siguientes:

- Hoja resumen de la formación y experiencia
- Fotocopia del documento de identidad
- Certificación de experiencia laboral
- Certificados de estudios (diploma y acta de grado) (cuando aplique)
- Tarjeta profesional (cuando aplique)
- Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios (cuando aplique)
- Fotocopia de la libreta militar (hombres menores de 50 años)
- Certificado de antecedentes disciplinarios, penales y fiscales, con expedición no mayor a 30 días.
- Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.
- Certificación de afiliación a seguridad social
- Certificado del Registro Único de talento Humano (RETHUS) para las profesiones que se exige.
- Certificados laborales o contractuales de experiencia debidamente suscritas por el contratante. Deben contener: nombre o razón social del contratante, nombre del empleado o contratista, el objeto del proyecto, el cargo desempeñado, el período de tiempo en que desempeñó el cargo, el porcentaje de dedicación, el valor total del proyecto, el nombre y cargo de la persona que certifica y la fecha de expedición de la certificación.

NOTA: En caso de requerirse el cambio de alguno de los miembros del recurso humano, deberá previamente entregarse a la Supervisión del contrato, la hoja de vida del aspirante con toda la documentación exigida, el Supervisor verificará que el aspirante cumpla con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. El operador o Contratista debe abstenerse de realizar cambios del recurso humano sin que previamente haya sido aprobada por el Supervisor.

8. DISPONIBILIDAD DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El Programa de Alimentación Escolar PAE, está acompañado de un marco jurídico y normativo de política vigente que establece entre otros las condiciones generales para las operaciones relacionadas con el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos (Resolución 2674 de 2013), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los titulares de derecho.

De conformidad con lo señalado en los lineamientos técnicos administrativos para la operación del PAE, expedidos por el MEN, los proponentes deberán acreditar que cuentan con una instalación locativa (bodega), apta para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribuciones de víveres, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa, que el futuro contratista cuente con las condiciones de infraestructura y dotación, que cumpla con las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio y de este modo se garantice las condiciones de conservación, higiene, inocuidad y temperatura.

La bodega deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- Se debe destinar para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para la modalidad industrializada

- Debe contar con sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos del Programa De Alimentación Escolar PAE del municipio de Puerto López – Meta.

- Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre del presente proceso. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 29452 del 2017 emitida por el MEN y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual, por lo tanto, la exigencia de este requisito, garantiza a la Entidad el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar; lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

- Estar ubicada en el Municipio de Puerto López, como centro de acopio principal de los productos y cumpla con las especificaciones sanitarias favorables de acuerdo a las cantidades de raciones industrializadas a suministrar y los lineamientos de almacenamientos establecidos por la Resolución 2674 del 2013.

- La bodega debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

- La bodega deberá contar con un área de instalaciones igual o superior a 50 M2.

- La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la Resolución No. 29452 de 2017.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

Espacios mínimos bodega modalidad industrializada:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud pública.
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario a la fecha de cierre del presente proceso.

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente con fecha de suscripción no mayor a treinta (30) días calendario a la fecha de cierre del presente proceso.

Junto con la prestación de la propuesta el oferente deberá allegar acta de visita de inspección sanitaria de la bodega o instalación con concepto favorable expedido por la autoridad competente Secretaría de Salud o quien tenga la competencia con fecha de expedición no superior a un (01) año anterior a la fecha de cierre del presente proceso, no se aceptarán conceptos condicionados.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la autoridad competente.

El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

9. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Teniendo en cuenta el que Programa de Alimentación Escolar requiere operadores que cuenten con el parque automotor requerido para garantizar el transporte y entrega oportuna de los alimentos, incluidos aquellos que requieren la conservación de la cadena de frío, con el fin de garantizar la inocuidad de dichos alimentos. Los proponentes deberán acreditar la propiedad, promesa de alquiler o arrendamiento financiero (leasing) del siguiente vehículo:

Un (01) vehículo Tipo A: Vehículo tipo furgón con capacidad de carga de dos (2) toneladas en adelante. Modelo 2011 o más reciente.

El proponente deberá aportar con su propuesta copia de la matrícula del vehículo, licencia de conducción, SOAT, revisión técnico-mecánica, certificado de fumigación, documento identificación conductor, licencias de tránsito del automotor, concepto sanitario y/o el documento similar.

Para acreditar la propiedad del vehículo se deberá presentar la matrícula del vehículo a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

Para acreditar el alquiler, se debe presentar la promesa de alquiler de vehículo, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

Para acreditar el arrendamiento financiero (leasing), se deberá presentar el contrato de leasing a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

Durante la etapa de evaluación, el Municipio verificará la existencia del vehículo, para lo cual el proponente deberá ponerlo a disposición en las instalaciones de la bodega, al momento de realizar la visita de inspección. Este se considerará como requisito habilitante de la propuesta.

Los vehículos deberán tener inscripción sanitaria ante la Secretaría de Salud correspondiente, conforme a lo señalado en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013.

C. CAPACIDAD FINANCIERA

CAPACIDAD FINANCIERA (CUMPLE / NO CUMPLE)

La capacidad financiera es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral.

Los proponentes (personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia), deberán acreditar los siguientes requisitos los cuales serán verificados en la información certificada que sobre capacidad financiera reposa en el CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES que se encuentre en firme de acuerdo a lo consagrado en el presente documento y en el análisis del sector.

Los Proponentes extranjeros deben presentar el balance general y estado de resultados, con corte a treinta y uno (31) de diciembre de 2025, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen.

Acorde con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el estudio del sector elaborado por el Municipio, se han establecido los siguientes parámetros para la evaluación de la capacidad financiera de los proponentes, así:

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Índice de Liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Igual o superior a **4,31**
Índice de Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Igual o inferior a **0,50**
Razón de Cobertura de Interés**	Utilidad Operacional / Gastos de Interés	Igual o superior a **3,41**

CAPITAL DE TRABAJO

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Capital de Trabajo	Activo Corriente - Pasivo Corriente	20% DE P.O

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Rentabilidad Sobre Patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Igual o superior a **0,10**
Rentabilidad Sobre Activos	Utilidad Operacional / Activo Total	Igual o superior a **0,05**

La Entidad Estatal define los **INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA y ORGANIZACIONAL, determinó** un límite inferior y superior de la desviación estándar, teniendo en cuenta que el 60% de la muestra debe cumplir con el indicador, acorde con el análisis del sector económico, la naturaleza del proceso de contratación incluyendo los riesgos, la complejidad y valor del contrato.

Cuando el proponente sea Consorcio, Unión Temporal, Promesa de Sociedad Futura o está organizado en cualquier forma de asociación, los indicadores de capacidad financiera y organizacional, se calculara que cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación y lo determinado en la metodología establecida en el manual CÓDIGO: CCE-EICP-MA-04-VERSIÓN: 03 DEL 29 DE SEPTIEMBRE DE 2023 "Ponderación de los componentes de los indicadores".

La Alcaldía del Municipio de Puerto López se permite definir directrices para que sean aplicadas en el momento de la estructuración de los procesos de selección que requieran la presentación del Registro de Proponentes para verificar la capacidad financiera y organizacional, así:

a. Cuando se presenten oferentes plurales (Uniones Temporales, Consorcios o Promesas de Sociedad Futura) la forma de evaluar utilizada por la Entidad Estatal será con la opción de "Ponderación de los componentes de los indicadores".
b. En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor porcentual de cada componente del indicador.

NOTA 1: Para cierres anteriores al veinticuatro (24) de abril de 2026, el comité financiero podrá verificar la información con corte a treinta y uno (31) de diciembre de 2024 ó treinta y uno (31) de diciembre de 2025, según corresponda, en el sentido de tener en cuenta para efectos de la evaluación, únicamente la información financiera y organizacional del RUP que se encuentre en firme a la fecha de presentación de ofertas.

NOTA 2: En caso de que en el cronograma establecido en la apertura formal del proceso se determine fecha del veinticuatro (24) de abril de 2026 (inclusive) o posterior, el proponente deberá presentar el Registro Único de Proponentes con la Información financiera que compone la capacidad financiera y organizacional en firme a la fecha de presentación de ofertas, con corte a treinta y uno (31) de diciembre de 2025 de acuerdo con los términos establecidos en la Ley.

NOTA 3: En el caso que al trámite de inscripción, renovación o actualización de RUP haya sido presentado recurso de reposición en los términos establecido en el numeral 6.3 de la Ley 1150 de 2007, el comité financiero podrá verificar la información con corte a treinta y uno (31) de diciembre de 2024 ó treinta y uno (31) de diciembre de 2025 para cierres anteriores al dieciséis (16) de mayo de 2026, en el sentido de tener en cuenta para efectos de la evaluación, únicamente la información financiera y organizacional del RUP que se encuentre en firme a la fecha de presentación de ofertas, y si el cierre corresponde al dieciséis (16) de mayo de 2026

(inclusive) o posterior el proponente deberá presentar el Registro Único de Proponentes en firme a la fecha de presentación de ofertas, con corte a treinta y uno (31) de diciembre de 2025. Para este caso puntual, el proponente deberá aportar la documentación y/o certificación de la Cámara de Comercio Correspondiente, donde se evidencia que el acto de inscripción, renovación o actualización de RUP, fue objeto de presentación de recurso de reposición.

NOTA 4: Proponentes con menos de un año de constitución: En aquellos eventos en que el proponente no tenga la antigüedad suficiente para aportar la información financiera correspondiente al treinta y uno (31) de diciembre de 2025, podrá acreditar dicha información con el balance de apertura (según corresponda de acuerdo a la antigüedad que acredite) y la verificación del requisito, se realizará con base en la información financiera contenida en el Registro Único de Proponentes a la fecha de inscripción que se encuentre en firme a la fecha de presentación de ofertas. Así mismo, los proponentes que presentan sus estados financieros con implementación y cumplimiento de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), se requiere certificación del Contador Público.

Parágrafo 1: En el evento que se presenten uniones temporales o consorcios el análisis se hará ponderando los componentes de los indicadores de la siguiente manera:

(i) Indicador = (componente1 integrante 1 * % participación) + (componente1 integrante 2 * %participación)
(Componente 2 integrante 1 * % participación) + (componente2 integrante 2 * %participación)
Ejemplo: para el caso (2 integrantes de Unión o consorcio) seria:
(i) Indicador = (Activo corriente integrante1 * % participación) + (Activo corriente integrante2 * participación)
(Pasivo corriente integrante1 * % participación) + (Pasivo corriente integrante2 * %participación)

Parágrafo 2: En el evento que se presenten uniones temporales o consorcios y para el cálculo exclusivo de los indicadores de capacidad financiera y organizacional, se tomara del resultado hasta el segundo decimal y se eliminan los demás; es decir sin factores de redondeo.

Parágrafo 3: En el evento que, en el cálculo del indicador, se encuentren denominadores en cero y puesto que no permite la operación matemática; se procederá a tomar como cumplido el indicador señalando la palabra "indefinido". Para el caso de consorcios y uniones se tomará como cumplido el indicador en caso de que los demás integrantes no tengan utilidad operacional negativa y el cálculo sobrepase el mínimo requerido.

ANÁLISIS PARA DETERMINAR LOS CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME Y EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, las Entidades incluirán estos requisitos diferenciales y puntajes adicionales para emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de acuerdo con los resultados del análisis del sector, desde la perspectiva del estudio de la oferta de las obras, bienes o servicios que requiere.

Debido a la novedad de la regulación, se sugiere utilizar todas la bases de datos e información disponible para obtener información de las diferentes fuentes externas - instancias institucionales como la

Superintendencia de Sociedades, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Instituciones Gremiales, Confecámaras, DANE, entre otras - de las cuales se pueden extraer información concreta con relación con las Mipyme y emprendimiento y empresas de mujeres constituidas hasta la fecha en Colombia

Para el presente aplica la Convocatoria de Limitación a MIPYMES toda vez que El Decreto 1082 de 2015 establece que las Entidades Estatales deben limitar a las MiPymes nacionales con mínimo un (01) año de existencia, la convocatoria del Proceso de Contratación para las modalidades de licitación pública, selección abreviada y concurso de méritos, cuando:

- El valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares (125.000 USD), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de comercio, Industria y Turismo.
- Que la Entidad Estatal haya recibido solicitudes de por lo menos dos MiPymes para limitar la convocatoria a MiPymes.

Que de conformidad al Decreto 1860 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones" y específicamente en lo atinente a lo preceptuado en el artículo **2.2.1.2.4.2.15. "Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas"**, se hizo el estudio de la existencia de empresas de Mujeres que pueda satisfacer la necesidad del futuro contrato, y como resultado se identificaron las siguientes estadísticas del sector transporte en Colombia.

Según estadísticas del Ministerio, podemos identificar que las mujeres sólo el 9% de las personas ocupadas en el sector son mujeres y el 42% de los cargos directivos y coordinación de los sistemas estratégicos y masivos en el son asumidos por mujeres.

El incentivo en la contratación Estatal- Emprendimiento de mujeres. El proponente persona natural, jurídica y proponente plural que pretendan dar cumplimiento a la experiencia del personal requerido bajo lo preceptuado en el decreto 1860 de 2021 deberá acreditar su condición conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del mismo decreto, en referencia a los emprendimientos y empresas de mujeres.

En cumplimiento de lo anterior:

Si el proponente está clasificado como EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, los indicadores de la capacidad organizacional que aplicarán serán los siguientes:

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Rentabilidad Sobre Patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Igual o superior a 0,09
Rentabilidad Sobre Activos	Utilidad Operacional / Activo Total	Igual o superior a 0,04

Nota: Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas solo se aplicarán 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.

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS.

Si el proponente está clasificado como MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS, bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, los indicadores de la capacidad financiera que aplicarán serán los siguientes:

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA.

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mayor o igual a 4,30
Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Menor o igual a 0,51
Razón Cobertura Intereses	Utilidad Operacional / Gastos de Interés	Mayor o igual a 3,40

Nota: Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales para MiPymes en el sistema de compras públicas solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

6. CRITERIOS DE PONDERACIÓN DE LAS OFERTAS

El Municipio debe evaluar las ofertas de los proponentes que hayan acreditado todos los requisitos habilitantes. La evaluación y ponderación de los factores de evaluación se realizará por el Comité designado para el efecto, cuyos integrantes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes. Esta ponderación esta soportada en los siguientes criterios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1. Factor económico	39.5 puntos
2. Condiciones de calidad adicionales	50 puntos
3. Apoyo a la industria nacional (ley 816/2003)	10 puntos
4. Incentivo para emprendimiento y empresa de mujeres Decreto 1860-2021	0,25 puntos
5. Incentivo Para MiPymes Decreto 1860-2021	0,25 puntos
TOTAL PUNTAJE	**100 PUNTOS**

De acuerdo con el puntaje obtenido por cada uno de los proponentes, se establecerá un orden de elegibilidad para la adjudicación del contrato.

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, El Municipio, debe escoger el Proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el artículo 2.2.1.1.2.2.9. Del Decreto 1082 de 2015.

1.1. FACTOR ECONÓMICO (39,5/100)

Luego de realizar la revisión aritmética a las propuestas presentadas y corregirlas si fuere el caso, se procederá a asignar el puntaje de acuerdo con el valor corregido de las mismas, aproximado al peso.

A partir del valor corregido de las ofertas, se asignará un puntaje máximo de 39,5 puntos, de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

Métodos de evaluación de la oferta económica

MÉTODO	
i.	MEDIA ARITMÉTICA
ii.	MEDIA ARITMÉTICA ALTA
iii.	MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL
iv.	MEDIA GEOMÉTRICA BAJA

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

RANGO (Inclusive)	Numero	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	Media geométrica baja

(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:

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

$\bar{X}$ = 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 formula.

$$[600]x\left(1-\left(\frac{\bar{X}-V_i}{\bar{X}}\right)\right) \; para\; valores\; menores\; o\; iguales\; a\; \bar{X}$$

Puntaje i =

$$[600]x\left(1-2\left(\frac{|\bar{X}-V_i|}{\bar{X}}\right)\right)\ para\ valores\ mayores\ a\ \bar{X}$$

$\bar{X}$ = 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:

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

Donde,

$\mathrm{X_A}$ = Media aritmética alta
$\mathrm{V_{max}}$ = Valor total sin decimales de la oferta más alta
$\overline{\mathrm{X}}$ = Promedio aritmético de las ofertas válidas
Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente formula.

$$[600]x\left(1-\left(\frac{\mathrm{X_A}-V_i}{\mathrm{X_A}}\right)\right)\ para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ \mathrm{X_A}$$

Puntaje i =

$$[600]x\left(1-2\left(\frac{|\mathrm{X_A}-V_i|}{\mathrm{X_A}}\right)\right)\ para\ valores\ mayores\ a\ \mathrm{X_A}$$

Donde,
$\mathrm{X_A}$ = 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 se tomara 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 en seguida.

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 Nv veces.

Nv, corresponde al número entero inmediatamente superior a la raíz cuadrada del número de propuestas hábiles.

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:

$$G_{PO} = \sqrt[(nv+n)]{PO * PO * \dots * PO_{nv} * P_1} * P_{2*} \dots * P_n$$

Donde,

Gpo = 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.
Pi = 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:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [600] \times \left(1 - \left(\frac{PO - Vi}{GPO}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } GPO \\ [600] \times \left(1 - 2\left(\left|\frac{GPO - Vi}{GPO}\right|\right)\right) \text{ para valores mayores a } GPO \end{cases}$$

Donde,

GPO = Media geométrica con presupuesto oficial.
Vi = 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) MEDIA GEOMÉTRICA BAJA

Consiste en la determinación de la media geométrica entre el valor total sin decimales de la oferta válida más baja y la media geométrica de las Ofertas válidas y la asignación de puntos se efectuará en función de la proximidad de las ofertas a dicha media, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$G_A = (V_{min} * G)^{(1/2)}$

Donde,

G_A = Media geométrica alta
V_{min} = Valor total sin decimales de la oferta más baja
G = Media geométrica de las ofertas válidas

Obtenida la Media Geométrica baja (G_A), se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente formula.

$$[600]x\left(1-\left(\frac{G_A-V_i}{G_A}\right)\right) \; para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ G_A$$

Puntaje i =

$$[600]x\left(1-2\left(\frac{|G_A-V_i|}{G_A}\right)\right) \; para\ valores\ mayores\ a\ G_A$$

Donde,
G_A = Media geométrica baja
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 baja se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica baja 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.

1.2. FACTOR DE CALIDAD (50/100)

Las condiciones a evaluar por este aspecto se entienden adicionales a los requerimientos mínimos exigidos al proponente. Las condiciones adicionales no generan ningún costo para la entidad, y en cambio sí ofrecen el mejoramiento de la propuesta.

11.2.1 CALIFICACIÓN DEL MEJORAMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL (10/50)

Los programas de alimentación escolar para el sector público han funcionado con la orientación, y lineamientos del ICBF. Así mismo, las modalidades de prestación del servicio se han adaptado a las metas de los planes de desarrollo del país y a los objetivos del mejoramiento del estado nutricional de los niños, niñas y adolescentes. A partir del año 2006, se vincularon directamente los objetivos relacionados, con el sistema educativo, como herramienta para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y mejorar la función cognitiva de los escolares.

De esta manera el aporte e incremento nutricional está encaminada a lograr que los niños, niñas y adolescentes incorporen a su vida, hábitos de alimentación equilibrada y saludable, que contribuyan al mantenimiento y mejoramiento de la salud, para lo cual, se deben desarrollar temas como el conocimiento y aplicación de las Guías Alimentarias para la población colombiana, la selección de alimentos y hábitos alimentarios saludables, las prácticas higiénicas, haciendo énfasis en el lavado de manos, mantenimiento del peso corporal, consumo de alimentos de alta densidad calórica y bajo aporte nutricional, deficiencia de micronutrientes y otros contenidos que se considere necesario abordar, dependiendo de las necesidades específicas de la comunidad escolar. Y lo que se busca con el incremento del aporte nutricional es el cumplimiento de objetivos comunes en torno al mejoramiento de la calidad de vida de la niñez y adolescencia.

En razón a que el ciclo de menús es de obligatorio cumplimiento, para acreditar el factor, el proponente deberá presentar con la propuesta un ciclo que contenga 20 menús, su respectivo análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe garantizar diariamente un aporte mínimo del 20% de energía y macronutriente, anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN. En el análisis químico de cada menú en el que se ofrezca fruta, debe registrar el aumento de 20 gramos del peso neto de la fruta, lo que significa que el cálculo de la fruta se hace mínimo sobre 120 gramos neto.

Para la elaboración de los ciclos de menús se debe tener en cuenta los factores de anulación de los menús, establecidos en el numeral 2.6.2.4 del presente estudio previo.

El proponente que acredite debidamente este factor recibirá un puntaje de diez (10) puntos. El que no lo acredite, recibirá cero (0) puntos.

11.2.2. CALIFICACIÓN PROMOCIÓN DE POLÍTICAS DE INCLUSIÓN DE GÉNERO (10/50)

En 2020, las mujeres en Colombia perdieron 1,4 millones de trabajo debido a la pandemia del COVID-19, según el DANE. Esto significa que, la población ocupada de las mujeres pasó de 9,22 millones -según registros de 2019- a 7,79 millones[1]. En el panorama global en Colombia se perdieron 2,44 millones de empleos, pues la población ocupada cambió de 22,2 millones a 19,8 millones. Así las cosas, el 57 % de los empleos perdidos eran de mujeres.

[1] https://www.infobae.com/america/colombia/2021/03/08/asi-esta-el-panorama-de-trabajo-para-las-mujeres-en-colombia/

De acuerdo con el último informe del Departamento Administrativo Nacional de Estadística, los trabajos más afectados por el despido de mujeres son: actividades artísticas, entretenimiento y recreación, reparación de vehículos, administración pública, defensa, educación y atención de la salud humana y la industria manufacturera. Además, en los trabajos de liderazgo o de mayor rango, la estadística mostró que se perdieron 51.000 de estos puestos en todo el país.

Sobre la brecha laboral entre géneros, el COVID-19 dejó una profunda crisis para las mujeres, pues la tasa de desempleo llegó al 20,4 % (cuando en 2019 fue de 13,6 %) para las mujeres, mientras que la de los hombres se situó en 12,7 % en 2020 (2019 fue de 8,2 %).

Esto quiere decir que, la tasa de desocupación durante la pandemia de las mujeres subió 6,8 puntos en comparación con la de los hombres que solo aumentó 4,5.

La crisis provocada por la pandemia del COVID-19 ha demostrado los grandes desafíos que tenemos como sociedades, haciendo más evidentes las desigualdades de género: las mujeres son las más afectadas por el aumento de desempleo, la pobreza y la sobrecarga de cuidados no remunerados.

Con el fin de avanzar en la implementación de políticas que permitan avanzar en mejorar la igualdad de oportunidades para las mujeres, mejorando la calidad del empleo, el Municipio ha considerado necesario asignar puntaje al proponente que se comprometa a emplear en la ejecución del contrato, personal del género femenino, de la siguiente manera:

% DE MUJERES COMO PERSONAL HUMANO PARA EL CONTRATO	PUNTAJE
<= 50%	0 puntos
> 50% y <= 60%	3 puntos
> 60% y <= 70%	6 puntos
> 80% y <= 90%	8 puntos
> 90%	10 puntos

Para ello, el Municipio verificará en la lista de personal adjunta con la propuesta, el género del personal humano, junto con la Cédula De Ciudadanía.

El proponente se compromete a utilizar en el transcurso del plazo de ejecución del contrato el porcentaje de personal de género femenino que ofreció con su propuesta.

En caso de no cumplir con los requisitos establecidos en este numeral, recibirá cero puntos.

11.2.3. CALIFICACIÓN DE LA PROMOCION DEL EMPLEO LOCAL (10/50)

Con el objetivo de incentivar las oportunidades laborales y contribuir al fortalecimiento de la economía local y su reactivación económica, así como propender por la adquisición de bienes y servicios de personal local, el Municipio, asignará un puntaje adicional al oferente que dentro del personal ofertado demuestre que tiene personas con certificado de residencia del Municipio de Puerto López.

CRITERIO	PUNTAJE
Quien acredite tener el 80% del personal con residencia en el Municipio.	10
Quien acredite tener el 50% del personal con residencia en el Municipio.	5
Quien acredite tener el 40% del personal con residencia en el Municipio.	3

NOTA 1: La residencia deberá ser acreditada en los términos establecidos en el Artículo 2.3.2.3.1. del Decreto 1158 de 2019, para lo cual deberá aportar el certificado de residencia expedido por la autoridad competente.

NOTA 2: Si se presentan propuestas en la modalidad de unión temporal o consorcio, se asignará el puntaje con el cumplimiento de uno o más miembros del consorcio o unión temporal.

11.2.4 CALIFICACIÓN DEL MODELO DEL VEHÍCULO OFERTADO (10/50)

Teniendo en cuenta que el transporte de los alimentos constituye una de las labores principales para el éxito del contrato, ya que se requiere de su uso continuo a través del plazo de ejecución del contrato, con el fin de garantizar la entrega oportuna de los alimentos a las diferentes Sedes Educativas, cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de los mismos, se hace necesario valorar el modelo del vehículo ofertado.

Para ello el Municipio revisará el modelo del vehículo consignado en la Tarjeta de Propiedad y una vez se haya cumplido con la documentación solicitada en los requisitos habilitantes del pliego de condiciones, procederá a asignar el puntaje por modelo del vehículo ofertado, de acuerdo con la siguiente tabla:

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Acreditación del vehículo modelo 2016 en adelante.	10
Acreditación del vehículo modelo 2014 en adelante.	5
Acreditación del vehículo modelo 2012 en adelante.	2

El proponente debe tener en cuenta que no se aceptarán para este contrato, vehículos con modelos anteriores al año 2011, so pena de rechazo de la propuesta.

Lo anterior acompañado de carta y/o certificación donde manifiesta la intención de realizar el ofrecimiento adicional.

11.2.5 ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PROVENIENTES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES Y/O A PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES, EN UNA PROPORCIÓN MAYOR AL MÍNIMO EXIGIDO POR LA ENTIDAD CONTRATANTE. (10/50)

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
El oferente que garantice un 20% adicional de compras a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 7 de la Ley 2046 de 2020.	10 puntos
El oferente que garantice un 10% adicional de compras a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 7 de la Ley 2046 de 2020.	5 puntos

El proponente deberá allegar un documento debidamente suscrito donde se comprometa a dar cumplimiento al presente criterio en el porcentaje que considere de los dos (02) establecidos por la Entidad, lo cual se convertirá per se en una obligación contractual, que se verificará cada vez que se autorice un pago por parte de la Secretaría de Desarrollo Social y Competitividad.

2. CALIFICACIÓN APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10/100)

Con el fin de establecer el apoyo que los Proponentes nacionales y extranjeros otorguen a la industria nacional en virtud de lo dispuesto en el artículo 2º de la Ley 816 de 2003, deberán anexar a la Propuesta una certificación juramentada en la cual conste la procedencia, nacional o extranjera de los bienes y/o servicios profesionales, técnicos, operativos y de mano de obra en general, que serán dispuestos para la ejecución del contrato.

La certificación, deberá ser presentada junto con la Propuesta. En todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del Proponente, ni es causal de rechazo de la Propuesta.

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultadas hábiles en todos los criterios de evaluación Jurídica, Técnica y Financiera y se calificará, en los términos de la Ley 816 del 7 de Julio de 2003 “Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública”. Para lo cual, en aplicación de lo establecido en el artículo 2º de dicha ley, el Municipio asignará el siguiente puntaje, teniendo en cuenta el documento aportado referente al apoyo a la Industria Nacional:

CRITERIO	PUNTAJE
Las Ofertas de bienes y servicios nacionales que incorporen el 70% servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales o bienes y suministros nacionales, obtendrán.	100 puntos
Las Ofertas de bienes y servicios nacionales que incorporen el 50% servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales o bienes y suministros nacionales, obtendrán.	50 puntos

Las Ofertas de bienes y servicios nacionales que incorporen el 40% servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales o bienes y suministros nacionales, obtendrán.	0 puntos

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

3. CRITERIOS DIFERENCIALES EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES (0,25/100)

3.1. PONDERACIÓN POR CONCEPTO DE CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021.

Dando cumplimiento a lo dispuesto en el inciso tercero del artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021 que establece de manera imperativa y categórica que las Entidades también otorgarán un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes, a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1860 de 2021, que establece la definición de "emprendimientos" y "empresas de mujeres"; en tal sentido la entidad dispone que se asignarán (0.25) PUNTOS al oferente que acredite tal calidad. Para tal fin y conforme lo dispone el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1860 de 2021, se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres aquellas que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

"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.
Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.
Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada

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

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección".

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredite 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.

3.2. CRITERIO DIFERENCIAL INCENTIVO PARA MIPYMES- Decreto 1860 de 2021 (0,25/100)

Dando cumplimiento a lo dispuesto en el inciso tercero del artículo **2.2.1.2.4.2.18.** del Decreto 1860 de 2021 que establece de manera imperativa y categórica que las Entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, teniendo en cuenta los criterios de clasificación empresarial, podrán establecer puntajes adicionales para Mipyme. En ningún caso, estos podrán superar el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten alguno de los criterios de clasificación empresarial definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

El parágrafo segundo del artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1860 de 2021, dispone que **"**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 Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal".

4. PUNTUACIÓN TOTAL Y ORDEN ELEGIBILIDAD

El puntaje total para cada propuesta es el resultante de la suma de los puntajes parciales asignados en los aspectos descritos atrás; luego, se ordenan las propuestas en función del puntaje así obtenido, de mayor a menor, de tal manera que aquella que tenga el mayor ocupe el primer lugar y así sucesivamente.

El Contrato se adjudicará en audiencia pública, según el orden de elegibilidad establecido por el informe de evaluación. El ordenador del gasto, por medio de Acto Administrativo motivado, adjudicara el proceso al Proponente que cumpla con todos los requisitos exigidos por el presente proceso de contratación o procede a la declaratoria de desierto del proceso, si a ello hay lugar.

VIII. Acuerdos comerciales

El análisis de acuerdos comerciales aplicados al presente proceso de selección se detalla a continuación:

ACUERDO COMERCIAL

TABLA DE LISTA PARA ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES AL PROCESO DE CONTRATACIÓN					
ACUERDO COMERCIAL		**ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA**	**VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL**	**EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION**	**PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL**
ALIANZA PACIFICO	CHILE	SI	SI	N/A	SI
	MEXICO	NO	N/A	N/A	NO
	PERÚ	SI	SI	N/A	SI
CANADA		NO	N/A	N/A	NO
CHILE		SI	SI	N/A	SI
COREA		NO	N/A	N/A	NO
COSTA RICA		SI	SI	N/A	SI
ESTADOS UNIDOS		NO	N/A	N/A	NO
ESTADOS AELC*		SI	SI	N/A	SI
MÉXICO		NO	N/A	N/A	NO
TRIANGULO NORTE	El Salvador	NO	N/A	N/A	NO
	Guatemala	SI	SI	N/A	SI
	Honduras	NO	N/A	N/A	NO

TABLA DE LISTA PARA ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES AL PROCESO DE CONTRATACIÓN				
ACUERDO COMERCIAL	**ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA**	**VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL**	**EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION**	**PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL**
Unión Europea	SI	SI	N/A	SI
Comunidad Andina	N/A	N/A	N/A	N/A

IX. Criterios de Desempate

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad aplicará los criterios definidos en el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015 así:

1. Escogerá el Proponente que tenga el mayor puntaje en el factor económico.

2. Si persiste el empate, escogerá al Proponente que tenga el mayor puntaje en el factor de calidad, entendido éste como la sumatoria del puntaje otorgado por cada uno de los componentes que integran este factor.

3. Si persiste el empate, escogerá al Proponente que tenga el mayor puntaje en el factor de apoyo a la industria nacional.

Si persiste el empate, la Entidad debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el Proponente favorecido.

1. Preferir la oferta de Servicios Nacionales frente a la oferta de servicios extranjeros. El Proponente acreditará el origen de los servicios con los documentos señalados en el presente estudio previo. Para el caso de los Proponentes Plurales, todos los miembros deberán acreditar el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas en la Ley.

2. La oferta presentada por una Mipyme nacional. Un proponente plural conformado en un cien por ciento (100%) por Mipymes nacionales se considera en sí una Mipyme Nacional.

3. La oferta presentada por un Consorcio o Unión Temporal siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta, y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o Representantes Legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio o Unión Temporal. La condición de Mipyme de las empresas obligadas a inscribirse en el RUP se verificará en el certificado de inscripción expedido por la Cámara de Comercio.

Si en la etapa de evaluación de las propuestas se establece la participación de un proponente extranjero, cuyo país de origen tenga Acuerdo Comercial con Colombia o trato de Reciprocidad, no se dará aplicación a los criterios de desempate de los numerales 5 y 6 respecto de ningún proponente.

Si en la etapa de evaluación de las propuestas se establece la participación únicamente de Proponentes colombianos y/o Proponentes extranjeros cuyo país de origen no tenga Acuerdo Comercial con Colombia ni trato de reciprocidad se dará aplicación a los criterios de desempate previstos en el presente acápite, incluidos los señalados en los numerales 5 y 6.

4. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997 debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona , que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de selección y que certifique adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al de la contratación para lo cual deberá diligenciar en documento aparte que así lo indique la vinculación de personas con discapacidad. Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, el integrante del Proponente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el Consorcio o Unión Temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia habilitante.

5. Método aleatorio. Si subsiste aún el empate, se procederá a elegir el ganador mediante el sorteo por balotas así: Inicialmente, la Entidad procederá a incorporar en una balotera un número de balotas, identificadas con un número igual al número de Proponentes que se encuentren en condición de empatados. Sacará una balota por cada Proponente, asignándole un número de mayor a menor, con el cual participará en la segunda serie.

En la segunda serie, la Entidad incorporará en la balotera igual número de balotas al número de Proponentes empatados. El Proponente que haya obtenido el número mayor en la primera serie, será el primero en sacar la balota con el número que lo identificará en esta segunda serie, y en forma sucesiva (de mayor a menor) procederán los demás proponentes.

El Proponente que, en esta segunda serie, saque la balota con el número mayor, será quien ocupe el primer puesto en el orden de elegibilidad y de manera sucesiva (de mayor a menor) hasta obtener el segundo puesto en el orden de elegibilidad.

Una vez se cuente con los proponentes ubicados en el primer y segundo orden de elegibilidad se dará por terminado el sorteo.

X. Riesgos

De acuerdo con el artículo 4º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Guía para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, expedida por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, se establece que, para estructurar un sistema de administración del riesgo, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Los eventos que impiden la adjudicación y firma del contrato como resultado del proceso de contratación.
- Los eventos que alteren la aducción del contrato.
- El equilibrio económico del contrato
- La eficiencia del proceso de contratación, es decir, que la entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad que motivo el proceso de contratación y
- La reputación y legitimidad de la Entidad Estatal encargada de prestar el bien, obra o servicio.

Los interesado en participar en el presente proceso de selección, deberán manifestar, si así lo consideran necesario y de acuerdo al conocimiento que tengan sobre la actividad, la existencia de posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato que puedan afectar su equilibrio, por lo que el Municipio no aceptará reclamaciones con circunstancias que puedan ser previsibles por el posible futuro contratista, que afecte el equilibrio económico y que no fueran manifestadas en la oportunidad prevista en el presente estudio previo y pliego de condiciones.

A. Distribución de Riesgos

Esta matriz se encuentra también publicada en los estudios y documentos previos y desde el proyecto de Pliego de Condiciones.
El día señalado en el cronograma se llevará a cabo la audiencia a la que se refieren el artículo 30 de la ley 80 de 1993, artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 220 del Decreto Ley 019 de 2012, y el artículo 2.2.1.2.1.1.2.del Decreto 1082 de 2015. Como consecuencia de las observaciones realizadas por los interesados, EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ, se pronunciará sobre la pertinencia o no de las mismas y establecerá la estimación, tipificación y asignación definitiva de los Riesgos involucrados en el Proceso de Contratación.

Vencido el plazo para discutir y revisar los Riesgos identificados, si se presenta alguna observación adicional, la misma solo será estudiada y tenida en cuenta por parte de EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ, únicamente si diere lugar a modificar el Pliego de Condiciones mediante Adenda.

XI. Garantías

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del futuro contrato, el contratista seleccionado deberá constituir una póliza de seguro o caución bancaria a favor del Municipio de Puerto López, expedida por una compañía aseguradora o entidad bancaria legalmente constituida para funcionar en el territorio nacional, con los siguientes amparos:

GARANTÍA	VALOR (%)	DURACIÓN
Cumplimiento general del contrato	20% del valor del contrato	El plazo de ejecución del contrato y hasta su liquidación (cuatro 4 meses más).

GARANTÍA	VALOR (%)	DURACIÓN
Calidad del servicio	20% del valor del contrato	El plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	15% del valor del contrato	El plazo de ejecución del contrato y tres (3) años mas
Responsabilidad Civil Extracontractual	200 SMLMV	Por el término de duración del contrato.

Requisitos de la póliza o garantía:

a) Asegurado o beneficiario: MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ
b) Tomador / Afianzado: Sí el proponente 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 expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
c) Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de todos y cada uno de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales, ni a nombre del consorcio o unión temporal.
d) Firmas: La póliza ineludiblemente deberá estar firmada por el representante legal o autorizado de la Compañía o Entidad Bancaria que la expide y por el tomador.
e) Acompañarse del Recibo de pago o Constancia de Ley.
f) No se aceptan pólizas expedidas por Aseguradoras que hayan sido intervenidas.

Dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, el CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ y a satisfacción del mismo, la Garantía de Cumplimiento de las obligaciones requerida para la ejecución del contrato.

El Contratista deberá aportar las pólizas debidamente suscritas y en original y su correspondiente recibo de pago deberá ser aportado en original, so pena de que la misma no sea aprobada por el Municipio y suscrita por el Representante legal de la persona jurídica o el proponente plural o persona natural según sea el caso (Contratista).

XII. Interventoría y/o supervisión

Será ejecutada por **LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y COMPETITIVIDAD DEL MUNICIPIO**, de lo cual se le comunicará al oferente favorecido, cuyas funciones y responsabilidades se sujetarán a lo estipulado en la Ley 80 de 1993 y Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes

XIII. Cronograma

El cronograma para el presente proceso, será el electrónico suministrado por la plataforma SECOP II, el cual indicara la fecha y hora de cada una de las etapas del proceso, por lo cual se invita a los interesados permanecer atentos a las adendas que modifiquen el mismo.

Atentamente:

JOHANNA PAOLA VEGA MORENO
Jefe Oficina de Contratación

Proyecto: John Garzón
Asesor Jurídico- Contratista