MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS A LAS ESTABLECIDAS EN LA PLATAFORMA DEL SISTEMA ELECTRONICO DE CONTRATACION PUBLICA - SECOP II
PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES
PROCESO DE LICITACION PUBLICA
LIC 002 MT 2026

OBJETO

“PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.”

TOCANCIPÁ, 18 DE MARZO DE 2026

RECOMENDACIONES A LOS PARTICIPANTES

LA ALCALDIA MUNICIPAL DE TOCANCIPA (CUND.), se encuentra interesada en recibir propuestas para contratar la "**PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**". Para lo anterior, se recomienda a los oferentes que antes de elaborar y presentar sus propuestas, tengan en cuenta lo siguiente:

1) Verificar que no se encuentran incursos dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones, constitucional y legalmente establecidas para presentar oferta y contratar con Entidades Estatales.

2) Examinar rigurosamente el contenido del Pliego de Condiciones y sus condiciones complementarias, de los documentos que hacen parte de este y de las normas que regulan la contratación administrativa con entidades del Estado (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y su Decreto Reglamentario 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias y complementarias).

3) Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos, registros y certificaciones que deben allegar junto con su oferta y verificar que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos en la ley y en el pliego de condiciones y sus condiciones complementarias para participar.

4) Examinar que las fechas de expedición de los documentos, se encuentren dentro de los plazos exigidos en el Pliego de Condiciones y sus condiciones complementarias.

5) Suministrar toda la información requerida a través del Pliego de Condiciones y sus condiciones complementarias.

6) Verificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, se encuentran debidamente inscritos en el Registro Único de Proponentes y el mismo se encuentra vigente y en firme, o que estará en firme antes de cumplirse el término de traslado del informe de evaluación inicial.

7) Diligenciar absolutamente todos los formatos adjuntos al Pliego de Condiciones y sus condiciones complementarias y que forman parte integral del mismo.

8) Tener presente la fecha y hora máxima señalada en el pliego de condiciones o en las adendas para la entrega de ofertas. En ningún caso se recibirán propuestas fuera del término estipulado o en un lugar diferente a la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

9) Toda consulta deberá formularse por escrito, no se atenderán consultas personales, ni telefónicas, ningún convenio verbal con el personal de la Alcaldía Municipal de Tocancipá, antes o después de la firma del contrato podrá afectar o modificar el pliego de condiciones o el contrato.

10) Los proponentes con la sola presentación de su propuesta AUTORIZAN AL MUNICIPIO PARA VERIFICAR TODA LA INFORMACION QUE EN ELLA SUMINISTREN.

11) Cuando se presente inexactitud o alteración, suplantación, falsificación en la información suministrada por el proponente o en la de uno de los miembros del consorcio o de la Unión

temporal, el Municipio podrá rechazar la propuesta y/o dar aviso a las autoridades competentes si es del caso.

12) Toda comunicación enviada por los proponentes o interesados en este trámite, deberá ser dirigido a nombre del Municipio de Tocancipá y radicada a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

13) Es responsabilidad del proponente programar el tiempo adecuado para asistir a las diligencias y audiencias dentro de las fechas y hora establecidas en el Pliego de Condiciones.

14) Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para efectuar un ofrecimiento, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. Con la presentación de la oferta se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de la misma.

15) La exactitud, confiabilidad o integridad de la información que tenga a bien consultar el proponente se encuentra bajo su propia responsabilidad, e igualmente la interpretación que haga de la información que obtenga a partir de las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia, visita o reunión.

16) El Municipio entregará para los fines de presentación y preparación de ofertas una descripción en el acápite técnico de la información relacionada con el objeto del presente proceso. Sin embargo, se deja expresamente manifestado que es responsabilidad del proponente, al asumir los deberes de garantía asociados con la ejecución del contrato que se derive de este proceso, conocer plenamente las condiciones económicas, geográficas del sitio donde se ejecutará el contrato, sin perjuicio de la facultad que asiste a los interesados de solicitar por escrito información puntual que le permita precisar los aspectos que puedan incidir en la formulación de su oferta.

17) Se recomienda al proponente, obtener asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, técnica, económica y de cualquier otra naturaleza que considere necesaria para la presentación de la oferta.

La circunstancia de que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni les dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante, en el caso de que cualquiera de dichas omisiones derive en posteriores sobre costos para el contratista.

18) Como consecuencia de lo anterior, el proponente, al elaborar su oferta, deberá tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualquiera que ellos sean, se deberán basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

TABLA DE CONTENIDO

PAG.

CAPITULO 1 INFORMACION GENERAL PARA LOS PROPONENTES 9

1.1. JUSTIFICACION DE LEY 9
1.2. OBJETO DEL PROCESO DE SELECCION 10
1.3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN 10
1.4. COMPROMISO ANTICORRUPCION 11
1.5. CONTROL SOCIAL – CONVOCATORIA A LAS VEEDURIAS CIUDADANAS 12
1.6. NO LIMITACIÓN DE PARTICIPACIÓN A MIPYMES 12
1.7. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN 12
1.8. PUBLICIDAD DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN 12
1.9. DOCUMENTOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN 12
1.10. ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS 13
1.11. PUBLICACION AVISO DE CONVOCATORIA 13
1.12. PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES 13
1.12.1. PUBLICIDAD DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES 13
1.12.2. FORMULACION DE OBSERVACIONES Y RESPUESTAS 13
1.13. APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN 14
1.14. PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO, PUBLICIDAD Y CONSULTA 14
1.15. ACLARACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES 14
1.16. AUDIENCIA PARA LA REVISIÓN DE ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLE Y DE PRECISION DEL CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES 15
1.17. MODIFICACION DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y EXPEDICION DE ADENDAS 16
1.18. CORRESPONDENCIA 16
1.19. CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS 16
1.20. NUMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES 16
1.21. CONDICIONES, CALIDADES Y REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR PARA PARTICIPAR LOS PROPONENTES 17
1.22. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES 18
1.23. COSTO DE PREPARACION Y ELABORACION DE LA PROPUESTA 18
1.24. VIGENCIA Y OBLIGATORIEDAD DE LA PROPUESTA 18
1.25. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y FUENTE DE FINANCIACIÓN 19

CAPITULO 2 PRESENTACION DE LA PROPUESTA 21

2.1. MODALIDAD DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS 21
2.1.1. IDIOMA DE LA PROPUESTA 21
2.1.2. CARACTERISTICAS DE LA PRESENTACION 21
2.1.3. VALOR Y MONEDA DE LA PROPUESTA 22
2.1.4. RESERVA DE LA INFORMACIÓN DE LAS PROPUESTAS 22
2.1.5. INFORMACION Y VERIFICACION SUMINISTRADA EN LA PROPUESTA 23
2.1.6. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LA PROPUESTA 23
2.1.7. VALIDEZ DE LA PROPUESTA 23
2.1.8. ACLARACION DE PROPUESTAS 23

2.2. CONDICIONES TECNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR 23
2.3. CODIGOS UNSPSC 66
2.4. PREVALENCIA DEL PLIEGO DE CONDICIONES 67

CAPITULO 3 REQUISITOS JURÍDICOS, TECNICOS, DE EXPERIENCIA, ORGANIZACIONALES Y FINANCIEROS MÍNIMOS HABILITANTES 68

3.1. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO JURÍDICO 68
3.1.1. CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA 68
3.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL O CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL EXPEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO O POR EL ORGANO COMPETENTE 68
3.1.3. DOCUMENTO DE CONFORMACION DEL CONSORCIO O UNION TEMPORAL 71
3.1.4. SOCIEDAD CON OBJETO UNICO 72
3.1.5. AUTORIZACION DEL ORGANO SOCIAL CORRESPONDIENTE 72
3.1.6. PODER 72
3.1.7. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL OFERENTE O SU REPRESENTANTE LEGAL 72
3.1.8. CERTIFICADO DE TARJETA MILITAR 73
3.1.9. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN Y CLASIFICACION EN EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES (RUP) 73
3.1.10. GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA 74
3.1.11. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES 75
3.1.12. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS 75
3.1.13. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES 75
3.1.14. CERTIFICADO DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS 75
3.1.15. CERTIFICADO DE NO ESTAR INSCRITO EN EL REDAM 76
3.1.16. CONSULTA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS 76
3.1.17. CERTIFICACIONES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL Y PAGO DE APORTES PARAFISCALES 76
3.1.18. FORMATO UNICO DE HOJA DE VIDA 77
3.1.19. DECLARACIÓN SOBRE NO EXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTOS DE INTERESES, ASÍ COMO NO ESTAR EN LISTA RESTRICTIVA LAVADO DE ACTIVOS Y SANCIONES 77
3.1.20. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN 77
3.1.21. FOTOCOPIA DEL REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT) 77
3.1.22. ACREDITACION DE LA CONDICION DE MIPYME 78
3.2. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO FINANCIERO Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL 78
3.3. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO TECNICO 82
3.3.1. CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE LINEMIENTOS TECNICOS 82
3.3.2. EQUIPO DE TRABANO MÍNIMO REQUERIDO 82
3.3.3. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 87
3.3.4. CICLO DE MENUS 88
3.3.5. CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO MINUTA PATRON 88
3.3.6. BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE 88
3.3.7. SUMINISTRO DE PRODUCTOS CARNICOS 89

3.3.8. VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS 89
3.3.9. PLAN DE ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN 90
3.3.10. COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS 90
3.4. REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA DEL OFERENTE 90

CAPITULO 4 CIERRE DEL PROCESO, VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES, EVALUACION DE LAS PROPUESTAS, TRASLADO, CRITERIOS DE DESEMPATE Y ADJUDICACION 93

4.1. CIERRE DEL PLAZO DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS 93
4.2. FACTORES DE VERIFICACION 93
4.2.1. VERIFICACION DE CAPACIDAD JURIDICA 94
4.2.2. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE EXPERIENCIA 94
4.2.3. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES TECNICAS 94
4.2.4. VERIFICACION CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL 94
4.3. CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACION DE OFERTAS 94
4.3.1. FACTOR ECONÓMICO 95
4.3.2. FACTOR TECNICO – CALIDAD DEL SERVICIO 96
4.3.2.1. TALLERES 96
4.3.2.2. EMPLEABILIDAD 97
4.3.2.3. INFRAESTRUCTURA 97
4.3.2.4. MENU ESPECIAL 98
4.3.2.5. LISTA DE INTERCAMBIO 98
4.3.3. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL 99
4.3.3.1. PROMOCION DE BIENES NACIONALES 99
4.3.3.2. TRATO NACIONAL O ACUERDO COMERCIAL 100
4.3.3.3. PROMOCION DE LA INCORPORACION DE COMPONENTES NACIONALES EN SERVICIOS EXTRANJEROS 100
4.3.4. COMPRAS PUBLICAS DE ALIMENTOS 101
4.3.5. CONTRATOS DE PROVEEDURIA SUSCRITOS CON PRODUCTORES AGROPECUARIOS NACIONALES 102
4.3.6. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL 103
4.3.7. INCENTIVO POR APOYO A TRABAJADORES EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD 103
4.3.8. INCENTIVO DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES 104
4.4. FACTORES DE DESEMPATE 105
4.5. EVALUACION INICIAL DE OFERTAS 116
4.6. PUBLICACION Y TRASLADO DEL INFORME DE VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACION DE LAS OFERTAS, PRESENTACION DE OBSERVACIONES Y PLAZO PARA SUBSANAR 117
4.7. EVALUACION DEFINITIVA DE OFERTAS 117
4.8. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS 117
4.8.1. DE CARÁCTER JURIDICO 117
4.8.2. DE EXPERIENCIA 118
4.8.3. DE CARÁCTER TECNICO 119
4.8.4. DE CARÁCTER FINANCIERO Y ORGANIZACIONAL 119
4.8.5. DE CARÁCTER ECONOMICO 119
4.9. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO 119
4.10. PROPUESTAS PARCIALES 119
4.11. PROPUESTAS ALTERNATIVAS 119
4.12. AUDIENCIA DE ADJUDICACION Y FIRMA DEL CONTRATO 120

CAPITULO 5 CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO 122

5.1. PLAZO DE EJECUCION Y VIGENCIA DEL CONTRATO 122
5.2. LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO 122
5.3. VALOR, FORMA DE PAGO Y REQUISITOS 123
5.4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA 124
5.5. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO 133
5.6. SUPERVISION DEL CONTRATO 133
5.6.1. FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL SUPERVISOR 134
5.6.2. FUNCIONES TECNICAS DEL SUPERVISOR 134
5.6.3. FUNCIONES FINANCIERAS DEL SUPERVISOR 135
5.6.4. FUNCIONES JURIDICAS DEL SUPERVISOR 135
5.7. GARANTIAS 135
5.8. INDEMNIDAD 136
5.9. CESIONES Y SUBCONTRATOS 137
5.10. SANCIONES PECUNIARIAS 137
5.10.1. MULTAS 137
5.10.2. PENAL PECUNIARIA 137
5.11. CADUCIDAD 138
5.12. MODIFICACION, TERMINACION E INTERPRETACION UNILATERAL 138
5.13. LIQUIDACION DEL CONTRATO 138
5.14. SOLUCION DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES 138

CAPITULO 6 ANALISIS DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO FINANCIERO DEL CONTRATO 139

6.1. DISTRIBUCION DE RIESGOS 139
6.2. RIEGOS QUE ASUME EL CONTRATISTA 139
6.3. RIESGOS QUE ASUME EL MUNICIPIO DE TOCANCIPA 140
6.4. MATRIZ DE RIESGOS 140

CAPITULO 7 INDICACION DE SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR ACUERDOS COMERCIALES 141

7.1. TRATO NACIONAL 142
7.2. TRATO NACIONAL POR RECIPROCIDAD 142
7.3. OBLIGACIONES EN MATERIA DE DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTANJERO 143

CAPITULO 8 PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD 145

FORMULARIOS - FORMATOS DE LA PROPUESTA Y ANEXOS 148

FORMULARIO No. 1 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA 148
FORMULARIO No. 2 CERTIFICADO DE PAGO APORTES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES 151
FORMULARIO No. 3 DECLARACIÓN SOBRE NO EXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTOS DE INTERESES, ASÍ COMO NO ESTAR EN LISTA RESTRICTIVA LAVADO DE ACTIVOS Y SANCIONES 152
FORMULARIO No. 4 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN 153
FORMULARIO No. 5 EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE 155
FORMULARIO No. 6 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

ECONOMICA 156
FORMULARIO No. 7 PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL 160
FORMULARIO No. 8 CERTIFICADO DE FABRICANTE 163
FORMULARIO No. 9 CERTIFICADO CADENA DE DISTRIBUCION O COMERCIALIZADOR DE ALIMENTOS PROCESADOS 165
FORMULARIO No. 10 CERTIFICADO DE BIENES NACIONALES Y/O INDUSTRIA NACIONAL 167
FORMULARIO No. 11 CERTIFICACION DE VINCULACIÓN DE PERSONAL CON DISCAPACIDAD 169
FORMULARIO No. 12 FORMATOS FACTORES DE DESEMPATE 170
FORMATO A PARTICIPACION MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O MUJERES VICTIMA DE VIOLENCIA INTRAFAMILIAR (PERSONA JURIDICA) 170
FORMATO B VINCULACION DE PERSONAS EN CONDICION DE DISCAPACIDAD 171
FORMATO C VINCULACION DE PERSONAS NO BENEFICIARIAS DE LA PENSION DE VEJEZ, FAMILIAR O SABREVIVENCIA (EMPLEADOR – PROPONENTE) 172
FORMATO C VINCULACION DE PERSONAS NO BENEFICIARIAS DE LA PENSION DE VEJEZ, FAMILIAR O SABREVIVENCIA (TRABAJADOR) 174
FORMATO D VINCULACION DE POBLACION INDIGENA, NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA, ROM O GITANA 175
FORMATO E PARTICIPACION MAYORITARIA DE PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACION Y/O REINTEGRACION (PERSONAS JURIDICAS) 176
FORMATO E PARTICIPACION MAYORITARIA DE PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACION Y/O REINTEGRACION (PERSONA JURIDICA INTEGRANTE DEL PROPONENTE PLURAL) 177
FORMATO F PARTICIPACION MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACION Y/O REINTEGRACION (PERSONAS JURIDICAS) 178
FORMATO G PAGOS REALIZADOS A MIPYME, COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES 180
FORMATO H ACREDITACION MIPYME 181

ANEXO No. 1 CÓDIGOS EQUIVALENTES EN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE EDUCACIÓN – CINE 182
ANEXO No. 2 PARTIDAS ARANCELARIAS 183
ANEXO No. 3 INFORME GENERAL REGISTRO “PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA Y SUS ORGANIZACIONES LEGALMENTE CONSTITUIDAS” CON CORTE A 31 DE DICIEMBRE DE 2025
ANEXO No. 4 MATRIZ DE RIESGO
ANEXO No. 5 PROYECTO DE CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS CONTRATO ELECTRONICO DE PRESTACION DE SERVICIOS 184

CAPITULO 1

INFORMACION GENERAL PARA LOS PROPONENTES

1.1. JUSTIFICACION DE LEY

Son aplicables la Constitución Política especialmente lo relacionado con sus principios en los que se fundamenta la función administrativa señalados en el artículo 209 superior, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública – Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2.007, Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, Ley 2046 de 2020, Ley 2069 de 2020, Ley 2195 de 2022, Decreto Ley 019 de 2.012, Decreto 1082 de 2015, Decreto 248 de 2021, Decreto 1860 de 2021, Decreto 142 de 2023 y demás leyes, decretos reglamentarios que regulan la materia y en particular las disposiciones que rigen para la presente contratación y en general las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en esta Selección y documentos que sobre la materia se expidan durante el desarrollo del presente proceso.

Dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.3. del Decreto 1082 de 2015, el Municipio de Tocancipá (Cundinamarca) procede a establecer el Pliego de Condiciones del proceso de selección cuyo objeto es la "**PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**".

La adquisición de los bienes y servicios requeridos se encuentran incluidos en el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Municipal según Certificados de Viabilidad No. 202600768, No. 202600769 y No. 202600770 de fecha 23/02/2026 y No. 202600772 de fecha 24/02/2026, Plan de Desarrollo **"TOCANCIPÁ SEGURA, EXPERIENCIA CON VISIÓN SOCIAL 2024- 2027" "RECUPEREMOS EL PROGRESO"** dispuso como un eje estratégico "Progreso con Desarrollo Humano Integral Equitativo e Inclusivo", que incluye el **PROGRAMA:** Comunidad con Garantía de Derechos, el cual desarrolla entre otros los siguientes subprogramas, proyectos, productos e indicadores de producto y actividades:

Programa Hogares y Clubes de orientación

Subprograma: Niños, niñas y adolescentes con garantía de derechos.
Proyecto: Fortalecimiento Integral en formación cognitiva, psicosocial y corporal de la primera infancia a la adolescencia para un futuro de liderazgo responsable en el Municipio de Tocancipá.
BPIN 202400000006514
Producto / Meta 43. Atender a quinientos (500) niños y niñas de primera infancia en el programa Hogares Comunitarios, de manera anual.
Indicador de Producto: No. de niños, niñas atendidos en servicios integrales
Actividad: Suministro de alimentación
Producto / Meta 44. Atender a quinientos cincuenta (550) niños y niñas en el programa Clubes de Orientación por año.
Indicador de Producto: No. de niños y niñas atendidos en servicios integrales en el cuatrienio
Actividad: Suministro de alimentación

Programa Adulto Mayor

Subprograma: Personas adultas mayores protegidas.
Proyecto: Fortalecimiento de las estrategias de atención del adulto mayor en el municipio de Tocancipá
BPIN 202500000003385

Producto / Meta 54. Mantener la atención a ochocientos (800) adultos mayores anualmente, con atención en el centro día
Indicador de Producto: No. de adultos mayores atendidos en centro día
Actividad: Servicio de alimentación
Producto / Meta 55. Garantizar el funcionamiento de un (1) Centro de Protección durante el cuatrienio
Indicador de Producto: No. de centros de protección en funcionamiento
Actividad: Servicio de alimentación

Programa Discapacidad

Subprograma: Personas en situación de discapacidad con garantías de derechos.
Proyecto: Fortalecimiento del programa de atención a la población con discapacidad y sus cuidadores en el Municipio de Tocancipá
BPIN 202500000003427
Producto / Meta 61. Llegar a ciento veinte (120) personas en situación de discapacidad año, con atención integral
Indicador de Producto: No. de personas en situación de discapacidad atendidas.
Actividad: Suministro de alimentación

Programa Salvando Vidas

Subprograma: Tocancipá Salvando Vidas
Proyecto: Implementación Salvando Vidas en el Municipio de Tocancipá
BPIN 202400000006709
Producto / Meta 78. Beneficiar al 100% (a demanda) de las personas en condición de vulnerabilidad acorde a criterios de focalización de la ficha técnica del programa, con acceso a los servicios del banco de alimentos.
Indicador de Producto: % de población beneficiada
Actividad: Adquisición de paquetes alimentarios para entregar a familias vulnerables-Programa Banco de alimentos.

En los capítulos y anexos del presente pliego de condiciones se proporcionan más detalles sobre el objeto, el alcance de los bienes y servicios requeridos según el caso. En los formatos se encontrarán guías para la elaboración de la oferta las cuales deberán ser tenidas en cuenta por el oferente.

Los estudios y documentos previos, el análisis del sector, el proyecto de pliego de condiciones y el pliego de condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos estará a disposición de los interesados y del público en cada una de sus etapas, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

1.2. OBJETO DEL PROCESO DE SELECCION

La Alcaldía Municipal de Tocancipá desea seleccionar y contratar en forma objetiva y en las mejores condiciones para la Entidad, la "**PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**".

1.3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El proceso de selección de contratistas y las actuaciones de quienes intervienen en la contratación estatal, deben desarrollarse con arreglo a los principios de transparencia,

economía, responsabilidad, selección objetiva, acordes con los principios que rigen la función administrativa, consignados en el artículo 209 de la Constitución Política.

Teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato a celebrar, el tipo de bienes y servicios a adquirir y su cuantía, las normas aplicables a esta contratación están basadas en el régimen de la contratación estatal Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2.007, Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, Ley 2046 de 2020, Ley 2069 de 2020, Ley 2195 de 2022, Decreto Ley 019 de 2.012, Decreto 1071 de 2015, Decreto 1082 de 2015, Decreto 248 de 2021, Decreto 1860 de 2021, Decreto 142 de 2023 y las normas adicionales que las complementen o reglamenten. Igualmente se aplicarán las normas pertinentes y concernientes al acuerdo de voluntades entre las partes establecidas tanto en el Código Civil como en el Código de Comercio.

De conformidad con lo establecido en el numeral 3 de la Circular Externa 004 – 2021 expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente - CCE – en atención a lo establecido en el artículo 1 del Decreto 310 de 2021, el municipio a través de la Secretaría de la Familia e Integración Social realizó la Validación de la disponibilidad de los Bienes o Servicios requeridos por la entidad en los catálogos de bienes y servicios ofrecidos en los acuerdos marco vigentes en la Tienda Virtual del Estado Colombiano - TVEC determinando que los mismos no se puede adquirir mediante los acuerdos marco de precios actualmente suscritos y vigentes a la fecha.

El numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 dispone que “La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.
Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento. (…)”

Es por ello que en desarrollo a lo establecido en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en armonía con lo establecido en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 1, Licitación Pública, artículo 2.2.1.2.1.1.2. del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes vigentes en materia de contratación estatal y en razón a las especificaciones técnicas y la cuantía estimada del negocio jurídico a celebrar, la modalidad de selección aplicable al citado proceso contractual para escoger la propuesta más favorable que ha de satisfacer la necesidad corresponde a **LICITACION PÚBLICA**.

1.4. COMPROMISO ANTICORRUPCION

En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones del pliego de la presente convocatoria y el contrato que forma parte de la misma, el proponente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las leyes consagran, para lo cual diligenciará el Formulario No. 4 de las condiciones complementarias del Pliego de Condiciones.

En caso de que el Municipio advierta hechos constitutivos de corrupción de parte de un proponente durante el proceso de selección, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiere lugar, podrá rechazar la respectiva propuesta.

Si los hechos constitutivos de corrupción tuvieran lugar durante la ejecución del contrato, tales circunstancias podrán dar lugar a la declaratoria de caducidad, de conformidad con las reglas previstas para el efecto en la ley y en el respectivo contrato, en el orden sancionatorio y las consecuencias jurídicas derivadas por estas conductas.

1.5. CONTROL SOCIAL - CONVOCATORIA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS.

De conformidad con lo ordenado por el artículo 66 de la Ley 80 de 1993, la Ley 850 de 2003 y los artículos 2.2.1.1.1.2.1. numeral 7 y 2.2.1.1.2.1.5 numeral 5 del Decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO convoca a la ciudadanía en general, en especial a las Veedurías Ciudadanas, Asociaciones Cívicas, Comunitarias, de Profesionales, Benéficas o de Utilidad Común, Gremiales Universidades y Centros Especializados de Investigación, para realizar el control social al presente proceso de contratación, para lo cual podrán consultar los documentos del proceso en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co y/o acudir ante la entidad para ejercer los derechos y facultades que la Constitución y la Ley les atribuyen.

Toda comunicación o solicitud referente al presente proceso deberá formularse por escrito y radicarse a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co a través de mensajes, debidamente identificada con el nombre, número correspondiente del proceso de selección, dirigida a la Oficina Jurídica y de Contratación del MUNICIPIO, único despacho que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y EL MUNICIPIO y las solicitudes se responderán mediante comunicación escrita o en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

1.6. NO LIMITACIÓN DE PARTICIPACIÓN A MIPYMES

De acuerdo con lo previsto por los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015 y teniendo en cuenta que según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales para la limitación de los procesos contractuales a MiPymes es de $511.708.497 hasta el 31 de diciembre de 2026; por lo que el proceso no es susceptible de ser limitado a MIPYMES ya que el Presupuesto Oficial total estimado es la suma de **CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS VEINTITRES PESOS M/CTE. ($4.861.864.623).**

1.7. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Se encuentra establecido en la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

NOTA: Las fechas programadas en este cronograma están sujetas a cambios por parte del Municipio cuando fuere necesario, a través de adendas.

1.8. PUBLICIDAD DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

En atención a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio deberá publicar en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co los documentos y actos administrativos del proceso de contratación, a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes a su expedición, respetando en todo caso los plazos señalados en el cronograma del proceso.

1.9. DOCUMENTOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Hacen parte del presente proceso los siguientes documentos:

A) Aviso de convocatoria pública
B) Estudios y documentos previos
C) Análisis del sector

D) Proyecto de pliego de condiciones
E) Respuesta a las observaciones presentadas al proyecto de pliego de condiciones.
F) Resolución de apertura
G) Pliego de condiciones, sus anexos y adendas
H) Respuesta a las observaciones presentadas al pliego de condiciones.
I) Acta de Audiencia de asignación de riesgos y aclaraciones al Pliego de Condiciones.
J) Acta de diligencia de cierre
K) Ofertas recibidas dentro del término correspondiente.
L) Informe de verificación de requisitos habilitantes y evaluación de ofertas.
M) Documentos recibidos dentro del término, que sean presentados para subsanar las ofertas.
N) Respuesta a las observaciones presentadas a la verificación de requisitos habilitantes y evaluación de ofertas.
O) Acta de Audiencia de Adjudicación.
P) Resolución de Adjudicación.
Q) Contrato.

1.10. ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

En virtud del principio de planeación y acorde a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 1 del Decreto 399 de 2021, el Municipio realizó los estudios y documentos previos, los cuales son el soporte para elaborar el proyecto de pliego de condiciones, los pliegos de condiciones definitivos y el contrato. Es responsabilidad de los proponentes consultarlos a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

1.11. PUBLICACIÓN AVISO DE CONVOCATORIA

El aviso de convocatoria del presente proceso de selección se surtirá con arreglo a lo previsto en la Ley 80 de 1.993, artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y estará disponible para consulta en la fecha establecida en el cronograma del proceso, en la página web de la Entidad http://www.tocancipa-cundinamarca.gov.co y en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

1.12. PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

1.12.1. PUBLICIDAD DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

El proyecto de pliego de condiciones se publica de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

Según el artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 la publicación del proyecto de pliego de condiciones o sus equivalentes no genera obligación para el Municipio de dar apertura al proceso de selección.

1.12.2 FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES Y RESPUESTAS

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015, todos los interesados pueden formular observaciones, sugerencias o solicitar aclaraciones respetuosas respecto al contenido del proyecto de pliego de condiciones, dentro del término señalado en el cronograma, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co

Para dar respuesta a las observaciones hechas por los interesados, EL MUNICIPIO se ceñirá a lo regulado en la normatividad vigente que rige el proceso de contratación estatal y tendrá en cuenta sus necesidades y conveniencia de aceptar o no la observación en concreto.

EL MUNICIPIO no resuelve consultas por teléfono, ni verbalmente, por lo tanto, ninguna información diferente a la que sea suministrada por escrito o en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, tendrá validez alguna.

En el término previsto en el cronograma, el Municipio publicará las respuestas a las observaciones presentadas por los interesados. En caso de que se presente una gran cantidad de observaciones al proyecto de pliego de condiciones, EL MUNICIPIO podrá eventualmente tomar un tiempo adicional para dar respuesta, sin que sea necesario publicar previamente un nuevo cronograma antes de realizar la apertura del proceso de selección.

1.13. APERTURA DEL PROCESO DE SELECCION

El proceso de selección se apertura el día señalado de acuerdo al cronograma establecido, mediante la expedición del Acto Administrativo de carácter general motivado de Apertura emitido por el Alcalde Municipal de Tocancipá, en los términos previstos al efecto por el artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, el cual será publicado en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co en la fecha establecida en el cronograma del proceso de selección.

1.14. PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVOS, PUBLICIDAD Y CONSULTA

El mismo día de la apertura del proceso de selección, EL MUNICIPIO publicará de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, el pliego de condiciones definitivo, en el cual se realizarán los ajustes de acuerdo a las observaciones presentadas por los interesados que hayan sido aceptadas por la Entidad, en la fecha establecida en el cronograma del proceso de selección, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co para que pueda ser consultado a efectos de confeccionar el ofrecimiento.

De conformidad con lo establecido en el Parágrafo 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 el pliego de condiciones no tendrá costo alguno. Sin embargo, si el proponente requiere copias del pliego de condiciones, se cobrará el valor de la copia fotostática de conformidad a las tarifas establecidas por el Estatuto de Rentas Municipal, valor que deberá cancelarse en la Secretaria de Hacienda en horas y días hábiles de atención al público. Este valor no será reembolsable.

1.15. ACLARACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Si los proponentes encontraren discrepancias u omisiones en este documento o tuvieren dudas u observaciones acerca de su significado o interpretación, u observaciones a los requisitos fijados en el pliego de condiciones, deberán darlos a conocer por escrito, que deberá radicarse en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co a través de mensajes, dentro de los plazos establecidos en el cronograma del proceso de selección, en dicha comunicación deberá constar la identificación del proceso, el nombre del proponente.

Las solicitudes que no cumplan los requisitos antes enunciados no generarán para EL MUNICIPIO la obligación de responderlas antes de la fecha de cierre del proceso de selección.

La consulta y respuesta no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de las propuestas.

EL MUNICIPIO no acepta consultas por teléfono, ni a través de visitas personales, por lo tanto, ninguna información diferente a la que sea suministrada por escrito o en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, tendrá validez alguna.

El MUNICIPIO dará respuesta a las observaciones o solicitudes de aclaración que se presenten al pliego de condiciones definitivo a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, por ser éste el único medio de publicación válido para los procesos contractuales que adelanten las Entidades del Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 literal b) de la Ley 1150 de 2007.

Las observaciones que se remitan por fuera del horario antes establecido serán tratadas como derecho de petición conforme las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

1.16. AUDIENCIA PARA LA REVISIÓN DE ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLE Y DE PRECISION DEL CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

En la fecha y hora establecidas en el cronograma del proceso de selección del presente pliego de condiciones, se llevará a cabo una audiencia en aplicación a lo señalado en el artículo 220 Decreto – Ley 019 de 2012, concordante con el inciso 2 del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015, EL MUNICIPIO procederá a llevar a cabo la revisión a la tipificación, estimación y asignación definitiva de los riesgos previsibles y la forma de mitigarlo en el proceso contractual; audiencia que se llevará a cabo de manera virtual a la cual se podrá conectar cualquier persona interesada al link que será publicado mediante mensaje público a través de la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

En la misma audiencia, se podrán aclarar las discrepancias u omisiones, así como para disipar dudas que genere el contenido del Pliego de Condiciones, aclarando que la audiencia no es el escenario para la presentación de solicitudes de modificación respecto de los requisitos fijados en el mismo, ya que estas deberán ser presentadas en documento escrito debidamente sustentado, para que el Municipio pueda estudiarlas, analizarlas y resolver aceptarlas o no.

En la citada audiencia EL MUNICIPIO, escuchará a los interesados, con el fin de establecer la distribución definitiva de la asignación de riesgos y precisar el contenido del presente pliego de condiciones, observando el siguiente procedimiento:

A) Registro de asistencia a la audiencia.
B) Instalación en la fecha y hora señalada en el cronograma.
C) Lectura de la matriz de riesgos.
D) Oportunidad para que cada uno de los posibles oferentes presentes en el orden de registro, formulen sus inquietudes. Solo se admitirá un vocero por oferente por un término máximo de cinco (5) minutos.
E) Respuesta a las intervenciones. En consideración a la complejidad de la solicitud EL MUNICIPIO se reserva la facultad de resolverla en la misma audiencia o con posterioridad por escrito debidamente publicado el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) – www.colombiacompra.gov.co.
F) Cierre de la audiencia.

Como consecuencia de lo debatido en la audiencia podrá modificarse el Pliego de Condiciones mediante adenda, la cual será publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) – www.colombiacompra.gov.co.

Esta audiencia de aclaraciones no exime a los proponentes de la responsabilidad de verificar todas las informaciones y condiciones del presente proceso de la Licitación, incluida la matriz de riesgos, hayan o no hecho presencia en el desarrollo de la audiencia.

1.17. MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y EXPEDICIÓN DE ADENDAS

En cualquier momento hasta la fecha establecida en el cronograma del proceso de selección, si EL MUNICIPIO lo considera, podrá modificar el pliego de condiciones al tenor de lo preceptuado en el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015. Toda modificación deberá emitirse por escrito, mediante adenda, en la cual se señalará la extensión del término de cierre que resulte necesario para que los proponentes cuenten con el tiempo suficiente que les permita ajustar sus propuestas a las modificaciones realizadas, adenda que deberá publicarse en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, para conocimiento de los interesados.

Adicionalmente, la Entidad debe publicar las adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a.m. y las 7:00 p. m., a más tardar tres (3) días antes al vencimiento del plazo para presentar ofertas y la hora fijada para tal presentación.

En el evento en el que se modifiquen los plazos y términos del proceso de selección, la adenda deberá incluir el nuevo cronograma, estableciendo los cambios que ello implique en el contenido del acto de apertura del proceso.

La Entidad Estatal puede expedir adendas para modificar el cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

1.18. CORRESPONDENCIA.

Toda la Correspondencia que se genere y que esté relacionada con el presente proceso de selección, se recibirá exclusivamente a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

1.19. CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso de selección para el cierre la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co no recibirá más ofertas.

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso de selección a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co se procederá a realizar la apertura de los sobres que contienen las ofertas y se publicará la lista de oferentes que genera automáticamente a través de la referida plataforma.

1.20. NÚMERO MINIMO DE PARTICIPANTES

Bajo los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, el número mínimo de participantes hábiles para no declarar desierto el proceso de selección es de uno (1). Se entiende por participante hábil quien no esté incurso en las causales e inhabilidades e incompatibilidades

contemplados en la Constitución y la Ley y cumpla con los requisitos habilitantes y no se encuentre incurso en ninguna causal de rechazo.

El proponente deberá afirmar bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la suscripción de la carta de presentación de la propuesta, que ni él ni la persona jurídica que representa o sus miembros, se hallan incursos en alguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y prohibiciones contemplados en la constitución y la ley y demás normas vigentes.

1.21. CONDICIONES, CALIDADES Y REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR PARA PARTICIPAR LOS PROPONENTES

Podrán participar en el presente proceso de selección los proponentes (Personas Naturales, Jurídicas, Consorcios, Uniones Temporales, y demás formas asociativas legalmente constituidas en el país), que sean hábiles para contratar con entidades estatales y cuyo objeto social se relacione con objeto de este proceso de selección y que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones garantizando la suficiente y debida solvencia económica y financiera y el cumplimiento de los lineamientos técnicos aquí señalados.

Las calidades y demás requisitos exigidos a los proponentes en el pliego de condiciones deberán acreditarse mediante los documentos expedidos por la entidad y/o autoridad que fuere competente, conforme a la ley colombiana.

En especial deben cumplir los siguientes requisitos:

A) El proponente individual, y todos y cada uno de los miembros integrantes de un Consorcio o Unión Temporal y demás formas asociativas, deberán no encontrarse incursos dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1.993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2.007, artículos 1, 2, 4 y 90 de la Ley 1474 de 2.011 y demás normas concordantes. El proponente declarará en la carta de presentación de la propuesta que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades.

B) El proponente deberá elaborar la propuesta de acuerdo con lo establecido en el presente pliego de condiciones, anexando la documentación exigida.

C) La propuesta se presentará en idioma castellano, que será también el idioma para el contrato, para la totalidad de la documentación referida en este pliego de condiciones y para la correspondencia pertinente. Los documentos otorgados en el exterior, que no estén en idioma castellano, deberán presentarse acompañados de la traducción oficial a dicho idioma, de lo contrario se entenderán como no presentados por el proponente.

D) Las personas jurídicas (nacionales y extranjeras) deberán acreditar que su duración no es inferior al plazo de ejecución del contrato y por lo menos un (01) año más. En el caso de los consorcios, de las Uniones Temporales y demás formas asociativas, cada uno de sus integrantes (personas jurídicas) deberá cumplir individualmente con esta regla.

E) La propuesta deberá ser presentada dentro del término establecido en el cronograma del proceso, la propuesta que llegue después del término límite para su presentación no será recibida.

F) En el caso de los Consorcios, de las Uniones Temporales y Promesa de Sociedad Futura, el documento de constitución deberá cumplir con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1.993.

G) Los Proponentes nacionales o extranjeros podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de APODERADO, evento en el cual deberán anexar con la Oferta el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero con domicilio permanente, en Colombia, y deberá estar facultado para representar al Proponente y a todos los integrantes del Proponente plural, y deberá señalar las actividades: (i) Formular Oferta para el proceso de selección; (ii) Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la entidad; (iii) Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso; (iv) Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato. El poder especial en referencia es diferente a la Carta de Presentación de la oferta, razón por la cual, este último sí necesita de los requisitos legales establecidos para los poderes especiales, es decir, debe contar con la respectiva presentación personal. Lo anterior, en concordancia con el artículo 5 del Decreto Ley 019 de 2012.

1.22. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES

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, los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1.993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2.007, artículos 1, 2, 4 y 90 de la Ley 1474 de 2.011 y demás normas concordantes, no estar inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con lo previsto en el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, hoy numeral 4 del artículo 42 de la Ley 1952 de 2019, en concordancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000. El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta y **Formulario No. 3** que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades.

Nota: Los interesados en participar en este proceso deberán tener en cuenta el contenido del artículo 5 de la Ley 828 de 2003 “Sanciones Administrativas”, en cuyo tercer inciso se establece:

“El no pago de las multas aquí señaladas inhabilitará a la persona natural o jurídica para contratar con el Estado mientras persista tal deuda, salvo que se trate de procesos concúrsales y existan acuerdos de pago según la Ley 550 de 1999”.

1.23. COSTO DE PREPARACION Y ELABORACION DE LA PROPUESTA

Serán de cargo del Proponente todos los costos asociados a la preparación y elaboración de su propuesta.

El Municipio de Tocancipá en ningún caso será responsable de los mismos. Así mismo el proponente escogido asumirá todos los costos que se deriven de impuestos, tasas y contribuciones, Nacionales, Departamentales y Municipales, así como demás costos de perfeccionamiento, ejecución y legalización del contrato, como son pólizas, publicaciones, fotocopias, etc. Tales valores deberán ser calculados por el oferente.

1.24. VIGENCIA Y OBLIGATORIEDAD DE LA PROPUESTA

La vigencia de la propuesta deberá ser de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

El proponente favorecido será notificado personalmente de la adjudicación, razón por la cual, éste quedará obligado en las condiciones propuestas en su oferta y conforme al pliego de condiciones, hasta el perfeccionamiento del contrato.

El solo hecho de la presentación de la propuesta, no obliga en forma alguna al MUNICIPIO a adjudicar el contrato, ni confiere ningún derecho para celebrar el contrato con quien la presente.

1.25. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO Y FUENTE DE FINANCIACIÓN

El presupuesto oficial para este proceso de selección es la suma de **CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS VEINTITRES PESOS M/CTE. ($4.861.864.623)**, este valor incluye impuestos, tributos, contribuciones o cualquier otro descuento que por ley debe realizarse, respaldo según lo estipulado en los certificados de disponibilidad presupuestal expedidos por la Secretaría de Hacienda que a continuación se enuncian:

Programa Hogares y clubes:

No. de CDP	**20260973**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4102.202400000006514.43.4102001.001	Servicio de atención integral a la primera infancia / Recursos propios	$800.000.000	$800.000.000
2.3.01.01.04.41.4102.202400000006514.44.4102001.001	Servicio de atención integral a la primera infancia / Recursos propios	$1.000.000.000	$1.000.000.000
Total		**$1.800.000.000**	**$1.800.000.000**

Programa Adulto Mayor:

No. de CDP	**20260972**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4104.202500000003385.54.4104008.065	Servicio de atención y protección integral al adulto mayor / R. Estampilla adulto mayor 70% func.btar.anciano	$1.709.567.059,20	$1.709.567.059
2.3.01.01.04.41.4104.202500000003385.55.4104008.064	Servicio de atención y protección integral al adulto mayor / Estampilla adulto mayor - 30%	$401.563.008,00	$401.563.008
Total		**$2.111.130.067,20**	**$2.111.130.067**

Programa Discapacidad:

No. de CDP	**20260974**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4104.202500000003427.61.4104020.001	Servicio de atención integral a la población en condición de discapacidad / Recursos propios	$470.053.174	$470.053.174

Programa Banco de Alimentos:

No. de CDP	**20260971**	**Fecha**	**24/02/2026**

Cuenta	Nombre	Valor CDP	Valor a comprometer
2.3.01.01.04.41.4103.202400000006709.78.4103061.001	Servicio de apoyo financiero para la entrega de transferencias monetarias no condicionadas / Recursos propios	$481.390.551	$480.681.382
VALOR TOTAL PROYECTOS		**$4.862.573.792,20**	**$4.861.864.623**

El valor total de la propuesta incluyendo costos directos e indirectos (impuestos, tasas, contribuciones y demás) no puede exceder del establecido como presupuesto oficial para cada programa. Las ofertas que superen dicho presupuesto serán **RECHAZADAS**.

Nota: Se debe precisar que la contratación del servicio que aquí se justifica, se requiere hasta el mes de diciembre de 2026, no obstante, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos a la fecha a partir de los cuales se proyectan las raciones y paquetes a entregar, estos no son suficientes para cubrir la necesidad por lo que se contempla la posibilidad de la adición del futuro contrato una vez se logren reunir los recursos disponibles para este fin, de manera que se garantice la cobertura contemplada, de acuerdo con las necesidades y dinámicas de los programas y del servicio.

CAPITULO 2

PRESENTACION DE LA PROPUESTA

2.1 MODALIDAD DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS.

2.1.1. IDIOMA DE LA PROPUESTA

La propuesta, correspondencia y todos los documentos que la integran deberán estar redactados en idioma español. Los documentos, en idioma extranjero, por lo tanto, deberán venir acompañados de traducción simple, salvo en los casos en que la ley exija traducción oficial.

2.1.2. CARACTERISTICAS DE LA PRESENTACION

A) Cada oferente deberá presentar única y exclusivamente una oferta, y todos los documentos anexos a la misma deben diligenciarse y se deben presentar mediante escrito elaborado en computador, en papelería del oferente o en su defecto en papel blanco.

B) Toda oferta debe estar firmada por la persona natural o el representante legal del oferente o por apoderado que se haya constituido para este efecto. En caso de consorcios o uniones temporales, la oferta deberá ser firmada por el representante designado.

C) La propuesta debe contener todos los documentos exigidos en éste pliego, en el orden que se indica, debe estar escrita en letra imprenta o por otro medio electrónico en idioma castellano (en todo caso legible), que será también el idioma para el contrato, para la totalidad de la documentación referida en este pliego de condiciones y para la correspondencia pertinente; debe estar firmada por el proponente **(ver y diligenciar Formulario No. 1)**, es decir por su representante legal, o por el representante del consorcio o unión temporal, o por el apoderado debidamente facultado; de acuerdo con el orden y requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones, debe contener todos los anexos.

D) No se aceptarán documentos que contengan tachaduras, borrones o enmendaduras que den lugar a diferentes interpretaciones o induzcan a error. Cuando ello suceda, deberá ser aclarada expresamente por el proponente en la propuesta y refrendada con la firma del proponente o su representante legal o EL MUNICIPIO procederá a solicitar al oferente, la aclaración respectiva, dentro del plazo que esta estime conveniente.

E) La falta de veracidad en la información suministrada en los documentos que integran la oferta ocasionará el rechazo inmediato de la misma, sin perjuicio de poner en conocimiento el hecho a las autoridades competentes.

F) Los documentos expedidos en el exterior en idioma diferente al castellano deben estar acompañados de traducción simple.

G) Todos los formularios que el pliego indique deberán estar diligenciados dentro de la oferta que se presente a EL MUNICIPIO para participar en el presente proceso.

H) No se aceptarán propuestas enviadas por correo, fax o cualquier otro medio telemático, ni aquellas que no sean presentadas a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, en caso de que sean enviadas por los medios mencionados diferentes a la plataforma serán devueltas sin abrirse y en las mismas condiciones en que se recibieron.

I) La presentación de las ofertas será de forma electrónica a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, en la forma y condiciones establecidas en la Guía expedida por la Agencia Nacional para la Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, para el Proceso de Licitación Pública en el SECOP II.

J) No se aceptan propuestas complementarias o modificatorias, ni observaciones, ni solicitudes de aclaraciones, presentadas con posterioridad a la fecha de entrega de

propuestas del presente proceso de selección, sin perjuicio de la aplicación de las reglas de subsanabilidad conforme a lo previsto en los numerales 2, 3 y 4 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, y su parágrafo 1, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

K) En caso de presentarse diferencias en los valores expresados en letras y en números, se tomará el valor expresado en letras.

2.1.3. VALOR Y MONEDA DE LA PROPUESTA

El valor de la propuesta debe expresarse en pesos colombianos, incluyendo en ella todos los costos y gastos tanto directos como indirectos en que pueda incurrir desde la presentación de la propuesta y durante la ejecución del contrato, además deberán incluirse (sin desagregarlos como ítems adicionales a la oferta económica) los pagos por conceptos de impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar.

En consecuencia, el valor ofertado se mantendrá durante toda la vigencia del contrato sin reajustes.

En el evento que en el resumen de la propuesta no se discrimine el IVA, se presume, para todos los efectos, que el mismo está incluido en el valor ofertado.

EL MUNICIPIO verificará las operaciones aritméticas de los componentes de los valores relacionados por el oferente en la correspondiente propuesta económica. En caso de encontrarse error, EL MUNICIPIO realizará las correcciones aritméticas necesarias y se tendrá en cuenta el valor correcto para efectos de la evaluación y posterior adjudicación de ser el caso.

La oferta económica no podrá exceder el presupuesto oficial establecido por EL MUNICIPIO, so pena de incurrir en causal de rechazo.

2.1.4. RESERVA DE LA INFORMACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Si dentro del Sobre de la propuesta se incluye información que conforme a la ley colombiana tiene el carácter de información reservada, dicha circunstancia deberá ser indicada de manera expresa en la carta de presentación de la propuesta con absoluta claridad y precisión, identificando y marcando así el documento o información que tiene el carácter de reservado y la disposición legal que la ampara como tal dentro de la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, para que la misma no lo haga público. En caso de que sean secretos industriales, deberá indicar con claridad, qué documentos están sujetos a este secreto industrial. Sin perjuicio de lo anterior y para efectos de la evaluación de las propuestas, la entidad se reserva el derecho de dar a conocer la mencionada información a sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes o asesores, que designe para el efecto.

En todo caso, la entidad, sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes y asesores están obligados a mantener la confidencialidad de la información que por disposición legal tenga dicha calidad y que haya sido debidamente identificada por el proponente. De no identificarse dicha información o no citarse las normas que amparan ese derecho, la entidad no tendrá la obligación de guardar reserva respecto de esta.

Cuando en la propuesta el oferente anexe documentos elaborados por un tercero para la acreditación de requisitos establecidos en el pliego de condiciones, el oferente deberá anexar para acreditar el derecho de presentación de estos, cualquiera de los siguientes documentos: **1)** Carta de autorización suscrita por la persona que elaboró el documento acompañado de copia de la cédula de ciudadanía o certificado de existencia y representación, según

corresponda. **2)** Copia del contrato o acta de terminación o acta de liquidación, celebrado para la elaboración de dicho documento entre el proponente y el tercero o **3)** Certificación debidamente inscrita de la cesión de los derechos de autor del documento (si aplica).

2.1.5 INFORMACION Y VERIFICACION SUMINISTRADA EN LA PROPUESTA

EL MUNICIPIO se reserva el derecho de corroborar la veracidad de la información suministrada por los proponentes en sus ofertas.

El MUNICIPIO rechazará la propuesta cuando aparezca demostrado que no es veraz la información suministrada en la propuesta, relacionada con la validez jurídica de la misma o con cualquiera de los criterios de verificación.

EL MUNICIPIO podrá designar funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes de cada uno de los proponentes con el fin de verificar la información que los mismos han consignado en sus propuestas y calificar aspectos relacionados con el presente pliego de condiciones. El MUNICIPIO podrá igualmente obtener por cualquier medio idóneo la información que requiera para verificar la información suministrada en las propuestas.

2.1.6 SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LA PROPUESTA

Salvo fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobados, si el adjudicatario no suscribe el contrato correspondiente y/o no efectúa los trámites tendientes a su perfeccionamiento, legalización y ejecución, dentro del término señalado, quedará a favor el Municipio, en calidad de Sanción, el valor de la garantía constituida para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la garantía del mismo modo quedará inhabilitado para contratar con el estado por cinco años (numeral 1 literal e del artículo 8 Ley 80 de 1993).

La garantía de seriedad se hará efectiva mediante resolución motivada proferida por el Alcalde Municipal para lo cual se garantizarán las reglas del debido proceso.

2.1.7 VALIDEZ DE LAS PROPUESTAS

Las personas que deseen participar en el presente proceso de selección tendrán en cuenta que sus ofrecimientos deben tener un término de validez de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso. Todo término inferior al antes señalado no será tenido en cuenta por la Entidad.

2.1.8 ACLARACIÓN DE PROPUESTAS

EL MUNICIPIO se reserva el derecho de solicitar aclaraciones a los proponentes sobre las propuestas presentadas. No se pedirán, ofrecerán, ni permitirán cambios en los precios ni en los aspectos sustanciales de la propuesta.

2.2. CONDICIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El futuro Contratista se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en este proceso, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos y paquetes alimentarios que se van a suministrar a los usuarios y beneficiarios de los programas sociales, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento.

Se describen a continuación las condiciones generales de los diferentes tipos de refrigerios y paquetes alimentarios solicitados para los Programas Sociales Hogares Comunitarios, Clubes de Orientación, Discapacidad, Adulto Mayor y Banco de alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LAS RACIONES	PROGRAMA	CANTIDADES/ RACIONES
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (118.470 raciones)	Hogares Comunitarios	34.800
	Clubes de Orientación	27.630
	Discapacidad	14.640
	Adulto Mayor	36.000
	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (146.040 raciones)	Hogares Comunitarios	34.800
	Clubes de Orientación	55.200
	Discapacidad	14.640
	Adulto Mayor	36.000
	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO TIPO TARDE (76.650 raciones)	Hogares Comunitarios	34.650
	Clubes de orientación	42.000
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (4.875 raciones) *Para entrega en actividades con participación de usuarios y familiares.	Hogares Comunitarios	4.875
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO (15.140 raciones) *Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario, capacitaciones o talleres.	Discapacidad	4.160
	Adulto Mayor	8.280
	Banco de alimentos	2.700
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TIPO ALMUERZO (11.400 raciones) *Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario.	Discapacidad	600
	Adulto Mayor	10.800
REFRIGERIO DE MEDIA MAÑANA (5.400 raciones)	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO MEDIA TARDE (5400 raciones)	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO TIPO CENA (5.400 raciones)	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO NOCTURNO (5.400 raciones)	Centro de protección	5.400
PAQUETE ALIMENTARIO (7.280 paquetes) Entregas proyectadas a población beneficiaria y población inscrita priorizada.	Discapacidad	480
	Adulto Mayor	3.600
	Banco de Alimentos	3.200
Total		**401.455**

Nota 1: Las cantidades se proyectan sobre la base de atención de los programas sociales en modalidad 100% presencial y la disponibilidad de recursos presupuestales actuales para cada uno de los programas. Estas podrán variar de acuerdo con el cronograma de actividades de cada programa y el plazo que se defina una vez se adjudique el proceso contractual y se suscriba el contrato respectivo.

Nota 2: Se precisa que se realice la entrega de los productos que conforman los paquetes alimentarios, de acuerdo con la disponibilidad del producto en el mercado y las condiciones de abastecimiento presentes. En este sentido, el paquete alimentario solamente podrá variar en su contenido previo acuerdo con la Supervisión del contrato, de acuerdo con dichas condiciones de abastecimiento del producto, la disponibilidad en el mercado, de lo cual el contratista deberá informar a la Supervisión del contrato y dejar constancia en los soportes de las remisiones que realice, y ante lo cual la Supervisión del contrato realizará la respectiva verificación.

Nota 3: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros y otras novedades provenientes de terceros, la entidad contratante podrá ajustar mediante acta de balance financiero suscrita por las partes el tipo de ración ofertada o modificar las cantidades suministradas de acuerdo con el servicio brindado y los beneficiarios efectivos, para garantizar el adecuado uso del recurso y la alimentación a los beneficiarios.

LOS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL SON:

Hogares Comunitarios- Clubes de Orientación -Discapacidad – Centro de protección Larga estancia- Adulto Mayor: Ración nutricional preparada y servida en sitio cubriendo entre el 50% y 70% de las recomendaciones calóricas, con un aporte calórico de 700 a 1300 kcal de acuerdo con el grupo de edad, incluyendo los alimentos de mayor densidad nutricional (proteína de origen animal, frutas, verduras, leguminosas, lácteos) y menor consumo dentro del patrón alimentario habitual. De acuerdo con las condiciones de prestación presencial del servicio, la Secretaría de la Familia e Integración Social requiere atender a la población vulnerable con servicio de alimentación en Sedes específicas descentralizadas.

Dentro de los objetivos de los programas se encuentra el apoyo nutricional a los niños y niñas, adultos mayores, población vulnerable y personas con discapacidad inscritas en ellos, el cual dentro de la operatividad presencial brinda alimentación tipo desayuno, almuerzo y/o refrigerio a lo largo del día, en raciones preparadas y servidas dentro de las instalaciones de las diferentes sedes y/o con la entrega de kits o ayudas alimentarias para consumo en casa. En la modalidad de atención presencial este servicio será prestado así:

Hogares comunitarios-Clubes de Orientación, Adulto mayor, Centro de Larga Estancia y Programa de Discapacidad del Municipio de Tocancipá: Atención de población de manera presencial cumpliendo los lineamientos de atención, con un enfoque presencial descentralizado en los sectores veredales cumpliendo con el cupo máximo permitido.

En los programas de Adulto mayor, Centro de Larga Estancia y Discapacidad se debe tener disponibilidad de productos de bajo contenido calórico, debido a la presentación de sobrepeso, obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles: se deberán utilizar alimentos bajos en azúcar y grasa como, por ejemplo: yogures, avenas, leche y kumis descremados o semi descremados, y tener disponibles edulcorantes naturales diferentes al azúcar light, morena o refinada. Así mismo, utilizar otro tipo de productos bajos en calorías como chocolate light, cereales integrales, sin adición de azúcar, miel, panela, nueces, uvas pasas o maní.

Se deberá tener disponibilidad y contemplar la entrega de suplementos nutricionales para los beneficiarios de los Programas Adulto Mayor y Discapacidad que presenten riesgo nutricional, previa concertación y revisión con la Supervisión del contrato y los Coordinadores de los Programas Sociales, situación que será evaluada, verificada y objeto de seguimiento por parte del equipo de la Secretaría y Nutricionista apoyo del equipo. El suplemento nutricional deberá ser avalado por la Supervisión del contrato, Coordinadores de los Programas Sociales y Nutricionista apoyo del equipo.

Para garantizar la calidad de los productos se deberá ofrecer productos elaborados por **marcas reconocidas en el mercado**, por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación o autorización de la Supervisión del contrato será de su total responsabilidad y causal de las medidas del caso.

El aporte nutricional de las raciones ofrecidas a los beneficiarios de los programas **Hogares Comunitarios -Clubes de Orientación- Adulto Mayor – Centro de Larga estancia-**

Discapacidad se basa en las *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población Colombiana*, priorizando alimentos perecederos de alto valor nutritivo y bajo consumo, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes, describe las medidas y cantidades (tanto para sólidos como para líquidos), con el fin de promover prácticas alimentarias saludables que conllevan a adquirir adecuados hábitos saludables de acuerdo con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Colombiana mayor de 2 años, orientadas a combatir las pandemias prevalentes de la obesidad, la desnutrición, las enfermedades crónicas y la actual situación de pandemia.

El programa **Adulto mayor en la modalidad de Centro de protección** o larga estancia del municipio de Tocancipá ofrecerá todos los días 6 tiempos de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde, cena, refrigerio nocturno), con aporte calórico de 2200kcal, de acuerdo con la minuta patrón del servicio.

Productos para alimentación hipocalórica: Se deberán utilizar alimentos bajos en calorías o dietéticos, como por ejemplo yogures, avena, leche y Kumis bajos en calorías y grasas (descremados o semi descremado), edulcorantes naturales en vez de azúcar Light, morena o refinada. Utilizar otro tipo de productos dietéticos o bajos en calorías como chocolate Ligth, cereales integrales, sin adición de azúcar, miel, panela, nueces, uvas pasas o maní. Para garantizar la calidad de los productos deberán ofrecer productos elaborados por marcas líderes en el mercado, por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación o autorización de la supervisión del contrato será de su total responsabilidad y causal de sanción.

El Programa **Banco de alimentos** busca contribuir en la seguridad alimentaria de la población vulnerable del municipio que presente condiciones de riesgo nutricional y limitaciones para cubrir la canasta básica familiar, mediante la entrega de refrigerios y paquetes alimentarios que aporten los nutrientes necesarios de acuerdo con las *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población Colombiana*, priorizando alimentos de alto valor nutritivo para lograr el aporte de calorías y nutrientes.

Minuta Patrón y unidad de medida

La minuta patrón corresponde a la lista de alimentos y tiempos de comida que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes, describe las medidas y cantidades (tanto para sólidos como para líquidos).

El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en la minuta patrón, así como con el tamaño de porción servida para lo cual deberá disponer de los equipos y utensilios apropiados y estandarizados que permitan un adecuado control de las porciones. El Contratista deberá disponer de grameras, cucharas medidoras, termómetros y demás utensilios que sean requeridos a efectos de la ejecución del contrato, conforme lineamientos de la Supervisión del contrato.

El tamaño de las porciones dispuestas en el menú patrón, corresponde al tamaño mínimo exigido para la población colombiana en el producto neto servido y al producto en cocido.

Los diferentes programas contarán con la Supervisión del contrato con el fin de hacer seguimiento a este servicio; la Supervisión del contrato ejercerá un estricto control sobre la calidad, pesaje de porciones y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado en los horarios establecidos. Esto sin perjuicio de que se designe un equipo de apoyo

que adelante el acompañamiento requerido por la Supervisión para garantizar la correcta ejecución del contrato.

Para el cumplimiento por parte del Contratista de las especificaciones técnicas de pesaje para líquidos y sólidos establecidos en las minutas patrón, la Supervisión del contrato deberá aleatoriamente tomar un plato servido y verificar el peso de cada uno de los componentes, mediante el uso de una gramera para alimentos sólidos o taza medidora para líquidos.

A. MINUTA PATRÓN PARA CADA PROGRAMA:

a. Hogares Comunitarios

El Programa Hogares Comunitarios ofrece a las familias acompañamiento y atención a niños y niñas a partir de los 18 meses hasta los 5 años (población no escolarizada). La minuta ofrece un aporte del 70% del valor calórico total para el grupo de edad, distribuido 25% en el desayuno, 30% almuerzo y 15% refrigerio de la tarde.

Minuta patrón desayuno Hogares Comunitarios de 1 a 3 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 265 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA	50 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	150 CC	Un pocillo de 5 onzas al 70% (relación leche/agua 70%, 105 CC de leche). Avena, maicena u otra colada tres veces a la semana y chocolate o bebida achocolatada dos veces a la semana. No se permiten leches saborizadas, café o té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 - 30 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Huevos de gallina frescos tipo AA. Queso (1 porción de 30 g.) dos veces a la semana.
4	CERALES Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g) 2 veces por semana, Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas u otros similares. (20 g)

Minuta patrón desayuno Hogares Comunitarios de 4 a 5 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 320 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA	80 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	210 CC	Un pocillo de 7 onzas al 70% (relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena u otra colada dos veces a la semana y chocolate o bebida achocolatada tres veces a la semana. No se permiten leches saborizadas, café, té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 – 30 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Huevos de gallina frescos tipo AA. Queso (1 porción de 30 g) dos veces a la semana.

4	CERALES Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g) 2 veces por semana, Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas u otros similares. (20 g)

Minuta patrón almuerzo Hogares Comunitarios de 1 a 3 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 315 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	PROTEICO	40 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREAL	30 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	40 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad pequeña 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	25 GRAMOS	Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	120 CC	Vasos de 4 onzas. Se debe aportar 70 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.

- Para la jornada de los “Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y “Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.

Minuta patrón almuerzo Hogares Comunitarios de 4 a 5 años.

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 400 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	PROTEICO	60 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREAL	45 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUNIMOSA	60 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	40 GRAMOS	Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	150 CC	Vasos de 5 onzas. Se debe aportar 80 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.

- Para la jornada de los “Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y “Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.

Minuta patrón refrigerio tarde Hogares Comunitarios de 1 a 3 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TARDE (15% del aporte calórico total) 205 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	60 GRAMOS	Una tajada pequeña o una y media pequeña o uno, en alguna de las siguientes frutas: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA CON LECHE	120 CC	Bebidas lácteas frías, como leche pasteurizada, kumis, yogurt, o preparaciones como arroz con leche, cereal bajo en azúcar con leche. No se permiten leches saborizadas. Las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	CEREAL Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g), Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (20 g).

Minuta patrón refrigerio tarde Hogares Comunitarios de 4 a 5 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TARDE (15% del aporte calórico total) 231 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	80 GRAMOS	Una tajada pequeña o una y media pequeña o uno, en alguna de las siguientes frutas: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA	150 CC	Bebidas lácteas frías, como leche pasteurizada, kumis, yogurt, o preparaciones como arroz con leche, cereal bajo en azúcar con leche. No se permiten leches saborizadas. Las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	CEREAL Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g), Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (20 g).

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

b. <u>Clubes de Orientación</u>

Los Clubes de orientación atienden niños y niñas escolarizados entre los 5 y 12 años, con el propósito de garantizar el uso productivo del tiempo libre, reforzar el proceso de aprendizaje y el desarrollo infantil, en horarios diferentes a la jornada escolar. Los tiempos de comida ofrecidos son: refrigerio tipo desayuno, refrigerio tipo almuerzo (refrigerio reforzado), refrigerio tarde. La minuta patrón cubre el 70% del valor calórico requerido para el grupo de edad, distribuidos de la siguiente manera: desayuno 25% del valor calórico total, almuerzo 30% del valor calórico total y refrigerio de la tarde con 15% del valor calórico total.

La Supervisión del contrato y los Coordinadores de los programas sociales en concertación con el Contratista, podrán solicitar los cambios que se requieran en las cantidades de entrega del refrigerio tipo almuerzo y/o refrigerio de la tarde (disminuyendo), según la jornada del beneficiario, ante lo cual se revisará los saldos que queden de las entregas que no se efectúen, en otras de las modalidades contempladas.

Minuta patrón desayuno Clubes de Orientación

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 420 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA	100 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	210 CC	Un pocillo de 7 onzas al 70% (relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena u otra colada dos veces a la semana y chocolate o bebida achocolatada tres veces a la semana. No se permiten leches saborizadas, café, té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Huevos de gallina frescos tipo AA. Queso (1 porción de 50 g.) dos veces a la semana.
4	CERALES Y DERIVADOS	40 – 60 GRAMOS	Arepa mediana (60 g), Pancakes medianos (50 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (40 g)

Minuta patrón almuerzo Clubes de Orientación

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 480 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	PROTEICO	80 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREAL	60 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	80 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	60 GRAMOS	Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vasos de 5 onzas. Se debe aportar 80 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.

- Para la jornada de los “Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y “Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa
- Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

Minuta patrón refrigerio tarde Clubes de Orientación

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TARDE (15% del aporte calórico total) 350 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Una tajada pequeña o una y media pequeña o uno, en alguna de las siguientes frutas: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA	210 CC	Bebidas lácteas frías, como leche pasteurizada, kumis, yogurt, o preparaciones como arroz con leche, cereal bajo en azúcar con leche. No se permiten leches saborizadas. Las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	CEREAL Y DERIVADOS	40 GRAMOS	Arepa mediana (60 g), Pancakes medianos (50 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (40 g)

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

c. Discapacidad

La población beneficiada con este programa oscila entre los 18 y 55 años, se encuentran en condición de discapacidad (física, auditiva, visual, cognitiva y múltiples) y son residentes del municipio de Tocancipá. La minuta patrón aporta un 55% del valor calórico, para un total 1.100 calorías, distribuidas en refrigerio tipo desayuno con el 25% del valor calórico total y refrigerio tipo almuerzo con el 30% del valor calórico. Se deben brindar los alimentos adaptados a las necesidades de los beneficiarios, en cuanto a texturas, menaje, espacios y apoyo del personal requerido para brindar una atención con calidad y calidez.

Minuta patrón refrigerio tipo desayuno programa de Discapacidad

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 480 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	210 CC	Un pocillo de 7 onzas, relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena, café o chocolate. No se permiten leches saborizadas, ni té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Queso (1 porción de 50 g.) dos veces a la semana.
4	CEREAL Y DERIVADOS	40 - 80 GRAMOS	Arepa mediana (80 g), Pancakes (60 g), Pan, Almojábana, Tostadas, pandebono, u otros similares. (no ofrecer pan tajado ni galletas de soda) (40 g)

Minuta patrón refrigerio tipo almuerzo programa de discapacidad

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS		
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 620 Kcal		
GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**

1	PROTEICO	100 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pierna pernil grande. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREALES	60 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	80 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	60 GRAMOS	5 cucharadas soperas. Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	ENSALADA	60 GRAMOS	5 cucharadas soperas de ensalada cruda. Ofrecer en todos los menús en preparaciones atractivas.
6	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vaso de 7 onzas. Se debe aportar 85 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.
7	FRUTA	100 GRAMOS	Una tajada mediana o una fruta entera media, o 1 taza de las siguientes opciones de fruta: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango. Ofrecer diariamente.

- Para la jornada de los “Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y “Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.
- Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

d. Adulto Mayor - Centro Día

El programa Adulto mayor en el componente Centro día ofrece los nutrientes necesarios cubriendo los requerimientos nutricionales de los beneficiarios, así minuta patrón que aporta el 55% del valor calórico total con 1020 calorías, desayuno 20% del valor calórico total y almuerzo 30% del valor calórico total.

Este programa ofrecerá alimentación a sus beneficiarios en modalidad presencial, con raciones para consumo en sitio. El servicio se dará en atención en el sitio del programa y/o de manera descentralizada por lo cual el operador deberá contemplar la preparación, empaque y entrega en los diferentes sectores del municipio. Para este programa se requiere un ciclo de cuatro menús por mes dado que semanalmente se prepara el mismo menú al ser diferentes lo beneficiarios cada día.

Para los adultos mayores con diagnóstico de Diabetes es necesario ofrecer los alimentos sin azúcar o usar endulzantes naturales tipo Stevia.

Minuta patrón Tipo desayuno Adulto Mayor

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS
DESAYUNO (20% del aporte calórico total) 400 Kcal

GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA	100 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Durazno, Manzana de agua, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Sandia.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE SIN AZÚCAR	210 CC	Un pocillo de 7 onzas, relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena, café o chocolate. No se permiten leches saborizadas, ni té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche: té o aromática.
3	CERALES Y DERIVADOS	40 - 80 GRAMOS	Arepa mediana (80 g), Pancakes (60 g), Pan, Almojábana, Tostadas, pandebono, u otros similares. (no ofrecer pan tajado ni galletas de soda) (40 g)
4	PROTEICO	50 GRAMOS	Incluir caldo en la preparación dos veces en el ciclo, uno de carne y otro de pollo sin hueso ni piel. Huevo de gallina fresco tipo AA, 1 unid una vez en el ciclo y 1 porción de queso 50 g, una vez en el ciclo.

Minuta patrón refrigerio tipo almuerzo Adulto Mayor

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 620 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	PROTEICO	100 GRAMOS	Carne magra de res o cerdo (lomo o pierna), Pollo (pierna pernil o pechuga sin piel ni hueso), Pescado (Un filete sin espinas en preparación frito o apanado).
2	CEREAL	60 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 veces en el ciclo. Pastas 1 vez en el ciclo.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	80 GRAMOS	Papa, Plátano, yuca, arracacha, o mazorca 2 veces en el ciclo. Leguminosa 2 veces en el ciclo.
4	HORTALIZAS Y VERDURA	80 GRAMOS	5 cucharadas soperas de verdura cocida. Ofrecer en todos los menús en preparaciones atractivas.
5	ENSALADA	50 GRAMOS	3 cucharadas soperas de ensalada cruda. Ofrecer en todos los menús en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vaso de 7 onzas. Se debe aportar 85 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la adición de Stevia natural en las preparaciones con frutas ácidas.
6	FRUTA	100 GRAMOS	Una tajada mediana o una fruta entera media, o 1 taza de las siguientes opciones de fruta: Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango. Ofrecer diariamente.

- Se puede incluir una sopa como ajiaco, mazamorra, cuchuco cada 15 días, acompañada de proteico, cereal y verdura.
- Para la jornada de los “Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y “Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.

e. Adulto Mayor- Centro de Protección

El programa Adulto mayor en el componente Centro de protección ofrece los nutrientes necesarios cubriendo los requerimientos nutricionales de los beneficiarios, así: desayuno,

media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde, cena, refrigerio nocturno, con aporte calórico de 2500kcal, de acuerdo con la minuta patrón del servicio, desayuno 15% del valor calórico total con 400 calorías, media mañana 10% del valor calórico total con 230 calorías, almuerzo 30% del valor calórico total con 700 calorías, refrigerio media tarde 10% del valor calórico total con 230 calorías, cena 25% del valor calórico total con 600 calorías y refrigerio nocturno 12% del valor calórico total con 310 calorías.

Este programa ofrecerá alimentación a sus beneficiarios en modalidad presencial, con raciones para consumo en sitio. El servicio se dará en atención en el sitio del programa por lo cual el operador deberá contemplar la preparación y entrega en los diferentes momentos del día.

Para los adultos mayores con diagnóstico de Diabetes es necesario ofrecer los alimentos sin azúcar o usar endulzantes naturales tipo Stevia.

Minuta patrón Tipo desayuno Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
DESAYUNO (15% del aporte calórico total) 400 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA	120 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.
2	JUGO DE FRUTA NATURAL SIN AZÚCAR	210 CC	1 vaso de 7 onzas, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario.
3	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE SIN AZÚCAR	210 CC	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.
4	PROTEICO	50 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) Queso campesino o cuajada (1 porción grande 50 g), caldo de pollo o res. Alternar cada día una de las opciones.
5	CERALES Y DERIVADOS	40 – 80 GRAMOS	Arepa 1 unid mediana (80 g), envuelto (80 g), pan 1 unid mediano (40 g), pancakes 1 unid mediana (60 g), almojábana 1 unid, tostadas 2 unid medianas, Galletas de soda 3 – 4 unidades, torta o ponqué 1 unid mediana (50 g)

Nota: 1 Desayuno, con dos opciones de bebida caliente, dos opciones de juego y uno de ellos son azúcar, con disponibilidad de edulcorante natural debidamente rotulado. Mínimo dos opciones de fruta. Utilizar productos bajos en azúcar, lácteos descremados y productos integrales.

Minuta patrón refrigerio tipo media mañana Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACION			
NUEVES (10% del aporte calórico total) 230 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	120	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las

			opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O FRIA SIN AZÚCAR	210	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.
3	CERALES Y DERIVADOS	30 GRAMOS	Envuelto, pan, pancakes, almojábana, pandebono, tostadas, galletas de soda, torta o ponqué, granola o preparaciones como arroz con leche o peto en leche.

Minuta patrón refrigerio tipo almuerzo Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 700 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	SOPA O CREMA	210 CC	Un plato normal (7 onzas) sopa o cremas naturales de verduras (no permitidas cremas de sobres industrializadas) o leguminosa.
2	PROTEICO	120 GRAMOS	carne magra de res o cerdo Pollo (pierna pernil o ½ pechuga), Pescado (Un filete). En consistencia de fácil masticación y deglución
3	CEREALES	60 GRAMOS	Arroz (5 cucharadas soperas en distintas preparaciones o Pastas (5 cucharadas soperas, (1 vez por semana).
4	TUBÈRCULOS, RAÌCES, PLÀTANOS O LEGUMINOSAS	80 GRAMOS	Papa mediana (1 unidad mediana), Plátano (1/4 de unidad), yuca (1 astilla mediana), criollas (3 unid medianas) Leguminosa 1 vez por semana.
5	HORTALIZAS Y VERDURAS	120 GRAMOS	Verduras guisadas (un pocillo o 6 cucharadas) o ensalada cruda (1 plato grande o 6 cucharadas soperas)
6	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vaso de 7 onzas, sin azúcar o con endulzante natural debidamente rotulado. Garantizar 80 g de fruta por vaso de jugo.
7	FRUTA ENTERA	120 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.

Nota: Los alimentos que componen el almuerzo, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla de composición nutricional para el país[1].

Minuta patrón refrigerio tipo media tarde Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACION			
NUEVES (10% del aporte calórico total) 230 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	120	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las

[1] https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf

			opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O FRIA SIN AZÚCAR *	210	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.
3	CERALES Y DERIVADOS	30 GRAMOS	Envuelto, pan, pancakes, almojábana, pandebono, tostadas, galletas de soda, torta o ponqué, granola o preparaciones como arroz con leche o peto en leche.

Minuta patrón refrigerio tipo cena Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
COMIDA (25% del aporte calórico total) 600 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	SOPA O CREMA	210	Un plato normal (7 onzas) sopa o cremas naturales de verduras (no permitidas cremas de sobres industrializadas) o leguminosa.
2	PROTEICO	120	carne magra de res o cerdo Pollo (pierna pernil o ½ pechuga), Pescado (Un filete). leguminosa una vez a la semana, acompañada de huevo. En consistencia de fácil masticación y deglución
3	CEREAL, DERIVADOS Y TUBÉRCULOS	60	Arroz (5 cucharadas soperas) distintas preparaciones, Pastas (5 cucharadas soperas), Papa mediana (1 unidad mediana), Plátano (1/4 de unidad), yuca (1 astilla mediana), criollas (3 unid medianas)
5	HORTALIZAS Y VERDURAS	120	Verduras guisadas (un pocillo o 6 cucharadas) o ensalada cruda (1 plato grande o 6 cucharadas soperas)
6	JUGO DE FRUTA NATURAL	210	Vaso de 7 onzas, sin azúcar o con endulzante natural debidamente rotulado. Garantizar 80 g de fruta por vaso de jugo
7	FRUTA ENTERA	120	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.

Minuta patrón refrigerio tipo nocturno Adulto Mayor- Centro de Protección Ofrecer solamente para las personas con Diabetes o que se encuentren en recuperación nutricional

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACION			
Refrigerio Nocturno (12% del aporte calórico total) 310 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.

2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O FRIA BAJA EN AZÚCAR	210 CC	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.
3	PROTEICO	30 GRAMOS	Queso bajo en grasa, campesino o cuajada 1 tajada o 1 unid tipo snack
4	CERALES Y DERIVADOS	25 GRAMOS	Pan integral, almojábana, pandebono, tostadas, galletas de soda, torta o ponqué.

NOTAS GENERALES PARA TODOS LOS SERVICIOS:

Nota 1: Para la cotización la Administración Municipal de Tocancipá solicita registrar los valores en cifras o números enteros y no utilizar datos con decimales.

Nota 2: El producto se debe garantizar en perfecto estado, completa inocuidad del alimento, de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato, cumpliendo con protocolos de calidad. Se debe dar cumplimiento a la normatividad relacionada con la manipulación de alimentos, evitando así brotes epidemiológicos por presentación de ETA. El contratista deberá garantizar la preparación y entrega de acuerdo con la solicitud de la Supervisión del contrato.

Nota 3: Se requerirá una muestra de los productos industrializados para los desayunos y refrigerios, tipo bebidas lácteas y derivados de cereales, antes del ofrecimiento en los servicios, con el fin de verificar la calidad y las características organolépticas. Esto será realizado con cada uno de los coordinadores de los programas.

Nota 4: El contratista deberá garantizar que cuenta con el personal disponible y suficiente para prestar el servicio, de acuerdo con las especificaciones que se dan más adelante. Adicionalmente todo el personal debe estar debidamente capacitado y certificado en manipulación de alimentos para las diferentes áreas del servicio de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

Nota 5: Raciones servidas en Sitio: El contratista debe garantizar protocolos de calidad y disponibilidad de personal calificado para la preparación y entrega de raciones de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato y la normatividad vigente. Los costos necesarios para la preparación y entrega serán asumidos por el contratista, incluyendo pago de los servicios públicos de energía y gas correspondientes a la operación del programa en sede (cocinas), gastos relacionados con la distribución, empaque, almacenamiento, entre otros. Para los casos que se requiera la entrega en puntos, se debe contemplar el uso de recipientes para transporte de alimentos calientes, con divisiones y tapa, que permita la conservación e inocuidad del alimento, y la entrega de este en condiciones de calidad.

Para el caso de las preparaciones con salsas o verduras tipo goulash el peso de la carne no puede variar, por lo tanto, se aumenta el peso total de la porción servida de manera que se garantice el peso de la porción de proteína requerida conforme la minuta patrón.

Los pesos incluidos en la minuta patrón se constituyen en los valores mínimos de oferta de alimentos requeridos.

No se permiten porciones de menor tamaño al definido, se requiere el suministro completo, con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

B. SERVICIOS ADICIONALES REQUERIDOS

a. REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO

Para entrega en actividades con participación de usuarios y familiares de los Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación.

Minuta patrón refrigerio industrializado

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (20% del aporte calórico total) 418 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN (GRAMOS. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Fruta entera: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA	200 CC	Bebidas lácteas como kumis, yogurt, avena empacada en tetra pack, diferentes opciones para escoger. Jugo de fruta tipo néctar de 200 ml, empaque Tetrapak; botella de agua. No se permiten leches saborizadas.
3	CEREAL Y DERIVADOS	60 GRAMOS	Arepa (una unidad), pan de yuca (1 unidad), Pancakes (2 unidades medianas), Almojábana (dos unidades), Tortas o Ponqués (una tajada o unidad) u otros similares

Será requerida la presentación de una muestra del refrigerio mínimo ocho (08) días hábiles antes de la entrega final, con el fin de que sea aprobado por la Coordinación del programa. Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin.

b. REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO.

Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario, capacitaciones o talleres. Este tipo de refrigerio será ofrecido a beneficiarios de los programas Discapacidad, Adulto Mayor y Banco de Alimentos.

Minuta patrón refrigerio industrializado reforzado

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO (25% del aporte calórico total) 505 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Fruta entera: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA	200 CC	Bebidas lácteas como kumis, yogurt, avena empacada en tetra pack, diferentes opciones para escoger. Jugo de fruta tipo néctar de 200 ml, empaque Tetrapak; botella de agua. No se permiten leches saborizadas.
3	CEREAL Y DERIVADOS	40 GRAMOS	Pan para Sándwich, tortillas para burritos, arepas u otros similares.
4	PROTEICO	50 GRAMOS	Jamón, queso mozzarella, huevo, atún, carne roja o blanca desmechada en preparación acorde con el evento y lineamientos de la supervisión.
5	VERDURA	30 GRAMOS	Rodajas de tomate, pepino, aguacate, lechuga o rúgula.

Será requerida la presentación de una muestra del refrigerio mínimo ocho (08) días hábiles antes de la entrega final, con el fin de que sea aprobado por la Coordinación del programa. Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin.

c. REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TIPO ALMUERZO

Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario. Este tipo de refrigerio será ofrecido a beneficiarios de los programas Discapacidad y Adulto Mayor.

Minuta patrón refrigerio industrializado TIPO ALMUERZO

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (30% del aporte calórico total) 693 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	PROTEICO	120 GRAMOS	Carne roja o blanca.
2	CEREALES	90 GRAMOS	Arroz, pasta, mazorca, arepa u otro.
3	TUBÉRCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	90 GRAMOS	Papa, plátano o yuca u otro.
4	HORTALIZAS Y VERDURA	70 GRAMOS	Verdura cocida.
5	ENSALADA	70 GRAMOS	Ensalada cruda.
6	NÉCTAR DE FRUTA	200 CC	1 caja o botella de 200 ml
7	FRUTA	100 GRAMOS	Fruta entera: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina o Mango.
8	POSTRE	20 GRAMOS	Postres elaborados como esponjados, flanes, dulces de frutas o arroz con leche.

- El menú requerido se acordará previamente con la Coordinación del programa que lo requiera.
- El menú ofertado deberá cumplir con una presentación especial para eventos y conmemoraciones programadas y deberán ser entregados en empaque individual de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato.

NOTAS PARA TODOS LOS TIPOS DE REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO:

Nota 1: Para la cotización la Administración Municipal de Tocancipá requiere registrar los valores en cifras o números enteros y no utilizar datos con decimales.

Nota 2: Se debe garantizar en perfecto estado, completa inocuidad del alimento, de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato, cumpliendo con protocolos de calidad. Se debe dar cumplimiento a la normatividad relacionada con la manipulación de alimentos, evitando así brotes epidemiológicos por presentación de ETA.

Nota 3: El contratista deberá garantizar la preparación y entrega de acuerdo con la solicitud de la Supervisión del contrato.

Nota 4: Refrigerio Industrializado: El contratista debe garantizar la entrega debidamente empacada en bandeja tipo bisagra en material biodegradable envuelto en papel vinipel y con servilleta. No se permite el uso de poliestireno expandido (icopor), utilizar envases de cartón.

- **Refrigerios:** Para disminuir el riesgo de contaminación microbiológica se requiere garantizar el uso de empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, etc., y el uso de materiales amigables con el medio ambiente que faciliten el consumo en caso de desplazamientos o cambio de horarios específicos por patologías.

Las frutas deben ser enteras y en adecuado grado de maduración (no se permiten las frutas sobre maduradas o en mal estado).

El empaque del refrigerio debe preservar y conservar la calidad organoléptica de los alimentos en especial las frutas y los productos de panadería frescos (empaque individual), que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

Para garantizar la calidad de los productos se deberán ofrecer productos elaborados bajo los estándares nutricionales exigidos en estas especificaciones técnicas, cumpliendo con todos los registros legales establecidos para su producción y/o comercialización (no se admitirán productos de fabricación artesanal, con excepción de los postres en presentación de 20 gr. que forman parte del contenido del refrigerio industrializado tipo almuerzo, garantizando manipulación y empaque óptimo y adecuado), por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación del supervisor será de su total responsabilidad y causal de aplicación de las medidas correctivas pertinentes.

Productos perecederos alimentación:
Se deberán entregar alimentos perecederos como leche entera líquida pasteurizada o ultra pasteurizada en empaque tetra pack que garantice su conservación y por lo tanto su valor nutricional. Las carnes y el queso frescos deben ser empacados al vacío; por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute sin la aprobación o autorización de la Supervisión del contrato será de su total responsabilidad y causal de las medidas del caso.

Kit y unidad de medida:
El kit o paquete de alimentos perecederos requeridos por los beneficiarios de los Programas de Adulto Mayor, Centro de Larga estancia, Discapacidad, Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, están definidos de acuerdo con las *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población Colombiana* priorizando alimentos perecederos de alto valor nutritivo y bajo consumo, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes que describe las medidas y cantidades (tanto para sólidos como para líquidos), con el fin de promover prácticas alimentarias saludables que conllevan a adquirir adecuados hábitos saludables de acuerdo con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Colombiana mayor de 2 años.

El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en el kit - minuta patrón, así como con el gramaje requerido para lo cual deberá disponer de los equipos y utensilios apropiados para su almacenamiento y no romper la cadena de frío que permita la adecuada conservación de los nutrientes y facilite su distribución.

Se debe garantizar un estricto control sobre la cantidad, calidad y presentación de los alimentos que se suministren en el kit, así como del almacenamiento utilizado y los horarios establecidos en el cronograma de distribución. Para el cumplimiento por parte del Contratista de las especificaciones técnicas de la Supervisión y la verificación para líquidos y sólidos establecidos en la minuta patrón del kit, la Supervisión del contrato deberá aleatoriamente seleccionar un kit entregado y verificar el peso de cada uno de los componentes. **Las marcas de los productos incluidos en el kit deben ser reconocidas en el mercado.**

Unidad de medida

No.	CONCEPTO	MEDIDA
1.	LÁCTEOS (según especificaciones técnicas establecidas)	Centímetros Cúbicos
2.	PROTEÍCOS (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
3.	LEGUMINOSA (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
4.	CEREALES (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
5.	FRUTAS (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
6.	VERDURAS (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos

Kit: Paquete compuesto de alimentos perecederos que deben cumplir con especificaciones de empaque y calidad que disminuya el riesgo de contaminación microbiológica (empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, etc.) y en materiales amigables con el medio ambiente.

La fruta debe ser entera, de cosecha y en adecuado grado de maduración (no se permite la inclusión de frutas sobre maduradas o en mal estado).

d. PAQUETE ALIMENTARIO

Programa de Discapacidad: Se realizará la entrega de 480 ayudas alimentarias para contribuir a mitigar la situación de vulnerabilidad de la población de discapacidad que presenta alto riesgo para su sostenimiento.

Programa Adulto Mayor: Se realizará la entrega de 3.600 ayudas alimentarias para contribuir a mitigar la situación de vulnerabilidad de la población adulto mayor que presenta alto riesgo para su sostenimiento.

Banco de Alimentos: Se realizará la entrega de 3.200 ayudas alimentarias para contribuir a mitigar la situación de vulnerabilidad de las familias que presentan mayor riesgo y desafío para su sostenimiento, en especial población adulto mayor, madres cabeza de familia, personas con discapacidad y personas víctimas del conflicto armado, entre otras.

Con la entrega del Paquete alimentario se busca cubrir un aporte calórico del 45% a 60%, (600 a 1300 kcal de acuerdo con el grupo de edad), que representa los alimentos de mayor densidad nutricional (proteína de origen animal, vitaminas, minerales y fibra) y menor consumo dentro del patrón alimentario habitual.

Contenido del Kit Alimentario:
El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en el paquete en cantidad y calidad. La Supervisión técnica del contrato tomará aleatoriamente un kit entregado y verificará el peso o volumen de cada uno de los componentes.

KIT ALIMENTARIO PROGRAMA DE DISCAPACIDAD, ADULTO MAYOR Y BANCO DE ALIMENTOS
VALOR CALÓRICO TOTAL 1250 CALORÍAS

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS ESPECIALES
LÁCTEOS	Leche en Polvo	380	Gramos	No debe presentar humedad, grumo, coloración ni partículas extrañas.
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Canasta de Huevos AA	Canasta por 30 Und	Canasta por 30 Und	Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos
	Fríjol bolo roja	500	Gramos	Los productos deben estar secos sin hongos, grano duro con color característico.
	Lenteja	500	Gramos	Los productos deben estar secos sin hongos, grano duro con color característico.
CEREALES Y DERIVADOS	Arroz	2.000	Gramos	Los productos deben estar sin hongos, grano entero y color característico. (2 Bolsas de 1.000 gr)
	Espagueti	500	Gramos	No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.

	Harina de maíz	500	Gramos	Debe estar libre de humedad, grumos.
	Avena en Hojuelas	400	Gramos	No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.
	Harina de Trigo	500	Gramos	Debe estar libre de humedad, grumos.
GRASAS	Aceite Vegetal	1.000	Centímetro Cubico	De origen vegetal (de un solo vegetal-girasol-canola-soya-maíz) y no debe presentar separación de fases ni características organolépticas diferentes a lo normal.
AZÚCARES Y DULCES	Panela	450	Gramos	Limpia, libre de materias, olores, sabores extraños, no debe tener zonas con colores extraños ni con ablandamiento.
	Chocolate	500	Gramos	No debe presentar humedad ni grumo, cuando es en polvo o molido y si es en pastillas, estas deben estar enteras, rígidas y con un empaque limpio y sin ruptura.
Otros	Sal	1.000	Gramos	Sal yodada y fluorizada, finos cristales blancos, solubles en agua y libre de impurezas y microorganismos patógenos

Insumos, Víveres y Abarrotes

Características: El contratista se compromete a adquirir productos de marcas reconocidas y con fechas de vencimiento no menores a seis (6) meses, así mismo a garantizar el adecuado almacenamiento y transporte para garantizar la calidad de los alimentos.

Se deberán utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes y en tamaños y empaques que garanticen su calidad e inocuidad.

Los alimentos deben cumplir con las siguientes características kit alimentario:

1. **Leche en Polvo**, Bolsa de 380 gr.: bolsa de foil de aluminio resistente a la presión o lata recubierta, no debe presentar humedad, grumo, coloración ni partículas extrañas.
2. **Huevos AA**: Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos
3. **Fríjol bola roja**, Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad.
4. **Lenteja,** Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Los productos deben estar secos sin hongos, grano duro con color característico.
5. **Arroz blanco**, 2 Bolsa de 1.000 gr: arroz blanco, bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad y grumos. Los productos deben estar sin hongos, grano entero y color característico.
6. **Espagueti,** Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.
7. **Harina de maíz**, Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad, grumos.
8. **Avena en Hojuelas,** *2 bolsas de 200 gr.:* bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.
9. **Harina de trigo**. Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad, grumos.
10. **Aceite Vegetal**, Botella 1000 c.c.: aceite de origen vegetal, de un solo vegetal (girasol-canola-soya-maíz), no se admite mezclas vegetales. Envase de plástico semirrígido,

resistente a golpes y presiones y sellado herméticamente, no debe presentar separación de fases ni características organolépticas diferentes a lo normal.

11. **Panela**, Paquete 450 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica, libre de materias, colores, sabores extraños, no debe tener zonas con colores extraños ni con ablandamiento. No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.
12. **Chocolate**, Bolsa de 500 gr.: Papel parafinado que garantice aislamiento de la humedad. No debe presentar humedad ni grumo cuando es en polvo o molido, y si es en pastillas, estas deben estar enteras, rígidas y con un empaque limpio y sin ruptura.
13. **Sal**, Bolsa de 1.000 gr: Sal yodada y fluorizada, finos cristales blancos, solubles en agua y libre de impurezas y microorganismos patógenos.

Para garantizar la calidad de los productos se deberán ofrecer bajo los estándares nutricionales exigidos en estas especificaciones técnicas, cumpliendo con todos los registros legales establecidos para su producción y/o comercialización (no se admitirán productos de fabricación artesanal), por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación del Supervisor será de su total responsabilidad y causal de aplicación de las medidas del caso.

Logística para el suministro del kit:
El contratista deberá incluir dentro de su propuesta el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por autoridad competente en inspección, vigilancia y control sanitario.

Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos[2] deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. Será responsabilidad del contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que el mismo cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

El paquete alimentario mencionado deberá contener productos de marcas reconocidas en el mercado, se deberá entregar empacado en bolsa reutilizable, capacidad mínima 15 kg, resistente a la tracción mecánica, con asas resistentes y tamaño acorde a los productos a entregar (los productos contarán con empaque individual, y deben poder almacenarse en esta bolsa en su totalidad para su traslado/entrega sin deteriorarse). Los componentes deben tener fecha de vencimiento no inferior a 6 meses, y se debe incluir una ficha resumen con los productos, cantidades y presentación al exterior de la bolsa.

Será requerida la presentación de una muestra del paquete mínimo ocho (08) días hábiles antes de la entrega final, con el fin de que sea aprobado por la Coordinación del programa.

C. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Ciclos de menús

El contratista presentará el ciclo de menús de 5 semanas a la Supervisión del contrato de acuerdo con las minutas patrón, teniendo en cuenta las jornadas de “Viernes Imperdibles” y “Semana Imperdible”. El ciclo de menús es dinámico y puede ser modificado durante la ejecución del contrato, previa autorización de la Supervisión según las necesidades que se presenten.

[2] De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, se entiende por manipulador de alimentos, toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Para el programa Adulto mayor Centro día se requiere un ciclo de cuatro menús por mes dado que semanalmente se prepara el mismo menú al ser diferentes lo beneficiarios cada día.

De acuerdo con lo anterior, el contratista deberá realizar los cambios sugeridos en el ciclo de menús, preparaciones y calidad del producto servido, al día siguiente de la notificación recibida por el (la) nutricionista designado(a) por la Supervisión del contrato, con el fin de mejorar la calidad nutricional, presentación y aceptación de la alimentación por parte de los beneficiarios.

Durante la prestación del servicio, el ciclo de menús deberá ubicarse en un lugar visible del área del comedor o del área establecida para tal efecto, para verificación externa.

Cualquier cambio en las preparaciones deberá ser informado con la debida anticipación (mínimo 1 día hábil) a la Supervisión del contrato o el equipo que esta designe para tal fin, exponiendo los motivos para dicho cambio y estará condicionado a su aprobación. Los cambios deben ser esporádicos, máximo dos por semana.

Nota: El proponente deberá presentar ***carta de compromiso de libre diseño***, suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento a las minutas y especificaciones técnicas que forman parte del presente proceso, de acuerdo con los lineamientos técnicos definidos y la normativa vigente en la materia.

El contratista debe garantizar las entregas oportunamente, de conformidad con la operación de cada programa, las instrucciones de la Supervisión del contrato, cumpliendo con las condiciones de calidad, inocuidad, higiene de los productos en toda la cadena hasta su entrega efectiva.

Estandarización de Recetas

Desde el inicio del contrato la producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto, el Contratista presentará la estandarización de recetas del ciclo de menús a la Supervisión del contrato una vez se suscriba el acta de inicio.

El Contratista deberá contar con un documento de estandarización de recetas para cada una de las preparaciones del ciclo de menús planificado, y esta información deberá estar disponible para la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin, así mismo todo el personal deberá tener conocimiento de las recetas del ciclo de menús y estas deben ser visibles en el sector de producción; como parte del aseguramiento de la calidad de la producción y distribución.

Insumos, Víveres y Abarrotes

Para los menús ofrecidos se deberán utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes y complementarias y en tamaños y empaques que garanticen la seguridad epidemiológica y el cumplimiento de la cantidad de calorías y nutrientes establecidos en la minuta.

Fichas técnicas de los alimentos

El Proponente deberá incluir en su oferta las fichas técnicas de los alimentos utilizados como materia prima en la preparación de las recetas, las cuales deben cumplir con toda la reglamentación vigente.

Características: Desde el inicio del contrato el contratista se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la preparación de los alimentos para la población beneficiaria en los términos señalados en la Resolución 2674 de 2013.

Los alimentos que componen las diferentes preparaciones del menú deben cumplir con las siguientes características:

Leche y derivados: Todas las leches y derivados deben ser pasteurizadas y/o ultra-pasteurizadas, con fechas de vencimiento no menor a seis (6) meses y registros sanitarios vigentes, de marca reconocida y con su respectivo registro INVIMA. Debe suministrarse en empaque de presentación comercial individual. Para las dietas hipocalóricas debe contar con lácteos dietéticos bajos en grasa y sin azúcar, para los adultos mayores se debe suministrar leche descremada, y para la población que presente intolerancia a la lactosa se debe contar con lácteos deslactosados. La leche que debe utilizarse en las preparaciones de los diferentes programas es leche líquida pasteurizada o ultra pasteurizada. No se permite en polvo en las preparaciones incluidas en los ciclos en ningún grupo de edad.

Productos cárnicos: Pueden ser de res, cerdo, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores que cumplan con los requisitos de funcionamiento y registro sanitario vigentes. Los productos cárnicos que se van a utilizar deben cumplir con las siguientes características:

a) Carne magra: Contenido de grasa inferior al 14% y de agua entre 65% y 75%, los cortes de carne a utilizar deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según la preparación;
b) Pollo: Solo está permitido pierna pernil o pechuga, que cumpla con el gramaje neto y en cocido (sin piel y sin hueso) establecido en cada dieta.
c) Frutas y verduras: Deben ser frescas, firmes y maduras, no sobre maduradas, libres de picaduras de insectos o mordidas de roedores y sin podredumbre, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.
d) Ensaladas y aderezos: Las ensaladas se deben preparar con opciones de vegetales crudos y cocidos teniendo en cuenta variedad de ingredientes. Si requieren aderezos, para este fin, debe utilizarse aceite de oliva, condimentos, especias y aderezos permitidos naturales (vinagre, limón, mostaza, etc.). Se deben preparar mínimo dos (02) aderezos diferentes, bajos en grasa.
e) Agua a libre demanda: Para una adecuada hidratación de los usuarios del servicio, se debe contar con botellones de agua en los diferentes puntos de atención para su libre consumo. Estas deben estar ubicadas en los puntos de distribución de alimentos.
f) Enlatados: El atún con amplias fechas de vencimiento (no inferior a 1 año), sin golpes ni abolladuras.

La temperatura de los alimentos calientes no será inferior a 65 grados centígrados, los alimentos fríos como bebidas, postres y ensaladas deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados centígrados. Se debe contar con pitillos, mezcladores, sobres de 1 gramo de sal, edulcorantes, cubiertos completos y servilletas, todo de acuerdo con la tolerancia de los usuarios.

Las preparaciones suministradas deberán ser sensorialmente adecuadas y poseer la temperatura óptima para el consumo según el tipo de alimento.

Refrigerios: Para disminuir el riesgo de contaminación microbiológica (empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, atún en presentación individual, etc., en materiales amigables con el

medio ambiente). Lo que facilita su consumo en casos de desplazamientos o cambio de horarios específicos por patologías.

Las frutas deben ser enteras y en adecuado grado de maduración. No serán recibidas frutas sobre maduradas o en mal estado.

El empaque del refrigerio debe preservar y conservar la calidad organoléptica de los alimentos en especial las frutas y los productos de panadería frescos (caja individual), que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

Los refrigerios de la dieta* (para la población que así lo requiera) contendrá productos de baja densidad calórica. Se deberá utilizar alimentos bajos en calorías y/o dietéticos como, por ejemplo: yogures, avenas, leche y kumis bajos en calorías y grasas (descremados o semidescremados), edulcorantes en vez de azúcar light, morena o refinada. Utilizar otro tipo de productos dietéticos o bajos en calorías como chocolate light, cereales integrales, sin adición de azúcar, miel, panela, nueces, uvas pasas o maní.

Se deberá tener disponibilidad y contemplar la entrega de suplementos nutricionales para los beneficiarios de los Programas Adulto Mayor y Discapacidad que presenten riesgo nutricional, previa concertación y revisión con la Supervisión del contrato y los Coordinadores de los Programas Sociales, situación que será evaluada, verificada y objeto de seguimiento por parte del equipo de la Secretaría y Nutricionista apoyo del equipo. El suplemento nutricional deberá ser avalado por la Supervisión del contrato, Coordinadores de los Programas Sociales y Nutricionista apoyo del equipo.

Para garantizar la calidad de los productos estos se deberán ofrecer bajo los estándares nutricionales exigidos en estas especificaciones técnicas, cumpliendo con todos los registros legales establecidos para su producción y/o comercialización (no se admitirán productos de fabricación artesanal, con excepción de los postres en presentación de 20 gr. que forman parte del contenido del refrigerio industrializado tipo almuerzo, garantizando manipulación y empaque óptimo y adecuado), por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación del Supervisor será de su total responsabilidad y causal de aplicación de las medidas del caso.

Nota 1: Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin.

Nota 2: El gramaje solicitado para los alimentos corresponde a las porciones en cocido y al peso neto de los alimentos, descontando lo referente a cáscaras, desperdicios, huesos, etc. Es decir, alimentos listos para el consumo como carnes cocidas (de res, ternera, pollo, etc.) y algunas frutas como granadilla, banano, mango, entre otros, descontando el peso de la cáscara.

Insumos y equipos para la operación de los programas:

El Contratista deberá garantizar la disponibilidad de los insumos y equipos que sean requeridos para el correcto almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos. Debe garantizar la cadena de frío para los alimentos que lo exigen, y deberá estar en condiciones de apoyar a la entidad contratante con los equipos y electrodomésticos que sean solicitados, en caso de ser requerido para la correcta operación de los programas. El Contratista tendrá en cuenta la disponibilidad inicial de tres (03) a cinco (05) neveras de aproximadamente 500 litros de capacidad, y dos (02) congeladores horizontales de aproximadamente 500 litros de capacidad.

Funcionamiento y logística para el suministro de los alimentos:

Concepto sanitario favorable emitido por autoridad competente en inspección, vigilancia y control sanitario:

El contratista deberá incluir dentro de su propuesta última acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y deberá cumplir con el perfil mínimo requerido.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en la sede de operación de los programas sociales donde se hace la entrega de los complementos y paquetes alimentarios y se desarrollan los programas es el siguiente:

1. Usuarios de los programas sociales y número de raciones.
2. Sedes donde operan los programas.
3. Horarios para el servido o entrega, según corresponda.
4. Histórico de personal mínimo requerido en vigencias anteriores para la contratación con objeto y alcance similar al presente proceso de selección.

Para tal fin, la entidad realizó la proyección de la necesidad del personal manipulador de acuerdo con la cobertura existente en el Municipio así:

PROGRAMAS SOCIALES

PROGRAMA	No. DE PERSONAL POR PROGRAMA	HORA DE INGRESO	HORA DE SALIDA	No. DE RACIONES
HOGARES COMUNITARIOS Y CLUBES DE ORIENTACIÓN	25	05:00 AM	04:00 PM	233.955
DISCAPACIDAD	2	09:00 AM	04:00 PM	34.520
ADULTO MAYOR	7	07:00 AM	02:00 PM	94.680
CENTRO DE PROTECCIÓN	2	06:00 AM	06:00 AM	32.400
BANCO DE ALIMENTOS	TRANSVERSAL	N/A	N/A	5.900

Dotación de Manipuladoras de Alimentos: El personal estará dotado de dos (2) uniformes completos que constan de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias y zapatos blancos cerrados de material resistente y que denoten una excelente presentación personal en los términos y condiciones establecidas en el Título II de la Resolución 2674 de 2013; los cuales deberán ser proporcionados por el contratista durante la ejecución del contrato en los plazos establecidos en la normatividad laboral vigente (Código Sustantivo del Trabajo, Ley 11 de 1984 y complementarias). El uniforme llevará el logo del Operador y el eslogan del Municipio de Tocancipá.

El contratista informará a la Supervisión del contrato el uniforme que portará el personal desde el inicio del contrato y durante la primera semana le entregará el protocolo del uso de uniforme, el cual deberá tener las siguientes características: Descripción de color, material, dotación y rotación de prendas.

El personal adicional que labore o esté esporádicamente dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapabocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

La persona que ingrese en calidad de visitante al área de producción del servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas sanitarias y de protección estipuladas anteriormente y aquellas que se establezcan en la normatividad vigente en la materia.

Es responsabilidad del contratista no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con los requisitos estipulados anteriormente.

Condiciones de idoneidad y sanidad: Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos[3] deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, así como con los siguientes certificados médicos:

Examen Médico Ocupacional para Manipulador de Alimentos: Consta de examen médico y pruebas analíticas para garantizar las óptimas condiciones de salud del trabajador con el fin de proteger la salud de los consumidores. Este paquete debe incluir:

- **KOH:** Prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. Es una simple prueba cutánea para saber si es causante de una infección por un hongo.
- **Coprológico:** Examen que busca parásitos intestinales.
- **Frotis Faríngeo:** Examen que busca infecciones en la garganta.
- **Orina:** Examen que busca en la orina infecciones urinarias, sangre, glucosa, bacterias, entre otros.
- **Serología:** Detección de Sífilis.
- **Examen Médico Ocupacional** con Énfasis Osteomuscular y Piel.

El contratista deberá realizar y aportar en el Informe de ejecución dichos exámenes médicos cada vez que se vincule personal nuevo al servicio.

Plan de capacitación: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; formación que deberá ser acreditada por el Contratista de acuerdo con el personal mínimo que intervenga en el proceso de manipulación de alimentos.

Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El contratista deberá garantizar que cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013; el cual se verificará durante la ejecución del contrato; este cronograma deberá

[3]De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, se entiende por manipulador de alimentos, toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

ser entregado al Supervisor del contrato para su seguimiento en la primera semana de ejecución del contrato.

Nota: Sera responsabilidad del Contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que el mismo cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

ÍNDICE DE SATISFACCIÓN AL USUARIO

Será responsabilidad del Contratista evaluar la aceptabilidad de los alimentos, mediante la aplicación de encuestas de satisfacción a todos los usuarios del servicio, con aplicación mensual y/o por entrega, según requiera la Supervisión del contrato. El formato de la encuesta será entregado por la Supervisión del contrato una vez se suscriba el acta de inicio. Sus resultados deberán ser presentados a la Supervisión del contrato y/o al equipo que esta designe con este fin. El índice general de satisfacción esperado debe ser como mínimo del 85%, en caso de ser inferior, la encuesta debe permitir registrar los comentarios y/o sugerencias del caso, y el contratista realizará el análisis y recomendaciones respectivos a la Supervisión del contrato con el fin de mejorar el servicio y satisfacer la necesidad de la población beneficiaria.

Los resultados deben ser entregados oficialmente a la Supervisión del contrato con el Informe de ejecución y/o parcial según sea requerido, incluyendo la sistematización de las encuestas aplicadas, el análisis y los resultados.

El contratista deberá implementar las medidas tendientes a mejorar todos aquellos aspectos individuales en que las respuestas no fueran favorables o satisfactorias. Dichas evaluaciones igualmente serán realizadas periódicamente por el Supervisor o equipo designado con este fin.

PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

El contratista deberá presentar a la Supervisión del contrato un programa de protección de alimentos para el control microbiológico e higiénico sanitario de los alimentos durante las fases de producción, dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.

El programa de gestión de calidad que presentará el contratista debe incluir como mínimo:

- **Control de tiempos y temperaturas**

En caso de que los refrigeradores y congeladores del servicio no dispongan de termómetros para el control de temperatura de almacenamiento, el Contratista deberá instalar los termómetros en los sitios respectivos para vigilar diariamente que los alimentos congelados se mantengan por debajo de (-18°C) y los refrigerados a una temperatura de 4°C.

La temperatura de los alimentos calientes no será inferior a 65 grados centígrados, los alimentos fríos como bebidas, postres y ensaladas deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados.

- **Muestra de seguridad**

Como norma de seguridad, el Contratista deberá guardar **diariamente** en refrigeración tres (3) muestras del menú del día (menú de seguridad) especialmente de los alimentos de alto riesgo epidemiológico, almacenarla hasta 72 horas y rotularla con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe

la Supervisión; en caso de presentarse algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el Contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa. Se debe dar cumplimiento a los protocolos establecidos por la Secretaría de Salud y demás autoridades competentes. La Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin, verificará la correcta toma y almacenamiento de las muestras de seguridad.

- **Análisis Microbiológicos**

El contratista presentará con el fin de realizar el respectivo análisis microbiológico, el cronograma de toma de muestras, estipulando fechas exactas en que se realizará dicha toma y el nombre del laboratorio que efectuará el examen, el cual deberá estar inscrito en la Red de Laboratorios de Bromatología según Resolución 1619 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social. Deberá realizar como mínimo cuatro rastreos microbiológicos mensuales (uno por semana) que corresponden a alimentos de alto riesgo, y un rastreo para superficies y manipulador de alimentos.
Será responsabilidad del proveedor, efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados.

El Contratista deberá presentar a la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin, los resultados de los análisis de aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas, además presentará el análisis de ambientes y agua de grifo trimestralmente para garantizar la inocuidad de los alimentos. **Se debe presentar con el Informe de ejecución mensual y/o parcial según sea requerido.**

Adicionalmente, se exige la realización de los siguientes exámenes microbiológicos a los **alimentos proteicos:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, clostridium sulfito, salmonella. **Para jugos:** aerobios mesófilos, mohos y levaduras, coliformes totales, coliformes fecales, clostridium sulfito. **Fruta porcionada y ensalada de vegetales:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, salmonella. **Frotis de manos de los manipuladores de alimentos:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa**. Frotis de superficies de las áreas, equipos y utensilios de procesamiento y distribución:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa.

Nota: El contratista debe presentar en la primera semana del mes respectivo el cronograma donde se define las fechas de la toma de muestras y el tipo de rastreos que se ejecutarán. Cualquier modificación en el cronograma debe ser notificado a la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin; se debe dar cumplimiento por parte del Contratista a este cronograma.

- **Plan de saneamiento**

El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento para el servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013; el cual constará de los programas tal como se señala en los términos del proceso.

Nota 1: El plan de saneamiento deberá estipular para cada uno de los sectores del servicio de alimentos, el cronograma de cada una de las actividades, procedimientos, periodicidad y sistema de vigilancia y control.

Nota 2: En el evento que el contratista haga uso de las instalaciones, equipos y utensilios, deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo respectivo, de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013. El contratista recibirá el registro del inventario de los equipos y utensilios.

Nota 3: El contratista deberá realizar el lavado de tanques semestralmente y mantenimiento de filtros de agua en las sedes donde opere el servicio los Programas Sociales, que garanticen la calidad en el suministro de acuerdo con la normatividad vigente en la materia.

Nota 4: Será responsabilidad del contratista mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas que hacen parte del proceso de manipulación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente y el plan de gestión de calidad propuesto para cada una de las áreas del servicio de alimentos.

El contratista deberá presentar a la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin un informe del plan de gestión de calidad, con los respectivos formatos de control, seguimiento, medidas correctivas y preventivas realizadas, en los formatos previamente aprobados. **Se debe presentar con el Informe de ejecución mensual y/o parcial según sea requerido.**

- **Diagrama de Procesos**

El Contratista debe presentar para aprobación de la Supervisión del contrato, los procedimientos de preparación, manipulación, almacenamiento, distribución y condiciones sanitarias del servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013

La Secretaría de la Familia e Integración Social tendrá en cuenta los requerimientos relacionados a continuación, que contienen los lineamientos vigentes por parte del Ministerio de Salud y Protección Social e Instituto Colombiano del Bienestar Familiar -ICBF- en materia de manipulación, transporte y suministro de alimentos, las cuales se deben garantizar durante las etapas del desarrollo de los programas sociales, no obstante, se aclara que se debe dar pleno cumplimiento a los documentos del Contratista y demás documentos y requerimientos inherentes al proceso:

✓ El Contratista se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos y estándares del Ministerio de Salud y Protección Social, de acuerdo con 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”, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos y paquetes alimentarios que se van a suministrar a los titulares de derecho (usuarios de cada uno de los programas sociales), que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

✓ El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y deberá cumplir con el perfil mínimo requerido.

✓ Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en la sede de operación de los programas sociales donde se hace la entrega de los complementos y paquetes alimentarios y se desarrollan los programas es el siguiente:

i) Usuarios de los programas sociales y número de raciones.
ii) Sedes donde operan los programas.
iii) Horarios para el servido o entrega, según corresponda.

iv) Histórico de personal mínimo requerido en vigencias anteriores para la contratación con objeto y alcance similar al presente proceso de selección.

Para tal fin, la entidad realizó la proyección de la necesidad del personal manipulador de acuerdo con la cobertura existente en el Municipio así:

PROGRAMAS SOCIALES

PROGRAMA	No. DE PERSONAL POR PROGRAMA	HORA DE INGRESO	HORA DE SALIDA	No. DE RACIONES / PAQUETES 2026
HOGARES COMUNITARIOS Y CLUBES DE ORIENTACIÓN	25	05:00 AM	04:00 PM	233.955
DISCAPACIDAD	2	09:00 AM	04:00 PM	34.520
ADULTO MAYOR	7	07:00 AM	02:00 PM	94.680
CENTRO DE LARGA ESTANCIA	2	07:00 AM	08:00 PM	32.400
BANCO DE ALIMENTOS	TRANSVERSAL	NA	NA	5.900

NOTA 1: Los horarios establecidos se deberán distribuir en turnos de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y las horas de ingreso y salida definidos en cada uno de los programas.

NOTA 2: El número de manipuladores para los programas sociales se define de conformidad con las necesidades contempladas por la Secretaría de la Familia e Integración Social.

NOTA 3: El número de manipuladores de alimentos está sujeto a los cupos y usuarios definidos en el marco de cada programa.

NOTA 4: El Contratista deberá contratar el personal manipulador de alimentos con las características solicitadas y adicionalmente cumplirá con un mínimo de 10 horas de capacitación desde el momento de su contratación durante la ejecución del contrato sobre asuntos específicos tratados en la Resolución 2674 de 2013.

NOTA 5: En aras de mejorar la calidad de vida de los Tocancipeños y generar empleo dentro de la misma población, la entidad busca vincular a personas que no cuentan con un ingreso económico estable y de esta forma contribuir con la reducción del desempleo del municipio, para tal fin se busca incentivar la propuesta que garantice que el personal manipulador de alimentos que contrate sea residente en el municipio de Tocancipá. (Ver **CRITERIOS DE EVALUACIÓN FACTOR TÉCNICO**).

NOTA 6: En aplicación del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, y con el fin de incentivar la vinculación o participación de alguno o algunos de los siguientes grupos poblacionales: población en pobreza extrema, madres cabeza de familia, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional (víctimas del conflicto armado interno, mujeres cabeza de familia, adultos mayores, personas en condición de discapacidad, así como población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas); se establece dentro de las obligaciones del contrato que el objeto contractual sea ejecutado mediante la vinculación o participación de un porcentaje de personal perteneciente a alguno o algunos de estos grupos poblacionales el cual será del 5% del personal mínimo requerido

(equivalente a mínimo dos (02) personas). (Ver **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA**).

De acuerdo con la acreditación del proponente, en caso de resultar adjudicatario del proceso, deberá anexar en la fase de alistamiento los soportes requeridos según el(os) grupo(s) poblacional(es) propuestos, así:

- Población en pobreza extrema: Copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén del municipio de Tocancipá (inscripción en el grupo A, B o C).
- Población víctima del conflicto armado interno: Copia de la cédula de ciudadanía, copia de certificado de la condición de víctima expedido por la Unidad para la atención y reparación integral a las Víctimas-Dirección de Registro y Gestión de la Información-Unidad para las Víctimas.
- Personas en proceso de reintegración o reincorporación: Copia de la cédula de ciudadanía; personas en proceso de reincorporación deberán aportar además la copia de certificación o acreditación de la Oficina del Alto Comisionado para la Paz -OACP- y personas en proceso de reintegración deberán aportar además la certificación o acreditación del Comité Operativo de Dejación de Armas-CODA- del Ministerio de Defensa Nacional.
- Sujetos de especial protección constitucional:
  Mujeres cabeza de familia: Copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C), junto con carta o certificación expedida bajo la gravedad de juramento, debidamente firmada, con una fecha no superior a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del proceso de selección, donde acredita dicha calidad o situación.
  Adultos mayores: copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C).
  Personas en condición de discapacidad: copia de la cédula de ciudadanía, copia de certificado de discapacidad13, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C).
  Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas: copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C), copia del certificado de autorreconocimiento como miembro de la población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, expedido por el Ministerio del Interior-Dirección de Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras.

NOTA 7: Para la contratación del personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta el número de usuarios por programa. En el evento en que el número de cupos programados sea inferior al establecido en el presente documento, EL CONTRATISTA previa autorización por parte del supervisor del contrato, podrá contratar un número inferior de manipuladores de alimentos, siempre que esta autorización se encuentre dentro de los parámetros contemplados por la entidad en la Ficha Técnica y Especificaciones técnicas para el presente proceso, teniendo en cuenta el número de usuarios por Programa y Sede. El supervisor del contrato será el responsable de verificar tal cumplimiento.

ESTADO DE SALUD: El personal manipulador de alimentos debe tener valoración médica antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un examen médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, por lo menos una vez durante la ejecución del contrato, especialmente después de ausentarse del trabajo por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, representa un riesgo de contaminación

para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores y dicho compromiso debe dejarse por escrito mediante un acuerdo entre el manipulador y el proveedor.

El contratista adjudicatario deberá obtener la valoración médica de su personal cada que se requiera, el cual deberá presentar al Supervisor del contrato.

Medidas de Protección y Actividades de los manipuladores: El Contratista debe garantizar que los manipuladores de alimentos cumplan con las medidas de protección y actividades descritas en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3803 de 2016, y demás normas complementarias.

Obligaciones del manipulador de alimentos:

- Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- Usar apropiadamente la dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
- Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos.
- Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- 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 estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores.
- Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
- Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
- En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios.
- Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
- Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por el Contratista, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo.
- Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el contratista y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin.

APORTE DIARIO NUTRICIONAL

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016, son:

Recomendaciones de energía y nutrientes para los grupos poblacionales (Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN)- Resolución 3803 de 2016 del MSPS).

PROGRAMA HOGARES COMUNITARIOS

MENÚ MEDIA MAÑANA TIPO DESAYUNO

Grupos etarios	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
De 1 a 3 años	265	11.3	9.7	34	251	2.5
De 4 a 5 años	320	13.6	11.6	42	328	2.7

Complemento alimentario refrigerio tipo desayuno: debe aportar mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

MENÚ ALMUERZO

Grupos etarios	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
De 1 a 3 años	315	12.5	7.8	51.3	94.7	3.5
De 4 a 5 años	400	18.2	11.4	59.3	118	4.8

Complemento alimentario refrigerio tipo almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

MENÚ MEDIA TARDE

Grupos etarios	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
De 1 a 3 años	205	6.9	4.9	35.2	184	1.5
De 4 a 5 años	231	8.2	6.1	37.9	231	1.5

Complemento alimentario refrigerio tarde: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

PROGRAMA CLUBES DE ORIENTACIÓN

MENÚ MEDIA MAÑANA TIPO DESAYUNO

Tipo de Complemento	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio tipo desayuno	412	15.5	12.8	61.4	348	3.6

Complemento alimentario refrigerio tipo desayuno: Debe aportar mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

MENÚ ALMUERZO

Tipo de Complemento	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio tipo almuerzo	480	21.6	16	62.4	300	4.5

Complemento alimentario refrigerio tipo almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO

Tipo de Complemento	Calorías	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio industrializado	418	11.6	7.6	78.2	279	3.1

Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad. Revisar de acuerdo con la minuta patrón en la Ficha Técnica que forma parte integral del presente proceso (Programa Hogares Comunitarios y Clubes de orientación).

PROGRAMA DISCAPACIDAD

Tipo de Complemento	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio tipo desayuno	455	16	13.3	71.2	358	3.8
Refrigerio tipo almuerzo	626	28.5	17.2	96.3	186	7.6

Complemento alimentario refrigerio tipo desayuno: debe aportar mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

Complemento alimentario refrigerio tipo almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

TAMAÑO DE PORCIÓN

En los ciclos de menús se debe dar cumplimiento como mínimo a las cantidades en peso neto y bruto de los alimentos, por tipo de complemento y grupo de edad, establecidas en la minuta patrón-ficha técnica que forma parte integral del pliego de condiciones.

Los condimentos naturales como cilantro, cebolla, tomate, pimentón, ajo, entre otros que se utilicen para la preparación de los guisos para sopas, carnes, tubérculos y raíces; la cebolla y el ajo para la preparación del arroz, no se tendrán en cuenta para determinar el tamaño de la porción de las verduras; ni el limón de las ensaladas para el tamaño de la porción de las frutas. Los condimentos deberán ser suficientes para dar sabor a las preparaciones y de acuerdo con el tamaño de las porciones.

La cantidad en peso neto de un alimento puede distribuirse en varias preparaciones del menú del día.

En el ciclo de menús de cada Complemento Alimentario, según corresponda, solamente se acepta alimentos proteicos de origen animal.

En el caso del arroz y la pasta se acepta porción completa de pasta y porción completa de arroz, considerando la pasta como un intercambio del componente raíces, tubérculos, plátanos y derivados del cereal. Igualmente, se acepta que entre estos dos alimentos (pasta y arroz) se complemente la porción del cereal (arroz), suministrando además la porción completa del grupo de raíces tubérculos y plátano.

Los menús deben cumplir con el peso bruto y el peso neto de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón-ficha técnica y la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC- 2018, por tipo de complemento y grupo de edad. En consecuencia, el peso neto y el peso ración servida debe ser igual o superior al definido en la minuta patrón.

VARIEDAD DE ALIMENTOS

Garantizar la variedad de las preparaciones y la variedad en la oferta de los alimentos de cada grupo, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

Tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarios de la región, así como las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosechas y precios en el mercado-variaciones-inflación) que permiten entre otros aspectos identificar la disponibilidad de alimentos regionales.

Almuerzo: Comprende la variedad de alimentos y de preparaciones de los proteicos, cereal, subgrupo de tubérculos, raíces, plátanos y derivados del cereal; verduras y jugo. **No se acepta la utilización de concentrados de fruta o refrescos en polvo, la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados o salsas como mayonesa, crema de leche, salsa de tomate, entre otras; la misma fruta, o la misma preparación de un alimento más de tres (3) veces en el ciclo (con excepción del arroz blanco), ni las ensaladas frías (ensaladas preparadas con hortalizas crudas) con menos de tres (3) ingredientes. Si se adiciona fruta a las ensaladas, se deberá cumplir el tamaño de la ración de hortalizas en las diferentes preparaciones del día, así como, con el tamaño de la ración de fruta para la preparación del jugo.**

Para cumplir con la variedad, no se aceptan las preparaciones con los mismos ingredientes y diferente nombre:

- Arroz pajarito-arroz con madurito.
- Arroz perla – arroz con arveja.
- Arroz tigre – arroz con fideos – arroz palito.
- Plátanos tentación – plátano cocido.
- Cancharinas – hojaldres – arepuelas de trigo – deditos de trigo.
- Poteca – puré
- Sopa minestrone – sopa con verduras – sopa primavera
- Sopa de plátano – Sancocho, entre otros…

Las preparaciones que contienen los mismos ingredientes deben denominarse de la misma manera, de acuerdo con los nombres utilizados en la región.

No se aceptan menús con preparaciones que no es posible realizar en los comedores o cocinas de cada una de las sedes donde operan los programas sociales. **Por hábitos alimentarios, no se aceptan las siguientes preparaciones: Jugo de papaya, arroz con coco, arroz con maní, arroz con ajonjolí. La ahuyama se recomienda utilizarla en croquetas.** Los menús deben garantizar variedad de alimentos y preparaciones en cada tiempo de comida, incluyendo la gran oferta alimentaria de la región, evitando la repetición de preparaciones durante la misma jornada y/o durante la misma semana. Adicionalmente, las preparaciones deben incluir

y permitir su empaque y traslado, cumpliendo las condiciones necesarias de higiene, manipulación y bioseguridad requeridas.

El ciclo de 21 menús de un tipo de complemento (refrigerio tipo desayuno, refrigerio tipo almuerzo, refrigerio tarde) debe cumplir con la variedad en más de cinco (5) preparaciones.

NOTA 1: Se aclara que el atún en conserva y las sardinas, se pueden ofrecer en la etapa de operación del programa, únicamente en casos donde haya desabastecimiento de los alimentos que menciona la minuta patrón en el componente alimento proteico, o no se cuente con la disponibilidad de los mismos, para el efecto, el proponente que resulte adjudicatario, deberá enviar la justificación técnica al supervisor del contrato a más tardar dentro de las doce (12) horas siguientes a la evidencia de la situación, para efectos de la autorización del uso de esos productos.

NOTA 2: Considerando que en la mayoría de los comedores o cocinas no se dispone de parrillas ni hornos para la preparación permanente de alimentos asados se recomiendan preparaciones cocidas.

FRECUENCIA DE LOS ALIMENTOS

Los menús se agrupan por semanas para evaluar las frecuencias semanales de los alimentos a suministrar.

Para el complemento refrigerio tipo desayuno y refrigerio tarde (menú: media mañana y media tarde), se evalúa la frecuencia de bebida con leche, derivados del cereal, fruta entera y azúcares dulces, donde se establece una frecuencia de 3 veces por semana para los alimentos proteicos. Por hábitos alimentarios de los niños y niñas no se deben incluir leguminosas como intercambio del proteico de origen animal.

Para el complemento refrigerio tipo almuerzo, se evalúa la frecuencia de leche o queso, carne roja, carne blanca, huevo, leguminosa, cereal, grupo de tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal, verdura fría o caliente, fruta en jugo, azúcar o panela y grasas. En caso de la carne roja, se acepta dos veces por semana carne de res, o una vez carne de res, y una carne de cerdo. No se acepta la oferta semanal de dos veces carne de cerdo.

Los menús deben cumplir con la frecuencia semanal de los diferentes alimentos.

GUIAS DE PREPARACIÓN

Las guías no deben presentar inconsistencias en cuanto a cantidades de porciones, tipo de preparaciones, procedimiento de preparación, ingredientes, entre otros, con relación a los ciclos de menús ofertados.

NOTA: Cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de raciones preparadas en el sitio, por fallas en infraestructura en zona urbana o zona rural concentrada, se optará por suministro de comida caliente transportada, si por la distancia los usuarios no pueden acudir al comedor o cocina donde se preparan los alimentos. Lo anterior, previa aprobación de la Supervisión del contrato.

MOMENTOS DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS

Horarios de consumo de los complementos alimentarios:

PROGRAMAS SOCIALES

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	PROGRAMA	HORARIO
Refrigerio tipo desayuno	HOGARES Y CLUBES.	Lunes a viernes 08:00 am y 10:00 am
Refrigerio tipo almuerzo	HOGARES Y CLUBES.	Lunes a viernes 12:00 pm a 1:30 pm
Refrigerio tarde	HOGARES Y CLUBES.	Lunes a viernes 2:00 pm a 2:30 pm
Refrigerio tipo desayuno	DISCAPACIDAD	Lunes a viernes 9:00 am a 10:00 am
Refrigerio tipo almuerzo	DISCAPACIDAD	Lunes a viernes 12:30 pm a 1:00 pm
Refrigerio tipo desayuno	ADULTO MAYOR	Lunes a viernes 8:00 am a 8:30 am
Refrigerio tipo almuerzo	ADULTO MAYOR	Lunes a viernes 1:00 pm a 1:30 pm
Refrigerio tipo desayuno	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 8:00 am a 8:30 am
Refrigerio tipo Media Mañana	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 9:30 am a 10:30 am
Refrigerio tipo almuerzo	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 12:00 pm a 1:00 pm
Refrigerio tipo Media Tarde	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 3:30 pm a 4:30 pm
Refrigerio tipo Cena	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 6:00 pm a 6:30 pm
Refrigerio tipo Nocturno	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 8:00 pm a 8:30 pm

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible de la sede donde opera el programa social y debe ser de conocimiento de los padres de familia y de la supervisión del contrato. Este horario no podrá modificarse sin autorización previa de la Supervisión del contrato, y solo procederá por razones excepcionales relacionadas con la operación y desarrollo de las actividades de cada programa.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como las industrializadas y los paquetes o kits alimentarios, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Contratista debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

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

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato 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 o notificación sanitarios.

Los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano deberán cumplir con los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben observar en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación de conformidad con lo establecido en el Reglamento Técnico Decreto 1500 de 2007.

El contratista deberá detallar el/los frigoríficos que surtirán los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, incluyendo el concepto higiénico sanitario favorable vigente, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad vigente sobre la materia.

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

IMPLEMENTOS DE ASEO

El contratista deberá garantizar para las modalidades de ración preparada en sitio, en el comedor y/o o cocina o para el lugar de almacenamiento temporal según corresponda de acuerdo con la entrega, que se cuente con los insumos, equipos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la ficha técnica que forma parte integral del presente proceso y la normatividad vigente en la materia.

Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el proponente cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario, los empaques deben cumplir con las especificaciones de la ficha técnica y los siguientes requisitos:

–Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
–Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
–Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con 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.
-El proponente debe contar con la logística necesaria para realizar la ejecución a satisfacción del contrato.

Nota: El contratista deberá cumplir con los lineamientos en la aplicación de las minutas-ficha técnica y garantizar la calidad/oportunidad del servicio, de conformidad con la normatividad vigente en la materia, entre otras:

- Ley 2120 de 2021.

- Decreto 561 de 1984. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 2310 de 1986. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 547 de 1996. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 1944 de 1996. Presidencia de la Republica
- Decreto 698 de 1998. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 616 de 2006. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 1500 de 2007. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 9553 de 1988. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 1804 de 1989. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4393 de 1991. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2505 de 2004. Ministerio de Transporte
- Resolución 5109 de 2005. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 337 de 2006. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 779 de 2006. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 148 de 2007. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2906 de 2007. Ministerio de comercio, industria y turismo
- Resolución 3478 de 2008. Incoder
- Resolución 776 de 2008. Invima
- Resolución 3544 de 2009. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2195 de 2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan adicionen. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 1511 de 2011. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4121 de 2011. Invima
- Resolución 122 de 2012. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2154 de 2012. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4217 de 2013. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4506 de 2013. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 3651 de 2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Fenavi
- Resolución 3803 de 2016. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2013 de 2020. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 333 de 2022. Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
- Circular externa DAB 4000-0082-2022. Secretaría de Salud de Antioquia
- Codex Standar 1521985. Codex Alimentarius
- Codex Standar 201-1995. Codex Alimentarius

LINEAMIENTOS Y CONDICIONES TÉCNICAS

El contratista dará cumplimiento según su corresponsabilidad, con los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas de operación de la estrategia de alimentación de los programas sociales, atendiendo la normatividad vigente en la materia y que forma parte del presente proceso, así como con los documentos habilitantes del proponente presentados para el proceso.

PLAN DE ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN

El contratista se compromete a que dentro de los cinco (5) días posteriores al perfeccionamiento del contrato presentará los manuales, planes y programas que hacen parte de la planeación adecuada del servicio de manera que estén disponibles para revisión o consulta en los puntos de atención de los programas sociales y en sus instalaciones, y deberán contener los siguientes aspectos:

a) En todo momento el proveedor deberá propender por el desarrollo de una buena práctica higiénica y cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás lineamientos normativos que rigen sobre la materia, tanto en sus instalaciones como en las unidades de atención, aplicando, supervisando y controlando un plan de saneamiento y un manual de aseguramiento de la calidad.

b) Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá tener registro sanitario y permisos legales correspondientes, conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y demás lineamientos normativos que rigen sobre la materia. El registro sanitario deberá estar vigente durante toda la ejecución del contrato.

c) El contratista deberá presentar los correspondientes registros sanitarios (INVIMA) vigentes y permisos de importación en los alimentos a utilizar (según corresponda) en los tipos de complemento alimentario y paquetes alimentarios y para los implementos de aseo y desinfección o cualquier elemento que aplique la condición de tener un registro sanitario y se utilice en la prestación del servicio de alimentación.

d) Relacionar y presentar 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: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y unidades de servicio o comedores de los programas sociales, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo, responsables y contener los siguientes programas:

- **Programa de Limpieza y Desinfección:**
  Objetivos.
  Productos químicos que se van a utilizar con fichas técnicas.
  Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
  Formatos de monitoreo y control.

- **Programa de Residuos y Desechos Sólidos:**
  Objetivos - Tipos de residuos.
  Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
  Código de colores - Impacto ambiental.
  Formatos de monitoreo y control.

- **Programa de Control de Plagas.**
  Objetivos.
  Caracterización de plagas.
  Tipo de control (físicos y químicos).
  Periodicidad y métodos de aplicación.
  Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique).

- **Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.**
  Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción y/o ensamble, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así

como de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor de los programas sociales, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

Se debe indicar la empresa que prestará el servicio (en caso de que aplique), y deberá incluir:
Programa de monitoreo de calidad del agua.
Objetivos.
Normas de calidad de agua.
Usos del agua.
Sistemas de almacenamiento.
Procedimientos de mejoramiento de la calidad de agua.
Tipos de control (preventivo y correctivo).

f) Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble, almacenamiento o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada cocina o comedor de los programas sociales, de manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio.

g) Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, que deberá evidenciar como mínimo las condiciones para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa y temperatura, evidenciando la frecuencia de verificación de acuerdo con los manuales de uso de los equipos, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante, e indicando el laboratorio o empresa certificada que garantice su cumplimiento.

h) Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima.

i) Programa control de calidad de materias primas en bodega y sedes de operación de los programas sociales, definiendo puntos de control dentro del proceso, que incluya el manual de aseguramiento de calidad.

El manual de aseguramiento de la calidad y las acciones encaminadas al mejoramiento de la prestación del servicio de alimentación de los programas sociales debe tener como mínimo:
Objetivo.
Documentación de todos los procesos que afecten la calidad.
Control de Calidad.
Sistemas de Control.
Acciones preventivas y correctivas.

j) Programa o Plan de manejo ambiental, que debe contener como mínimo:
Objetivo
Diagnóstico
Acciones para realizar en la empresa y en la ejecución del contrato.

El programa o plan de manejo ambiental debe contener actividades a desarrollar en la ejecución del programa; un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales (este plan de manejo puede ser proyectado), en este sentido, cabe señalar que de acuerdo con las necesidades para la operación del programa, la articulación con las sedes y demás factores que intervienen en la

implementación de estos documentos, podrán ser modificados, previa justificación, la cual debe ser aprobada por la Supervisión del contrato.

k) Programa o plan de evaluación y seguimiento a experiencia/proveedores, que debe contener como mínimo:
Objetivo
Criterios de evaluación, aceptación, seguimiento frente a toda la cadena de suministro.
Puntos y medidas de control de resultados.
Acciones para mejora de aspectos críticos en la empresa y en la ejecución del contrato.

l) Programa de salud ocupacional y seguridad industrial.
Objetivos.
Diagnóstico y priorización de los factores de riesgo.
Diseño de reglamento de higiene y seguridad industrial.

m) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.

Si el contratista requiere realizar visitas de reconocimiento de las sedes donde operan los programas sociales, podrá manifestarlo a la Administración Municipal con el fin de agendar el acompañamiento respectivo, de manera que pueda conocer las instalaciones y contemplar posibles rutas de operación, equipos y utensilios requeridos, previo al cierre del plazo para la presentación de propuestas y diligencia de cierre.

SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS:

El contratista deberá garantizar que los productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, cuenten con el respectivo **concepto higiénico sanitario favorable vigente**, que permitan verificar la procedencia y trazabilidad de los productos cárnicos en concordancia con las disposiciones normativas vigentes, **presentando el soporte de la última visita y acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente, y deberá acreditar que estén inscritos ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o la autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, incluyendo los soportes que den cuenta de ello**, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad complementaria vigente sobre la materia

VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

El contratista debe garantizar los vehículos empleados para transporte de alimentos con superficies y dispositivos de cierre, fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

Los vehículos deben contar con **concepto higiénico sanitario favorable vigente**, según la última visita y acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente para lo cual deberá presentar soporte, así mismo **deberá acreditar que estén inscritos ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, incluyendo los soportes que den cuenta de ello**.

Los vehículos que transporten alimentos que requieran congelación o refrigerados deben estar equipados con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado

en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros, y adicionalmente el personal transportador de alimentos debe realizar los registros respectivos en el formato correspondiente.

El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con los lineamientos técnicos de la Resolución 2505 de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte, así como en las demás normas complementarias que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato o cuando el Supervisor lo considere pertinente.

El contratista debe contemplar un PLAN DE RUTAS detallado para una adecuada organización de los suministros, que especifique días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible a cada uno de los comedores y sedes donde se ejecutará el contrato, acorde con lo requerido para esto. Es importante tener en cuenta tiempos de entrega, condiciones geográficas y ubicación de las sedes, lo cual permitirá un adecuado suministro en las raciones, complementos alimentarios y/o paquetes alimentarios.

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Se debe asegurar la distribución en horarios hábiles y en los días acordados con el personal manipulador de alimentos y la Supervisión del contrato.

El contratista debe contar con la logística necesaria para realizar la distribución de paquetes y las entregas acordadas en los diferentes sectores del municipio.

BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE:

El contratista deberá contar con una bodega en condición de propietario o arrendatario, donde se almacenarán y ensamblarán los alimentos a suministrar con una capacidad de almacenamiento en seco y área en frío, y contar con mínimo los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: balanza, grameras, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas.

La bodega deberá cumplir con las normas higiénico — sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan **y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano.** Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con **concepto higiénico sanitario favorable vigente**. No serán tenidos en cuenta conceptos de venta y elaboración de alimentos, expendio de alimentos, fabricación de alimentos.

Deberá acreditar la inscripción ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, incluyendo los soportes que den cuenta de ello.

La bodega y/o planta de operación deberá contar con las siguientes especificaciones técnicas:

Ubicación: La bodega estará ubicada en el municipio de Tocancipá (distancia máxima al Palacio municipal de Tocancipá será de 50 km), de manera que se garantice una ubicación estratégica con el menor tiempo posible de transporte de los alimentos perecederos y su mínima manipulación, así como para atender cualquier reposición, intercambio o eventualidad que se llegue a presentar en algún momento de ejecución.

Tamaño requerido: 600 mts2, distribuidos así:
Área en Seco: 500 mts2
Área en frío: 100 mts2

En la bodega y/o planta de operación deben estar distribuidas, demarcadas y señalizadas mínimo las siguientes áreas: **1. Área de recibo. 2. Área de almacenamiento. 3. Área de alistamiento de materia prima. 4. Área de refrigeración para lácteos y carnes. 5. Área de congelación. 6. Área de despacho. 7. Área para oficinas.** Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico amplio y detallado, con plano esquemático de distribución de las áreas de la bodega.

El inmueble en condición de propietario o arrendatario deberá ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.

La Entidad se reserva la facultad para realizar visita técnica durante la verificación de las propuestas a la planta de operación ofrecida por el oferente, teniendo en cuenta la documentación presentada en la propuesta, para ello se tomarán los datos que se encuentran en esta, en caso de que el oferente solicite realizar dicha visita en una dirección diferente a la presentada en los documentos se procederá con la suspensión de dicha visita y se determinará proponente **NO HABILITADO**, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de profesionales de la Entidad en cabeza de la Secretaría de la Familia e Integración Social y designado para tal fin, y deberá cumplir con las características técnicas solicitadas en el presente documento.

El contratista deberá tener en cuenta:

- ✓ ***Todos los establecimientos fabricantes de alimentos deben estar inscritos ante el Invima. Los vehículos transportadores de alimentos, los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos deben estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio.*** (Decreto 1500 de 2007 y demás normas modificatorias o complementarias).

2.3. CÓDIGOS UNSPSC:

El servicio se encuentra enmarcado dentro de la siguiente clasificación con el código UNSPSC:

Código	Nombre
48101500	Equipo para cocinar o calentar
48101600	Equipos para preparado de alimentos
50111500	Carne y aves de corral
50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131800	Queso
50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
50192700	Platos combinado-empaquetados
50192600	Acompañamientos preparados
50193000	Bebidas y comidas infantiles

78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
93141500	Desarrollo y servicios sociales
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.

La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública. En consecuencia, las Entidades Estatales no pueden excluir a un proponente que ha acreditado los requisitos habilitantes exigidos en un Proceso de Contratación por no estar inscrito en el RUP con el código de los bienes, obras o servicios del objeto de tal Proceso de Contratación.

2.4. PREVALENCIA DEL PLIEGO DE CONDICIONES

En caso de presentarse contradicciones, ambigüedades o diferencias entre el contenido del pliego y el contenido de los demás documentos generados en la etapa pre-contractual, prevalecerá el contenido del pliego de condiciones, incluyendo sus adendas que se publiquen en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

CAPITULO 3

REQUISITOS JURÍDICOS, TÉCNICOS, DE EXPERIENCIA, ORGANIZACIONALES Y FINANCIEROS MÍNIMOS HABILITANTES

3.1. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO JURÍDICO

La verificación de capacidad jurídica del oferente será realizada por la Oficina Jurídica y de Contratación, determinando si el mismo **CUMPLE** o **NO CUMPLE**, a través de la revisión de los documentos relacionados en éste numeral.

3.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La oferta debe estar acompañada de carta de presentación firmada por el proponente persona natural, o el Representante Legal de la sociedad, consorcio o unión temporal proponente o el apoderado constituido para el efecto, la cual debe ser diligenciada según el **Formulario No. 1**.

3.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO O POR EL ORGANO COMPETENTE:

A) LAS PERSONAS NATURALES NACIONALES deberán presentar fotocopia de su cedula de ciudadanía y certificado de inscripción en el registro mercantil en el cual conste que su actividad mercantil registrada guarda relación con el objeto que se pretende contratar, el cual deberá contener la siguiente información:

i) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las propuestas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
ii) Debe estar renovado y vigente.
iii) La actividad mercantil inscrita, deberá incluir la actividad principal del objeto del presente proceso de selección.

B) LAS PERSONAS NATURALES EXTRANJERAS deberán presentar fotocopia de la cédula de extranjería y si tiene domicilio en Colombia, el correspondiente certificado de inscripción en el Registro Mercantil en el cual conste que su actividad mercantil registrada guarda relación con el objeto que se pretende contratar, el cual deberá contener la siguiente información:

i) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las propuestas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
ii) Debe estar renovado y vigente.
iii) La actividad mercantil inscrita, deberá incluir la actividad principal del objeto del presente proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en Colombia deberán presentar fotocopia del documento de identificación válido en su país de origen y el pasaporte. Igualmente, deberán acreditar el ejercicio de su actividad comercial, mediante un certificado expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses anteriores al cierre del proceso de selección.

Si parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado mencionado, o si este tipo de certificados no existiera, de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en

el país de origen, la información deberá presentarse en documento independiente emitido por la persona facultada o por una autoridad competente, según sea el cado, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario antes del cierre del proceso de selección. Estos documentos se entenderán otorgados bajo la gravedad de juramento.

Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país, deberá acreditar la constitución de un apoderado (Poder Especial), domiciliado y residente en Colombia, debidamente facultado para presentar la expresión de interés, la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarla administrativa, judicial o extrajudicialmente.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, y mientras el Gobierno Nacional expide el reglamento el oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia que no tenga establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligado a inscribirse en el RUP, en la actividad especialidad dispuesto en este proceso.

El oferente extranjero deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en país distinto a Colombia, para efectos de certificarla deberá adjuntar la certificación respectiva que deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación un proponente extranjero sin domicilio ni sucursal en Colombia, para efectos de poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia en los términos del Código de Comercio, de acuerdo con lo señalado en los artículos 471 y 474 del citado Código.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 874 del Código de Comercio, en concordancia con el artículo 28 de la Ley 9 de 1991, el artículo 3 del Decreto 1735 de 1993 y la Resolución No. 8 de 2000, modificada por la Resolución 6 de 2006, emanada del Banco de la República, el valor en pesos colombianos del contrato o contratos celebrados en moneda distinta será el de la fecha de su suscripción o firma de acuerdo con la tasa de cambio oficial que indique el Banco de la República.

C) **PERSONA JURÍDICA NACIONAL** Deberá allegar el Certificado de Existencia y Representación Legal que contenga la siguiente información:

i) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las ofertas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha. En todo caso el Municipio consultará la información contenida en el documento en tiempo real a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, desde el directorio SECOP.
ii) Debe estar renovado y vigente.
iii) El objeto social deberá incluir las actividades principales del objeto del presente proceso de selección y cuente con la capacidad jurídica para celebrar y ejecutar contratos.
iv) La duración de la sociedad contada a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y un (1) año más.
v) Facultades del representante legal. Si el Certificado refiere restricciones del representante legal contenidos en los Estatutos de la empresa, deberá adjuntarse fotocopia de los respectivos estatutos.
vi) Si el representante legal de la entidad tiene restricciones estatutarias y legales para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntarse el documento de

autorización debidamente suscrito donde expresamente se le permita ofertar y suscribir el contrato.

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, cumpliendo las condiciones antes señaladas. Si el consorcio o la unión temporal lo conforman personas naturales deberán presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía, fotocopia de la tarjeta profesional si a ello hubiere lugar.

D) PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA SIN SUCURSAL EN COLOMBIA, deberá:

Acreditar su existencia y representación legal, para lo cual deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio principal, expedido por lo menos dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de la Oferta, legalizados o apostillados, en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la Oferta. En el evento en que conforme a la jurisdicción de incorporación del Interesado extranjero no hubiese un documento que contenga la totalidad de la información, presentarán los documentos que sean necesarios para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la información aquí solicitada, el Oferente extranjero deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad para vincular y representar a la sociedad en la que conste: Que no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; y que la capacidad para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración y de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

Si los documentos se encuentran en idioma distinto al español o castellano oficial de la República de Colombia, deberá adjuntar el texto en el idioma original acompañado de la traducción oficial respectiva. En el evento en que el oferente extranjero ostente limitación en su capacidad de contratación o de oferta, deberá adjuntar el documento mediante el cual se remueva dicha limitación. En lo no previsto aquí expresamente se aplicará el régimen dispuesto para los nacionales colombianos y que le sea aplicable a los extranjeros.

Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberá acreditar la constitución de un apoderado (Poder Especial), domiciliado y residente en Colombia, debidamente facultado para presentar la expresión de interés, la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarla administrativa, judicial o extrajudicialmente.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, y mientras el Gobierno Nacional expide el reglamento el oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligado a inscribirse en el RUP, en la actividad especialidad dispuesto en este proceso.

El oferente extranjero deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en país distinto a Colombia, para efectos de certificarla deberá adjuntar la certificación respectiva que deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento.

Adicionalmente, si la certificación se encuentra en idioma distinto al de la República de Colombia, deberá adjuntarse además del documento en idioma extranjero, la traducción oficial del documento, tal y como lo establece el artículo 251 del Código General del Proceso.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación un proponente extranjero sin domicilio ni sucursal en Colombia, para efectos de poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia en los términos del Código de Comercio, de acuerdo con lo señalado en los artículos 471 y 474 del citado Código.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 874 del Código de Comercio, en concordancia con el artículo 28 de la Ley 9 de 1991, el artículo 3 del Decreto 1735 del 1993 y la Resolución No. 8 de 2000, modificada por la Resolución 6 de 2006, emanada del Banco de la República, el valor en pesos colombianos del contrato o contratos celebrados en moneda distinta será el de la fecha de su suscripción o firma de acuerdo con la tasa de cambio oficial que indique el Banco de la República.

3.1.3. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL:

En caso de presentar propuesta conjunta, se debe presentar el documento que acredite la conformación del Consorcio o Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

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 presente Pliego de Condiciones.

En el evento en que existan limitaciones estatutarias a la capacidad de su representante para comprometerlas 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 oferta, celebrar y ejecutar el contrato.

En el documento de constitución deberá constar la siguiente información:

A) Los oferentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal, las reglas básicas que regulen las relaciones entre sus integrantes y su responsabilidad.
B) Señalar los términos y porcentaje de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Municipio de Tocancipá.
C) Si se trata de una Unión Temporal deberán indicarse, además, los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la oferta y en la ejecución del Contrato; de lo contrario, EL MUNICIPIO considerará que la oferta fue presentada por un Consorcio.
D) El término de duración de la Unión Temporal o Consorcio deberá ser igual al de la ejecución del contrato y un (1) año más. 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) Designar la persona que para todos los efectos representará el Consorcio o Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades. El representante deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la oferta, suscribir el Contrato y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.

F) La declaración que ninguno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con el Municipio de Tocancipá.

G) La omisión de las firmas del representante o de sus miembros, o la omisión del documento mismo, se entenderán como falta de constitución del consorcio o unión temporal y podrá generar el RECHAZO de la oferta. Adicional a lo anterior, si en el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal se le imponen limitaciones al representante para formular la oferta, y éste las excede, la oferta podrá ser RECHAZADA.

H) 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.

Para la presentación de los documentos que se enuncian como requisitos habilitantes, cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal deberán acompañarlos y/o acreditarlos en forma individual.

Si el contrato se suscribe con un consorcio o una unión temporal, el contratista deberá tramitar y obtener el número de identificación tributaria.

3.1.4. SOCIEDAD CON OBJETO UNICO

Se podrán presentar ofertas en los términos del parágrafo 3 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993, siendo aplicables a las sociedades con objeto único las reglas aplicables a los consorcios.

El proponente bajo esta modalidad deberá garantizar en su objeto la ejecución del contrato y lo que para lograrlo se requiera, como lo es la elaboración y presentación de la oferta, su participación en el proceso de selección y la suscripción del contrato.

Para todos los efectos de la presente selección, incluida la presentación de la propuesta, la ejecución y liquidación del contrato, se entenderá responsabilidad solidaria para todos los socios o accionistas de la sociedad que se conforme, incluidas todas las sanciones que se deriven de la adjudicación y ejecución del contrato.

3.1.5. AUTORIZACIÓN DEL ÓRGANO SOCIAL CORRESPONDIENTE

De conformidad con el certificado de existencia y representación legal, en caso de que las facultades del representante legal estén limitadas por razón de la naturaleza o cuantía del negocio jurídico, el oferente deberá presentar el acta respectiva en la cual se autoriza al representante legal para firmar la propuesta y celebrar el correspondiente contrato en caso de que le sea adjudicado, y para constituir el consorcio o la unión temporal, si a ello hubiere lugar.

3.1.6 PODER

Cuando el proponente actúe a través de un representante o apoderado deberá acreditar mediante documento legalmente expedido por un ente o por autoridad competente, que su representante o apoderado está expresamente facultado como tal para presentar la oferta y/o suscribir el respectivo contrato.

3.1.7. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL OFERENTE O SU REPRESENTANTE LEGAL

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su Cédula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán presentar copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

En caso de personas jurídicas, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal copia de la cédula de ciudadanía del representante legal de cada uno de los integrantes que lo conforman.

3.1.8. CERTIFICADO DE TARJETA MILITAR

De conformidad con el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017, el proponente persona natural de sexo masculino, menores de cincuenta (50) años, deberán tener definida su situación militar para celebrar contratos con el estado, razón por la cual se consultará en la página Web del Comando de Reclutamiento y Control de Reservas del Ejercito Nacional, con el propósito de verificar tal circunstancia.

Por la anterior razón, el proponente deberá **(i)** indicar el documento a través del cual es posible verificar su situación militar; **(ii)** o allegar certificación de situación militar expedida por el distrito militar en el que esté efectuado el trámite.

De no comprobarse que el oferente, persona natural tiene definida su situación militar la oferta será **RECHAZADA**.

3.1.9. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

El oferente persona Natural o Jurídica deberá presentar certificado del Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, el cual debe estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme. La fecha de expedición de dicho certificado no puede ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre. En todo caso el Municipio consultará la información contenida en el documento en tiempo real a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, desde el directorio SECOP II.

El certificado RUP debe contener: (a) los bienes, obras y servicios para los cuales está inscrito el proponente de acuerdo con el Clasificador de bienes y servicios; (b) los requisitos e indicadores a los que se refiere el Decreto 1082 de 2015; (c) la información relativa a contratos, multas, sanciones e inhabilidades; y (d) la información histórica de experiencia que el proponente ha inscrito en el RUP.

Teniendo en cuenta objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el siguiente Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC):

Código	Nombre
48101500	Equipo para cocinar o calentar
48101600	Equipos para preparado de alimentos
50111500	Carne y aves de corral
50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131800	Queso
50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces

50192700	Platos combinado empaquetados
50192600	Acompañamientos preparados
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
93141500	Desarrollo y servicios sociales
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, y mientras el Gobierno Nacional expide el reglamento el oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligado a inscribirse en el RUP, en la actividad especialidad dispuesto en este proceso.

3.1.10. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

En la oferta debe obrar una garantía de seriedad de la misma, expedida a favor de EL MUNICIPIO, por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, o una garantía bancaria, o una fiducia mercantil en garantía, endoso en garantía de títulos valores depósito de dinero en garantía. Dichas garantías deberán constituirse dando aplicación a lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

La garantía de seriedad debe tomarse así:

A) Asegurado / Beneficiario: El **MUNICIPIO DE TOCANCIPA NIT. 899.999.428-8**
B) Cuantía: Diez por ciento **(10%) del PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO**.
C) Vigencia: Vigencia: **Tres (3) meses**, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
D) Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un Consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del Consorcio o Unión Temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes).

EL MUNICIPIO hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta cuando el oferente favorecido con la adjudicación se abstenga de:

i) Suscribir el contrato sin justa causa por parte del oferente seleccionado, en los términos señalados en el presente pliego de condiciones.
ii) Ampliar 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 (3) meses.
iii) Otorgar la garantía de cumplimiento exigida por EL MUNICIPIO para amparar el incumplimiento de la obligación del contrato.

Igualmente se hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta cuando el proponente proceda al retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las ofertas.

Si por cualquier razón no se obtiene la efectividad de la garantía de seriedad de la oferta, EL MUNICIPIO podrá demandar por la vía ejecutiva el valor asegurado, para lo cual prestará mérito suficiente la oferta, ya que queda expresamente claro que la sola presentación de ésta

constituye aceptación plena, por parte del oferente, de todas las previsiones de los pliegos de condiciones y de que se compromete a celebrar el contrato en el evento en que su oferta sea considerada la más favorable.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la oferta de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

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.

3.1.11. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES

De conformidad con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, lo establecido en el artículo 2 de la Resolución Orgánica No. 5677 del 27 de junio de 2005, el concepto jurídico 80112-EE17341 del 22 de marzo de 2006 y la Circular No. 005 de febrero 25 de 2008, expedidos por la Contraloría General de la República, durante el término de verificación de requisitos habilitantes el municipio de Tocancipá, consultará en la página Web de la Contraloría General de la República el Boletín de Responsables Fiscales, con el propósito de verificar que ninguno de los oferentes se encuentre reportado en el mismo.

De comprobarse que el oferente, persona natural o la persona jurídica o el Representante Legal de la persona jurídica, figura en el Boletín de Responsables Fiscales la oferta será **RECHAZADA**.

3.1.12. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El Municipio consultará en la página web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios del oferente persona natural o persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica.

De comprobarse que el oferente, persona natural o la persona jurídica o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta antecedentes disciplinarios la oferta será **RECHAZADA**.

3.1.13. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES

EL MUNICIPIO realizará la consulta en la página web de la Policía Nacional el certificado de antecedentes judiciales de conformidad con lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012 de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, en caso de consorcio o uniones temporales se consultará el certificado de cada uno de sus integrantes y del representante legal.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta antecedentes judiciales la oferta será **RECHAZADA**.

3.1.14. CERTIFICADO DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

La certificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RMNC) del oferente persona natural o persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica, será consultado por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Policía Nacional y el mismo gozará de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el representante legal de la persona jurídica, presenta multas sin cancelar la oferta podrá ser **RECHAZADA**, de conformidad con lo establecido en el artículo 183 del Código Nacional de Policía y Convivencia.

3.1.15. CERTIFICADO DE NO ESTAR INSCRITO EN EL REDAM

Teniendo en cuenta lo establecido el numeral 1 del artículo 6 de la Ley 2097 de 2021 que establece: "El deudor alimentario moroso solo podía contratar con el Estado una vez se ponga a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias. Esta inhabilidad también se predica del deudor alimentario moroso que actúe como representante legal de la persona jurídica que aspira a contratar con el Estado"; el oferente deberá allegar certificación de no encontrarse inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos, descargada de la página web https://redam.gov.co del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el representante legal de la persona jurídica, se encuentra inscrita en el REDAM la oferta podrá ser **RECHAZADA**.

3.1.16. CONSULTA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

Teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 1918 de 2018 y el parágrafo 2 del artículo 2 del Decreto 753 de 2019 el oferente o su representante legal deberá allegar autorización expresa y escrita para que la Entidad proceda a consultar el registro de inhabilidades por delitos contra la libertad, integridad y formación sexuales contra niños, niñas y adolescentes.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el representante legal de la persona jurídica se encuentra inhabilitado, la oferta podrá ser **RECHAZADA**.

3.1.17. CERTIFICACIONES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL Y PAGO DE APORTES PARAFISCALES

El proponente debe acreditar que a la presentación de la propuesta se encuentra al día en el pago de las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (salud, riesgos laborales y pensiones) parafiscales e impuestos a que haya lugar, de conformidad con lo señalado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2.007.

De acuerdo con las estipulaciones contenidas en el artículo 7 inciso 6 de la Ley 1562 de 2012, no podrán presentarse a procesos de contratación estatal las personas se hallen en mora en el pago de los aportes a las ARL.

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 a la fecha de la presentación de la propuesta, el oferente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y fotocopia de la planilla de pago unificada donde consten los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal, la cual en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta. Así mismo, deberá presentar copia de las planillas de pago de los últimos seis (6) meses de los aportes los sistemas de seguridad social y aportes parafiscales. Para efectos de la certificación se podrá utilizar el **Formulario No. 2**.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia.

Si se trata de un consorcio o unión temporal, se deberá allegar la certificación de cumplimiento antes mencionada para cada uno de los miembros.

El oferente persona natural acreditará el requisito con la correspondiente declaración juramentada acompañada de las planillas pagadas de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

3.1.18. FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA

El Oferente deberá diligenciar y anexar el Formato Único de Hoja de Vida de persona natural o jurídica del Departamento Administrativo de la Función Pública, según corresponda, el cual podrá obtener en la dirección: www.dafp.gov.co, Publicaciones, Formatos. En caso de consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes deberá presentar el citado documento.

3.1.19. DECLARACIÓN SOBRE NO EXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTOS DE INTERESES, ASÍ COMO NO ESTAR EN LISTA RESTRICTIVA LAVADO DE ACTIVOS Y SANCIONES

El proponente deberá manifestar no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal establecidas en la Constitución Política de Colombia, en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes sobre la materia y que tampoco se halla en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con el Estado, ni posee conflictos de intereses., en especial, que no aparece reportado en el Boletín de Deudores Morosos de las Entidades Estatales, según lo dispuesto en el parágrafo 3 de la Ley 716 de 2001.

De igual forma, deberá manifestar que no se encuentra relacionado en ninguna lista restrictiva de lavado de activos de ningún país, como las denominadas Listas OFAC, Lista Clinton o en listas nacionales o internacionales de organismos policiales, judiciales o de inteligencia por posibles vínculos con organizaciones delictivas; ni ha sido objeto de sanciones en contratos en los cuales ostentado la calidad de contratista.

Esta manifestación debe hacerse expresamente por el oferente o su representante legal, para el efecto se deberá diligenciar el **Formulario No. 3**.

3.1.20. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones de la presente convocatoria y el contrato que se derive de la misma, el proponente obrara con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las leyes consagran, para lo cual anexará compromiso anticorrupción firmado por el oferente o el Representante Legal de la sociedad, consorcio o unión temporal proponente o el apoderado constituido, para el efecto se deberá diligenciar el **Formulario No. 4**.

3.1.21. FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

Los oferentes deberán aportar el registro único tributario expedido por la DIAN, en el caso de consorcios o uniones temporales se deberá aportar el RUT de cada uno de sus integrantes, el registro único tributario del consorcio o unión temporal se deberá tramitar una vez se adjudique el contrato.

3.1.22. ACREDITACION DE LA CONDICIÓN DE MIPYME

Los oferentes podrán acreditar con la oferta su condición a MiPymes de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 957 de 2019 y el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 de la siguiente manera:

A) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público (en el que señale la clase de MiPyme que se trata y señale los ingresos por actividades ordinarias anuales de la respectiva empresa, considerando el sector económico de que se trate), adjuntando copia del registro mercantil. Para ello se podrá también diligenciar el Formato H Acreditación de MiPyme.

B) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal (en el que señale la clase de MiPyme que se trata y señale los ingresos por actividades ordinarias anuales de la respectiva empresa, considerando el sector económico de que se trate), 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 ello se podrá también diligenciar el Formato H - Acreditación de MiPyme.

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

Para el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los integrantes que ostente las condiciones anteriores, debe acreditarla.

Este requisito solo se verificará en caso de acreditar su experiencia habilitante mediante el criterio diferencial establecido para este tipo de empresas en el presente documento o de presentarse empate en la presente convocatoria.

3.2. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO FINANCIERO Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La verificación financiera será realizada por la Secretaría de Hacienda, no tiene ponderación alguna y se trata de un análisis que debe realizar el Municipio de Tocancipá para determinar si una oferta se ajusta a los requerimientos mínimos para participar en el proceso, establecidos por ley en el pliego de condiciones, con el fin de determinar si el oferente tiene la capacidad financiera para contratar. En consecuencia, el resultado de la verificación financiera será **CUMPLE** o **NO CUMPLE**.

Con el fin de generar mayor pluralidad de oferentes y dando cumplimiento a los preceptos establecidos por el Gobierno Nacional para la reactivación económica, la **SECRETARIA DE HACIENDA** determinó los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional mediante memorando SH-010-2025 de fecha 16 de enero de 2025, para tener en cuenta dentro del proceso así:

CAPACIDAD FINANCIERA			
No.	**INDICADOR**	**FORMULA**	**CRITERIO**
1	**Índice de Liquidez**	RL = Activo Corriente / Pasivo Corriente	**≥ 2.6**
2	**Nivel de Endeudamiento**	NE = Pasivo Total / Activo Total	**≤ 0.55**

3	**Razón de Cobertura de Intereses**	RCI = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	**≥ 6.0 o indeterminado**

Índice de Liquidez

El índice de liquidez se calificará de la siguiente manera:

RL= AC/PC ≥ 2.6

Donde:
RL = índice de Liquidez
AC = Activo corriente
PC = Pasivo corriente
%p = Porcentaje de participación del miembro
M = Miembro
Si RL es mayor o igual a 2.6 CUMPLE
Si RL es menor a 2.6 NO CUMPLE
Si el valor es indeterminado por tener pasivo corriente en cero (0) CUMPLE

En caso de uniones temporales o consorcios los Indicadores se calcularán con base en la sumatoria de las clasificaciones de Pasivo Corriente y Activo Corriente de acuerdo con su participación y se calculará mediante la siguiente fórmula:

RL= (AC M * %p) + (AC M * %p) + (AC nM * %p) / (PC M * %p) + (PC M * %p) + (PC nM * %P) = ≥ 2.6

Nivel de Endeudamiento

El nivel de endeudamiento se verificará de la siguiente manera:

NE = PT / AT ≤ 0.55
Donde:
NE = Nivel de endeudamiento
AT = Activo total
PT = Pasivo total
%p = Porcentaje de participación del miembro
M = Miembro
Cuando NE mayor al 0.55 NO CUMPLE
Cuando NE es menor o igual al 0.55 CUMPLE
Si el valor es indeterminado por tener Activo Total en cero (0) NO CUMPLE

En caso de uniones temporales o consorcios los indicadores se calcularán con base en la sumatoria de las clasificaciones de pasivo total y activo total de acuerdo con su participación y se calcula mediante la siguiente formula:

NE= (PT M * %p) + (PT M* %p) + (PT nM *%p) / (AT M *%p) + (AT M * %p) + (AT nM * %p) x 100 = ≤ 0.55

Razón de Cobertura de Intereses

La Razón de Cobertura de intereses se verificará de la siguiente manera:

RCI = UO / GI ≥ 6.0
Donde:

RCI = Razón de cobertura de interés
UO = Utilidad Operacional
GI = Gastos de Intereses
%p = Porcentaje de participación del miembro
M = Miembro
Si RCI es mayor o igual a 6.0 CUMPLE
Si RCI es menor a 6.0 NO CUMPLE
Sí el valor RCI es indeterminado por tener GI en cero (0) CUMPLE

En caso de uniones temporales o consorcios los indicadores se calcularán con base en la sumatoria de las clasificaciones de UO y GI de acuerdo a su participación y se calculara mediante la siguiente formula:

RCI = (UO M * %p) + (UO M * %p) + (UO n M * %p) / (GI M * %p) + (GI M * %p) + (GI nM * %p) = ≥ 6.0

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL			
No.	**INDICADOR**	**FORMULA**	**CRITERIO**
1	**Rentabilidad del Patrimonio**	RP = Utilidad Operacional / Patrimonio	**≥ 0.26**
2	**Rentabilidad del Activo**	RA = Utilidad Operacional / Activo Total	**≥ 0.14**

Rentabilidad Del Patrimonio.

La Rentabilidad del Patrimonio se verificará de la siguiente manera:

RP = UO/ P ≥ 0.26
Donde:
RP = Rentabilidad del patrimonio
UO = utilidad operacional
P = Patrimonio
%p = Porcentaje de participación del miembro
M = Miembro
Si RP es mayor o igual a 0.26 CUMPLE
Si RP es menor a 0.26 NO CUMPLE
Si el valor es indeterminado por tener Patrimonio en cero (0) NO CUMPLE

En caso de uniones temporales o consorcios, los indicadores se calcularán con base en la sumatoria de las clasificaciones de Utilidad Operacional (UO) y Patrimonio (PT) de acuerdo con su participación y se calculará mediante la siguiente fórmula:

RP= (UO M * %p) + (UO M * %p) + (UO nM *%p) / (P M* %p) + (P M * %p) + (P nM *%p) x 100 = ≥ 0.26

Rentabilidad Del Activo

La Rentabilidad del Activo se verificará de la siguiente manera:

RA = UO/AT ≥ 0.14

Donde:

RA = Rentabilidad del Activo
UO = Utilidad Operacional
AT = Activo Total
%p = Porcentaje de participación del miembro
M = Miembro
Si RA es mayor o igual a 0.14 CUMPLE
Si RA es menor a 0.14 NO CUMPLE
Si el valor es indeterminado por tener Activo Total en cero (0) NO CUMPLE

En caso de uniones temporales o consorcios, los Indicadores se calcularán con base en la sumatoria de las clasificaciones de Utilidad Operacional (UO) y Activo Total (AT) de acuerdo con su participación y se calculará mediante la siguiente fórmula:

RA = (UO M * %p) + (UO M * %p) + (UO nM *%p) / (AT M * %p) + (AT M * %p) + (AT nM * %p) x 100 = $\geq$ 0.14

Documentos Financieros Proponente Extranjero sin Domicilio o Sucursal en Colombia: Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, 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:

(i) Balance General
(ii) Estado de Resultados

Los proveedores extranjeros deben presentar los estados financieros del año inmediatamente anterior, debidamente auditados, que deben contener los elementos para hacer la conversión de los estados financieros que fueron expedidos en moneda extranjera. Cuando, de acuerdo con las normas aplicables, los proveedores extranjeros "aprueben sus estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre en un fecha posterior al quinto día hábil del mes de abril, pueden presentar sus estados financieros a 31 de diciembre de 2024 suscritos por el representante legal junto con un pre informe de auditoría en el cual el auditor o el revisor fiscal certifique que: (a) la información financiera presentada a la Entidad Estatal es la entregada al auditor o revisor fiscal para cumplir su función de auditoría; y (b) el proponente en forma regular y para ejercicios contables anteriores ha adoptado normas y principios de contabilidad generalmente aceptados para preparar su información y estados financieros. (…). Esta información debe ser actualizada llegada la fecha máxima de actualización de acuerdo con la legislación del país de origen"[4].

La información sobre apostilla o legalización de documentos públicos, presunción de autenticidad de los documentos privados otorgados en el exterior, valor probatorio de las copias, y de documentos en idioma extranjero está explicada en detalle en el numeral 10.1 de la Circular Externa Única expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente.

Los oferentes deberán cumplir con las exigencias de orden financiero indicados, para lo cual, el Municipio tomará las cifras de los estados financieros certificados en el RUP para el cálculo de los índices financieros y de capacidad organizacional presentado por los proponentes de con formidad con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 1150 del 2007, en concordancia con preceptuado en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015. La información financiera debe estar actualizada y en firme al interior del Registro Único de Proponentes con corte a 31 de diciembre de 2025 o 2024 siempre que la renovación del 2025 se haya realizado dentro de los

4 Artículo 2.2.1.1.1.6.4 del Decreto 1082 de 2015.

términos de ley. El RUP a verificar deberá ser expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha fijada para el cierre del presente proceso de selección.

En todo caso la información objeto de verificación en el RUP deberá estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme.

3.3. REQUISITOS HABILITANTES DE TIPO TÉCNICO

Para efectos de considerar hábil la propuesta en este factor, el proponente deberá describir los bienes y servicios ofrecidos, los cuales deben cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 2.2. de las Condiciones Complementarias del Pliego de Condiciones, allegando la documentación en él solicitada.

La verificación de los requisitos habilitantes de tipo técnico será realizada por la Secretaría de la Familia e Integración Social determinando como **CUMPLE** o **NO CUMPLE**, a través de la revisión de los documentos relacionados en este numeral los cuales deberá allegar con su oferta.

3.3.1. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS TÉCNICOS

El proponente deberá presentar ***carta de compromiso de libre diseño***, suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento según su corresponsabilidad, con los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas de operación de la estrategia de alimentación de los programas sociales, atendiendo la normatividad vigente en la materia y que forma parte del presente proceso, así como con los documentos habilitantes del proponente presentados para el presente proceso. ***Deberá acreditar que todos los establecimientos fabricantes de alimentos que formen parte de su oferta estén inscritos ante el Invima; Deberá acreditar que los vehículos transportadores de alimentos, los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos que formen parte de su oferta estén inscritos ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, incluyendo los soportes que den cuenta de ello.*** En caso de que en alguno de los términos establecidos anteriormente sean calificados como **NO CUMPLE** se determinará la propuesta como **NO HÁBIL**.

3.3.2. EQUIPO DE TRABAJO MÍNIMO REQUERIDO:

El Proponente deberá garantizar durante toda la ejecución, el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato de acuerdo con los perfiles señalados. Los requisitos y/o documentos exigidos en cada uno de los perfiles del personal Profesional, Técnico, y Operativo mínimo requerido para la ejecución del contrato, se deberán acreditar junto con la propuesta inicial al momento del cierre del proceso.

CARGO	**(01) COORDINADOR GENERAL**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Microbiólogo Industrial y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración Pública, y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial, y/o Administración financiera, con ttítulo de posgrado en áreas relacionadas con el servicio requerido en la industria de alimentos como sistemas de calidad e inocuidad en alimentos; seguridad y calidad alimentaria; protección de alimentos; seguridad alimentaria y nutricional; ciencia y tecnología de alimentos; ingeniería de alimentos; ingeniería de

	procesos en alimentos; innovación alimentaria y nutrición; gestión de calidad de alimentos; dirección de producción y operaciones, o áreas afines". **PARAGRAFO**. En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias. Para acreditar tal calidad, el proponente deberá aportar los siguientes documentos: ✓ Copia de la cédula de ciudadanía. ✓ Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. ✓ Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional, contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (02) años actividades de coordinación, y/o liderazgo, y/o dirección o actividades con alcance similar, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos. **NOTA: Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar.**
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	✓ Realizar la Coordinación General de la estrategia de alimentación para los programas sociales en el Municipio de Tocancipá. ✓ Realizar la gestión y planeación de las capacitaciones a las manipuladoras de alimentos, personal de apoyo de los programas sociales, padres de familia y beneficiarios de dichos programas. ✓ Realizar la verificación y seguimiento al cumplimiento del ciclo de menús, cantidad y calidad de entrega de estos en las diferentes sedes en las cuales operan los programas sociales en coordinación con el personal mínimo requerido en el presente proceso. ✓ Servir de enlace con la entidad contratante y la Supervisión del contrato, para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. ✓ Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección, seguimiento y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos de cada Programa. ✓ Asistir a las reuniones que sean requeridas por parte de la Supervisión del contrato.

CARGO	**(01) COORDINADOR OPERATIVO**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Microbiólogo Industrial y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración Pública, y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial y/o Administración financiera, con título de posgrado en áreas relacionadas con el servicio requerido en la industria de alimentos como sistemas de calidad e inocuidad en alimentos; seguridad y calidad alimentaria; protección de alimentos; seguridad alimentaria y nutricional; ciencia y tecnología de alimentos; ingeniería de alimentos; ingeniería de procesos en alimentos; innovación alimentaria y nutrición; gestión de calidad de alimentos; dirección de producción y operaciones, o áreas afines. **PARAGRAFO.** En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias.

	Para acreditar tal calidad, el proponente deberá aportar los siguientes documentos: ✓ Copia de la cédula de ciudadanía. ✓ Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. ✓ Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional, contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (02) años en actividades de coordinación, y/o liderazgo, y/o dirección temas relacionados con logística en la entrega de alimentos y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos. **NOTA: Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar**
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	✓ Realizar la Coordinación del esquema de operación para la ejecución de la estrategia de alimentación para los programas sociales en el Municipio de Tocancipá. ✓ Servir de enlace entre la coordinación general y el equipo de trabajo conformado para la ejecución del contrato, incluyendo logística, proveedores, transporte, entre otros. ✓ Seguimiento a las actividades relacionadas con el alistamiento, preparación, suministro, empaque, transporte, descargue y demás etapas del proceso de entrega y operación de la estrategia para cada programa social, durante la ejecución del contrato. ✓ Realizar el seguimiento y evaluación de las condiciones sanitarias de la planta de ensamble de alimentos en las diferentes sedes donde se efectúe la operación de las actividades contractuales. ✓ Atender las solicitudes de reposición, cambio o novedades que se presenten durante la operación del programa, de conformidad con las instrucciones de la Supervisión del contrato.

CARGO	**(01) SUPERVISOR OPERATIVO**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial y/o Gastronomía o áreas afines. **PARAGRAFO**. En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias Para acredita tal condición, el proponente deberá acreditar los siguientes documentos: ✓ Copia de la cedula de ciudadanía. ✓ Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. ✓ Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional, contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (2) años, en actividades relacionadas con la supervisión en cocina, operación en cocina, estandarización de preparaciones, capacitaciones y/o procesos de formación sobre preparación

	de alimentos, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos. **NOTA: Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar**
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	✓ Supervisar el desarrollo de las actividades en la cocina. ✓ Estandarización de las preparaciones de alimentos. ✓ Construcción de guía de preparación de alimentos. ✓ Capacitar en estandarización de recetas y técnicas de preparación de alimentos a los manipuladores de alimentos. ✓ Supervisión y seguimiento al cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. ✓ Seguimiento y verificación al cumplimiento de los formatos de control requeridos en el plan de saneamiento básico.

CARGO	**(01) SUPERVISOR OPERATIVO**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial y/o Gastronomía o áreas afines. **PARAGRAFO.** En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias. Para acredita tal condición, el proponente deberá acreditar los siguientes documentos: ✓ Copia de la cédula de ciudadanía. ✓ Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. ✓ Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia, contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (2) años, en actividades relacionadas con la supervisión de la operación de programas de alimentación, operación en cocina, seguimiento a la ejecución de programas de alimentación, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante laborales o contractuales y/o contratos. **NOTA: Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar**
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	✓ Apoyo en la supervisión de las diferentes sedes donde operan los programas sociales. ✓ Supervisión y seguimiento al cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. ✓ Seguimiento y verificación al cumplimiento de los formatos de control requeridos en el plan de saneamiento básico.

CARGO	**(01) NUTRICIONISTA DIETISTA**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en nutrición o dietética, con título de posgrado en áreas relacionadas con el servicio requerido en la industria de alimentos como sistemas de calidad e inocuidad en alimentos; seguridad y calidad alimentaria; protección de alimentos; seguridad alimentaria y nutricional; ciencia y tecnología de alimentos; ingeniería

	de alimentos; ingeniería de procesos en alimentos; innovación alimentaria y nutrición; gestión de calidad de alimentos; dirección de producción y operaciones, o áreas afines. Para acreditar tal condición se requiere aportar los siguientes documentos: ✓ Copia de la cédula de ciudadanía. ✓ Tarjeta y/o matrícula profesional. Deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias. ✓ Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 100% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional, contada a partir de la expedición del ReTHUS.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (2) años en actividades relacionadas con asesoría, apoyo, acompañamiento, liderazgo en materia de nutrición y alimentación, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos.
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	✓ Diseñar y/o actualizar los ciclos de menú, listas de intercambio. ✓ Apoyar la elaboración de los informes, reportes y muestras que se requieran en la ejecución del contrato. ✓ Apoyar a los supervisores operativos del programa. **NOTA:** Deberá suscribir el aval de los menús que presente el contratista para aprobación del Municipio de Tocancipá. El nutricionista-dietista debe indicar su nombre en el anexo adjuntando copia de su documento de identidad y de su matrícula profesional.

CARGO	**(36) MANIPULADORES(AS) DE ALIMENTOS****
DOCUMENTOS	Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal, donde se compromete a garantizar el personal requerido y el cumplimiento de las condiciones establecidas en el proceso. **Para el inicio de la ejecución del contrato de deberá presentar: ✓ Copia de la cédula de ciudadanía. ✓ Hoja de vida. ✓ Carta de compromiso suscrita por la totalidad del personal puesto a disposición para la ejecución del contrato donde se garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 100% en la ejecución del contrato. ✓ Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; no mayor a un año con relación a la fecha de inicio del contrato en caso de resultar adjudicatario del proceso. ✓ Curso de higiene y/o manipulación de alimentos, o formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y/o prácticas higiénicas en manipulación de alimentos vigente. ** Estos documentos deberán aportarse durante la fase de alistamiento, (etapa contemplada entre la suscripción del contrato y suscripción del acta de inicio).
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	Ver en apartado de las condiciones y requerimientos técnicos del objeto a contratar: apartado MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

Nota 1: El Proponente u Oferente deberá validar para su propuesta que ninguno de los integrantes del equipo o personal mínimo requerido previamente señalado, presente antecedentes judiciales, fiscales o disciplinarios y que NO haya tenido medidas correctivas de ninguna clase, tampoco inhabilidad de condena por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, para este último se deberá allegar autorización de consulta por la persona propuesta. La Entidad estatal realizará la verificación del cumplimiento de este requisito.

Respecto de la(o)s manipuladora(e)s de alimentos la documentación requerida deberá aportarse durante la fase de alistamiento.

Nota 2: De manera general y para todos los efectos, el proponente deberá allegar la hoja de vida con los soportes requeridos según corresponda. Para la acreditación de la experiencia, y con el fin de dar mayor claridad para la Entidad convocante, se deberá anexar Certificación otorgada por el contratante o copia del acta de liquidación o Terminación, siempre y cuando contengan la siguiente información:

Entidad Contratante
Número del contrato (si aplica)
Fecha de suscripción y/o inicio del Contrato
Objeto del contrato
Valor del contrato
Fecha de terminación
[La certificación debe incluir los datos de contacto de la entidad contratante y/o de la persona que firma o acredita la experiencia para verificación del Municipio].

El Proponente adicionalmente tendrá en cuenta lo siguiente:

- ***Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.***

Para la ejecución del objeto del presente proceso de selección y en cumplimiento de las obligaciones del contrato, el Proponente deberá acreditar mediante ***carta de compromiso de libre diseño***, suscrita por el Representante Legal, que dará cumplimiento según su corresponsabilidad, con la vinculación o participación de un porcentaje de personal (cualquiera de los perfiles o roles definidos previamente), el cual será del 5% del personal mínimo requerido (equivalente a mínimo dos (02) personas), perteneciente a alguno o algunos de los siguientes grupos poblacionales: población en pobreza extrema, madres cabeza de familia, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional (víctimas del conflicto armado interno, mujeres cabeza de familia, adultos mayores, personas en condición de discapacidad, así como población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas).

El Proponente u Oferente deberá validar en su oferta que ninguno de los integrantes del equipo o personal mínimo requerido previamente señalado, presente antecedentes judiciales, fiscales o disciplinarios o haya tenido medidas correctivas de ninguna clase, tampoco inhabilidad de condena por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.

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

El proponente deberá acreditar que cuenta con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y que se encuentra implementado de acuerdo con lo establecido en la

Resolución 312 de 2019 del Ministerio de Trabajo y demás normas complementarias vigentes en la materia, presentando la certificación expedida por la Administradora de Riesgos Laborales -ARL- que tenga el proponente, la cual deberá evidenciar un porcentaje de cumplimiento mayor o superior al 85%.

3.3.4. CICLO DE MENÚS

El proponente deberá presentar ***carta de compromiso de libre diseño,*** suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento a los ciclos de menús propuestos, por cada uno de los grupos de edad conforme a lo establecido en la Resolución 3803 de 2016, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, teniendo en cuenta el análisis diario de aporte nutricional, el tamaño de la porción, la variedad y frecuencia en la oferta semanal de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimenticias de la región, lo anterior en cumplimiento de las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.

3.3.5. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO MINUTA PATRÓN

El proponente deberá presentar ***carta de compromiso de libre diseño***, suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento a las minutas y especificaciones técnicas del pliego de condiciones, de acuerdo con los lineamientos técnicos definidos y la normativa vigente en la materia.

3.3.6. BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE

El proponente deberá presentar junto con su propuesta ***carta de presentación de libre diseño*** de la bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, ubicación, dirección del inmueble. Así mismo, junto con la carta de presentación deberá anexar los siguientes documentos, según aplique:

- *Como propietario*: Certificado de libertad y tradición a nombre del proponente (con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario al cierre del proceso).
- *Como arrendatario:* Contrato o promesa de arrendamiento de la bodega que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato.

Contrato de arrendamiento comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing, que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato.

- **Planos de planta o bodega ofertada, registro fotográfico claro y legible que incluya registro de los insumos, equipos y utensilios, certificado y/o soporte legal de profesional y/o autoridad competente que valide que se cuenta con el área de metros cuadrados en seco y metros cuadrados en frío**, distancia de la Alcaldía de Tocancipá, así:

  Tamaño requerido: 600 mts2, distribuidos así:
  Área en Seco: 500 mts2
  Área en frío: 100 mts2

  Áreas: 1. Área de recibo. 2. Área de almacenamiento. 3. Área de alistamiento de materia prima. 4. Área de refrigeración para Lácteos y carnes. 5. Área de congelación. 6. Área de despacho. 7. Área para oficinas.

  Insumos, equipos y utensilios mínimos para llevar a cabo adecuadamente los procesos: balanza, grameras, termómetro, carretilla trasportadora, canastillas y estibas.

Ubicación: En el municipio de Tocancipá o municipios cercanos (distancia máxima al Palacio municipal de Tocancipá será de 50 km), la cual se verificará por la entidad a través de Google Maps.

Concepto higiénico sanitario favorable vigente (última acta de inspección sanitaria emitida por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble), junto con soporte de inscripción ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria.

PARAGRAFO. En caso de presentar oferta plural, la propiedad, el arrendamiento o el leasing deberá estar por lo menos a nombre de uno (01) de los integrantes del consorcio o unión temporal.

La Entidad se reserva la facultad para realizar visita técnica durante la verificación de las propuestas a la planta de operación ofrecida por el proponente, teniendo en cuenta la carta de presentación de bodega incluida en la propuesta, para ello se tomarán los datos que se encuentran en esta, en caso de que el oferente solicite realizar dicha visita en una dirección diferente a la presentada en los documentos se procederá con suspensión de dicha visita y se determinará proponente **NO HABILITADO**, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la Entidad y en caso de que no se cumplan con las características técnicas solicitadas en el presente documento se procederá a calificar al proponente como **NO HABILITADO**.

3.3.7. SUMINISTRO DE PRODUCTOS CARNICOS

El proponente debe aportar **carta de compromiso libre de diseño**, suscrita por el representante legal, en el cual se indique y detalle que los proveedores que surtirán los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, cuentan con concepto higiénico sanitario favorable vigente y deberá aportar soporte de la última visita y acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente, junto con soporte de inscripción ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o la autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad complementaria vigente sobre la materia.

3.3.8. VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El proponente deberá presentar en su propuesta **carta de compromiso de libre diseño** suscrita por el Representante legal en la cual se compromete a tener a su disposición para la ejecución del objeto contractual, dos (02) vehículos automotores tipo camión-furgón (de acuerdo con la programación de entregas y actividades y los lineamientos de la Supervisión del contrato para efectos de organizar la logística y distribución), modelo 2020 en adelante, con termo King, refrigerado o frigorífico de una capacidad de mínimo 1,5 Toneladas, y deberá anexar su respectivo concepto sanitario favorable vigente junto con soporte de inscripción ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria.

Para acredita tal condición técnica, deberá aportar los siguientes documentos:

- ✓ Copia de la Tarjeta de propiedad (en caso de ser propietario)
- ✓ El certificado de revisión técnico-mecánica y de gases vigente,
- ✓ Copia del SOAT vigente, de cada uno de los vehículos; si los vehículos no son de propiedad del oferente,

- ✓ En caso de no ser propietario deberá allegar el contrato de alquiler de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y copia de la tarjeta de propiedad del propietario.

En caso de presentar oferta plural, la propiedad o el alquiler deberá estar por lo menos a nombre de uno (01) de los integrantes del consorcio o unión temporal.

3.3.9. PLAN DE ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN

El proponente deberá presentar **carta de compromiso de libre diseño** suscrita por el Representante legal, en la cual se compromete a que, en caso de ser adjudicatario, dentro de los cinco (5) días posteriores al perfeccionamiento del contrato presentará los manuales, planes y programas que hacen parte de la planeación adecuada del servicio de manera que estén disponibles para revisión o consulta en los puntos de atención de los programas sociales y en sus instalaciones.

3.3.10. COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS

El proponente deberá presentar **carta de compromiso de libre diseño** suscrita por el Representante legal en la cual se compromete a cumplir con los lineamientos y la normatividad vigente en relación con las Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios y/o productores agropecuarios locales, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1071 de 2015, la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, en el sentido de garantizar la adquisición local de alimentos comprados 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 treinta por ciento (30%) del valor total del presupuesto destinado para la compra de productos agrícolas, agropecuarios y/o relacionados.

El proponente deberá aportar promesa de contrato de proveeduría con el lleno de los requisitos exigidos en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 1071 de 2015, modificado por el Decreto 248 de 2021.

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Los productores y organizaciones locales que acredite el Proponente se debe(n) encontrar en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Agencia de Comercialización e Innovación para el Desarrollo de Cundinamarca de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Cundinamarca (ver documento anexo), y/o en el registro que corresponda al departamento respectivo, anexando soporte de información oficial expedida por la autoridad competente en la materia.

3.4. REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA DEL OFERENTE

La verificación de los requisitos habilitantes de experiencia será realizada por la Secretaría de la Familia e Integración Social determinando como **CUMPLE** o **NO CUMPLE**, a través de la revisión de los documentos relacionados en el presente numeral.

El proponente deberá acreditar la siguiente experiencia, información que deberá estar contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), el cual debe estar vigente, con el trámite

de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso de selección. En todo caso el Municipio consultará la información contenida en el documento en tiempo real a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co desde el directorio SECOP.

Los proponentes deberán acreditar la experiencia en el RUP con máximo dos (02) contratos celebrados con entidad pública y/o privada, en estado ejecutado, cuyo objeto esté relacionado con el "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A DIFERENTES PROGRAMAS SOCIALES TALES COMO: ATENCIÓN DE ADULTOS MAYORES Y/O POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD Y/O HOGARES COMUNITARIOS**", cuya sumatoria de los valores sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. Estos valores serán expresados en salarios mínimos del año de terminación del contrato y son cotejados con el porcentaje aquí señalado y deberán estar registrados en el RUP según el Sistema de Codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios y deberán incluir nueve (9) códigos UNSPSC en conjunto hasta tercer nivel que se mencionan a continuación:

Código	Nombre
48101600	Equipos para preparado de alimentos
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
93141500	Desarrollo y servicios sociales
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.

EXPERIENCIA DIFERENCIAL PARA MIPYME: Los proponentes MIPYME domiciliados en Colombia, deberán acreditar experiencia específica relacionada con el objeto del presente proceso de selección con hasta cuatro (04) contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto esté relacionado con el "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A DIFERENTES PROGRAMAS SOCIALES TALES COMO: ATENCIÓN DE ADULTOS MAYORES Y/O POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD Y/O HOGARES COMUNITARIOS**" y cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMMLV. Estos contratos deben estar relacionados en el Registro Único de Proponente (RUP) en los nueve (9) códigos UNSPSC ya mencionados, los cuales se verificarán de manera conjunta entre los contratos reportados.

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

Nota 1: La Acreditación de la condición de MiPymes se verificará con la documentación contenida en el numeral 3.1.22 del presente documento de condiciones complementarias del Pliego de Condiciones.

Nota 2: Se aclara que el factor diferencial para las MiPymes es el número de contratos, los demás requerimientos respecto a la experiencia serán de cumplimiento para el proponente.

EXPERIENCIA DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES: Los proponentes que estén catalogados o definidos como EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES domiciliadas en Colombia, deberán acreditar experiencia específica relacionada con el objeto del presente proceso de selección con hasta cinco (05) contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto esté relacionado con el "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A DIFERENTES PROGRAMAS**

SOCIALES TALES COMO: ATENCIÓN DE ADULTOS MAYORES Y/O POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD Y/O HOGARES COMUNITARIOS" y que la suma de sus valores sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMMLV. Estos contratos deben estar relacionados en el Registro Único de Proponente (RUP en los nueve (9) códigos UNSPSC ya mencionados, los cuales se verificarán de manera conjunta entre los contratos reportados.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales 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.

Nota 1: La Acreditación de la condición de emprendimientos y empresas de mujeres se verificará con la documentación contenida en el numeral 4.3.8 del presente documento de condiciones complementarias del Pliego de Condiciones.

Nota 2: Se aclara que el factor diferencial para emprendimientos y empresas de mujeres es el número de contratos, los demás requerimientos respecto a la experiencia serán de cumplimiento para el proponente.

Para la acreditación de la experiencia, y con el fin de dar mayor claridad al Municipio, **se deberá anexar Certificación otorgada por el contratante y/o copia del acta de liquidación y/o Terminación, siempre y cuando contengan la siguiente información:**

Entidad Contratante
Número del contrato (solo si aplica)
Fecha de suscripción y/o inicio del Contrato
Objeto del contrato
Valor del contrato
Fecha de terminación

[La certificación debe incluir los datos de contacto de la entidad contratante y/o de la persona que firma o acredita la experiencia para verificación del Municipio de ser considerado el caso].

Nota: En el caso de los consorcios o uniones temporales, los integrantes en forma individual o en conjunto deben acreditar la inscripción en el grupo, segmento, familia y clase descrito anteriormente, y cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMMLV. Este requisito se acreditará con la información consignada en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio, el cual debe estar vigente. El proponente deberá detallar el número de consecutivo en el RUP, de los contratos con los cuales acredite este requisito.

Para verificar la experiencia, el proponente deberá diligenciar el **Formulario No. 5**, señalando los números consecutivos de reporte en el RUP que desea sean tenidos en cuenta para participar en el presente proceso. **Igualmente, el Proponente deberá acreditar dicha** información mediante las correspondientes certificaciones otorgadas por el contratante y/o copias **de actas de liquidación y/o copia de los respectivos contratos con el fin de verificar el objeto, valor y alcance.**

CAPITULO 4

CIERRE DEL PROCESO, VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES, EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS, TRASLADO, CRITERIOS DE DESEMPATE Y ADJUDICACION

4.1. CIERRE DEL PLAZO DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas recibidas hasta la fecha y hora del cierre del plazo del presente Proceso de Selección, establecido en el CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN, serán aperturadas a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

A partir de la fecha y hora de cierre de la presente convocatoria los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus propuestas.

Luego de abrir los sobres que contienen las ofertas, se publicará el listado de oferentes que genera automáticamente la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

Los proponentes podrán consultar las ofertas durante el término de traslado del informe de evaluación, una vez el Comité Evaluador haya realizado la verificación correspondiente de las propuestas presentadas, es decir, las propuestas serán públicas una vez se dé inicio al término de traslado del informe de evaluación.

4.2. FACTORES DE VERIFICACIÓN

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, el Comité Evaluador y/o Asesor procederá a verificar la capacidad jurídica, condiciones de experiencia, técnicas y capacidad financiera y organizacional de los documentos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de estos requisitos, de conformidad con lo establecido en el presente pliego de condiciones.

Son factores de verificación que debe cumplir la propuesta:

FACTORES	CUMPLIMIENTO
VERIFICACIÓN JURÍDICA	HÁBIL O NO HÁBIL
VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA	HÁBIL O NO HÁBIL
VERIFICACIÓN TÉCNICA	HÁBIL O NO HÁBIL
VERIFICACIÓN FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL	HÁBIL O NO HÁBIL

EL MUNICIPIO comprobará la exactitud de la información consignada en cada propuesta y podrá solicitar en cualquier momento las aclaraciones que considere pertinentes, dichas aclaraciones y demás solicitudes que para efecto de la verificación realice la Entidad, deberán ser resueltas por el oferente hasta vencimiento del término de traslado del informe de evaluación.

La verificación de la información contenida en los documentos aportados con la propuesta se realizará en relación con los requisitos exigidos en el pliego, en consecuencia, es necesario e indispensable consignar y adjuntar toda la información detallada que permita su análisis.

En la propuesta, si existe discrepancia entre la información, tenor literal, cifras, ofrecimientos y la documentación aportada, EL MUNICIPIO se abstendrá de realizar cualquier tipo de interpretación, razón por la cual se calificará como **NO HÁBIL**.

4.2.1. VERIFICACIÓN CAPACIDAD JURÍDICA

El informe jurídico no tiene ponderación alguna, se trata del estudio y verificación que debe realizar EL MUNICIPIO a través de la Oficina Jurídica y de Contratación, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos de la ley, el pliego de condiciones y sus condiciones complementarias, estableciéndola **HÁBIL** o **NO HÁBIL**.

4.2.2. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE EXPERIENCIA

El informe de experiencia no tiene ponderación alguna, se trata del estudio y verificación que debe realizar EL MUNICIPIO a través de la Secretaría de la Familia e Integración Social, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos del pliego de condiciones y sus condiciones complementarias, estableciéndola **HÁBIL** o **NO HÁBIL**.

4.2.3. VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS

El informe técnico no tiene ponderación alguna, se trata del estudio y verificación que debe realizar EL MUNICIPIO a través de la Secretaría de la Familia e Integración Social, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos del pliego de condiciones y sus condiciones complementarias, estableciéndola **HÁBIL** o **NO HÁBIL**.

4.2.4. VERIFICACIÓN CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

El informe financiero no tiene ponderación alguna, se trata del estudio que debe realizar EL MUNICIPIO a través de la Secretaría de Hacienda, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos de la Ley y el pliego de condiciones y sus condiciones complementarias, estableciéndola **HÁBIL** o **NO HÁBIL**.

4.3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La entidad debe evaluar y ponderar únicamente las ofertas de los proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes. La evaluación se realizará de acuerdo con los siguientes factores:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1	FACTOR ECONÓMICO*	20 Puntos
2	FACTOR TÉCNICO - CALIDAD DEL SERVICIO	36.75 Puntos
3	INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 Puntos
4	COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS	10 Puntos
5	CONTRATOS DE PROVEEDURÍA SUSCRITOS CON PRODUCTORES AGROPECUARIOS NACIONALES	12 Puntos
6	APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL	10 Puntos
7	INCENTIVO POR APOYO A TRABAJADORES EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	1 Punto
8	INCENTIVO DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 Puntos
	Total	**100 PUNTOS**

*De conformidad con el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022, “Por la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones”, el Municipio reducirá DOS (02) PUNTOS al criterio de evaluación No. 1. Factor económico, a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha de cierre de presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Estas sanciones se verificarán en el Registro Único de Proponentes –RUP–, de conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 19 de 2012.

Esta reducción también afectará a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la misma situación descrita. La reducción del puntaje no aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifique, adiciones o sustituyan.

4.3.1. FACTOR ECONÓMICO: 20 PUNTOS.

A la propuesta que cumpla con todos los requisitos mínimos exigidos y presente el menor valor, se le asignarán 20 puntos y las demás ofertas se puntuaran en forma proporcional como se explica a continuación:

- **Menor valor**

Se aplicará el Método: MENOR VALOR en el que se tendrá en cuenta el valor consignado en la casilla Valor total incluido IVA; a continuación, se describe el método del MENOR VALOR:

Consiste en establecer la oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha oferta de menor valor, como resultado de aplicar la fórmula que se indica en seguida. Para la aplicación de este método, la Secretaría de la Familia e Integración Social procederá a determinar el menor valor de las ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje\ i = \left\{ \frac{[incluir\ el\ valor\ del\ máximo\ puntaje] \times (v_{min})}{v_i} \right.$$

Donde,

V min= Menor valor de las ofertas válidas.
Vi = Valor total sin decimales de cada una de las ofertas i.
i = Número de oferta.

Nota 1: Se tendrá en cuenta hasta el segundo (2°) decimal del valor obtenido como puntaje.

Nota 2: En el evento que sólo exista una propuesta hábil para ser calificada económicamente, no se aplicará el procedimiento descrito y se procederá a adjudicar el contrato, siempre y cuando los precios ofrecidos se ajusten a las condiciones del mercado, no superen el valor del presupuesto oficial y cumpla con los demás requisitos exigidos en el Pliego de Condiciones.

Para ello el oferente deberá diligenciar y allegar el **Formulario No. 6** y con la información en él consignada se procederá a la evaluación de su oferta económica, cuyo valor total deberá corresponder al diligenciado en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

4.3.2 FACTOR TÉCNICO - CALIDAD DEL SERVICIO: 36.75 PUNTOS.

El puntaje de este criterio de evaluación será asignado así:

FACTOR TÉCNICO - CALIDAD DEL SERVICIO	PUNTAJE
Talleres	6 Puntos
Empleabilidad	9.75 Puntos
Infraestructura	8 Puntos
Menú Especial	10 Puntos
Lista de Intercambio	3 Puntos
TOTAL	**36.75 PUNTOS**

4.3.2.1. TALLERES: 6 PUNTOS.

Se otorgará el puntaje al proponente que oferte y garantice la realización de mínimo dos (2) talleres mensuales dirigidos a los beneficiarios de los programas sociales Hogares Comunitarios, Clubes de Orientación, Discapacidad, Adulto Mayor y Banco de Alimentos, en los que puedan participar familiares y/o acudientes. Estos talleres se realizarán en los lugares que sean concertados con la Supervisión del contrato.

Los talleres teórico-prácticos estarán encaminados a la optimización del estado nutricional de los beneficiarios de cada programa: Hábitos y Estilo de vida saludable en diferentes escenarios; Costo beneficio de los alimentos en la salud; Recomendaciones nutricionales por ciclo vital de acuerdo con la población de cada programa y Buenas Prácticas Alimentarias en manipulación de alimentos en el hogar.

Con este criterio de evaluación se busca generar procesos de sensibilización y apropiación de buenas prácticas alimenticias, prácticas saludables frente a la compra e ingesta de alimentos, así como a los cuidados en su manipulación, lo que genera mayor beneficio en la población atendida.

Para acreditar el presente criterio el proponente debe aportar lo siguiente:

- ✓ Debe aportar ***carta de compromiso de libre diseño*** suscrita por el Representante Legal en la cual se compromete a la realización de dichas actividades, ***y la propuesta de talleres y contenidos a desarrollar (libre diseño).***
- ✓ Debe acreditar el siguiente personal: Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Nutrición y dietética. Tarjeta y/o matrícula profesional vigente y antecedentes de la profesión, rethus en los casos requeridos por la ley. Experiencia profesional de cinco (5) años, contad a partir de la expedición de la tarjeta profesional, con experiencia especifica de mínimo dos (02) años en programas de alimentación a población vulnerable. Adicionalmente, deberá acreditar que ha realizado mínimo diez (10) capacitaciones o talleres para la buena manipulación de alimentos. Los certificados o soportes deben venir acompañados del contrato celebrado por su empleador a efectos de verificar el alcance y corroborar las actividades como tallerista y/o capacitador.
- ✓ Hoja de vida con los soportes de estudio y experiencia en actividades relacionadas con las temáticas a desarrollar.
- ✓ Debe aportar ***la carta de compromiso de libre diseño*** firmadas por el personal que realizará los talleres.

4.3.2.2. EMPLEABILIDAD: 9.75 PUNTOS.

Se otorgará el puntaje al proponente que contribuya a la generación de empleo en el municipio y que garantice la vinculación y/o contratación de los Tocancipeños mediante carta compromiso, en el marco del proceso, priorizando personas que no cuentan con un ingreso económico, contribuyendo de esta manera al mejoramiento de la calidad de vida de la población. El puntaje se asignará de acuerdo con la siguiente tabla conforme lo acredite el Proponente:

Personal Ofertado (Respecto a manipuladores de alimentos únicamente)	Mínimo requerido	Puntaje
50% o más del personal ofertado (manipuladores de alimentos) es residente del municipio de Tocancipá.	19 o más	5
Entre el 30% y el 49% del personal ofertado (manipuladores de alimentos) es residente del municipio de Tocancipá.	Entre 11 y 18	3
No acredita el requisito o lo hace en un porcentaje inferior a los señalados.		0

Personal Ofertado (Respecto a profesionales del equipo de trabajo únicamente)	Mínimo requerido	Puntaje
Uno (1) o más profesionales del equipo de trabajo mínimo requerido es residente del municipio de Tocancipá.	1	4.75
No acredita el requisito.	0	0

Con este criterio de evaluación se busca contribuir con la selección de personal en el municipio de Tocancipá, contribuyendo con oportunidades de empleo, generando fuentes de ingreso, para lo cual la oferta local es amplia y esta se ha venido capacitando y formando para que su mano de obra sea utilizada en este tipo de procesos, cualificando el servicio y brindándolo de mejor manera por su sentido de pertenencia y arraigo.

El puntaje (9,75 puntos) será asignado teniendo en cuenta lo siguiente: Puntaje máximo para el personal ofertado (respecto a manipuladores de alimentos únicamente) corresponde a cinco (5) puntos y el puntaje máximo para el personal ofertado (respecto a profesionales del equipo de trabajo únicamente) corresponde a cuatro puntos con setenta y cinco centésimas (4,75) puntos.

Si el Proponente acredita el requisito con la carta de compromiso, en la fase de alistamiento y atendiendo la oferta realizada por el Proponente, deberá acreditar los documentos exigidos en **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO** para la ejecución del contrato junto con: ***Certificación de SISBÉN del Municipio de Tocancipá,*** la cual puede ser expedida por la Secretaría de Planeación Municipal o descargada directamente de la página https://www.sisben.gov.co/Paginas/consulta-tu-grupo.aspx donde conste la residencia en el Municipio, ***o certificación de residencia expedida por la autoridad competente (Alcalde Municipal)***, del personal ofertado para el cumplimiento del requisito.

4.3.2.3. INFRAESTRUCTURA: 8 PUNTOS.

Se asignará el puntaje al proponente que oferte una bodega adicional a la requerida en los requisitos habilitantes, ubicada en el municipio de Tocancipá o municipios cercanos, en condición de propietario o arrendatario, donde se almacenarán, ensamblarán los alimentos a suministrar con capacidad de almacenamiento en seco y área en frío, que cuente con mínimo los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: balanza, grameras, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas.

El Proponente, además de los documentos y soportes requeridos dentro de los requisitos técnicos habilitantes y especificaciones técnicas mínimas, anexará ***carta de compromiso de libre diseño*** suscrita por el Representante Legal, donde acredita la disponibilidad y ubicación de la bodega, así:

Ubicación de Bodega	Puntaje
El proponente que ofrezca una bodega ubicada a una distancia del perímetro urbano del municipio de Tocancipá o municipios cercanos (Palacio Municipal Alcaldía) no mayor a 6 Kilómetros.	8
El proponente que ofrezca una bodega ubicada a una distancia del perímetro urbano del municipio de Tocancipá o municipios cercanos (Palacio Municipal Alcaldía) no mayor a 8 Kilómetros.	5
El proponente que ofrezca una bodega ubicada a una distancia del perímetro urbano del municipio de Tocancipá o municipios cercanos (Palacio Municipal Alcaldía) no mayor a 12 Kilómetros.	2

La información que acredite el Proponente será verificada por la entidad a través de Google Maps.

Con este criterio de evaluación se busca que la ubicación de la bodega entre más accesible sea facilite la atención de contingencias y cambios de productos, cantidades, etc., de acuerdo con el seguimiento al servicio que se efectúe desde la Supervisión del contrato, así como las visitas de seguimiento durante la ejecución del contrato a las instalaciones del futuro contratista.

4.3.2.4. MENÚ ESPECIAL: 10 PUNTOS.

Se asignará el puntaje al proponente que oferte menús especiales para ser remplazados por la ración diaria, sin costo adicional y manteniendo los nutrientes mínimos requeridos del menú, para la celebración de fechas destacadas como viernes imperdibles, semana impedirle, entre otras fechas y actividades especiales que se realizan durante el año en el municipio de Tocancipá, en el marco de cada uno de los programas sociales y sus beneficiarios, de acuerdo con la programación y los lineamientos de la Supervisión del contrato. El puntaje se asignará de acuerdo con la siguiente tabla:

Criterio de Evaluación	Puntaje
Entre 11 y 15 menús ofertados	10
No acredita el requisito.	0

El proponente deberá presentar ***carta de compromiso de libre diseño*** suscrita por el Representante legal en la cual indique el número de menús por programa y población objetivo, y detalle el contenido de estos, cumpliendo con la ficha técnica del proceso para los menús adicionales ofertados, los cuales deberán contar con el aval del profesional en Nutrición y dietética.

4.3.2.5. LISTA DE INTERCAMBIO: 3 PUNTOS.

Se asignará el puntaje al proponente que oferte una (1) lista de intercambio de alimentos para usuarios que presenten alergias alimentarias o que puedan desarrollar intolerancia a alguno de los alimentos contenidos en las minutas patrón y ciclos de menús de los programas sociales (por ejemplo, lácteos u otros alimentos derivados de animales; frutos secos, frutos rojos, entre otros que puedan presentar esta tendencia en la región).

El proponente deberá presentar ***carta de compromiso de libre diseño, junto con la lista de intercambio,*** debidamente suscrita por el Representante legal en la cual se compromete con la entrega de acuerdo con la oferta correspondiente, la cual deberá contar con el aval del profesional en Nutrición y dietética. Los alimentos consignados en dicha lista deben estar disponibles para ser incorporados y/o reemplazados en la ración diaria habitual y sin costo adicional, para cuando requiera y sea solicitado de acuerdo con las novedades que presenten los usuarios de los programas.

4.3.3 INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL: 10 PUNTOS.

Para este aspecto, al proponente se le asignarán máximo diez (10) puntos de acuerdo con lo indicado en la siguiente tabla, según la procedencia de los bienes ofrecidos presentando los formatos diligenciados y suscrito por el Representante legal del oferente, en el que acredita el cumplimiento del requisito según aplique, así:

CRITERIO - ORIGEN	PUNTAJE
Promoción de Bienes Nacionales	10
Trato Nacional o Acuerdo Comercial	10
Promoción de la incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros.	5
No acredita ninguna de las condiciones anteriores	0

4.3.3.1. PROMOCIÓN DE BIENES NACIONALES: 10 PUNTOS.

Un bien es nacional si está inscrito en el Registro de Productores de Bienes Nacionales (RPBN). En ese entendido, para ser acreedor de puntaje por promoción de bienes nacionales debe cumplir con:

- Contar con la publicación del registro a través del VUCE previo al momento del cierre del presente proceso de selección.
- Contar con un Registro de productores y Bienes Nacionales – RPBN, en el que aparezcan los alimentos ofrecidos.
- El Municipio realizará la validación de la información allegada por el proponente en el VUCE de forma directa, con las partidas arancelarias que se encuentran en el Anexo No. 2 “Partidas arancelarias”. El estado del RPBN deberá ser aprobado en el VUCE antes de las 11:59 p.m. del día anterior a la fecha de cierre de presentación de Ofertas.

El Municipio verificará que la partida corresponda con las características técnicas mínimas del alimento para otorgar el puntaje. En caso contrario, no se otorgará el puntaje.

El RPBN correspondiente puede pertenecer al Proponente, o alguno de los integrantes del Proponente plural. Si el proponente es fabricante o distribuidor y/o comercializador de uno o varios alimentos, el Municipio validará a través del **Formularios No. 8 y No. 9 “Certificado Fabricante o Cadena de Distribución”**, que el NIT corresponda con el fabricante y el NIT asociado en el **Formulario No. 10 “Certificado Bienes Nacionales y/o Industria Nacional”**, para certificar bienes o industrial nacional, el cual deberá corresponder al fabricante autorizado del alimento ofertado.

Cuando la Entidad Estatal haya determinado la existencia de más de un bien nacional relevante, se otorgará el puntaje de manera proporcional a la cantidad de bienes nacionales relevantes que los Proponentes se comprometan a incorporar durante la ejecución del contrato y dependiendo del porcentaje de participación de estos bienes.

Para efectos de la asignación de puntaje, el municipio definirá el puntaje de cada bien nacional relevante de acuerdo con su porcentaje de participación, para lo cual aplicará la siguiente fórmula:

$$Pi = \frac{Participación\ (\%)_i * (Pmax)}{\sum_i^n Participación\ (\%)}$$

Donde:

Pi: Puntaje de cada bien relevante
i: Bien o bienes nacionales relevantes
n: Número de bienes nacionales relevantes
Participación (%)i : Porcentaje de participación del bien
Pmax =Puntaje máximo para el factor de evaluación de apoyo a la industria nacional (10 puntos)
$\sum_i^n$ Participación (%): Sumatoria de los porcentajes de participación de los bienes
Para efectos de la asignación de los puntajes indicados, el Municipio tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal.

El Municipio otorgará el puntaje a cada Proponente dependiendo de la cantidad de bienes nacionales relevantes ofertados y el puntaje individual asignado a cada uno de ellos.

4.3.3.2. TRATO NACIONAL O ACUERDO COMERCIAL. 10 PUNTOS

Se realizará la asignación de diez (10) puntos a la oferta que acredite trato nacional o acuerdo comercial vigente de acuerdo con lo previsto en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el artículo 51 del Decreto 019 de 2012.

El Municipio tratará de igual forma que a los Bienes Nacionales a aquellos bienes a los cuales deba conceder trato nacional. En este caso, el Proponente debe diligenciar el **ANEXO PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL** y el **ANEXO CERTIFICADO BIENES NACIONALES Y/O INDUSTRIA NACIONAL-** Para certificar industria nacional, indicando únicamente la nacionalidad de origen de los bienes ofrecidos. Los bienes deberán ser originarios: **a)** de los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; **b)** los Estados en los cuales, si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015; o **c)** los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

4.3.3.3. PROMOCIÓN DE LA INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS: 5 PUNTOS.

Los Proponentes que acrediten bajo una certificación expedida por el representante legal y contador público o revisor fiscal (en los casos que se encuentren obligados), que se compromete a adquirir en la ejecución del contrato al menos el 50% de los alimentos de origen colombiano y que se encuentran en el Registro de productores y Bienes Nacionales – RPBN, serán acreedores del puntaje por incorporación de servicios colombianos.

En caso de recibir estos cinco (5) puntos, el Proponente debe garantizar que no disminuirá dicho porcentaje durante la ejecución del Contrato.

El Proponente debe diligenciar el **Formulario No. 7 "Puntaje Apoyo a la Industria Nacional"** para certificar el porcentaje de alimentos colombianos que comprará para la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicatario del presente proceso.

Nota: Tenga en cuenta que NO se dará puntaje simultáneo por bien nacional, trato nacional e incorporación de servicios colombianos.

4.3.4. COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS: 10 PUNTOS.

El proponente presentará ***carta de compromiso de libre diseño*** suscrita por el Representante legal en la cual se compromete a cumplir con los lineamientos y la normatividad vigente en relación con las Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios y/o productores agropecuarios locales, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1071 de 2015, la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, en el sentido de garantizar la adquisición local de alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, *en un porcentaje superior al treinta por ciento (30%)* del valor total del presupuesto destinado para la compra de productos agrícolas, agropecuarios y/o relacionados.

De acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente la Entidad estatal precisa que se *entenderá por productores y organizaciones locales las ubicadas y/o registradas en municipios del Departamento de Cundinamarca, incluyendo Bogotá D.C, municipios del Departamento de Boyacá, Meta, Tolima, Huila y Santander, teniendo en cuenta la dinámica de abastecimiento de la región y los circuitos de comercialización*, lo cual deberá acreditar el Proponente anexando junto con la carta de compromiso los soportes que acrediten dicha calidad en relación con el(los) productor(es) y organización(es) local(es) que formen parte de su propuesta.

Los productores y organizaciones locales que acredite el Proponente se debe(n) encontrarse en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Agencia de Comercialización e Innovación para el Desarrollo de Cundinamarca de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Cundinamarca (ver Anexo No. 3 Informe General Registro "Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus Organizaciones"), y/o en el registro que corresponda al departamento respectivo, anexando soporte de información oficial expedida por la autoridad competente en la materia.

El proponente también deberá aportar promesa de contrato de proveeduría con el lleno de los requisitos exigidos en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 1071 de 2015, modificado por el Decreto 248 de 2021.

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente que acredite compras de alimentos y suministros de productos agropecuarios para la ejecución de la estrategia de alimentación de los programas sociales realizadas con pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina,	10

Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje superior al 30%. Deberá acreditar dicha condición mediante soportes como inscripción, certificados por autoridad competente, registros o documento que lo avale debidamente firmado por el Representante legal, Revisor Fiscal o Contador y/o la autoridad competente en la materia, de acuerdo con la normatividad vigente.	
El proponente no acredita el requisito.	0

Nota: Para acreditar esté requisito el proponente deberá aportar promesa de contrato de proveeduría con el lleno de los requisitos exigidos en el artículo 2.20.1.1.4. Decreto 1071 de 2015, modificado por el Decreto 248 de 2021, así como los soportes que acreditan dicha calidad conforme lo establecido en la normatividad vigente.

4.3.5. CONTRATOS DE PROVEEDURÍA SUSCRITOS CON PRODUCTORES AGROPECUARIOS NACIONALES: 12 PUNTOS.

En cumplimiento del artículo 2.20.1.2.1. Puntajes adicionales obligatorios, consignado en el Decreto 248 de 2021, el Municipio otorgará puntaje adicional a los oferentes que presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales con el fin de adquirir productos de origen agropecuario para la ejecución del contrato, así:

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

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

Nota 1: Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

Nota 2: Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

4.3.6. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL: 10 PUNTOS.

Con el propósito de mejorar la calidad de vida de los Tocancipeños y contribuir con la generación de empleo e inserción laboral de la misma población, la Administración Municipal otorgará puntaje a los proponentes que contribuyan con la reactivación económica del municipio de Tocancipá.

En este sentido, se asignará un máximo de 10 puntos así:

CRITERIO	PUNTAJE
Más del 21% de la oferta de productos y alimentos para la elaboración y/o entrega de las raciones y/o paquetes o kits alimentarios para el cumplimiento del contrato, son realizadas con comerciantes y/o proveedores del Municipio de Tocancipá.	10
Entre el 11% y el 20% de la oferta de productos y alimentos para la elaboración y/o entrega de las raciones y/o paquetes o kits alimentarios para el cumplimiento del contrato, son realizadas con comerciantes y/o proveedores del Municipio de Tocancipá.	5
10% o menos de la oferta de productos y alimentos para la elaboración y/o entrega de las raciones y/o paquetes o kits alimentarios para el cumplimiento del contrato, son realizadas con comerciantes y/o proveedores del Municipio de Tocancipá.	2

Para acreditar el cumplimiento de este requisito los proponentes manifestarán bajo la gravedad de juramento el porcentaje al cual se compromete para realizar la compra de bienes y servicios.

4.3.7. INCENTIVO POR APOYO A TRABAJADORES EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD: 1 PUNTO.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 1 del Decreto 392 de 2018, mediante el cual se adiciona la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2, el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015, se asignará (1) un punto, al proponente que acredite la vinculación el número mínimo de trabajadores con discapacidad de acuerdo con el número total de trabajadores de la planta de su personal en los términos señalados en el referido artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015, de acuerdo con los siguientes requisitos:

Para esto debe presentar: **i)** el "**Formulario No. 11** – Certificación de Vinculación de Personal con Discapacidad" suscrito por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del Proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, **ii)** acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del Proceso de Contratación.

Para los Proponentes Plurales, la Entidad tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del Proponente Plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40 %) de la experiencia requerida para el Proceso de Contratación. Este porcentaje de experiencia se tomará sobre el "Valor mínimo a certificar (como % del presupuesto oficial expresado en SMMLV)" de conformidad con el numeral 3.4 del presente documento.

El "**Formulario No. 11**", tratándose de proponentes plurales, debe suscribirlo el integrante del Proponente Plural, ya sea la persona natural o si el integrante es una persona jurídica, por el representante legal o revisor fiscal, según corresponda, que aporte como mínimo el cuarenta

por ciento (40 %) de la experiencia requerida para el Proceso de Contratación, y que además vincule el mínimo de trabajadores con discapacidad exigido en el Decreto 392 de 2018 y señalados a continuación:

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

4.3.8. INCENTIVO DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES: 0,25 PUNTOS.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 32 de La Ley 2069 de 2020, reglamentado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, mediante el cual se adiciona la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2, los artículos 2.2.1.2.4.2.14 y 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, se asignará un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos, al proponente que acredite como emprendimiento y empresas de mujeres que cumplan con alguna de las condiciones señaladas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, así:

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

B. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del 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.

C. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

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

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

Nota: Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones 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.

4.4. FACTORES DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, el Municipio de Tocancipá debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, de conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 y artículo 22 de la Ley 2479 de 2025, o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales vigentes así:

FACTOR DESEMPATE	FORMA DE ACREDITACIÓN DE LA CONDICION
1) Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2. 1. 1. 1.3. 1., citado anteriormente.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** **A. BIENES.** Inscripción en el Registro de productor de bienes nacionales (RPBN). Este es un instrumento mediante el cual el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo recopila información (base de datos) sobre la producción de bienes existentes en el país. La preferencia de oferta se concederá al proponente que cuenta con el respectivo RPBN para los bienes que ofrece. **B. SERVICIOS** Para el caso de los servicios, se considera que es nacional si se hace por una persona natural colombiana o residente en el país, circunstancias que se acreditarán con la Cédula de Ciudadanía o con la visa de residente.

	Para el caso de personas jurídicas se considera que el servicio es nacional si es prestado por una persona constituida en Colombia, lo cual se verificará con el certificado de existencia y representación legal. Para el caso de los extranjeros, se dará trato nacional a las ofertas presentadas por proponentes que pertenezcan a los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones. También se dará trato nacional a los proveedores de estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo sustituya o modifique, para lo cual se debe adjuntar el correspondiente certificado.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**A. PRUEBA DE LA CONDICIÓN. A. MUJER CABEZA DE FAMILIA.** Esta condición se acredita en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare o adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. Por lo anterior se debe acreditar con Declaración ante notario por parte de la respectiva mujer. (Art. 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008). **B. PRUEBA DE LA CONDICIÓN MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR.** Esta condición se acredita de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas–. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada). **C. PRUEBA DE LA CONDICIÓN EN EL CASO DE PERSONAS JURÍDICAS.** Se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal cuando

	este exista presentará un certificado mediante el cual acredita bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. A demás, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los literales A y B. Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los literales anteriores. De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate. De igual forma los proponentes personas jurídicas o proponentes plurales se deberán diligenciar y adjuntar el **Formato A Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctima de violencia intrafamiliar.**
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la Oficina del Ministerio de Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratadas con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo en el cual se indique el número de personas vinculadas con discapacidad, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección. El tiempo de vinculación en la planta referida se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. De igual forma los proponentes deberán diligenciar el **Formato B Vinculación de personas en condición de discapacidad.**

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.	
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** El tiempo de vinculación en la planta referida, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobre vivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobre vivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma. La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el

	caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes. De igual forma los proponentes deberán diligenciar y allegar el **Formato C Vinculación de personas no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia (empleador - proponente o trabajador según corresponda).**
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. El tiempo de vinculación en la planta referida, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

	Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate. De igual forma los proponentes deberán diligenciar y allegar el **Formato D Vinculación de Población Indígena, Negra, Afrocolombiana, Raizal, Palenquera Rrom o Gitana.**
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Copia de alguno de los siguientes documentos: **i)** La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, **ii)** El certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, **iii)** El certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o **iv)** Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación. En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la

	composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate. De igual forma los proponentes personas jurídicas o proponentes plurales según corresponda deberán diligenciar y adjuntar el **Formato E Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación y/o reintegración.**
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales: **7.1.** Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Acreditar de acuerdo a la forma descrita para el caso de madres cabeza de familia y personas en proceso de reintegración o reincorporación. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate. De igual forma los proponentes personas jurídicas deberán diligenciar y adjuntar el **Formato F Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración.**

cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural. **7.2.** El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. **7.3.** En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.	
8. Preferir la oferta presentada por una MiPyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las MiPymes deben acreditar su condición, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.

que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.	
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las MiPymes deben acreditar su condición de tal, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno- o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutua/es que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas,

	se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas. De igual forma los proponentes según corresponda deberán diligenciar y adjuntar el **Formato H Acreditación MiPyme.**
10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a MiPyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a MiPyme, cooperativas o asociaciones mutuales. Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: **10.1.** Esté conformado por al menos una MiPyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de MiPyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** 1. Estados Financieros del año inmediatamente anterior- (Balance - Estado de resultados con sus respectivas notas y debidamente certificados y dictaminados cuando corresponda. 2.Certificación suscrita por el contador público que prepara los estados financieros y por el revisor fiscal - en caso de contar con el - en la que se indique que, del total de los pagos realizados por el ente económico, con corte 31 de diciembre del año anterior, mínimo un 25% corresponden a proveeduría a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales. De igual forma los proponentes según corresponda deberán diligenciar y adjuntar el **Formato G Pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales.**

10.2. La MiPyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y **10.3.** Ni la MiPyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.	
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** Dicha situación se acredita con el l certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de MiPyme en los términos del numeral 8 del artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1082 de 2015. De igual forma los proponentes según corresponda deberán diligenciar y adjuntar el **Formato H Acreditación MiPyme.**
12. Preferir la propuesta presentada por personas que acrediten: (a) ser jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF en las condiciones establecidas en la presente ley; o (b) de la persona	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN** Dicha situación se acredita con el certificado de Egresados del Sistema de Protección del ICBF.

jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, es decir, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF; o, (c) la oferta presentada por de un proponente plural con una participación de al menos un veinticinco por ciento (25%) de una persona que acredite ser Egresado del Sistema de Protección del ICBF o una persona jurídica en las cuales se acredite participación mayoritaria de jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF.	
13. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.	El método que se utilizara para el presente proceso corresponderá al de balota, el proponente que saque la balota con mayor número será el adjudicatario.
Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana. En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.	

4.5. EVALUACIÓN INICIAL DE OFERTAS

EL MUNICIPIO evaluará cada una de las ofertas recibidas de manera objetiva, aplicando en forma exclusiva las reglas contenidas en el pliego de condiciones y sus condiciones complementarias. En el plazo señalado en el cronograma del proceso de selección el Comité Evaluador verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes y procederá a otorgar puntaje a las ofertas presentadas por los proponentes que hayan sido habilitados por acreditar la totalidad de los requisitos habilitantes.

4.6. PUBLICACIÓN Y TRASLADO DEL INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACION DE LAS OFERTAS, PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES Y PLAZO PARA SUBSANAR

Una vez efectuada la verificación de los requisitos habilitantes y evaluación de las ofertas por el Comité Evaluador del MUNICIPIO, publicará el informe en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, en la fecha establecida en el Cronograma del Proceso de Selección y permanecerá a disposición de los oferentes para que lo conozcan, plazo dentro del cual los proponentes podrán consultar todas las ofertas y presentar observaciones al informe de evaluación en caso de considerarlo procedente, a través de la misma plataforma.

De conformidad con establecido en el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por el Municipio y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación.

En el informe se señalarán los proponentes que se encuentran habilitados, los que no están habilitados para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, durante el término del traslado a través de la misma plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

4.7. EVALUACIÓN DEFINITIVA DE OFERTAS

El Comité Evaluador verificará los documentos presentados por los proponentes para subsanar; resolverá las observaciones presentadas por los proponentes y terceros interesados en el proceso de selección; efectuará la evaluación definitiva de las ofertas, establecerá el orden de elegibilidad definitivo y realizará la recomendación correspondiente al ordenador del gasto de adjudicar o declarar desierto el proceso.

4.8. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Antes de la selección del contratista, además de las causales de rechazo expresamente contempladas en la Ley de Contratación Estatal, el Municipio rechazará cualquier oferta que se encuentre incursa en cualquiera de las siguientes causales, siempre y cuando los oferentes no hayan presentado las subsanaciones correspondientes dentro del término establecido para el efecto:

4.8.1 DE CARÁCTER JURÍDICO:

A) Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar contempladas en la Constitución Política de Colombia y la Ley.
B) Cuando la oferta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.
C) La falta de autorización de la junta de socios para proponer, celebrar, ejecutar el contrato por la cuantía determinada en este pliego, en el caso que el representante legal tenga limitada dicha facultad.

D) Cuando no sean subsanadas por el oferente las deficiencias encontradas en su oferta, dentro de los términos fijados en la ley 1882 de 2018, a solicitud de EL MUNICIPIO, antes de la fecha y hora establecida o no lo realice correctamente.
E) Cuando se presenten dos o más propuestas por un mismo proponente, por si o por interpuesta persona o cuando existan dos o más propuestas bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, efectuadas por el mismo proponente, lo cual se concluirá de la presentación, firma, formatos, etc.
F) Cuando los socios o asociados de la persona jurídica o los miembros del consorcio o unión temporal o demás formas asociativas que presentan propuesta, pertenezcan a otro proponente que también haya presentado propuesta para el presente proceso.
G) Cuando se compruebe connivencia o fraude entre los proponentes, que altere la transparencia para la selección objetiva.
H) Cuando el oferente no presente la garantía de seriedad de la oferta o no sean subsanados los errores o inconsistencias, antes de la fecha y hora establecida para ello.
I) Cuando se presenten ofertas posteriores a la hora límite para recepción de ofertas o en lugar diferente.
J) Cuando la oferta sea enviada por correo, medio magnético, correo electrónico o fax, excepto en aplicación del protocolo de indisponibilidad, en los términos en él establecidos.
K) Que la inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) que realice el Proponente por primera vez o cuando han cesado los efectos y debe volver a inscribirse, no esté en firme en la fecha prevista para el cierre del Proceso de Contratación.
L) Que el Proponente no acredite la presentación de la información para renovar el Registro Único de Proponentes (RUP) dentro del término previsto en la normativa vigente.
M) Cuando el plazo de duración de la sociedad o los miembros del consorcio o unión temporal o sociedad futura, en caso de ser personas jurídicas, sea inferior al plazo de ejecución del contrato y un (01) año más, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, de conformidad con lo expresado en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedida por la Cámara de Comercio.
N) Cuando la oferta sea formulada a título de consorcio o de unión temporal y no se presente el documento de constitución, o presente errores que afecten la capacidad legal, o se omita la suscripción por quienes lo integren, o el documento no se ajuste a los requerimientos enunciados en este Pliego de Condiciones y en la Ley 80 de 1993.
O) Cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado, y el poder carezca de presentación personal ante notario público o autoridad competente.
P) Cuando el oferente haya presentado incumplimientos de forma reiterada, según las anotaciones en el RUP, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Ley 1474 de 2011.
Q) Cuando el oferente persona natural o representantes legales de las personas jurídicas tengan multas sin cancelar por más de seis (06) meses contados a partir de la fecha de imposición de esta de conformidad con lo establecido en el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.
R) Cuando la empresa o sus socios estén incluidos en listas nacionales o internacionales de organismos policiales, judiciales o de inteligencia por posibles vínculos con organizaciones delictivas y deberá tramitar su exclusión con las autoridades respectivas después de lo cual si podrá participar.
S) Que la persona jurídica Proponente Individual o integrante del Proponente Plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.
T) Las demás causales indicadas en este pliego de condiciones y en la Ley.

4.8.2. DE EXPERIENCIA

Cuando no se cumpla con las condiciones habilitantes de experiencia o no se presente el documento exigido para tal fin en el Pliego de Condiciones y sus condiciones complementarias.

4.8.3. DE CARÁCTER TÉCNICO

Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas habilitantes solicitadas en el Pliego de Condiciones y sus condiciones complementarias.

4.8.4. DE CARÁCTER FINANCIERO Y ORGANIZACIONAL

Cuando no se cumpla con los requisitos mínimos habilitantes de capacidad financiera o capacidad organizacional, determinados en este Pliego de Condiciones y sus condiciones complementarias.

4.8.5. DE CARÁCTER ECONÓMICO

A) Cuando no se presente oferta económica
B) Cuando el valor de la oferta presentada o corregida exceda el valor del presupuesto oficial estimado por EL MUNICIPIO.
C) Cuando la oferta sea presentada de manera parcial, es decir, no se cotice la totalidad de los ítems y cantidades y conforme al **Formulario No. 06**.
D) Cuando la oferta económica sea artificialmente baja, conforme lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

NOTA: La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al oferente, no necesarios para la comparación de las ofertas, no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos.

4.9. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

EL MUNICIPIO, declarará desierto el presente proceso de selección cuando:

A) No se presenten Ofertas.
B) Ninguna de las Ofertas resulte hábil, por no cumplir los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos, financieros, de capacidad organizacional y de experiencia previstos en el Pliego de Condiciones.
C) Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del Proponente.
D) El representante legal del MUNICIPIO o su delegado no acoja la recomendación del comité evaluador y opte por la declaratoria de desierto del proceso, caso en el cual deberá motivar su decisión.
E) Cuando el procedimiento se hubiera adelantado con pretermisión de alguno de los requisitos establecidos en el estatuto de contratación y sus reglamentaciones o del presente pliego de condiciones, y la irregularidad sea de aquellas que legalmente no pueda ser subsanada.
F) Cuando se descubran acuerdos o maniobras fraudulentas por parte de los oferentes durante el proceso que impidan o no garanticen la selección objetiva de la oferta.
G) Se presenten los demás casos contemplados en la ley.

4.10. PROPUESTAS PARCIALES

No se aceptarán propuestas parciales para este proceso y serán objeto de causal de rechazo.

4.11. PROPUESTAS ALTERNATIVAS

No se admite presentación de propuestas alternativas y serán objeto de causal de rechazo.

4.12. AUDUENCIA DE ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

En la fecha y hora establecida en el CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN, el Municipio adjudicará el contrato.

En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la Licitación se adjudicará en audiencia pública, la cual será dirigida por el Alcalde Municipal o su delegado, en acto que se llevará a cabo de manera virtual a la cual se podrá conectar cualquier persona al link que será publicado mediante mensaje público a través de la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co en la fecha y hora señalada en el Cronograma del Proceso.

La adjudicación del contrato se realizará a aquel oferente que haya cumplido plenamente con los requisitos habilitantes exigidos en el pliego de condiciones definitivos y las adendas y a quien ocupe el primer lugar en el orden de elegibilidad conforme los factores de ponderación que realiza EL MUNICIPIO y en caso de tener que hacer uso de las reglas de desempate a quien haya resultado favorecido.

En la audiencia participaran las personas que presentaron oferta a través de sus representantes legales en el caso de personas jurídicas, de su representante en caso de consorcios o uniones temporales, o directamente en el caso de personas naturales.

En caso de que estas personas no puedan hacer presencia, quien intervenga en representación deberá presentar el poder conferido en debida forma por el titular del derecho.

El procedimiento será el siguiente:

A) Registro de asistencia a la audiencia.
B) Instalación en la fecha y hora señalada en el cronograma, dirigida por el Alcalde Municipal o su delgado.
C) Lectura del Informe de Evaluación
D) Lectura de las observaciones recibidas al Informe de Evaluación.
E) Respuesta del MUNICIPIO a las observaciones presentadas a los informes de evaluación
F) Oportunidad para que los interesados, por única vez, se pronuncien frente a las respuestas dadas a sus observaciones (intervención tendrá un término máximo de 5 minutos por oferente).
Conforme al artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 esta posibilidad, en ningún caso, implica una nueva oportunidad para mejorar o modificar la oferta.
G) EL MUNICIPIO dará respuesta a los pronunciamientos efectuados en la oportunidad anterior, pudiendo en caso de requerirse suspender la audiencia para dicho efecto.
H) Determinación del orden de elegibilidad
I) Decisión final del MUNICIPIO y Lectura de acto de adjudicación.
J) Cierre de la audiencia.

La adjudicación se hará mediante resolución motivada, que se entenderá notificada al proponente favorecido en audiencia, acto que es irrevocable y no tendrá recursos.

El acta de la Audiencia y el Acto Administrativo de adjudicación será publicado en la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

Comunicada la adjudicación del contrato, el proponente favorecido o su representante legal deberán estar pendiente de la plataforma a fin de revisar y aceptar el contrato electrónico que

se generará en la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co.

Serán parte integral del contrato todos los documentos del proceso que permiten establecer y limitar el objeto y alcance del mismo.

El adjudicatario de este proceso de selección quedará sujeto a las sanciones económicas y legales en caso de que se negare a firmar el contrato dentro del término establecido para tal efecto, evento en el cual, EL MUNICIPIO hará efectivo el valor de la garantía de seriedad de la propuesta, prevista en el Pliego de Condiciones, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la citada garantía.

El contrato se perfecciona con la suscripción electrónica por las partes, se legaliza con la expedición del registro presupuestal por parte de la Secretaria de Hacienda del Municipio y para su ejecución se requiere la suscripción del acta de inicio.

Si el proponente favorecido no cumple con lo dispuesto en este numeral, por causas imputables a él, constituirá causa suficiente para dejar sin efecto la adjudicación y hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

CAPITULO 5

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

A continuación, se establecen las condiciones contractuales esenciales a tener en cuenta para la celebración y ejecución del respectivo contrato que surja como consecuencia del proceso de selección. En todo caso estas condiciones estarán sujetas a los ajustes y modificaciones derivadas de lo previsto en las reglas de participación, las necesidades propias del contrato específico y el Proceso de Selección.

5.1. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO.

El término de ejecución del contrato será **HASTA EL 31 DE DICIEMBREDE 2026 Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO, LO QUE PRIMERO OCURRA**, contados a partir de la suscripción del acta de inició, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato; y su vigencia comprenderá el término de ejecución y cuatro (4) meses más establecidos para su liquidación de común acuerdo.

En el evento de que el proponente adjudicatario del presente proceso de selección haya presentado promesa de contrato de proveeduría, en los términos de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, deberá presentar previo a la suscripción del acta de inicio de ejecución, copia del(os) contrato(s) de proveeduría suscritos con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones, según corresponda.

5.2. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato será en el municipio de Tocancipá. Para los programas Hogares Comunitarios, Clubes de Orientación, Adulto Mayor y Discapacidad, el suministro de alimentación deberá realizarse en las siguientes sedes:

ÍTEM	SEDE
1	La Fuente, Vereda La Fuente
2	Agrupado, Vereda Verganzo
3	Megahogar, Centro Urbano
4	Cabañita Mágica, Vereda La Esmeralda
5	Manzanos Vereda Canavita
6	Arismendy, Vereda Canavita
7	Dulcinea, Vereda Canavita
8	La Diana, Vereda Tibitoc
9	Centro de atención al adulto mayor, Centro de Larga estancia. Vereda La Fuente
10	Unidad de Discapacidad, Vereda El Porvenir

Nota: El municipio de Tocancipá gestionará los espacios y sedes adicionales que se requieran, de ser el caso, para la ejecución del contrato en la misma circunscripción, motivo por el cual de manera oportuna la Supervisión encargada por parte de la Secretaría de la Familia e Integración Social informará los lugares adicionales, según corresponda, que se deberán tener en cuenta para la prestación del servicio.

5.3. VALOR, FORMA DE PAGO Y REQUISITOS

El valor del Contrato será por el valor de la Propuesta que resulte ganadora, en el proceso de selección y en todo caso, no podrá superar el valor del Presupuesto Oficial asignado para la presente contratación y para cada programa.

El Municipio pagará el valor del contrato, de manera mensual de acuerdo con el valor unitario de la ración y el número de raciones y/o complementos y/o paquetes alimentarios efectivamente entregados a satisfacción de la Secretaría de la Familia e Integración Social.

El contratista para cada pago deberá anexar lo siguiente:
1) Informe ejecutivo detallado sobre la prestación del servicio que relacione el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales en la estructura que defina la supervisión del contrato, incluyendo todos los soportes a que haya lugar.
2) Soportes del cumplimiento de las obligaciones del contrato. La no presentación de este, faculta al (los) supervisor (es) del contrato para abstenerse de realizar el pago del mes siguiente.
3) Factura con el cumplimiento de los requisitos de ley. **NOTA:** El contratista deberá facturar de acuerdo con las raciones y/o paquetes alimentarios efectivamente entregados en cada programa.
4) Certificación de recibido a satisfacción expedida por el Municipio a través del supervisor.
5) Certificación del revisor fiscal (cuando a ello hubiere lugar) o representante legal (según corresponda), del cumplimiento en los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (Salud y Pensiones), Riesgos Laborales, Cajas de Compensación Familiar (según corresponda), y demás aportes parafiscales que correspondan de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, de todo el personal vinculado al programa.
6) Base de datos en medio magnético (Excel) y físico, este último debidamente firmado por el Representante legal, que relacione el personal manipulador de alimentos por municipio y sede de operación del programa, personal de bodega, personal administrativo/operativo y personal transportador, en el formato que defina la supervisión del contrato.
7) Para el primer pago el contratista deberá aportar factura de compra de la dotación entregada al personal manipulador de alimentos para efectos de la ejecución del contrato, en la que se relacione el número de dotaciones y todos los elementos que se entregaron. No obstante, el Supervisor del contrato podrá solicitar en cualquier momento, soporte de las dotaciones y elementos que en el marco de la ejecución del contrato se entreguen al personal manipulador de alimentos.
8) Ingreso al Almacén general del Municipio (según corresponda).

Parágrafo 1. El pago se realizará de acuerdo con el valor unitario y el número de raciones y/o paquetes alimentarios efectivamente suministrados en cada programa.

Parágrafo 2. La Supervisión revisará las subsanaciones y de ser necesario, requerirá nuevamente subsanar hasta que los documentos y la factura se encuentren avalados y aprobados en su totalidad, así, una vez aprobada la factura y los documentos soporte, el Contratista podrá entregar a la supervisión la factura definitiva.

Parágrafo 3. No se recibirán radicaciones parciales de documentos soporte requeridos para el pago. La supervisión se abstendrá de avalar y autorizar la factura definitiva y en general iniciar el término concedido para la revisión de documentos y por ende para el pago, hasta no recibir el 100% de certificaciones de raciones, planillas de registro de control de asistencia en original, soporte de pago de servicios públicos y demás documentación requerida con el cumplimiento de los requisitos exigidos.

Parágrafo 4. La presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falta, la Secretaría de la Familia e Integración Social no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el contrato.

Al pago se le efectuaran los respectivos descuentos por impuestos de ley y las contribuciones Municipales, así:

CONCEPTO	PORCENTAJE	CONDICIONES
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	1 %	Del valor total del contrato. En contratos de apoyo a la gestión están exentas las primeras 300 UVT (equivalentes a 15.712.200, UVT 2026)
ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR	3%	Del valor total del contrato. En contratos de apoyo a la gestión están exentas las primeras 1.450 UVT (equivalentes a 75.975.300, UVT 2026)
ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR	2%	Aplica sobre pagos Mensuales superiores a 10 SMLMV
TASA PRO-DEPORTE Y RECREACIÓN	2,5%	Del valor total del contrato antes de IVA. Conforme a los artículos 266 a 278 del acuerdo 033 2025.
INDUSTRIA Y COMERCIO	Entre el 5 y el 10 X mil	Ingresos gravados de acuerdo con la actividad económica del contratista, registrada en el RUT.
RETEIVA	15%	Sobre el valor del IVA (Si está obligado a facturar IVA y si el bien o servicio se encuentra gravado)
RETEFUENTE	4% si corresponde a servicio de alimentación, preparación alimento, o del 2.5% si se trata de productos industrializado Estas tarifas aplican para declarantes de renta.	Artículo 383 del estatuto tributario nacional

Los porcentajes enunciados pueden variar en cualquier momento de acuerdo con las condiciones contractuales finales y la calidad tributaria del contratista o las obligaciones tributarias que se acrediten en el RUT, por lo cual se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

5.4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cabal cumplimiento del objeto contratado, EL CONTRATISTA se obliga para con EL MUNICIPIO a:

A) Suscribir el acta de inicio del contrato conjuntamente con el supervisor designado para el contrato.

B) Cumplir con el objeto del contrato, en las condiciones de calidad e inocuidad y dentro de los plazos acordados, con plena autonomía técnica y administrativa.

C) Avisar oportunamente al municipio de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.

D) Cumplir con el pago de los aportes al Sistema integral de seguridad social de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

E) Cumplir con el pago oportuno a proveedores o terceros contratados o que intervengan en la cadena de suministro para la ejecución del contrato. Será responsabilidad del contratista, cumplir los compromisos laborales, salariales, prestacionales, entre otros, con el personal que utilice para atender la prestación del servicio al Municipio de Tocancipá. Se aclara que el personal destinado para cumplir el objeto del contrato no tendrá ninguna relación laboral ni prestacional con el Municipio Municipal de Tocancipá.

F) Garantizar la realización de las diligencias, protocolos, muestras, trámites y entregas requeridos para la ejecución del contrato a satisfacción, con oportunidad y calidad.

G) Liberar, mantener indemne y defender al Municipio bajo su propio costo, frente a toda declaración de responsabilidad de cualquier naturaleza, originada en sus actos u omisiones relacionadas con la ejecución del contrato.

H) Promover un trato respetuoso y cordial durante toda la ejecución del contrato.

I) Obrar con lealtad, buena fe, diligencia y cuidado necesario en las etapas precontractual, contractual y pos-contractual, evitando las dilaciones y entrabamientos que pudieran presentarse.

J) Subsanar inmediatamente y a su costa los daños generados durante la ejecución del contrato.

K) Acatar oportunamente las observaciones o recomendaciones realizadas por el supervisor, presentando y aplicando las acciones de mejora que sean necesarias, dentro de los tiempos señalados para esto.

L) Colaborar con el Municipio en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que este sea de la mejor calidad.

M) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho

N) Presentar los informes que le sean solicitados por el supervisor dentro del término señalado para tal efecto y en las condiciones requeridas.

O) Garantizar la calidad de los bienes y servicios contratados y responderán por ello. Para tal propósito, cuando se considere necesario, constituirá dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única de cumplimiento con los amparos, vigencias y coberturas que sean requeridas. El contratista se obliga a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se adicione el valor del contrato, se prorrogue su plazo o se suspenda su ejecución.

P) Conservar en buen estado los elementos que le sean entregados para el desarrollo del objeto contractual y devolverlos a la finalización del contrato.

Q) Dar cumplimiento a las políticas del sistema de gestión documental en los documentos que sean entregados al Municipio como resultado de la ejecución del objeto contractual.

R) Pagar los tributos que se generen con ocasión de la celebración, ejecución o liquidación del contrato, de conformidad con las disposiciones normativas vigentes.

S) Informar al Municipio los cambios de dirección o correo electrónico de notificaciones que se realicen durante la vigencia de la garantía única.

T) Mantener la confidencialidad y reserva de la información que conozca durante la ejecución del objeto contractual.

U) Cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo, haciendo uso de los elementos de protección, cuidado y bioseguridad necesarios para la ejecución del objeto contractual.

Para la debida ejecución contractual, EL CONTRATISTA se obliga **específicamente a**:

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

B) Atender los programas de acuerdo con los horarios, logística y especificaciones técnicas acorde con el objeto del contrato, teniendo en cuenta la ficha técnica y demás documentos que forman parte integral del contrato, así como los lineamientos de la Supervisión. En todo caso los horarios y tiempo de funcionamiento durante el año, son los determinados por la Secretaría de la Familia e Integración Social según la necesidad del servicio.

C) Suministrar en aquellos casos en que se requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, la ración comida caliente transportada la cual deberá ser trasladada a la sede de los programas sociales donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa, de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato.

D) Garantizar la disposición final del aceite de cocina usado (aceite vegetal usado), para esto deberán contar con una empresa especializada y autorizada para la recolección y disposición final del misma en el uso aprobado por las autoridades sanitarias competentes. Adjuntar la información correspondiente a la empresa y los certificados de recolección y disposición final que mencionen cantidad recolectada, periodo y destino.

E) Garantizar la adecuada disposición de residuos sólidos, especialmente los residuos orgánicos generados en la operación del programa, contando con una empresa especializada para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, la cual deberá estar autorizada para esta actividad, allegando todos los documentos de la empresa y generar la correspondiente certificación de la cantidad de residuos recolectados y uso final aprobado para este tipo de residuo.

F) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento de los programas sociales, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

G) Socializar al personal manipulador las fichas técnicas de los alimentos suministrados ya que en estas se establecen los requisitos que permiten definir la aceptación o rechazo de las materias primas.

H) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación de los programas sociales. Adjuntando remisión de entrega de los insumos.

I) Realizar dos (2) capacitaciones bimensuales modalidad presencial a los beneficiarios de los programas sociales en las diferentes sedes, sobre alimentación saludable con el fin de incentivar el óptimo consumo de alimentos, así como el consumo de agua potable durante la jornada por medio de estrategias y actividades con diferentes temáticas relacionadas a la alimentación saludable, beneficios del consumo de agua potable y hábitos saludables, Estas capacitaciones se ejecutarán de la siguiente

manera. Una primera capacitación será a principio de año con el 100% de beneficiarios de las diferentes sedes; y la segunda capacitación se realizará tres meses antes de culminar el contrato con las mismas indicaciones descritas anteriormente. El contratista debe presentar los correspondientes reportes y evidencias. así como el cronograma.

J) Documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de estos. De igual forma, se debe documentar y registrar el programa de control de plagas, con el fin de prevenir contaminaciones y garantizar la inocuidad.

K) Remitir un Informe mensual de las acciones contempladas en las "Prácticas de ahorro y cuidado del agua de cada unidad de servicio de alimentos".

L) Garantizar la calidad del agua. realizando acciones de monitoreo como lo son hervido de agua, control de PH y cloro residual, a efecto de asegurar la potabilidad del agua. De esta forma se estaría haciendo un control en cuanto a la calidad del agua que permitirla tomar las acciones correctivas inmediatas. Contar con el instrumento de medición adecuado para establecer el valor de cloro residual y del pH y capacitar al personal sobre las acciones correctivas inmediatas a implementar ante un valor que exceda el permitido por la norma vigente.

M) Realizar procesos como el lavado y desinfección de tanques aéreos y subterráneos, así como la desinfección, desratización y fumigación, de acuerdo con el cronograma y/o necesidades que requiera cada comedor de los programas sociales, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan. En la etapa de alistamiento la entidad informará al operador el número de comedores y tanques a los cuales se les realizará el respectivo lavado.

N) Presentar a la entidad el análisis de los PCC Puntos Críticos de Control como parte del programa de aseguramiento de la inocuidad, este debe estar sustentado y disponible para su verificación por parte de supervisión de la entidad. Así mismo esta información debe ser socializada con el personal manipulador dentro del proceso de capacitación continua.

O) Incluir dentro de la documentación presentada a la Entidad el Programa de Alérgenos para revisión y posterior seguimiento de la implementación. Esto teniendo en cuenta que dentro de las materias primas o insumos usados para las preparaciones encontramos ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Las prácticas de gestión de alérgenos deben formar parte de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y cuando corresponda, de los sistemas HACCP del servicio de alimentos. (Códex Alimentarius 2020).

P) Presentar Procedimiento de Retiro de productos. Programa de Fraude Alimentario, y Programa de Defensa de los Alimentos, estos programas como oportunidades de mejora del Programa de Alimentación de los programas sociales y como estrategia para fortalecer y hacer más robusto el Sistema de Control Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Q) Garantizar la compra de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales, asociaciones de agricultores y/o productores de la agricultura campesina o comunitaria local y sus organizaciones que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores a nivel municipal o departamental, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra de alimentos y anexar los soportes requeridos de estas compras, contratos de proveedurías, facturas o soportes donde se especifique tipo de alimento/bien, cantidad

comprada, frecuencia de la compra, precio y certificado de pago contra entrega al pequeño productor de alimentos junto con los paz y salvos de sus proveedor. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones sea inferior al mínimo establecido, se realizará la gestión inmediata ante la autoridad competente en la materia para garantizar su cumplimiento en los términos de la Ley 2046 de 2020 (artículo 7, literal d) y el Decreto 248 de 2021, previa validación y aprobación por parte de la Supervisión del contrato. Se entenderá por productores y organizaciones locales las ubicadas y/o registradas en municipios del Departamento de Cundinamarca, incluyendo Bogotá D.C, municipios del Departamento de Boyacá, Meta, Tolima, Huila y Santander.

R) Aportar periódicamente, según lo requiera la entidad territorial el listado de proveedores y los correspondientes paz y salvo cuando corresponda, de acuerdo con la ejecución del periodo.

S) Dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013, en lo referente al Saneamiento: Programar y ejecutar el Control de plagas con una empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente, según la programación establecida en el Plan de Saneamiento Básico. La limpieza y desinfección de tanques se debe realizar a cada unidad de servicio, ya sean tanques aéreos o subterráneos. Es responsabilidad del operador realizar la actividad y presentar los soportes correspondientes. en el caso del tanque de reserva de agua se debe limpiar y desinfectar cada seis (6) meses, según lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.

T) Presentar dentro de los cinco (5) días posteriores al perfeccionamiento del contrato (**PLAN DE ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN),** los manuales, planes y programas que hacen parte de la planeación adecuada del servicio de manera que estén disponibles para revisión o consulta en los puntos de atención de los programas sociales y en sus instalaciones.

U) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en condiciones de calidad e inocuidad en los puntos de atención de los programas sociales para lo cual se requiere contar con termómetros digitales suficientes, calibrados y verificados según periodicidad y procedimientos establecidos en el Programa de calibración y verificación de equipos.

V) Brindar complemento alimentario nutricional a los usuarios de los programas, en las modalidades definidas de acuerdo con la ficha técnica-minuta patrón (refrigerio tipo desayuno, refrigerio tipo almuerzo, refrigerio industrializado, refrigerio industrializado reforzado, refrigerio industrializado tipo almuerzo, Refrigerio tipo desayuno, Refrigerio tipo Media mañana, Refrigerio tipo almuerzo, Refrigerio tipo media tarde, Refrigerio tipo Cena, Refrigerio tipo Nocturno, paquete alimentario según sea definido.

W) Suministrar un complemento nutricional con las características establecidas por el equipo multidisciplinario de salud de cada uno de los programas de la secretaría, según la condición del usuario que se encuentre en malnutrición.

X) Presentar planilla de los alimentos entregados en la cual contenga las cantidades por unidad y/o porciones debidamente entregadas en cada instalación, acorde a las especificaciones técnicas exigidas, previa aprobación del supervisor del contrato para cada pago.

Y) Cumplir a cabalidad las minutas, ficha técnica y los ciclos de menús aprobados. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada a más tardar el día anterior (antes de las 12:00 p.m.) a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la Supervisión del contrato.

Z) Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas y complementos industrializados, de acuerdo con lo descrito en las condiciones técnicas previas del presente proceso, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial de acuerdo con

el número de raciones y paquetes establecidos, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas.

AA) Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas e implementos de aseo mínimos de limpieza y desinfección definidos en el Decreto 2674 de 2013, Resolución 3803 de 2016, Resolución 2505 de 2004, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 y las demás normas vigentes sobre la materia, y las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, de conformidad con las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas. Así mismo, garantizar que se cuente con el servicio de gas, y en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red se debe garantizar la compra de cilindro y suministro permanente. Las rutas de distribución se deben realizar en horario hábil concertado con la Supervisión del contrato.

BB) Realizar la entrega de víveres e insumos en las sedes de los programas, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la Resolución 2505 de 2004, Resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan. En caso de presentarse novedades en el punto de entrega, en el marco de las actividades de los programas, la Supervisión informará de manera oportuna el lugar donde se debe entregar.

CC) Realizar las entregas de los complementos alimentarios y/o ayudas alimentarias según se requiera, implementos de aseo y demás insumos requeridos para la operación del programa, en horarios de operatividad de los programas o conforme los lineamientos dados por la Supervisión del contrato, en la cantidad y calidad solicitada por el Supervisor.

DD) Entregar los alimentos, productos e insumos, según las minutas establecidas, ficha técnica definida, de acuerdo con los horarios de operatividad de cada programa o los lineamientos de la Supervisión del contrato, lo anterior a efectos de realizar la verificación en las cantidades y calidades de los productos entregados.

EE) Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad y presentar a la Supervisión un plan de mejoramiento en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto el rechazo como la reposición se debe dejar consignado de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato.

FF) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en las sedes de operación de los programas y/o en los puntos que establezca la Supervisión del contrato, en las cantidades-calidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto a suministrar teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contramuestras, acorde con lo establecido.

GG) Guardar diariamente en refrigeración tres (3) muestras del menú del día (menú de seguridad) especialmente de los alimentos de alto riesgo epidemiológico, almacenarlas hasta 72 horas y rotularlas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la Supervisión del contrato, de acuerdo con lo establecido por la Secretaría de Salud municipal, las demás autoridades competentes y la normatividad vigente y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento.

HH) Entregar mensualmente a la supervisión del contrato, los análisis microbiológicos en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen.

II) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios, conforme a lo establecido en la normatividad vigente y la ficha técnica.

JJ) Presentar las fichas técnicas de los insumos y materia prima requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, para revisión y aprobación de la Supervisión del contrato.

KK) Proveer los elementos e insumos necesarios para el aseo de las instalaciones de los programas, con la oportunidad, frecuencia y calidad requerida, atendiendo la normatividad vigente en la materia y los lineamientos de la Supervisión del contrato.

LL) Ejecutar las acciones preventivas para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.

MM) Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, máximo dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte del Supervisor del contrato, y/o equipo de trabajo coordinador y/o los manipuladores de alimentos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación, el contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

NN) Garantizar la disponibilidad de los insumos y equipos que sean requeridos para el correcto almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos, manteniendo la cadena de frío para los alimentos que lo exigen, apoyando a la entidad contratante con los equipos y electrodomésticos que sean solicitados, en caso de ser requerido para la correcta operación de los programas. El contratista deberá estar en condiciones de apoyar a la entidad contratante y disponer de tres (03) a cinco (05) neveras de aproximadamente 500 litros de capacidad, y dos (02) congeladores horizontales de aproximadamente 500 litros de capacidad.

OO) Realizar la revisión y mantenimiento de los equipos de cocina que se encuentran en las sedes de los programas sociales como neveras, estufas, licuadoras, filtros de agua y trampas de grasa, atendiendo los lineamientos de la Supervisión del contrato. Si se requiere servicio técnico y/o reparación este estará a cargo del futuro contratista y deberá entregar informe del mantenimiento realizado de manera que se garantice la ejecución a satisfacción del contrato.

PP) Ejecutar el programa de seguridad y salud en el trabajo al que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo de las actividades y la ejecución del contrato. Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.

QQ) Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades y la ejecución del contrato.

RR) Ejecutar el programa de calidad de materias primas que garantice el cumplimiento de atributos como cantidad, oportunidad y calidad e incluya la evaluación periódica de proveedores, lo cual se debe reportar en el informe mensual.

SS) Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la complementen, adicionen, modifiquen o sustituyan) para el personal manipulador de alimentos. La copia de estos documentos, deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada sede de operación del programa y en la sede administrativa del Contratista.

TT) Garantizar la contratación del número de manipuladoras de alimentos según lo definido por la entidad. El futuro contratista deberá asignar y disponer el personal adicional que

sea requerido por la Supervisión del contrato para apoyar las actividades de entrega de paquetes o kits alimentarios que se desarrollen en los Programas Sociales.

UU) Mantener las instalaciones de cada programa en óptimas condiciones de aseo e higiene.

VV) Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión del contrato. La copia de los soportes de las acciones de capacitación, deberán ser presentados a la Supervisión del contrato como parte de los informes entregados por el contratista.

WW) Garantizar los elementos de cocina que se requieran, en caso de que no estén contemplados en el inventario entregado por la Supervisión, al iniciar y durante la ejecución del contrato.

XX) Garantizar el personal mínimo requerido con la oportunidad y experiencia, asegurando el acompañamiento permanente de las actividades, de los usuarios de los programas y la preparación y/o ensamble y/o distribución de los alimentos.

YY) Reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes en los procesos de manejo directo de alimentos.

ZZ) Garantizar la logística necesaria para el suministro de los complementos alimentarios, dando cumplimiento a las minutas establecidas por el Municipio y los horarios en que deben ser distribuidos.

AAA) Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud.

BBB) Informar al supervisor o personal designado las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa.

CCC) Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secretaría de salud departamental, municipal o INVIMA, entre otros), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al Supervisor si se evidencian en bodega (el mismo día).

DDD) Acatar las directrices del supervisor del contrato y/o personal designado para el seguimiento del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo y ejecución de las actividades, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos y normativos.

EEE) Atender las visitas realizadas por la Secretaría de la Familia e Integración Social, Secretaría de Salud, Supervisión del contrato y/o personal designado, y demás entes de control que requieran realizar verificación de las actividades, atendiendo de manera oportuna las solicitudes o requerimientos del funcionario que realiza la visita y garantizando la entrega de información (Soportes, facturas, documentación del personal, contratos), dentro del alcance del contrato ejecutado.

FFF) Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los cinco (05) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizadas por los entes de control, Supervisión, y demás actores que participen en el seguimiento a la ejecución de las actividades.

GGG) Mantener en la sede administrativa del Contratista en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos. Debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. La copia

física de estos documentos debe estar disponible en la sede de cada programa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

HHH) Informar a la entidad los cambios de personal presentado, con la debida justificación y asegurar que éstos cumplan con el perfil requerido. Estos cambios se deben informar de manera inmediata y se deben presentar las hojas de vida a la entidad para la respectiva aprobación.

III) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor, incluyendo avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura.

JJJ) Publicar en un lugar visible el horario de servido de las raciones en cada sede donde operan los programas sociales.

KKK) Asumir el pago de los servicios públicos (Energía y Gas), de la sede donde opera el respectivo programa social en el marco de la ejecución del contrato, atendiendo los lineamentos de la Supervisión del contrato y la operación de los programas según corresponda. En caso de incumplir en el pago oportuno de servicios públicos, deberá asumir los intereses de mora y recargos por reconexión a lugar.

LLL) Apoyar en el registro de raciones y/o ayudas alimentarias y/o paquetes alimentarios entregados a titulares de derecho atendidos por cada sede y por programa, en el formato establecido por la Supervisión del contrato, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la Sede y se retirará posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar.

MMM) Entregar en el Informe para pago a la supervisión o personal designado la relación de raciones o ayudas alimentarias no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la novedad.

NNN) Asistir y participar en las reuniones y eventos solicitados por la Supervisión del contrato, siempre que se relacionen con el objeto y ejecución del contrato.

OOO) Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera por la Supervisión del contrato y/o el personal designado del contrato.

PPP) Realizar actividades de seguimiento mediante visitas de verificación diarias en cada una de las sedes de los programas sociales establecidos en el Municipio de Tocancipá.

QQQ) Hacer entrega al supervisor y/o personal designado del contrato, los informes y/o documentos requeridos para su liquidación.

RRR) Garantizar compras o adquisiciones locales las cuales pueden corresponder a la adquisición de bienes y servicios necesarios para el contrato y anexar los soportes requeridos en el informe de pago.

SSS) Entregar para cada pago los originales de las certificaciones firmadas por el Supervisor del contrato, o el personal designado del contrato (coordinadores/enlaces/líderes/responsables de cada programa), donde certifique el número de beneficiarios por modalidad, los días de atención y el total de raciones entregadas/paquetes en el periodo de pago, documento que no debe presentar enmendaduras, tachones, etc. y se debe diligenciar en su totalidad.

TTT) Contar con los vehículos necesarios para el transporte de la materia prima e insumos de aseo que cumplan con las normas establecidas para dicho transporte. Los ruteros y el listado de vehículos utilizados para la ejecución del contrato deben ser entregados al supervisor tres (3) días hábiles posteriores a la adjudicación y cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y debe reportar la siguiente información: Listado de vehículos, con nombres de conductores y allegar copia de los documentos requeridos por la normatividad vigente para transporte de alimentos. Así mismo, se deben reportar los datos de los transportes veredales utilizados para la logística de entrega de materia prima e insumos a sedes.

UUU) Garantizar el cumplimiento y pago de las obligaciones derivadas de la contratación o vinculación del personal y/o equipo de trabajo, lo relacionado con la seguridad social integral y protección en el trabajo, de conformidad con lo establecido en la ley.

VVV) No usar el Programa de Alimentación con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento de su objeto.

WWW) Entregar y dejar limpios, desinfectados y organizados todos los inventarios e instalaciones una vez culmine la ejecución del contrato.

XXX) Informar la configuración de posibles inhabilidades e incompatibilidades, sobre su pertenencia a grupos empresariales, sociedades o diferentes actividades en las que pueda verse comprometidos y relacionados con el desarrollo de la presente actividad contractual.

YYY) Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices de la Supervisión, que tengan relación con el alcance y objeto contractual.

5.5. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

El Municipio se obliga para con el contratista a lo siguiente:

A) Ejercer la supervisión del contrato a través de la secretaria de la Familia e Integración Social.

B) Expedir el Registro Presupuestal una vez suscrito el contrato.

C) Aprobar cuando corresponda la garantía única de cumplimiento.

D) Verificar a través del supervisor que el contrato se encuentre perfeccionado, legalizado y listo para su ejecución.

E) Suscribir a través del supervisor designado del contrato y conjuntamente con el contratista el acta de inicio de la ejecución contractual.

F) Exigir al contratista y/o al garante la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.

G) Ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato a través del supervisor, quien impartirá las recomendaciones y observaciones pertinentes para la debida ejecución del objeto contractual, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista, y elaborará los informes correspondientes.

H) Pagar al contratista los honorarios en la forma acordada cuando se acredite el cabal cumplimiento de los requisitos estipulados en el contrato.

I) Exigir que la calidad de los bienes y servicios adquiridos por la entidad estatal se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia.

J) Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.

K) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.

L) Solicitar la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato.

M) Realizar todas las demás obligaciones necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

N) Liquidar el contrato suscribiendo el acta correspondiente conjuntamente con el contratista.

5.6. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

Dada la necesidad de realizar un permanente, oportuno y efectivo seguimiento al desarrollo y cumplimiento de las obligaciones surgidas como consecuencia de la suscripción del contrato

que se celebre en virtud del presente pliego de condiciones, EL MUNICIPIO efectuará la supervisión del contrato de forma compartida a través de la **Secretaría de la Familia e Integración Social o quien ocupe el cargo o haga sus veces**, quienes tendrán todas las facultades y obligaciones inherentes a su actividad.

Podrá EL SUPERVISOR en cualquier momento, exigir a EL CONTRATISTA la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del contrato.

EL SUPERVISOR apoyará, asistirá y asesorará al MUNICIPIO en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato y hasta su recibo definitivo y liquidación.

Así mismo, EL SUPERVISOR están autorizados para ordenarle a EL CONTRATISTA la corrección, en el menor tiempo posible, de los desajustes que pudieren presentarse, y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato.

EL CONTRATISTA deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito EL SUPERVISOR; no obstante, si no estuviese de acuerdo con las mismas así deberá manifestarlo por escrito, antes de proceder a ejecutarlas; EL SUPERVISOR responderá solidariamente con EL CONTRATISTA si del cumplimiento de dichas órdenes, se derivaran perjuicios para la EL MUNICIPIO.

5.6.1. FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL SUPERVISOR

A) Ejercer las funciones de supervisión sobre el contrato producto de la adjudicación del presente proceso.
B) Efectuar el control general sobre la debida ejecución del contrato, que le permitan mantener perfectamente enterado de la ejecución del contrato a EL MUNICIPIO.
C) Conocer las obligaciones a cargo del contratista y de EL MUNICIPIO y los riesgos que asume cada parte dentro del contrato.
D) Conocer el contrato y verificar que se cumplan los objetivos generales y específicos del mismo.
E) Supervisar que EL CONTRATISTA tenga total conocimiento de las normas, especificaciones, permisos, resoluciones y demás requisitos indispensables para el normal desarrollo del contrato.
F) Efectuar los requerimientos que sea del caso a EL CONTRATISTA cuando las exigencias de cumplimiento así lo requieran.
G) Elaborar, revisar y suscribir las actas requeridas para el desarrollo del contrato.
H) Revisar y tramitar oportunamente ante la dependencia competente al interior de EL MUNICIPIO los documentos de solicitud de adición y/o prorroga, suspensión y reiniciación del contrato remitidos por el contratista, que impliquen una modificación al contrato.
I) Certificar sobre el cumplimiento de las obligaciones cumplidas y verificar los informes presentados por EL CONTRATISTA.
J) Elaborar el informe final de supervisión, con el fin de tramitar la liquidación del contrato, si a ello hubiere lugar.
K) Remitir la documentación del contrato al archivo de gestión de la Oficina Jurídica y de Contratación de EL MUNICIPIO.
L) Las demás funciones inherentes a la supervisión.

5.6.2. FUNCIONES TÉCNICAS DEL SUPERVISOR

A) Verificar que los bienes y servicios cumplan las exigencias técnicas establecidas en el pliego de condiciones.
B) Supervisar que EL CONTRATISTA cumpla con las normas técnicas de calidad y de garantía vigentes y demás documentos requeridos para el desarrollo del contrato.
C) Verificar y revisar la adecuada prestación del servicio objeto del presente proceso.
D) Hacer seguimiento del cumplimiento del plazo de ejecución del contrato.
E) Elaborar el proyecto de liquidación del contrato con la totalidad de los soportes.
F) Verificar que el contratista esté cumpliendo con los demás requerimientos establecidos en el presente proceso.

5.6.3. FUNCIONES FINANCIERAS DEL SUPERVISOR

A) Revisar y dar el visto bueno a las solicitudes de desembolso.
B) Verificar que el contrato esté amparado con los recursos presupuestales asignados para el mismo.
C) Efectuar las actividades conducentes al buen desarrollo financiero del contrato.

5.6.4. FUNCIONES JURIDICAS DEL SUPERVISOR

A) Seguimiento Jurídico al contrato y a los informes presentados por EL CONTRATISTA, mediante la elaboración de informes.
B) Vigilar que las garantías se mantengan vigentes durante la ejecución del contrato.
C) Adelantar los trámites necesarios para que la alcaldía proceda con la liquidación bilateral o unilateral del contrato, conforme a la norma vigente.
D) Remitir oportuna y de manera completa a la Oficina de Contratación los documentos generados durante la vigencia del contrato, hasta el cierre del expediente.
E) Elaborar y suscribir las certificaciones contractuales en los términos establecidos en el manual de supervisión e interventoría.
F) Elaborar los informes de ejecución del contrato señalando si existe la necesidad de la imposición de multas o la declaratoria de incumplimiento al contratista, realizando la correspondiente tasación de los perjuicios ocasionados al Municipio, y adelantar el trámite correspondiente, remitiendo la documentación que en desarrollo del proceso administrativo se genere para que repose en el original del expediente contractual.
G) Además, tendrá el seguimiento contable y jurídico sobre la ejecución del contrato.

5.7. GARANTÍAS

Por la naturaleza del contrato, su objeto, la cuantía, EL MUNICIPIO considera conveniente y necesario amparar el riesgo por el cumplimiento de las obligaciones contractuales que le competen al futuro contratista, en consecuencia, se hace necesario que en la futura contratación se amparen los riesgos que se señalan a continuación y en aras de garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato.

El futuro contratista se obliga una vez perfeccionado del contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, como mecanismo de cobertura a constituir a favor del MUNICIPIO de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, una cualquiera de las siguientes garantías:

- Póliza de seguros
- Patrimonio autónomo
- Garantía bancaria.

El contratista deberá mantener vigente las garantías y será de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. EL MUNICIPIO, podrá solicitar a la

Aseguradora o garante la prórroga o modificación de las garantías a cargo del contratista, cuando éste se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales se solicitan conforme a las circunstancias propias de cada proceso, de acuerdo con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto No.1082 de 2015.

La garantía constituida por el contratista deberá contener los siguientes amparos:

A. **Cumplimiento del Contrato:** Este amparo cubre al MUNICIPIO de los perjuicios derivados de: (i) el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (ii) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (iii) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y el pago de multas y de la cláusula penal pecuniaria. Debe tener una vigencia por el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. El valor de esta garantía debe ser del diez por ciento (10%) del valor del contrato.

B. **Calidad del servicio:** Este amparo cubre la calidad del servicio que recibe EL MUNICIPIO en cumplimiento del Contrato. Debe tener una vigencia por el plazo de ejecución y un (1) año más, contados a partir de la expedición de la garantía. El valor de esta garantía debe ser del quince por ciento (15%) del valor del contrato.

C. **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Este amparo cubre al MUNICIPIO de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales de EL CONTRATISTA derivadas de la contratación del personal utilizado. Debe tener una vigencia por el plazo de ejecución y tres (3) años más, contados a partir de la expedición de la garantía. El valor de esta garantía debe ser del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.

D. **Responsabilidad Civil Extracontractual.** A través de póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual se protegerá de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista y debe cubrir también los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones de los subcontratistas autorizados. Por una suma asegurada igual a cuatrocientos (400) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) y vigente por el término de ejecución del contrato, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.

E. **Otras garantías inherentes al contrato.** Tener en cuenta para la cobertura de salarios y prestaciones sociales que cuando se termine el contrato, debe exigírsele al Contratista el paz y salvo correspondiente a los mantenimientos y servicios contratados y terminados y constancia del último pago a las EPS, ARL, Fondo de Pensiones y Cesantías, Cajas de Compensación.

5.8. INDEMNIDAD

El futuro CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO DE TOCANCIPA por razón de reclamos, demandas, acciones legales y costos que surjan como resultado del uso, por parte del CONTRATISTA, de patentes, diseños o derechos de autor que sean propiedad de terceros.

EL CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO DE TOCANCIPA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o, por daños o lesiones a personas o

propiedades de terceros, ocasionados por EL CONTRATISTA, sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del contrato y hasta la liquidación definitiva del contrato.

Se consideran como hechos imputables al CONTRATISTA todas las acciones u omisiones de su personal, de sus subcontratistas y dependientes y del personal al servicio de cualquiera de ellos, y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

En caso de que se instaure un reclamo, demanda o acción legal contra EL MUNICIPIO por asuntos que, al tenor del contrato, sean de responsabilidad del contratista, éste será notificado lo más pronto posible para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al MUNICIPIO DE TOCANCIPA.

Si en cualquiera de los eventos antes previstos EL CONTRATISTA no asume debida y oportunamente la defensa del MUNICIPIO DE TOCANCIPA, ésta podrá hacerlo directamente, previa notificación escrita al contratista y éste pagará todos los gastos en que se incurra por tal motivo.

En caso de que así no lo hiciere EL CONTRATISTA, EL MUNCIPIO DE TOCANCIPA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón de los trabajos motivo del contrato, o a utilizar cualquier otro mecanismo legal.

5.9. CESIONES Y SUBCONTRATOS

El futuro contratista no podrá ceder ni subcontratar el contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previo consentimiento por escrito de EL MUNICIPIO, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión o el subcontrato. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera debe renunciar a la reclamación diplomática.

En todos los casos el contratista es el único responsable por la celebración de subcontratos.

5.10. SANCIONES PECUNIARIAS

5.10.1. MULTAS:

En caso de que EL CONTRATISTA se constituya en mora o incumpla parcialmente y de manera injustificada las obligaciones que asume en virtud del contrato, EL MUNICIPIO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas sucesivas por del cero punto dos por ciento (0.2%) del valor total del contrato, por cada día de incumplimiento, sin exceder el 10% del valor del mismo; suma que EL MUNICIPIO hará efectiva mediante el cobro de la garantía de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude a EL CONTRATISTA, si los hubiere, para cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato. Si esto no fuere posible, se cobrará por jurisdicción coactiva y/o vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos.

5.10.2. PENAL PECUNIARIA:

En caso de incumplimiento parcial o definitivo por parte de EL CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones contraídas en virtud del contrato o de declaratoria de caducidad, el contratista conviene en pagar al MUNICIPIO a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato; suma que EL MUNICIPIO hará efectiva mediante el cobro de la garantía única de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la

suscripción del contrato. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos.

Nota: El valor de las Multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria se tomará del saldo a favor del Contratista si los hubiere, o de la garantía constituida. Si esto último no fuere posible, se cobrará judicialmente.

5.11. CADUCIDAD:

De conformidad con lo establecido en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias y concordantes, cuando se verifique cualquiera de las causales previstas en la ley, EL MUNICIPIO podrá declarar la caducidad administrativa del contrato por medio de resolución motivada, mediante la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre.

5.12. MODIFICACION, TERMINACION E INTERPRETACIÓN UNILATERALES.

Son aplicables al contrato las disposiciones que se encuentran consignadas en la Ley 80 de 1993, artículos 15, 16 y 17.

5.13. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga el Municipio, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contenciosos Administrativo.

Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo de conformidad con lo previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012.

5.14. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las partes, en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución de conflictos previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición o transacción.

CAPITULO 6

ANALISIS DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO FINANCIERO DEL CONTRATO

Para los efectos previstos en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993. El riesgo será previsible en la medida que el mismo sea identificable y cuantificable en condiciones normales.

6.1. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

El municipio de Tocancipá, en la matriz de riesgos contenida en el Anexo No. 5 del pliego de condiciones, identifica, tipifica, estima y asigna los posibles riesgos durante la etapa contractual y la forma de mitigarlos o superarlos, sin perjuicio de la revisión que el municipio y los proponentes realicen y sean modificados mediante adenda.

El Proponente deberá efectuar sus propias estimaciones y cálculos y, con fundamento en los mismos, adoptar la decisión de asumir la asignación de riesgos, así como la que se derive de las estipulaciones del contrato de la naturaleza del mismo.

Como consecuencia de lo anterior, no procederán reclamaciones del Contratista basadas en el acaecimiento de alguno de los riesgos que fueran asumidos por éste y consecuentemente el municipio de Tocancipá no hará reconocimiento alguno, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de los riesgos que se le asignan, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactadas en el contrato.

En lo atinente a los riesgos no asignados, bien sea porque no se encuentren relacionados en la matriz de riesgos o porque ello no se desprenda de las estipulaciones del contrato o de la naturaleza del mismo, el contratista y el municipio de Tocancipá se sujetarán a las normas y principios aplicables en materia de contratación estatal.

Los riesgos previsibles derivados del CONTRATO han sido asignados de acuerdo con el principio según el cual, “Una asignación adecuada de los riesgos es aquella que minimiza el costo de su mitigación. Esto se logra asignando cada riesgo a la parte que mejor lo controla”, criterio establecido por el Gobierno Nacional a través del Documento CONPES 3107 de 2001, en el cual también se señala: “Los principios básicos de la asignación de riesgos parten del concepto que estos deben ser asumidos: i) por la parte que esté en mejor disposición de evaluarlos, controlarlos y administrarlos; y/o; ii) por la parte que mejor disponga de los medios de acceso a los instrumentos de protección, mitigación y/o diversificación.”

6.2. RIESGOS QUE ASUME EL CONTRATISTA

A partir de la fecha de suscripción del Contrato y en todas las etapas del mismo el Contratista asume los efectos derivados de todos y cada uno de los riesgos asociados a este Contrato, al igual que respecto a los que logre determinar, salvo los casos en que expresamente se ha determinado lo contrario.

En este sentido, el Contratista asume los efectos derivados de los riesgos que se listan a continuación de manera general, además de aquellos que se desprendan de la matriz de

riesgos, otras cláusulas o estipulaciones de este contrato, sus Anexos y sus Apéndices o que se deriven de la naturaleza de este contrato.

Por lo tanto, no procederán reclamaciones del Contratista basadas en el suceso de alguno de los riesgos asumidos por él y –consecuentemente- el municipio de Tocancipá no hará reconocimiento alguno, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al Contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el contrato del presente proceso.

Entre ellos están:

A) Los efectos, favorables o desfavorables, derivados de las variaciones en los precios de mercado de los materiales, insumos y mano de obra necesarios para ejecutar en los términos del contrato que se derive del presente proceso de contratación.
B) Los efectos desfavorables, de todos y cualesquiera daños, perjuicios o pérdidas de los bienes de su propiedad causados por terceros diferentes del municipio de Tocancipá, sin perjuicio de su facultad de exigir a terceros diferentes del municipio de Tocancipá la reparación o indemnización de los daños y perjuicios directos y/o subsecuentes cuando a ello haya lugar.
C) Los mecanismos contenidos en el contrato u orden permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de la presentación de la propuesta por parte del Contratista y consecuentemente, debe mantenerse durante la vigencia del contrato u orden el valor unitario establecido.
D) En general, los efectos, favorables o desfavorables, de las variaciones de los componentes económicos, fiscales, legales y técnicos necesarios para cumplir con las obligaciones del Contratista necesarias para la cabal ejecución de los Contratos, relacionadas entre otras, la contratación de personal, las labores administrativas y técnicas, los equipos y materiales requeridos.

6.3. RIESGOS QUE ASUME EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ

A partir de la fecha de suscripción del Contrato, el Municipio de Tocancipá, asume, única y exclusivamente, los efectos derivados de los riesgos que se listan en la Matriz de Riesgos, además de aquellos que de manera expresa y clara se desprendan de otras cláusulas o estipulaciones del Contrato y sus apéndices.

6.4. MATRIZ DE RIESGOS

Además de los riesgos anteriores la siguiente matriz de riesgos hace mención de los riesgos y quien los asume. **Anexo No. 4.**

CAPITULO 7

INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR ACUERDOS COMERCIALES

El Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales:

Acuerdo Comercial		¿Vigente?	Entidad Estatal incluida	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	SI	SÍ*	NO
	México		NO	N/A	N/A	N/A
	Perú		SI	SÍ	SÍ*	NO
Canadá		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Chile		SI	SI	SI	SÍ*	NO
Corea		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Costa Rica		SI	SI	SI	SÍ*	NO
Estados Unidos		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Estados AELC		SI	SI	SI	SÍ*	NO
México		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Triángulo Norte	El salvador	SI	NO	N/A	N/A	N/A
	Guatemala		SI	SI	NO	SÍ
	Honduras		NO	N/A	N/A	N/A
Unión Europea		SI	SI	SI	SÍ*	NO
Israel		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	SI	SÍ*	NO
Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN		SI	SI	N/A	N/A	SI

*Excepciones aplicables al proceso de contratación: No. 28: "Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria", No. 29: "Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social".

***La Entidad Estatal también debe conceder Trato Nacional a aquellos bienes, servicios y/o proveedores provenientes de Estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo sustituya o modifique.*

La Entidad Estatal debe dar a los servicios prestados por proponentes de la Comunidad Andina de Naciones – CAN (Bolivia, Ecuador y Perú) el mismo trato que da a los servicios colombianos. La Decisión 439 de 1998 establece que la única excepción a los servicios de proponentes de la CAN es el transporte aéreo, para el cual no hay Trato Nacional.

En aquellos casos en los que se deba otorgar a los bienes, servicios y/o proveedores extranjeros el mismo trato que se le otorga a los bienes, servicios y/o proveedores nacionales, la Entidad Estatal debe conceder a dichos bienes, servicios y/o proveedores el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y el factor de desempate previsto en el numeral 1 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020[5].

El presente Proceso de Contratación está cobijado por los acuerdos comerciales suscritos con el Triángulo del Norte (únicamente con Guatemala) y la Comunidad Andina de Naciones. En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren este Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de qué trata el numeral 4.2 del Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación[6].

[5]Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente. Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, Anexo 3. https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2024/08/manual_para_el_manejo_de_acuerdos_comerciales_vf.pdf
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente. Valores a partir de los cuales son aplicables los Acuerdos Comerciales (Umbrales). https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2024/10/Umbrales-2026.pdf
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente. Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación. https://www.tlc.gov.co/acuerdos/vigente

[6] Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente. Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, numeral 4.2 https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2024/08/manual_para_el_manejo_de_acuerdos_comerciales_vf.pdf

7.1. TRATO NACIONAL

El Municipio concederá trato nacional de conformidad con los establecido en el artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015 a:

a) Los oferentes, bienes y servicios provenientes de Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdo Comercial, en los términos del acuerdo relevante, el mismo trato que le otorga a los bienes, servicios y proveedores colombianos cuando un Acuerdo Comercial es aplicable a un Proceso de Contratación.
b) A los bienes, servicios y/o proveedores provenientes de Estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo sustituya o modifique.
c) A los servicios prestados por proponentes de la Comunidad Andina de Naciones – CAN (Bolivia, Ecuador y Perú) el mismo trato que da a los servicios colombianos. La Decisión 439 de 1998 establece que la única excepción a los servicios de proponentes de la CAN es el transporte aéreo, para el cual no hay Trato Nacional.

En aquellos casos en los que se deba otorgar a los bienes, servicios y/o proveedores extranjeros el mismo trato que se le otorga a los bienes, servicios y/o proveedores nacionales, la Entidad Estatal debe conceder a dichos bienes, servicios y/o proveedores el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y el factor de desempate previsto en el numeral 1 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021.

El Ministerio de Relaciones Exteriores debe expedir el certificado por medio del cual se acredite la situación mencionada en el literal (b) anterior en relación con un Estado en particular, lo cual no es requerido para acreditar las situaciones a las que se refieren los literales (a) y (c) anteriores.

Los certificados para acreditar la condición a la que se refiere el literal (b) anterior deben ser publicados en la forma y oportunidad que para el efecto disponga Colombia Compra Eficiente[7]. La vigencia de los certificados será de dos años contados a partir de la fecha de su expedición, sin perjuicio de que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo o Colombia Compra Eficiente soliciten al Ministerio de Relaciones Exteriores su revisión con ocasión de la expedición de nueva normativa en el Estado sobre el cual se expide el certificado.

7.2. TRATO NACIONAL POR RECIPROCIDAD

El Municipio también concederá el mismo trato que da a los proponentes de colombianos que ofertan bienes y servicios colombianos, a aquellos oferentes de bienes y servicios originarios de Estados con los cuales, a pesar de no existir o no estar vigente un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha emitido un certificado reciprocidad. Esto supone que el Gobierno Nacional, con base en la revisión y comparación de la normativa vigente en materia de compras públicas de dicho Estado, determina y certifica que en el respectivo Estado, los bienes, servicios y/o oferentes colombianos gozan del mismo trato que se le da a los bienes, servicios y/o proveedores de tal Estado, o que no existe en ese Estado ninguna medida que fomente el desarrollo local o mejore las cuentas de la balanza de pagos en detrimento de los bienes o servicios o proveedores colombianos.

La existencia de un Acuerdo Comercial que prevea el Trato Nacional en materia de contratación pública excluye la posibilidad de que el Gobierno Nacional certifique el Trato Nacional por reciprocidad.

[7] https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/secop-i/certificados-de-trato-nacional-por-reciprocidad

En los casos en que exista Trato Nacional por Reciprocidad, el Municipio otorgara a los bienes, servicios y/o proveedores extranjeros, el mismo trato que da a los bienes, servicios y/o proveedores nacionales y en consecuencia dar a esas ofertas el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y las preferencias en caso de empates de acuerdo con el numeral 1 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, así como las demás prerrogativas en cabeza de la industria colombiana. Lo anterior, siempre que el oferente del bien o servicio acredite que cumple con la regla de origen del país al que se certificó el Trato Nacional por Reciprocidad.

En el supuesto de no existir los mencionados Acuerdos Comerciales, el interesado deberá incluir dentro de la oferta un certificado emitido por Ministerio de Relaciones Exteriores, en la cual conste que los oferentes colombianos gozan de la oportunidad de participar en los procesos de contratación pública en las mismas condiciones y con los mismos requisitos exigidos a los nacionales de su país.

En todo caso, la inexistencia del acuerdo o certificación mencionados no restringe la participación de sociedades o personas extranjeras, ni constituye causal de rechazo de su oferta.

7.3. OBLIGACIONES EN MATERIA DE DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTRANJERO

Al respecto el Manual para el manejo de los acuerdos Comerciales en Procesos de contratación[8] establece:

“Los documentos públicos y privados otorgados en el extranjero se presumen auténticos y no se debe solicitar su autenticación, reconocimiento, presentación personal o trámites adicionales a los señalados en la Ley. Sin embargo, el régimen legal y la validez de los documentos otorgados en el extranjero es diferente para documentos públicos y privados.

Para estos efectos, documentos públicos son aquellos (i) que emanan de una autoridad o un funcionario relacionado con las cortes o tribunales de un Estado, incluyendo los que expide un fiscal, un secretario de un tribunal o un portero de estrado; (ii) documentos administrativos; (iii) actos notariales; (iv) certificados oficiales colocados en documentos firmados por personas a título personal, tales como certificados oficiales que consignan el registro de un documento o que existía en una fecha determinada y autenticaciones oficiales y notariales de firmas.

El Estado colombiano es parte de la “Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros”, la cual fue incorporada en el derecho interno mediante la Ley 455 de 1998. Como consecuencia, para los documentos públicos otorgados en países que sean parte de dicha Convención, no puede exigirse el requisito de legalización, sino solamente su apostilla.

Para los documentos otorgados en países que no sean miembros de la “Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros” deberá exigirse la legalización de los documentos.

Los documentos privados expedidos en el exterior no requieren de legalización o apostilla, ni se puede exigir requisito o trámite alguno para demostrar su validez o autenticidad pues se presumen auténticos. Sin embargo, los documentos privados autenticados por un notario público, o quien haga sus veces, adquieren el carácter de documentos públicos y por tanto deberán apostillarse de acuerdo con las normas que regulen la materia.

[8] https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2024/08/manual_para_el_manejo_de_acuerdos_comerciales_vf.pdf

Por otro lado, los documentos, públicos o privados, en un idioma distinto al castellano no requerirán, ni podrán las Entidades Estatales exigir, traducción oficial de los mismos. Asimismo, un documento privado que requiere traducción no necesita traducción oficial. Por otro lado, un documento público apostillado y legalizado en otro idioma no precisa de tener traducción oficial. En el caso de un documento público que demanda apostilla o legalización, y que se realizará ante las autoridades colombianas, requerirá de autenticación ante notario público de la firma del traductor del documento".

CAPITULO 8

PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD

Falla General: Interrupción o incidente que ocurre a más de un usuario en el SECOP II o dentro de una sección puntual de la plataforma impidiendo el normal flujo de las tareas de negocio en los hitos del proceso de contratación y afectan el normal funcionamiento de la plataforma. Si se presentan estas Fallas, la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) expedirá y publicará un certificado con la fecha y hora de inicio y lo actualizará con la fecha y hora de fin una vez se supere la falla en un máximo de cuatro (4) horas siguientes en el siguiente enlace https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2024/09/cce-sec-gi-14_protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii_25-11-2022_0.pdf PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD SECOP II

Mientras se esté presentando la Falla, la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) lo anunciará por sus Canales de Comunicación Oficiales (banner principal de su página web, IVR de Mesa de servicio y banner de la página de inicio de SECOP II).

Fallas Particulares: Interrupción o incidente que ocurre cuando los usuarios de forma aislada presencian Fallas bloqueantes que les impide la continuidad del flujo del negocio, sin embargo, el error no esta correlacionado entre si con otras fallas en simultaneo. Estos casos particulares son certificados por la Mesa de Servicio de la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) mediante un correo electrónico que responde al caso radicado por el Proveedor o Entidad Estatal a través del formulario de soporte disponible en https://operaciones.colombiacompra.gov.co/node/21371

En el correo la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) determinará la existencia de una Falla y ese correo constituye el certificado que habilitará, tanto a la Entidad Estatal como al Proveedor, para hacer uso del Protocolo de indisponibilidad.

Medios de Comunicación: Son los medios que la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) ha dispuesto para dar a conocer al público en general del Estado y novedades del SECOP II.

Los Medios de Comunicación son: Banner en la página inicial de la Agencia, Banner de la página del SECOP II y el mensaje de IVR de la Mesa de servicio de Colombia Compra Eficiente, (el IVR o Interactive Response Unit es el mensaje automático que los usuarios escuchan en el momento de comunicarse con la Mesa de Servicio, es un mensaje que responde a una llamada e interactúa con el usuario mediante reconocimiento de voz o tonos. Los IVR se emplean en servicios de atención al cliente). Así como cualquier otro que implemente la ANCP – CCE.

Entidad Compradora: Para el uso del SECOP II y la implementación del protocolo descrito en el presente documento, se entenderá como Entidad Compradora toda cuenta compradora perteneciente a una Entidad en términos del artículo 2 de la Ley 80 de 1993, a las que se refieren los artículos 10, 14 y 24 de la Ley 1150 de 2007, o las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, Entidad con régimen especial, particular o privado y aquellas instancias, gremios o particulares en general que ejecuten recursos públicos y desarrollen su actividad contractual por medio del SECOP II.

Proveedor: Para el presente protocolo, entiéndase como Proveedor toda cuenta de persona natural o jurídica, nacional o extranjera, o proponente plural, de derecho privado o público que

desee contratar con una Entidad Compradora, con la finalidad de participar y celebrar contratos, mediante la presentación de ofertas en los procesos de contratación realizados por las entidades en la plataforma transaccional de SECOP II, realizando actividades tales como presentar observaciones, responder solicitudes de información, etc.

Evento: Momentos clave de las diferentes fases de los Procesos de Contratación y contratos realizados en el SECOP II ante una posible indisponibilidad por Falla General o Particular es importante que el municipio como Proveedores estén atentos a los Medios de Comunicación de la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) y, en caso de Fallas Particulares, se comuniquen oportunamente con la Mesa de Servicio.

En cualquier Evento, la comunicación con el municipio debe realizarse antes de finalizar los tiempos definidos en el cronograma contenido en el pliego de condiciones del Proceso de Contratación.

El MUNICIPIO establece como mecanismo de comunicación oficial ante una indisponibilidad del SECOP II el correo electrónico observacionescontratacion@tocancipa.gov.co, lo cual queda consignado de manera clara y expresa en el pliego de condiciones de manera que no induzca a error a los interesados. En caso de indisponibilidad certificada al momento del cierre del proceso de selección, la oferta deberá ser presentada adjuntando cada documento de forma individual y nombrado cada uno de acuerdo al contenido del mismo.

Ante una Falla General con certificado de indisponibilidad o Falla Particular certificada, la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) recomienda no hacer uso de los mensajes del SECOP II como mecanismo de comunicación hasta tanto no se certifique que se superó la Falla. Los mensajes podrían estar afectados por la Falla y no llegar, o llegar con retraso.

Tanto MUNICIPIO como Proveedores deben conocer el procedimiento a seguir en caso de presentarse Fallas en el SECOP II, y las instrucciones para uno y otro. Importante tener en cuenta que ante una posible indisponibilidad por Falla General tanto MUNICIPIO como Proveedores deberán estar atentos a los Medios de Comunicación de la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) en donde se notificará de manera oportuna la Falla previa a la emisión del Certificado de indisponibilidad.

Los mantenimientos programados por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente a la plataforma SECOP II en ningún caso autoriza el uso del protocolo, estos mantenimientos son informados a todos los usuarios de manera anticipada.

En cuanto a fallas los proponentes deberán tener en cuenta lo siguiente, así como los demás aspectos señalados en el Protocolo de Indisponibilidades:

En cualquier Evento de Falla General certificada por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, el MUNICIPIO tendrán la opción de **a)** Modificar el cronograma del Proceso de contratación, incluyendo la fecha límite para presentar ofertas; o **b)** Adoptar procedimientos alternativos para dar continuidad al Proceso con base en las instrucciones descritas para cada momento del Proceso de contratación del presente protocolo. Durante el transcurso de la Falla, la Entidad Compradora deberá comunicar a los interesados por los medios adecuados la decisión que tome frente a la Falla General certificada por la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) y el correo electrónico dispuesto en este pliego de condiciones para las acciones que los Proveedores deben realizar. El medio por el cual va a comunicar su decisión será el correo electrónico ya citado el cual se plasma de manera clara en este pliego de condiciones.

Una vez superada la Falla, la Entidad debe en todo caso comunicar su decisión a través de un mensaje público en el SECOP II.

Las modificaciones al cronograma del Proceso de Contratación realizadas por el Municipio ante una indisponibilidad por falla general o particular no se constituyen como adendas en sentido estricto, ya que se dan en virtud de una situación no imputable a la entidad estatal o a los proveedores.

El proveedor ante una posible indisponibilidad por falla general o particular deberá comunicarse con el Municipio al correo electrónico observacionescontratacion@tocancipa.gov.co, incluyendo de manera clara y expresa: a) Número del proceso de Contratación en el que se encuentra participando, b) nombre de la cuenta registrada en el SECOP II (proponente singular o plural), c) NIT o documento de identificación y d) Nombre de la persona contacto. Lo anterior, corresponde a la información mínima que se requiere para aplicar el protocolo de indisponibilidad. Para una falla particular el proveedor deberá incluir el número de caso de soporte generado por la Mesa de Servicio de la Agencia Nacional de Contratación Pública (ANCP) - Colombia Compra Eficiente (CCE) a través de sus canales de atención.

Tanto el Municipio como el proveedor deben consultar los instructivos relacionados en el Protocolo de Indisponibilidad SECOP II expedido por Colombia Compra Eficiente (CCE) -última versión vigente – a través del Formulario de Soporte y para utilizar la funcionalidad de “Oferta Externa” del SECOP II.

FORMULARIO No. 1

CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

(Ciudad y fecha)

Doctor
WALFRANDO FORERO BEJARANO
ALCALDE MUNICIPAL
Calle 11 No.6 -12
Ciudad

REF: LIC 002 MT 2026
OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.

Estimados señores:

De conformidad con el pliego de condiciones, por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar oferta para el proceso de selección de la referencia.

Así mismo, el abajo firmante, actuando en nombre y representación de _____ de acuerdo con el pliego de condiciones, hacemos la siguiente propuesta y en caso de que nos sea adjudicada por EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente, y declaro:

1. Que conozco el pliego de condiciones y los demás documentos relacionados con el proceso y que acepto todos los requisitos en ellos exigidos.
2. Que ninguna otra persona o entidad, diferentes de las nombradas aquí, tiene participación en esta propuesta o en el contrato que será el resultado de este proceso de selección y que, por lo tanto, solamente los firmantes están vinculados a dicha oferta.
3. Que nos hemos familiarizado y hemos estudiado el pliego de condiciones y demás documentos, así como las demás condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la propuesta, y aceptamos todos los requerimientos establecidos en dichos documentos.
4. Que toda la información aportada y contenida en nuestra propuesta es veraz y susceptible de comprobación.
5. Que conocemos, entendemos y aceptamos dar estricto cumplimiento a las especificaciones técnicas contempladas en el estudio previo, el pliego de condiciones y demás documentos que hacen parte integral del proceso y que son requeridos en el desarrollo de ejecución del contrato.
6. Que nos comprometemos con el MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de selección, a ejecutar el contrato de acuerdo con la presente propuesta, que corresponden a lo solicitado por el pliego de condiciones de la presente contratación, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en el pliego de condiciones, sobre las especificaciones del objeto contractual, y en las condiciones allegadas a esa entidad a través de la presente carta de presentación.
7. Que en todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación,

reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.

8. Que reconocemos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones del servicio que nos obligamos a ejecutar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del contrato y de cada una de las exigencias del pliego de condiciones, formatos y adendas que llegaren a suscribirse.
9. Que entendemos que el valor del Contrato conforme está definido en los documentos de la contratación, incluye impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas que sean aplicables, así como todos los costos directos e indirectos que involucre la ejecución del servicio prestado y las utilidades del Contratista.
10. Que hemos revisado con suma diligencia la totalidad de la información presentada en nuestra propuesta, y obrando de conformidad, aseguramos que la misma corresponde a la realidad.
11. Que, de acuerdo con lo establecido en los pliegos de condiciones, adjunto se anexa la documentación solicitada en los mismos, así como la documentación relativa a la inscripción y calificación del proponente y demás documentos requeridos.
12. Que, a solicitud del Municipio de Tocancipá, me obligo suministrar cualquier información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.
13. Que el abajo firmante, obrando en nombre y representación del Proponente manifiesto que me obligo incondicionalmente a firmar y ejecutar el Contrato, en los términos y condiciones previstos en el pliego de condiciones.
14. Que, en caso de ser adjudicatario del contrato, me obligo a no destinar o contratar personas para la ejecución del contrato que se encuentren incursos en el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, y me obligo a otorgar y tramitar las autorizaciones para la consulta de delitos sexuales, de conformidad con lo previsto en la Ley 1918 de 2018.
15. Que en caso de acreditar mediante certificado vigente expedido por la oficina del Ministerio de Trabajo que mínimo el 10% de la nómina se encuentra conformada por personas discapacitadas, nos comprometemos a mantener su condición laboral durante el termino de duración del contrato.
16. Que conozco la situación de orden público en la zona y los riesgos que implica la prestación del servicio.
17. Que el origen de los recursos que usaremos para la ejecución del contrato derivado de este proceso de selección es lícito, y no ha sido obtenido, ni tiene relación con el terrorismo o el lavado de activos.
18. Que aceptamos la distribución de riesgos efectuada por la entidad en el pliego de condiciones.
19. Que asumimos por nuestra cuenta y riesgo la totalidad de los costos que demande la ejecución del objeto del contrato.
20. Que la propuesta que presento es irrevocable, incondicional y nos obliga insubordinadamente.
21. Que el término de validez de la propuesta es de _____ (mínimo 90 días)
22. Que aceptamos ser notificados de cualquier decisión administrativa que exija dicha formalidad por medio del siguiente correo: _____, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011.

Declaro bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado al firmar esta carta, que ni personal ni corporativamente, ni ninguno de los integrantes del consorcio o de la Unión Temporal que presentan propuesta para la presente Convocatoria nos encontramos incursos

en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las normas legales para contratar con el estado.

El abajo firmante declaro que he tenido acceso a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co a todos los documentos, formatos y anexos descritos en los pliegos de condiciones y sus condiciones complementarias, así como las adendas.

Informo que las comunicaciones relativas a este proceso de selección se me deben enviar a la siguiente
Dirección:
Ciudad:
Dirección:
Teléfono(s):
Fax:
E-mail:

Atentamente,

Nombre o razón social del proponente:
Nombre del representante legal:
Documento de identificación:
Firma del representante legal: _____
C.C. No.

FORMULARIO No. 2

CERTIFICADO DE PAGO APORTES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES PERSONAS JURIDICAS

Tocancipá, _____ del 2026

Doctor
WALFRANDO FORERO BEJARANO
ALCALDE MUNICIPAL
Calle 11 No.6 -12
Ciudad

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

El suscrito revisor fiscal (cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley) o el representante legal, hace saber que la (NOMBRE COMPLETO DE LA ENTIDAD), ha cumplido y se encuentra al día con sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento a los artículos 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007.

Se anexa copia de las planillas de los pagos efectuados durante los últimos seis (6) meses, a seguridad social, ARL, pensiones, cajas de compensación familiar, SENA, ICBF, de sus empleados.

Atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE	
NIT	
REPRESENTANTE LEGAL	
CÉDULA DE CIUDADANÍA	
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL	

NOTA 1: Si la oferente persona jurídica cuenta con REVISOR FISCAL, la certificación la debe suscribir el revisor y deben adjuntar fotocopia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificación de antecedentes vigente.

NOTA 2: En el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los consorciados o miembros de la unión temporal deben anexar esta documentación y certificación.

FORMULARIO No. 3

DECLARACIÓN SOBRE NO EXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTOS DE INTERESES, ASÍ COMO NO ESTAR EN LISTA RESTRICTIVA LAVADO DE ACTIVOS Y SANCIONES

Ciudad y Fecha

Doctor
WALFRANDO FORERO BEJARANO
ALCALDE MUNICIPAL
Calle 11 No.6 -12
Ciudad

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.**
PROPONENTE:

[Nombre del representante legal o proponente], identificado con C.C. No. [Insertar información] expedida en [Insertar información] manifiesto bajo la gravedad del juramento que ni yo ni las personas vinculadas con la presente oferta nos encontramos:

1) Incursos dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal establecidas en la Constitución Nacional, en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, así como las establecidas en la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, la Ley 1882 de 2018, la Ley 1474 de 2011, la Ley 1778 de 2016 y demás normas sobre la materia y que tampoco me hallo en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con el Estado, ni poseo conflicto de intereses. En especial, que no aparezco reportado en el boletín de Responsables Fiscales vigente, expedido por la Contraloría General de la república, de acuerdo con lo previsto en el artículo 60 de la Ley 610 de 2020, en concordancia con el numeral 4 del artículo 38 de la ley 734 de 2002, hoy numeral 4 del artículo 42 de la Ley 1952 de 2019, ni en los boletines de deudores morosos de las Entidades Estatales, según lo dispuesto en el parágrafo 3 de la Ley 716 de 2001.

2) Que ni yo, los beneficiarios finales y la sociedad que represento estamos incluidos en ninguna lista vinculante de lavado de activos, financiación del terrorismo o financiación de la proliferación de armas de destrucción masiva que se relaciona a continuación:
Listas Vinculantes
- ✓ ONU - https://www.un.org/securitycouncil/es/sanctions/narrative-summaries
- ✓ Lista OFAC - https://sanctionssearch.ofac.treas.gov/
- ✓ Lista Consolidada del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidad - https://scsanctions.un.org/search/
- ✓ Listas de terroristas de la Unión Europea - https://www.consilium.europa.eu/es/policies/fight-against-terrorism/terrorist-list/
- ✓ Lista de Terroristas de Estados Unidos - https://www.state.gov/foreign-terrorist-organizations/

NO he sido objeto de aplicación de ninguna sanción por declaratoria de incumplimiento, terminación unilateral o caducidad, dentro de los CINCO (5) años anteriores al cierre del presente proceso de contratación, en contratos en los cuales ostentado la calidad de contratista.

De igual forma manifiesto que no tengo conflicto de intereses para participar en el proceso de selección y en caso de ser adjudicatario del mismo para la suscripción del contrato.

Atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE	
NIT	
REPRESENTANTE LEGAL	
CÉDULA DE CIUDADANÍA	
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL	

FORMULARIO No. 4

COMPROMISO ANTICORRUPCION

Ciudad, Fecha

Doctor
WALFRANDO FORERO BEJARANO
ALCALDE MUNICIPAL
Calle 11 No.6 -12
Ciudad

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

El(los) suscrito(s) a saber: (indicar nombre del proponente o nombre del representante legal de la persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (diligenciar domicilio de la persona firmante), identificado con (indicar documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición), quien obra (en nombre propio o en calidad de representante legal de persona jurídica proponente, o del consorcio, o de la unión temporal, caso en el cual debe identificarse de manera completa la persona jurídica, consorcio o unión temporal), que en adelante se denominará el proponente, manifiesto mi voluntad de asumir, de manera unilateral el presente compromiso, dentro del Pliego de Condiciones teniendo en cuenta las siguientes CONSIDERACIONES:

PRIMERO: Que la Alcaldía Municipal de TOCANCIPA adelanta un proceso de contratación **Licitación Pública No. LIC 002 MT 2026** cuyo objeto es la **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

SEGUNDO: Que es interés del proponente apoyar la acción del Estado colombiano y de la Alcaldía Municipal de Tocancipá, para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del proponente participar en el proceso de contratación aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes

CLÁUSULAS:

CLAUSULA PRIMERA. -COMPROMISOS ASUMIDOS:
El proponente, mediante la suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1.1. No efectuar acuerdos o realizar actos o conductas colusorias o restrictivas de la competencia en el presente proceso de Contratación.

1.2. Cumplir en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de contratación y la relación contractual que podría derivarse de ella y No permitir que nadie, bien sea contratista o empleado de la

compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor o cualquier otro representante suyo, en su nombre:

a) Ofrezca o pague sobornos o realice cualquier halago a los contratistas o funcionarios de la Alcaldía Municipal de TOCANCIPA, ni a cualquier otro contratista o servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación del proceso de selección a favor de su propuesta.

b) No ofrecer pagos o halagos a los contratistas o funcionarios de la Alcaldía Municipal de Tocancipá durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

CLÁUSULA SEGUNDA. PAGOS REALIZADOS.
El proponente se compromete y en el evento de ser requerido a revelar de manera clara y en forma total a EL MUNICIPIO DE TOCANCIPA o a los organismos de control que así se lo soliciten, los nombres de todos los beneficiarios reales de los pagos suyos o efectuados en su nombre, relacionados por cualquier concepto con los procesos de selección y/o contratación de EL MUNICIPIO DE TOCANCIPA, incluyendo tanto los pagos ordinarios ya realizados y por realizar, como los que se proponga hacer.

CLÁUSULA TERCERA. -CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO:
El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en el Pliego de Condiciones del presente proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (días en letras y números, del mes, del año).

DIRECCIÓN: _____ CIUDAD: _____
TELÉFONO: _____ FAX: _____
CORREO ELECTRÓNICO PARA NOTIFICACIONES: _____
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO: _____

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL (CONSORCIO O UNION TEMPORAL), A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES.

FORMULARIO No. 5

EXPERIENCIA HABIILITANTE DEL PROPONENTE

REF: **LIC 002 MT 2026**

OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.**

PROPONENTE:

RELACION DE EXPERIENCIA

No. Consecutivo de Registro en el RUP	No. Contrato	Objeto	Contratante	Contratista	% de Participación (Solo si aplica)	Código UNSPSC	Valor del Contrato	Valor del contrato expresado en SMMLV	FECHA (DIA/MES/AÑO)	
									Inicio	Terminación

Atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE	
NIT	
REPRESENTANTE LEGAL	
CÉDULA DE CIUDADANÍA	
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL	

FORMULARIO No. 6

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA
(Criterio de asignación de puntaje)

Ciudad, _____ del 20__

Doctor
WALFRANDO FORERO BEJARANO
ALCALDE MUNICIPAL DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6-12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.**

El abajo firmante, actuando en nombre y representación de _____ de acuerdo con el pliego de condiciones, hacemos la siguiente propuesta económica:

Todos los valores relacionados a continuación tienen incluido el servicio del personal mínimo requerido, insumos y gastos asociados para garantizar la ejecución del contrato.

PROGRAMA HOGARES COMUNITARIOS Y CLUBES DE ORIENTACIÓN									
TIPO DE REFRIGERIO	**DESCRIPCIÓN**	**No. USUARIOS**	**GRUPOS ETARIOS**	**CANTIDAD DIAS OPERACIÓN**	**No. RACIONES**	**VALOR UNITARIO SIN IVA**	**IVA* (*DILIGENCIAR SOLO SI APLICA)**	**VALOR UNITARIO IVA* INCLUIDO (* SOLO SI APLICA**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA* (* SOLO SI APLICA)**
HOGARES COMUNITARIOS	REFRIGERIO TIPO DESAYUNO- DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**150**	De 1 a 3 años	**116**	**17.400**				
		150	De 4 a 5 años	**116**	**17.400**				
	REFRIGERIO TIPO ALMUERZO- DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**150**	De 1 a 3 años	**116**	**17.400**				
		150	De 4 a 5 años	**116**	**17.400**				
	REFRIGERIO TIPO TARDE - DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**150**	De 1 a 3 años	**116**	**17.400**				
		150	De 4 a 5 años	**115**	**17.250**				
CLUBES DE ORIENTACIÓN	REFRIGERIO TIPO DESAYUNO- DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**90**	De 5 a 12 años	**307**	**27.630**				
	REFRIGERIO TIPO ALMUERZO- DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**400**	De 5 a 12 años	**138**	**55.200**				
	REFRIGERIO TIPO TARDE- DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**400**	De 5 a 12 años	**105**	**42.000**				
HOGARES COMUNITARIOS Y CLUBES DE ORIENTACIÓN	REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO- DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		niñas, niños y cuidadores		**4.875**				
VALOR TOTAL									

Nota: Tener en cuentas que el Presupuesto máximo Programa de Hogares y Clubes de Orientación $1.800.000.000

PROGRAMA DE DISCAPACIDAD									
TIPO DE REFRIGERIO	**DESCRIPCIÓN**	**No. USUARIOS**	**GRUPOS ETARIOS**	**CANTIDAD DIAS OPERACIÓN**	**No. RACIONES**	**VALOR UNITARIO SIN IVA**	**IVA* (*DILIGENCIAR SOLO SI APLICA)**	**VALOR UNITARIO IVA* INCLUIDO (* SOLO SI APLICA**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA* (* SOLO SI APLICA)**
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**80**	La población beneficiada con este programa oscila entre los 18 y 55 años de edad.	**183**	**14.640**				
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**80**		**183**	**14.640**				
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**80**		**52**	**4.160**				
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TIPO ALMUERZO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**200**		**3**	**600**				
PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**80**		**6**	**480**				
VALOR TOTAL									

Nota: Tener en cuentas que el Presupuesto máximo Programa de Discapacidad $ 470.053.174

PROGRAMA ADULTO MAYOR - CENTRO PROTECCIÓN									
TIPO DE REFRIGERIO	**DESCRIPCIÓN**	**No. USUARIOS**	**GRUPOS ETARIOS**	**CANTIDAD DIAS OPERACIÓN**	**No. RACIONES**	**VALOR UNITARIO SIN IVA**	**IVA* (*DILIGENCIAR SOLO SI APLICA)**	**VALOR UNITARIO IVA* INCLUIDO (* SOLO SI APLICA**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA* (* SOLO SI APLICA)**
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**20**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**270**	**5.400**				
REFRIGERIO TIPO MEDIA MAÑANA	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**20**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**270**	**5.400**				
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**20**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**270**	**5.400**				
REFRIGERIO MEDIA TARDE	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**20**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**270**	**5.400**				
REFRIGERIO TIPO CENA	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**20**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**270**	**5.400**				
REFRIGERIO TIPO NOCTURNO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**20**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**270**	**5.400**				
VALOR TOTAL									

Nota: Tener en cuentas que el Presupuesto máximo Programa Adulto Mayor - Centro de Protección $ 401.563.008

PROGRAMA ADULTO MAYOR – CENTRO DÍA									
TIPO DE REFRIGERIO	**DESCRIPCIÓN**	**No. USUARIOS**	**GRUPOS ETARIOS**	**CANTIDAD DIAS OPERACIÓN**	**No. RACIONES**	**VALOR UNITARIO SIN IVA**	**IVA* (*SOLO SI APLICA)**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA* (*SOLO SI APLICA)**
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**180**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**200**	**36.000**				
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**180**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**200**	**36.000**				
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**180**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**46**	**8.280**				
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TIPO ALMUERZO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**180**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**60**	**10.800**				
PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**900**	**MAYORES DE 60 AÑOS**	**4**	**3.600**				
VALOR TOTAL									

Nota: Tener en cuentas que el Presupuesto máximo Programa Adulto Mayor - Centro Día $1.709.567.059

PROGRAMA BANCO DE ALIMENTOS									
TIPO DE REFRIGERIO	**DESCRIPCIÓN**	**No. USUARIOS**	**GRUPOS ETARIOS**	**CANTIDAD DIAS OPERACIÓN**	**No. RACIONES**	**VALOR UNITARIO SIN IVA**	**IVA* (*SOLO SI APLICA)**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA* (*SOLO SI APLICA)**
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**60**	**N/A**	**45**	**2.700**				

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2	DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**80**	**N/A**	**40**	**3.200**				
VALOR TOTAL									
Nota: Tener en cuentas que el Presupuesto máximo Programa Banco de Alimentos $ 480.681.382									

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2					
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**PRESENTACIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO CON IVA (SEGÚN APLIQUE)**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA (SEGÚN APLIQUE)**
1	Leche en Polvo	380 gr.	1	$	$
2	Huevos de gallina frescos tipo AA	Bandeja de 30 unidades	1	$	$
3	Frijol bola roja	500 gr.	1	$	$
4	Lenteja	500 gr.	1	$	$
5	Arroz	1.000 gr.	2	$	$
6	Espagueti	500 gr.	1	$	$
7	Harina de maíz	500 gr.	1	$	$
8	Avena en hojuelas	400 gr.	1	$	$
9	Harina de trigo fortificada	500 gr.	1	$	$
10	Aceite Vegetal	1000 cc.	1	$	$
11	Panela	450 gr.	1	$	$
12	Chocolate	500 gr.	1	$	$
13	Sal	1000 gr	1	$	$
VALOR UNITARIO PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2 INCLUIDO IVA				**$**	**$**
GASTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS POR PAQUETE					
TALENTO HUMANO (ECÓNOMAS Y/O AUXILIARES DE COCINA, APOYO TÉCNICO, OPERATIVO, ADMINISTRATIVO)				$	
TRANSPORTE				$	
OTROS GASTOS (BOLSA PARA EMPAQUE, SERVICIOS PÚBLICOS, BODEGAJE, ALMACENAMIENTO, INSUMOS, ELEMENTOS DE ASEO, BIOSEGURIDAD, EQUIPOS, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, ASEO INSTALACIONES, OTROS)				$	
DESCUENTOS Y RETENCIONES MUNICIPALES 8,5%				$	
TOTAL GASTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS				**$**	
VALOR UNITARIO PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2 INCLUIDO IVA, GASTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS				**$**	
VALOR TOTAL PAQUETES ALIMENTARIOS TIPO 2 INCLUIDO IVA, GASTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS x 7.280 PAQUETES				**$**	

PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.	**VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ANTES DE IVA EN LETRAS Y NÚMEROS:**
	VALOR TOTAL IVA EN LETRAS Y NÚMEROS (SOLO SI APLICA):
	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA (INCLUIDO IVA SOLO SI APLICA) EN LETRAS Y NÚMEROS:

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NOMBRE DE LA EMPRESA / CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL
NIT EMPRESA

Nota: El proponente al elaborar la propuesta económica debe registrar los valores en cifras o números enteros, es decir NO debe utilizar datos con decimales; debe tener en cuenta el valor del IVA (Solo si aplica) y los impuestos y/o descuentos tributarios a que haya lugar, según corresponda.

Para la verificación económica, EL MUNICIPIO a través de la Secretaría de la Familia e Integración social, verificará:

- **Que en la propuesta económica los valores unitarios NO se encuentren por encima del presupuesto oficial determinado para cada programa e ítem de acuerdo con los valores establecidos en el estudio de mercado so pena de rechazo. De igual manera, la oferta económica no debe superar el valor del presupuesto oficial del proceso.**
- Que las operaciones aritméticas plasmadas en la propuesta estén correctas, de acuerdo con la operación que genere el resultado de los datos citados. En caso de existir diferencia entre lo citado en letras y números, prevalecerá lo citado en letras.
- En caso de que se presenten errores aritméticos en las operaciones que generen los datos citados, EL MUNICIPIO efectuará las correcciones y obtendrá el valor de la oferta, el valor corregido será el que se utilizará para la determinación del precio ofertado, así como para la adjudicación y suscripción del contrato.

FORMULARIO No. 7
PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL
(Criterio de asignación de puntaje)

[Tenga en cuenta que la Entidad **en ningún caso otorgará simultáneamente** el puntaje por Bien Nacional y de Incorporación de bienes y servicios colombianos.]

(Ciudad y fecha)

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ
ATTN: Secretaría de la Familia e Integración Social
Calle 11 No. 6-12
Tocancipá

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.**

Estimados señores:

Mediante el presente formulario, manifiesto que como apoyo a la industria nacional lo hago a través de:

Tabla Apoyo a la industria nacional

Opción	Concepto	(SI/NO)
1	Promoción de Bienes Nacionales	
2	Trato nacional o Acuerdo Comercial	
3	Promoción de la incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros	

1.1. Promoción de bienes nacionales – 10 PUNTOS:

Por medio de la presente, y bajo la gravedad de juramento, manifiesto que en cumplimiento de las disposiciones de la Ley 816 de 2003, los bienes producidos en el objeto del presente proceso de selección **Sí__** / **No___** [Marque una única opción, en caso de marcar las dos opciones NO será tenido en cuenta este aspecto ponderable] son nacionales.

De igual forma adjunto el **Formulario Bienes Nacionales y/o Industria Nacional**, en el cual se especifica el NIT al cual está asociado el RPBN para todos los alimentos que acredito en la oferta, el cual corresponde a [indique el nombre del proponente. En caso de ser un Proponente Plural, deberá aclarar el integrante que aporta el alimento].

Para el caso de los proponentes que se presenten como fabricantes, comercializadores o distribuidores, el NIT deberá corresponder con la información del **Formulario Certificado Fabricante o Cadena de Distribución, que acredita la cadena de distribución**.

1.2. Trato Nacional o Acuerdo nacional – 10 PUNTOS:

Por medio de la presente, y bajo la gravedad de juramento, manifiesto que los bienes producidos bajo el objeto del presente proceso de selección **Sí__** / **No___** [Marque una única

opción, en caso de marcar las dos opciones NO será tenido en cuenta este aspecto ponderable] cuentan con trato nacional o acuerdo comercial.

De igual forma adjunto el **Formulario Bienes Nacionales y/o Industria Nacional**, en el cual se especifica la nacionalidad de origen de los alimentos ofrecidos con la propuesta que presento.

1.3. Promoción de la Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros – 5 Puntos:

[Nombre del representante legal del Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de representante legal de [nombre del Proponente], manifiesto en mi nombre y en nombre de [nombre del Proponente] que el [%] de los alimentos ofertados con nuestra propuesta serán de productos colombianos.

De acuerdo con lo anterior, garantizo que mantendré dicho porcentaje de alimentos y no lo disminuiré durante la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicatario del proceso.

[El cumplimiento del ofrecimiento que se haga mediante este anexo será verificado por la Supervisión durante la ejecución del contrato. A tales efectos, se deberán presentar facturas, órdenes de compras, certificaciones y cualquier otro documento que permita establecer que los bienes empleados para el desarrollo del contrato efectivamente fueron adquiridos a proveedores inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales y que fueron obtenidos durante la vigencia del registro de los respectivos bienes.]

Firma representante legal del Proponente, Unión Temporal o Consorcio
Nombre/Razón Social: _____
Representante Legal: _____
Documento de Identidad: _____
NIT: _____
Dirección física: _____
Correo Principal: _____

Firma del Revisor Fiscal (cuando aplique)

Nombre Revisor Fiscal: _____
Documento de Identidad: _____
Tarjeta profesional: _____

[Los proponentes plurales deberán incluir la firma de los representantes legales de cada uno de los integrantes de la Unión Temporal o consorcio]

Firma representante legal del Integrante 1 de la UT o consorcio

Nombre/Razón Social: _____
Representante Legal: _____
Documento de Identidad: _____
NIT: _____
Dirección física: _____
Correo Principal: _____

[Los proponentes plurales deberán incluir la firma del revisor fiscal de cada uno de los integrantes de la Unión Temporal o consorcio Cuando aplique]

Firma del Revisor Fiscal (cuando aplique)

Nombre Revisor Fiscal: _____
Documento de Identidad: _____
Tarjeta profesional: _____

FORMULARIO No. 8
CERTIFICADO FABRICANTE O CADENA DE DISTRIBUCIÓN
(Criterio de asignación de puntaje)

(CERTIFICADO DE FABRICANTE)

"[**Nombre del representante legal de la Empresa Fabricante**]", identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de representante legal de "[**nombre de la Empresa Fabricante**]", certifico mi condición de fabricante de los productos que se relacionan a continuación (Diligencie en la fila y columna correspondiente):

Tabla Alimentos procesados

Grupo de alimentos	Alimento	Marca del alimento	No. Registro sanitario del alimento
Bebidas lácteas	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA		
	KUMIS ENTERO CON DULCE		
	YOGURT ENTERO SABOR NATURAL		
Queso	QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MOZARELLA		
Avena	AVENA UHT CON ADICIÓN DE HIERRO		
Néctar y concentrado de fruta	NÉCTAR DE FRUTA ULTRA PASTEURIZADO (UHT) DE DIFERENTES VARIEDADES		
Postres	GELATINA SABOR A PIÑA, MORA, UVA, LIMON, CEREZA		
Cereales y derivados de cereales	PASTA ALIMENTICIA, INCLUSO SIN COCER		
	MOGOLLA MULTICEREAL		
	PAN DE QUESO		

Así mismo certifico que en mi calidad de fabricante cuento con la(s) siguiente(s) planta(s), en la(s) cual(es), llevo a cabo la producción de los alimentos referenciados en la tabla anterior, que se ubica(n) en:

Tabla Plantas para la producción de alimentos

Dirección*	Ciudad	Teléfono	Responsable

Nota: En la dirección se debe relacionar la ubicación exacta. En caso de estar ubicada en parques industriales o empresariales, deberá relacionar el o los números de bodega, planta, etc.

Adjunto a este documento el(os) concepto(s) higiénico sanitario(s) de la(s) planta(s) relacionadas en la tabla anterior.

En calidad de fabricante me comprometo a permitir visitas por parte de la Secretaría de la Familia e Integración Social y/o Secretaría de Salud a la(s) planta(s) de producción de los alimentos que acredito en este documento.

Adjunto al presente formato el certificado de existencia y representación legal de la empresa con vigencia no mayor a treinta (30) días de la fecha del cierre, con el fin de validar la capacidad jurídica de la firma del referido en este formato.

Nota: El proponente deberá agrupar en un solo PDF los documentos que se deben adjuntar con este anexo dependiendo del producto.

Atentamente,

Firma del representante legal de la Empresa Fabricante

Nombre: _____

Cargo: _____

Documento de Identidad: _____

NIT: _____

FORMULARIO No. 9
CERTIFICADO FABRICANTE O CADENA DE DISTRIBUCIÓN
(Criterio de asignación de puntaje)

(CERTIFICADO CADENA DE DISTRIBUCIÓN O COMERCIALIZADOR DE ALIMENTOS PROCESADOS)

"[**Nombre del representante legal de la Empresa Fabricante**]", identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de representante legal de "[**nombre de la Empresa Fabricante**]", certifico que:

Con la empresa [**nombre del proponente o de algún integrante de unión temporal o consorcio que presenta oferta a Colombia Compra Eficiente**] actualmente mantiene un vínculo comercial de distribución y/o comercialización de los productos que se relacionan a continuación con la marca del alimento y el número del registro sanitario del alimento (Diligencie en la fila y columna correspondiente):

Tabla Alimentos procesados

Grupo de alimentos	Alimento	Marca del alimento	No. Registro sanitario del alimento
Bebidas lácteas	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA		
	KUMIS ENTERO CON DULCE		
	YOGURT ENTERO SABOR NATURAL		
Queso	QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MOZARELLA		
Avena	AVENA UHT CON ADICIÓN DE HIERRO		
Néctar y concentrado de fruta	NÉCTAR DE FRUTA ULTRA PASTEURIZADO (UHT) DE DIFERENTES VARIEDADES		
Postres	GELATINA SABOR A PIÑA, MORA, UVA, LIMON, CEREZA		
Cereales y derivados de cereales	PASTA ALIMENTICIA, INCLUSO SIN COCER		
	MOGOLLA MULTICEREAL		
	PAN DE QUESO		

Así mismo certifico que "[**nombre de la Empresa Fabricante**]" en calidad de fabricante cuenta con la(s) siguiente(s) planta(s), en la(s) cual(es), llevaré a cabo la producción de los alimentos referenciados en la tabla anterior, que se ubica(n) en:

Tabla Plantas para la producción de alimentos fabricante

Dirección*	Ciudad	Teléfono	Responsable

Nota: En la dirección se debe relacionar la ubicación exacta. En caso de estar ubicada en parques industriales o empresariales, deberá relacionar el o los números de bodega, planta, etc.

Adjunto a este documento el(os) concepto(s) higiénico sanitario(s) de la(s) planta(s) relacionadas en la tabla anterior.

"[**nombre de la Empresa Fabricante**]" en calidad de fabricante se compromete a permitir visitas por parte de la Secretaría de la Familia e Integración Social y/o Secretaría de Salud a la(s) planta(s) de producción de los alimentos que acredito en este documento.

Adjunto al presente formato el certificado de cámara de comercio de "[**nombre de la Empresa Fabricante**]" con vigencia no mayor a treinta (30) días de la fecha del cierre, con el fin de validar la capacidad jurídica de la firma del referido en este formato.

Nota: El proponente deberá agrupar en un solo PDF los documentos que se deben adjuntar con este anexo dependiendo del producto.

Firma del representante legal de la Empresa Fabricante

Nombre: _____

Cargo: _____

Documento de Identidad: _____

NIT: _____

FORMULARIO No. 10
CERTIFICADO BIENES NACIONALES Y/O INDUSTRIA NACIONAL
(Criterio de asignación de puntaje)

Nombre del Proponente:

Consecutivo	Grupo de Alimento	Alimento	Partidas arancelarias	Para obtener puntaje por bien nacional indique el NIT el cual está asociado el RPBN	Para obtener puntaje por trato nacional, indique Nacionalidad del bien
1	Bebidas lácteas	LECHE ENTERA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA	0401200000		
2		KUMIS ENTERO CON DULCE	0403200000		
3		YOGURT ENTERO SABOR NATURAL	0403200000		
4		AVENA UHT CON ADICIÓN DE HIERRO	2202990000		
5	Queso	QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MOZARELLA	0406100000		
6	Néctar y concentrado de fruta	NECTAR DE FRUTA ULTRA PASTEURIZADO (UHT) EN LAS VARIEDADES	2009899000		
7	Postres	GELATINA SABOR A PIÑA, MORA, UVA, LIMON, CEREZA	2106909000		
8	Cereales y derivados de cereales	PASTA ALIMENTICIAS, INCLUSO SIN COCER	1902190000		
9		MOGOLLA MULTICEREAL	1905909000		
10		PAN DE QUESO	1905909000		

Firma representante legal del Proponente, Unión Temporal o Consorcio

Nombre/Razón Social: _____
Representante Legal: _____
Documento de Identidad: _____
NIT: _____
Dirección física: _____
Correo Principal: _____

Firma del Revisor Fiscal (cuando aplique)

Nombre Revisor Fiscal: _____

Documento de Identidad: _____

Tarjeta profesional: _____

FORMULARIO No. 11
CERTIFICACION DE VINCULACIÓN DE PERSONAL CON DISCAPACIDAD
(Criterio de asignación de puntaje)

(Ciudad y fecha)

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ
ATTN: Secretaría de la Familia e Integración Social
Calle 11 No. 6-12
Tocancipá

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:
[Incluir el nombre de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica] identificada con el NIT [Incluir el NIT] certifico que el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal a la fecha de cierre del Proceso de Contratación es el que se relaciona a continuación:

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal	Número de personas con discapacidad en la planta de personal

[El Proponente para acreditar el número de personas con discapacidad en su planta de personal deberá aportar el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del Proceso de Contratación.]

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
[Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda]

FORMULARIO No. 12
FORMATOS FACTORES DE DESEMPATE

FORMATO A – PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O MUJERES VÍCTIMA DE VIOLENCIA INTRAFAMILIAR (PERSONA JURÍDICA)

[Este Formato se diligencia por el representante legal o por el revisor fiscal, según corresponda, de la persona jurídica en el que mayoritariamente participen mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctima de violencia intrafamiliar. En el evento de que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro ya sea fundación, corporación o asociación se ajustará el Formato en lo pertinente. La información aquí vertida contiene datos sensibles los cuales están sujetos a reserva legal y, por tanto, no podrán publicarse en el SECOP II para su conocimiento]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o del revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica] identificada con el NIT [Incluir el NIT], certifico bajo la gravedad del juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctima de violencia intrafamiliar. Esta información está soportada de acuerdo con los libros de comercio de la sociedad, los cuales gozan de reserva legal en los términos del artículo 61 del Código de Comercio.

En el siguiente cuadro señalo las mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctima de violencia intrafamiliar que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctima de violencia intrafamiliar que participan en la persona jurídica (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

Sin perjuicio de lo anterior, para probar la condición de cada una de las mujeres que participan en la sociedad, aporto los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los criterios de desempate.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__

_____
[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda]

FORMATO B – VINCULACIÓN DE PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD

[Tratándose de Proponentes Plurales, este Formato lo presentará el integrante o los integrantes que tengan una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal y aporten mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como persona natural (nombre propio), representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica (si aplica)] [identificada con el NIT (si aplica) _____], certifico que tengo vinculado en la planta de personal un mínimo del diez por ciento (10 %) de empleados en las condiciones de discapacidad enunciadas en la Ley 361 de 1997, contratados [con una anterioridad no inferior a un año o desde la constitución de la sociedad -si aplica- (para sociedades con menos de un año de constitución)], para lo cual adjunto el certificado expedido por el Ministerio del Trabajo.

Para acreditar el tiempo de vinculación de que tratan los de acuerdo con los criterios de desempate, allego el certificado de aportes al Sistema de Seguridad Social de último año, en el que se demuestran los pagos realizados por el empleador.

De igual manera me comprometo en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación, a mantener vinculados a los empleados en condiciones de discapacidad por un lapso igual al del plazo de ejecución del contrato.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

_____

[Nombre y firma de la persona natural]

_____

[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del Proponente Plural]

FORMATO C – VINCULACIÓN DE PERSONAS NO BENEFICIARIAS DE LA PENSIÓN DE VEJEZ, FAMILIAR O SOBREVIVENCIA
(EMPLEADOR – PROPONENTE)

[Este Formato lo diligencia la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal de la persona jurídica que tenga dentro de su personal trabajadores mayores de edad vinculados en la planta de personal que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido la edad de pensión. En el caso de los Proponentes Plurales, este Formato lo diligenciará el representante del Proponente Plural en el cual certificará la totalidad de los trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de los integrantes y la totalidad de personas mayores de edad vinculados de cada uno de sus integrantes, en las condiciones aquí exigidas en cuanto a no ser beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia.]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del Proponente Plural] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como persona natural (nombre propio), representante legal o revisor fiscal o representante del Proponente Plural] de [Incluir la razón social de la persona jurídica (si aplica)] [identificada con el NIT (si aplica) _____], certifico que el número total de trabajadores personas mayores de edad vinculados en la planta del personal que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron con el requisito de edad de pensión establecido en la ley es el que se relaciona a continuación:

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal	**Número de personas mayores no beneficiarias a la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de pensión**

[Incluir el siguiente cuadro para los Proponentes Plurales]

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal de los integrantes del Proponente Plural	**Número de personas mayores, no beneficiarias a la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de pensión de los integrantes del Proponente Plural**

[El Proponente persona natural o jurídica incorporará una de las siguientes dos (2) opciones para manifestar el tiempo de vinculación de las personas anteriormente descritas, que cumplen las condiciones definidas en el numeral 4 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020]

[**Opción 1.** Esta opción la incorporará el Proponente persona natural o el Proponente persona jurídica cuya constitución sea igual o mayor a un (1) año]

Asimismo, manifiesto que las personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que han cumplido el requisito de edad de pensión, han estado vinculadas a la planta de personal con una anterioridad igual o superior a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

Para acreditar el tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior, allego el certificado de aportes al Sistema de Seguridad Social del último año, en el que se demuestran los pagos realizados por el empleador.

[**Opción 2.** Esta opción la incorporará el Proponente persona jurídica cuya constitución sea inferior a un (1) año]

Asimismo, manifiesto que las personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que han cumplido el requisito de edad de pensión, han estado vinculadas a la planta de personal desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

Para acreditar el tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior, allego el certificado de aportes al Sistema de Seguridad Social del tiempo de constitución de la persona jurídica, en el que se demuestre los pagos realizados por el empleador.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

_____

[Nombre y firma de la persona natural]

_____

[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del Proponente Plural]

FORMATO C – VINCULACIÓN DE PERSONAS NO BENEFICIARIAS DE LA PENSIÓN DE VEJEZ, FAMILIAR O SOBREVIVENCIA (TRABAJADOR)

[Este Formato lo diligencia el trabajador vinculado en la planta de personal del Proponente que presenta la oferta, que no es beneficiario de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplió la edad de pensión]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incorporar el nombre del trabajador vinculado en la planta de personal de la persona natural o de la persona jurídica] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de trabajador vinculado a [Indicar el nombre de la persona jurídica o persona natural], [identificada con NIT o CC _____], certifico bajo la gravedad del juramento que no soy beneficiario de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y ya cumplí la edad de pensión.

Asimismo, manifiesto que me encuentro vinculado en la planta de personal [Indicar si se trata de la persona natural o de la persona jurídica o del integrante del Proponente Plural] con una anterioridad [Mencionar si el tiempo de vinculación es igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica en los casos que esta tenga menos de un (1) año de constitución].

Adjunto a esta certificación aporto mi documento de identificación, de acuerdo con los criterios de desempate.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

_____
[Nombre y firma del trabajador vinculado a la persona natural o jurídica]

FORMATO D – VINCULACIÓN DE POBLACIÓN INDÍGENA, NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA, RROM O GITANA

[La información de este Formato contiene datos sensibles los cuales están sujetos a reserva legal y por tanto no se podrán publicar en el SECOP II para su conocimiento]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre del Proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del Proponente Plural] identificado con [Introducir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como persona natural (nombre propio), representante legal o revisor fiscal] de [Expresar la razón social de la persona jurídica (si aplica)], [identificada con el NIT (si aplica) _____], certifico bajo la gravedad del juramento que:

i) El número total de trabajadores vinculados a la nómina corresponde a [Diligenciar el número de trabajadores vinculados a la nómina]

ii) En la nómina están vinculadas las siguientes personas: [Indicar a continuación el nombre y el número de cédula de las personas que se encuentran vinculadas al Proponente o integrante de la estructura plural según corresponda y respecto de las cuales se aportan las pruebas pertinentes para acreditar la pertenencia a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana]

Nombre completo	**Número de identificación**

iii) Conforme con lo anterior, manifestamos que por lo menos el diez por ciento (10%) de la totalidad de la nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana.

iv) Así mismo declaramos que las personas señaladas anteriormente se encuentran vinculadas con una antigüedad igual o mayor a un año contado a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación. [Para los casos de personas jurídicas constituidas con menos de un año se tendrá que indicar que las personas señaladas se encuentran vinculadas desde el momento de constitución de esta]

Sin perjuicio de lo anterior, para probar la pertenencia a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, aporto la certificación expedida por el Ministerio del Interior, de acuerdo con los criterios de desempate.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__

_____
[Nombre y firma de la persona natural]

_____
[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del Proponente Plural]

FORMATO E – PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN Y/O REINTEGRACIÓN (PERSONAS JURÍDICAS)

[Este Formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, de la persona jurídica en el que mayoritariamente participan personas en proceso de reintegración o reincorporación. En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro ya sea fundación, corporación o asociación se ajustará el Formato en lo pertinente. La información de este Formato contiene datos sensibles los cuales están sujetos a reserva legal y, por tanto, no se podrán publicar en el SECOP I y II para su conocimiento]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:
[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica y el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo] identificado con [Incorporar el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal o ambos] de [expresar la razón social de la persona jurídica], [identificada con el NIT _____], certifico bajo gravedad del juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por personas en proceso reincorporación y/o reintegración. Esta información está soportada de acuerdo con los respectivos certificados de la Oficina del Alto Comisionado para la Paz, del Comité Operativo para la Dejación de Armas, de la Agencia para la Reincorporación y la Normalización y el documento de identificación de cada una de dichas personas.

En el siguiente cuadro señalo las personas en proceso de reincorporación o reintegración que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las personas en proceso de reincorporación o reintegración (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

Adjunto a esta certificación aporto los documentos de identificación de las personas en proceso de reincorporación o reintegración, de acuerdo con los criterios de desempate.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

_____
[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o revisor fiscal]

FORMATO E – PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN (PERSONA JURÍDICA INTEGRANTE DEL PROPONENTE PLURAL)

[Este Formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, de la persona jurídica del Proponente Plural en el que mayoritariamente participan personas en proceso de reincorporación. En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro ya sea fundación, corporación o asociación se ajustará el Formato en lo pertinente. La información de este Formato contiene datos sensibles los cuales están sujetos a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo] identificado con [Incorporar el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal o ambos] de [Expresar la razón social de la persona jurídica], [identificada con el NIT _____], certifico bajo gravedad del juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reincorporación. Esta información está soportada de acuerdo con los respectivos certificados de la Oficina del Alto Comisionado para la Paz, del Comité Operativo para la Dejación de Armas, de la Agencia para la Reincorporación y la Normalización y el documento de identificación de cada una de dichas personas.

En el siguiente cuadro señalo las personas en proceso de reincorporación que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las personas en proceso de reincorporación (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

Adjunto a esta certificación aporto los documentos de identificación de las personas en proceso de reincorporación, de acuerdo con los criterios de desempate.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

_____
[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o revisor fiscal]

FORMATO F – PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN Y/O REINTEGRACIÓN (PERSONAS JURÍDICAS)

[Este Formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, del integrante del Proponente Plural (persona jurídica) en el que mayoritariamente participen madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reintegración o reincorporación. Este Formato lo podrá presentar el integrante o los integrantes que, cumpliendo la condición anterior, tengan una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal y aporten mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta.]

[En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro ya sea fundación, corporación o asociación se ajustará el Formato en lo pertinente.]

[En el evento en el que participen personas en proceso de reintegración o reincorporación, teniendo en cuenta que la información de este Formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento]

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o del revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incorporar el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Expresar la razón social de la persona jurídica], [identificada con el NIT _____], certifico bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica del Proponente Plural está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reintegración o reincorporación.

En el siguiente cuadro señalo las madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las madres cabeza de familia o personas en proceso de reincorporación o reintegración (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

De igual manera acredito que la condición de madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, se aporta de acuerdo con los criterios de desempate, para lo cual adjunto los documentos correspondientes.

[Para la acreditación de desempate establecida en el literal (c) del subnumeral 7 del numeral 4.8 del Documento Tipo incluir la siguiente redacción:]

Adicionalmente, los abajo firmantes certificamos que ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los miembros del Proponente Plural.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

_____

[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o revisor fiscal]

FORMATO G – PAGOS REALIZADOS A MIPYME, COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre del Proponente persona natural y contador público o el representante legal y revisor fiscal para las empresas obligadas por ley o del representante legal y contador público, según corresponda] identificados con [Incorporar el número de identificación], en nuestra condición de [Indicar si actúa como persona natural (nombre propio), representante legal o revisor fiscal] de [Expresar la razón social de la persona jurídica (si aplica)], [identificada con el NIT (si aplica) _____], declaramos bajo la gravedad del juramento, que de acuerdo con nuestros Estados Financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de pagos fueron realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

[En el evento que sea un Proponente persona natural quien presente la oferta, incluir las firmas de la siguiente manera:]

_____
[Nombre y firma del Proponente o integrante persona natural y contador público]

[En el evento que sea un Proponente persona jurídica quien presente la oferta, incluir las firmas de la siguiente manera:]

_____
[Nombre y firma del representante legal y revisor fiscal para las empresas obligadas por ley o del representante legal y contador público, según corresponda]

FORMATO H – ACREDITACIÓN MIPYME

Señores
MUNICIPIO DE TOCANCIPA
Calle 11 No. 6 - 12
Tocancipá - Cundinamarca

REF: **LIC 002 MT 2026**
OBJETO: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**.

Estimados señores:

[Incluir el nombre o integrante persona natural y contador público o del representante legal de la persona jurídica y el revisor fiscal para las personas obligadas por ley o del representante legal y contador público, según corresponda,] identificados con [Incorporar el número de identificación], actuando en representación de [Indicar nombre del Proponente, o integrante de Proponente Plural] declaramos bajo la gravedad de juramento que la [Indicar si es empresa o sociedad] se encuentra clasificada como: [Expresar si es micro, pequeña y mediana empresa] de acuerdo con los criterios definidos por las normas legales vigentes y tiene ingresos por actividades ordinarias anuales de_____.

Adicionalmente, los abajo firmantes certificamos que ni la MiPymes, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los miembros del Proponente Plural.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ del 20__.

[En el evento que sea un Proponente persona natural quien presente la oferta, incluir las firmas de la siguiente manera:]

_____
[Nombre y firma del Proponente o integrante persona natural y contador público]

[En el evento que sea un Proponente persona jurídica quien presente la oferta, incluir las firmas de la siguiente manera:]

_____
[Nombre y firma del representante legal y revisor fiscal para las empresas obligadas por ley o del representante legal y contador público, según corresponda]

ANEXOS

ANEXO No. 1

CÓDIGOS EQUIVALENTES EN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE EDUCACIÓN -CINE

En caso de ser presentados títulos académicos obtenidos en el exterior, de conformidad con la Circular externa única CCE-EICP-MA-06 Versión 2 de fecha 15 de julio de 2022, los códigos equivalentes en la clasificación Internacional normalizada de educación -CINE, que para Colombia aplica de la CINE-F 2013. A. C, de conformidad con lo establecido en la Resolución 1791 del 3 de julio de 2018, expedida por el DANE especificando nivel y campo de aplicación que se tendrán en cuenta para el proceso solo descritos en la siguiente tabla:

Amplio	Específico	Detallado	Descripción
04			**Administración de empresas y derecho**
	041		Educación Comercial y administración
		0412	Gestión financiera, administración bancaria y seguros.
		0413	Gestión y administración
05			**Ciencias Naturales, Matemáticas y estadística**
	051		Ciencias Biológicas y afines
		0511	Biología
07			**Ingeniería, industria y construcción**
	072		Industria y Procesamiento
		0721	Procesamiento de alimentos
	078		Programas y certificaciones interdisciplinarias relativas a ingeniería, industria y construcción
		0788	Programas y certificaciones interdisciplinarias relativas a ingeniería, industria y construcción
09			**Salud y Bienestar**
	091		Salud
		0915	Fisioterapia, fonoaudiología, terapia ocupacional, Nutrición y afines.
10			**Servicios**
	101		Servicios personales
		1013	Hotelería, restaurantes y servicios de banquetes

Requisito: Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Microbiólogo Industrial y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración Pública, y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial, y/o Administración financiera; Gastronomía o áreas afines.

ANEXO No. 2

PARTIDAS ARANCELARIAS

No.	BIEN NACIONAL RELEVANTE	FECHA DE VIGENCIA	No. de Partida Arancelaria	% Participación	Puntaje individual de cada bien
1	LECHE ENTERA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA	29/04/2026	0401200000	1,25	0,3680079
2	KUMIS ENTERO CON DULCE	25/06/2026	0403200000	3,34	0,9818449
3	YOGURT ENTERO SABOR NATURAL	05/06/2026	0403200000	3,34	0,9818449
4	QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MOZARELLA	02/09/2026	0406100000	2,03	0,5976447
5	NECTAR DE FRUTA ULTRAPASTEURIZADO (UHT) DE DIFERENTES VARIEDADES	25/05/2026	2009899000	12,5	3,6800785
6	AVENA UHT CON ADICIÓN DE HIERRO	10/11/2026	2202990000	2,78	0,8174681
7	GELATINA SABOR PIÑA, MORA, UVA, LIMON, CEREZA	23/02/2027	2106909000	2,5	0,7360157
8	PASTAS ALIMENTICIAS, INCLUSO SIN COSER	26/12/2026	1902190000	2,08	0,6123651
9	MOGOLLA MULTICEREAL	06/10/2026	1905909000	1,15	0,6134924
10	PAN DE QUESO	29/05/2026	1905909000	1,10	0,6193175
			∑	**32.07**	**10,00**

ANEXO 3

INFORME GENERAL REGISTRO “PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA Y SUS ORGANIZACIONES LEGALMENTE CONSTITUIDAS” CON CORTE A 31 DE DICIEMBRE DE 2025

(VER DOCUMENTO ADJUNTO)

ANEXO No. 4

MATRIZ DE RIESGO

(VER DOCUMENTO ADJUNTO)

ANEXO No. 5

PROYECTO DE CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS CONTRATO ELECTRONICO DE PRESTACION DE SERVICIOS

Contrato No.	**CTO MT 2026**
Entidad contratante:	**MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ**
Nit:	**899.999.428 – 8**
Contratista:	
Nit:	
Representante Legal	
Identificación:	

Entre los suscritos a saber, de una parte **EL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ** (Cundinamarca) con NIT No. 899.999.428-8, entidad territorial representada legalmente por el señor **WALFRANDO ADOLFO FORERO BEJARANO**, mayor de edad, con domicilio en Tocancipá, identificado con cédula de ciudadanía número 79.622.391 expedida en Bogotá D.C., quien obra en nombre y representación del MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ en su calidad de **ALCALDE MUNICIPAL**, legalmente posesionado, según acta de posesión del 20 de diciembre de 2023, suscrita ante la Notaria Única del Círculo de Tocancipá, debidamente facultado para contratar según lo establecido en el artículo 68 del Acuerdo Municipal No. 030 de noviembre 30 de 2025, de conformidad con lo previsto en el artículo 315 de la Constitución Política y en ejercicio de la facultad conferida por el artículo 11, numeral 3, literal b), de la ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), para la suscripción de contratos y quien para efectos de suscribir el presente instrumento se denominará **EL MUNICIPIO DE TOCANCIPA**, quien a través de la suscripción del presente contrato hace constar que no es necesario que la Entidad Estatal haya obtenido previamente varias ofertas, dada la tipología contractual, la modalidad de selección y la naturaleza jurídica del contrato; y por la otra parte, _____, Empresa identificada con NIT. _____, con domicilio en _____, representada legalmente por _____, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía número _____ expedida en _____, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**; hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS**, que se regirá por las cláusulas que se establecen más adelante, previas las siguientes consideraciones: **a)** La Secretaria de la Familia e Integración Social del Municipio con el objeto de dar cumplimiento a lo ordenado por los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018, Decreto 1082 de 2015, Decreto 399 de 2021 y Decreto 1860 de 2021, elaboró el estudio previo de oportunidad y conveniencia, en el cual se realiza un análisis en el cual se establece que el Municipio requiere el servicios de un operador para la estrategia de alimentación de los programas sociales a cargo de la Secretaría de la Familia e Integración Social del municipio de Tocancipá. **b)** Que en el referido Estudio de Conveniencia y Oportunidad se establece con claridad y precisión la necesidad de contratar, los aspectos técnicos del objeto a contratar, se incluye el soporte técnico y económico del valor estimado del contrato, la modalidad de contratación y demás elementos que debe contener, complementado por un análisis de sector y demás documentos previos necesarios, dando cumplimiento a lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y artículos 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.2, 2.2.1.1.1.6.3 y 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado éste último por el artículo 1 del Decreto 399 de 2021, indicándose entre otros aspectos que el Municipio de Tocancipá, requiere el servicios de un operador para la estrategia de alimentación de los programas sociales a cargo de la Secretaría de la Familia e Integración Social. **c)** Que teniendo en cuenta la naturaleza del objeto a contratar y su cuantía, la modalidad de selección que se aplicó fue la **LICITACION PÚBLICA**, de conformidad con lo señalado en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en armonía con lo establecido en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 1, Licitación Pública, artículo 2.2.1.2.1.1.2. del Decreto 1082 de 2015. **d)** Que la Secretaría de Hacienda expidió los Certificados de Disponibilidad Presupuestal para la celebración del contrato, así:

Programa Hogares y clubes:

No. de CDP	**20260973**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4102.202400000006514.43. 4102001.001	Servicio de atención integral a la primera infancia / Recursos propios	$800.000.000	$800.000.000
2.3.01.01.04.41.4102.202400000006514.44. 4102001.001	Servicio de atención integral a la primera infancia / Recursos propios	$1.000.000.000	$1.000.000.000
Total		**$1.800.000.000**	**$1.800.000.000**

Programa Adulto Mayor:

No. de CDP	**20260972**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4104.202500000003385.54. 4104008.065	Servicio de atención y protección integral al adulto mayor / R. Estampilla adulto mayor 70% func.btar.anciano	$1.709.567.059,20	$1.709.567.059

2.3.01.01.04.41.4104.202500000003385.55. 4104008.064	Servicio de atención y protección integral al adulto mayor / Estampilla adulto mayor - 30%	$401.563.008	$401.563.008
Total		**$2.111.130.067,20**	**$2.111.130.067**

Programa Discapacidad:

No. de CDP	**20260974**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4104.202500000003427.61. 4104020.001	Servicio de atención integral a la población en condición de discapacidad / Recursos propios	$470.053.174	$470.053.174

Programa Banco de Alimentos:

No. de CDP	**20260971**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4103.202400000006709.78. 4103061.001	Servicio de apoyo financiero para la entrega de transferencias monetarias no condicionadas / Recursos propios	$481.390.551	$480.681.382
VALOR TOTAL PROYECTOS		**$4.862.573.792,20**	**$4.861.864.623**

e) Que **EL MUNICIPIO** adoptó el Proceso de Licitación Pública para seleccionar **EL CONTRATISTA** con la cual se va a contratar el servicios de un operador para la estrategia de alimentación de los programas sociales a cargo de la Secretaría de la Familia e Integración Social. **f)** Que el aviso público, aviso de convocatoria, estudios previos y proyecto de pliego de condiciones fueron publicados en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co y página web de la Entidad www.tocancipa-cundinamarca.gov.co dando cumplimiento a la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018 y Decreto 1082 de 2015, al igual que las observaciones presentadas a los mismos y la respuesta por parte de la Entidad. **g)** Que **EL MUNICIPIO** mediante Resolución No. ____ de fecha ____ de _____ de 2026, ordenó la Apertura del Proceso de Licitación Pública No. LIC 002 MT 2026, para contratar el servicio a que se refiere el considerando (a) del presente contrato. **h)** Que el Pliego de Condiciones y demás documentos generados dentro del proceso de selección fueron publicados en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co, conforme a lo establecido en el Decreto 1082 de 2.015. **i)** Que dentro del término establecido en el pliego de condiciones para presentar propuestas a fin de participar en el Proceso de Licitación Pública No. LIC 002 MT 2026, **EL MUNICIPIO** recibió las siguientes ofertas: _____. **j)** Que una vez aplicados los criterios de verificación de requisitos habilitantes y de evaluación establecidos en el Pliego de Condiciones, el orden de elegibilidad fue _____. **k)** Que en audiencia pública y mediante Resolución No. _____ de fecha _____ de _____ de 2026, se adjudicó el Proceso de Licitación Pública No. LIC 002 MT 2026, siendo adjudicataria _____. **l)** Que cumplidos los principios que rigen la función administrativa de las entidades estatales y agotado el procedimiento de selección objetiva establecido y regulado por la normatividad vigente que rige la contratación estatal, es procedente que **EL MUNICIPIO** y **EL CONTRATISTA** suscribamos el presente contrato y en consecuencia acordamos: y en especial por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto:

PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS SOCIALES A CARGO DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.

2) Especificaciones Técnicas para la Prestación del servicio.

EL CONTRATISTA se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en el proceso de selección, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos y paquetes alimentarios que se van a suministrar a los usuarios y beneficiarios de los programas sociales, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento.

Se describen a continuación las condiciones generales de los diferentes tipos de refrigerios y paquetes alimentarios solicitados para los Programas Sociales Hogares Comunitarios, Clubes de Orientación, Discapacidad, Adulto Mayor y Banco de alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LAS RACIONES	**PROGRAMA**	**CANTIDADES / RACIONES**
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (118.470 raciones)	Hogares Comunitarios	34.800
	Clubes de Orientación	27.630
	Discapacidad	14.640

	Adulto Mayor	36.000
	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (146.040 raciones)	Hogares Comunitarios	34.800
	Clubes de Orientación	55.200
	Discapacidad	14.640
	Adulto Mayor	36.000
	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO TIPO TARDE (76.650 raciones)	Hogares Comunitarios	34.650
	Clubes de orientación	42.000
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (4.875 raciones) *Para entrega en actividades con participación de usuarios y familiares.	Hogares Comunitarios	4.875
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO (15.140 raciones) *Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario, capacitaciones o talleres.	Discapacidad	4.160
	Adulto Mayor	8.280
	Banco de alimentos	2.700
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TIPO ALMUERZO (11.400 raciones) *Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario.	Discapacidad	600
	Adulto Mayor	10.800
REFRIGERIO DE MEDIA MAÑANA (5.400 raciones)	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO MEDIA TARDE (5400 raciones)	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO TIPO CENA (5.400 raciones)	Centro de protección	5.400
REFRIGERIO NOCTURNO (5.400 raciones)	Centro de protección	5.400
PAQUETE ALIMENTARIO (7.280 paquetes) Entregas proyectadas a población beneficiaria y población inscrita priorizada.	Discapacidad	480
	Adulto Mayor	3.600
	Banco de Alimentos	3.200
Total		**401.455**

Nota 1: Las cantidades se proyectan sobre la base de atención de los programas sociales en modalidad 100% presencial y la disponibilidad de recursos presupuestales actuales para cada uno de los programas. Estas podrán variar de acuerdo con el cronograma de actividades de cada programa y el plazo que se defina una vez se adjudique el proceso contractual y se suscriba el contrato respectivo.

Nota 2: Se precisa que se realice la entrega de los productos que conforman los paquetes alimentarios, de acuerdo con la disponibilidad del producto en el mercado y las condiciones de abastecimiento presentes. En este sentido, el paquete alimentario solamente podrá variar en su contenido previo acuerdo con la Supervisión del contrato, de acuerdo con dichas condiciones de abastecimiento del producto, la disponibilidad en el mercado, de lo cual el contratista deberá informar a la Supervisión del contrato y dejar constancia en los soportes de las remisiones que realice, y ante lo cual la Supervisión del contrato realizará la respectiva verificación.

Nota 3: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros y otras novedades provenientes de terceros, la entidad contratante podrá ajustar mediante acta de balance financiero suscrita por las partes el tipo de ración ofertada o modificar las cantidades suministradas de acuerdo con el servicio brindado y los beneficiarios efectivos, para garantizar el adecuado uso del recurso y la alimentación a los beneficiarios.

LOS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL SON:

Hogares Comunitarios- Clubes de Orientación -Discapacidad – Centro de protección Larga estancia-Adulto Mayor: Ración nutricional preparada y servida en sitio cubriendo entre el 50% y 70% de las recomendaciones calóricas, con un aporte calórico de 700 a 1300 kcal de acuerdo con el grupo de edad, incluyendo los alimentos de mayor densidad nutricional (proteína de origen animal, frutas, verduras, leguminosas, lácteos) y menor consumo dentro del patrón alimentario habitual. De acuerdo con las

condiciones de prestación presencial del servicio, la Secretaría de la Familia e Integración Social requiere atender a la población vulnerable con servicio de alimentación en Sedes específicas descentralizadas.

Dentro de los objetivos de los programas se encuentra el apoyo nutricional a los niños y niñas, adultos mayores, población vulnerable y personas con discapacidad inscritas en ellos, el cual dentro de la operatividad presencial brinda alimentación tipo desayuno, almuerzo y/o refrigerio a lo largo del día, en raciones preparadas y servidas dentro de las instalaciones de las diferentes sedes y/o con la entrega de kits o ayudas alimentarias para consumo en casa. En la modalidad de atención presencial este servicio será prestado así:

Hogares comunitarios-Clubes de Orientación, Adulto mayor, Centro de Larga Estancia y Programa de Discapacidad del Municipio de Tocancipá: Atención de población de manera presencial cumpliendo los lineamientos de atención, con un enfoque presencial descentralizado en los sectores veredales cumpliendo con el cupo máximo permitido.

En los programas de Adulto mayor, Centro de Larga Estancia y Discapacidad se debe tener disponibilidad de productos de bajo contenido calórico, debido a la presentación de sobrepeso, obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles: se deberán utilizar alimentos bajos en azúcar y grasa como, por ejemplo: yogures, avenas, leche y kumis descremados o semi descremados, y tener disponibles edulcorantes naturales diferentes al azúcar light, morena o refinada. Así mismo, utilizar otro tipo de productos bajos en calorías como chocolate light, cereales integrales, sin adición de azúcar, miel, panela, nueces, uvas pasas o maní.

Se deberá tener disponibilidad y contemplar la entrega de suplementos nutricionales para los beneficiarios de los Programas Adulto Mayor y Discapacidad que presenten riesgo nutricional, previa concertación y revisión con la Supervisión del contrato y los Coordinadores de los Programas Sociales, situación que será evaluada, verificada y objeto de seguimiento por parte del equipo de la Secretaría y Nutricionista apoyo del equipo. El suplemento nutricional deberá ser avalado por la Supervisión del contrato, Coordinadores de los Programas Sociales y Nutricionista apoyo del equipo.

Para garantizar la calidad de los productos se deberá ofrecer productos elaborados por **marcas reconocidas en el mercado**, por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación o autorización de la Supervisión del contrato será de su total responsabilidad y causal de las medidas del caso.

El aporte nutricional de las raciones ofrecidas a los beneficiarios de los programas **Hogares Comunitarios -Clubes de Orientación- Adulto Mayor – Centro de Larga estancia- Discapacidad** se basa en las *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población Colombiana*, priorizando alimentos perecederos de alto valor nutritivo y bajo consumo, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes, describe las medidas y cantidades (tanto para sólidos como para líquidos), con el fin de promover prácticas alimentarias saludables que conllevan a adquirir adecuados hábitos saludables de acuerdo con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Colombiana mayor de 2 años, orientadas a combatir las pandemias prevalentes de la obesidad, la desnutrición, las enfermedades crónicas y la actual situación de pandemia.

El programa **Adulto mayor en la modalidad de Centro de protección** o larga estancia del municipio de Tocancipá ofrecerá todos los días 6 tiempos de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde, cena, refrigerio nocturno), con aporte calórico de 2200kcal, de acuerdo con la minuta patrón del servicio.

Productos para alimentación hipocalórica: Se deberán utilizar alimentos bajos en calorías o dietéticos, como por ejemplo yogures, avena, leche y Kumis bajos en calorías y grasas (descremados o semi descremado), edulcorantes naturales en vez de azúcar Light, morena o refinada. Utilizar otro tipo de productos dietéticos o bajos en calorías como chocolate Ligth, cereales integrales, sin adición de azúcar, miel, panela, nueces, uvas pasas o maní. Para garantizar la calidad de los productos deberán ofrecer productos elaborados por marcas líderes en el mercado, por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación o autorización de la supervisión del contrato será de su total responsabilidad y causal de sanción.

El Programa **Banco de alimentos** busca contribuir en la seguridad alimentaria de la población vulnerable del municipio que presente condiciones de riesgo nutricional y limitaciones para cubrir la canasta básica familiar, mediante la entrega de refrigerios y paquetes alimentarios que aporten los nutrientes necesarios de acuerdo con las *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población Colombiana*, priorizando alimentos de alto valor nutritivo para lograr el aporte de calorías y nutrientes.

Minuta Patrón y unidad de medida

La minuta patrón corresponde a la lista de alimentos y tiempos de comida que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes, describe las medidas y cantidades (tanto para sólidos como para líquidos).

El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en la minuta patrón, así como con el tamaño de porción servida para lo cual deberá disponer de los equipos y utensilios apropiados y estandarizados que permitan un adecuado control de las porciones. El Contratista deberá disponer de grameras, cucharas medidoras, termómetros y demás utensilios que sean requeridos a efectos de la ejecución del contrato, conforme lineamientos de la Supervisión del contrato.

El tamaño de las porciones dispuestas en el menú patrón, corresponde al tamaño mínimo exigido para la población colombiana en el producto neto servido y al producto en cocido.

Los diferentes programas contarán con la Supervisión del contrato con el fin de hacer seguimiento a este servicio; la Supervisión del contrato ejercerá un estricto control sobre la calidad, pesaje de porciones y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado en los horarios establecidos. Esto sin perjuicio de que se designe un equipo de apoyo que adelante el acompañamiento requerido por la Supervisión para garantizar la correcta ejecución del contrato.

Para el cumplimiento por parte del Contratista de las especificaciones técnicas de pesaje para líquidos y sólidos establecidos en las minutas patrón, la Supervisión del contrato deberá aleatoriamente tomar un plato servido y verificar el peso de cada uno de los componentes, mediante el uso de una gramera para alimentos sólidos o taza medidora para líquidos.

1) MINUTA PATRÓN PARA CADA PROGRAMA:

➢ **Hogares Comunitarios**

El Programa Hogares Comunitarios ofrece a las familias acompañamiento y atención a niños y niñas a partir de los 18 meses hasta los 5 años (población no escolarizada). La minuta ofrece un aporte del 70% del valor calórico total para el grupo de edad, distribuido 25% en el desayuno, 30% almuerzo y 15% refrigerio de la tarde.

Minuta patrón desayuno Hogares Comunitarios de 1 a 3 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 265 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA	50 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	150 CC	Un pocillo de 5 onzas al 70% (relación leche/agua 70%, 105 CC de leche). Avena, maicena u otra colada tres veces a la semana y chocolate o bebida achocolatada dos veces a la semana. No se permiten leches saborizadas, café o té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 - 30 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Huevos de gallina frescos tipo AA. Queso (1 porción de 30 g.) dos veces a la semana.

4	CERALES Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g) 2 veces por semana, Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas u otros similares. (20 g)

Minuta patrón desayuno Hogares Comunitarios de 4 a 5 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 320 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA	80 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	210 CC	Un pocillo de 7 onzas al 70% (relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena u otra colada dos veces a la semana y chocolate o bebida achocolatada tres veces a la semana. No se permiten leches saborizadas, café, té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 – 30 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Huevos de gallina frescos tipo AA. Queso (1 porción de 30 g) dos veces a la semana.
4	CERALES Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g) 2 veces por semana, Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas u otros similares. (20 g)

Minuta patrón almuerzo Hogares Comunitarios de 1 a 3 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 315 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	PROTEICO	40 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREAL	30 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	40 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad pequeña 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	25 GRAMOS	Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	120 CC	Vasos de 4 onzas. Se debe aportar 70 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.

- Para la jornada de los "Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y "Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.

Minuta patrón almuerzo Hogares Comunitarios de 4 a 5 años.

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 400 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**

1	PROTEICO	60 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREAL	45 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUNIMOSA	60 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	40 GRAMOS	Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	150 CC	Vasos de 5 onzas. Se debe aportar 80 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.

- Para la jornada de los "Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y "Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.

Minuta patrón refrigerio tarde Hogares Comunitarios de 1 a 3 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TARDE (15% del aporte calórico total) 205 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	60 GRAMOS	Una tajada pequeña o una y media pequeña o uno, en alguna de las siguientes frutas: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA CON LECHE	120 CC	Bebidas lácteas frías, como leche pasteurizada, kumis, yogurt, o preparaciones como arroz con leche, cereal bajo en azúcar con leche. No se permiten leches saborizadas. Las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	CEREAL Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g), Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (20 g).

Minuta patrón refrigerio tarde Hogares Comunitarios de 4 a 5 años

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TARDE (15% del aporte calórico total) 231 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	80 GRAMOS	Una tajada pequeña o una y media pequeña o uno, en alguna de las siguientes frutas: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA	150 CC	Bebidas lácteas frías, como leche pasteurizada, kumis, yogurt, o preparaciones como arroz con leche, cereal bajo en azúcar con leche. No se permiten leches saborizadas. Las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	CEREAL Y DERIVADOS	20 – 45 GRAMOS	Arepa pequeña (45 g), Pancakes medianos (40 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (20 g).

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

➢ **Clubes de Orientación**

Los Clubes de orientación atienden niños y niñas escolarizados entre los 5 y 12 años, con el propósito de garantizar el uso productivo del tiempo libre, reforzar el proceso de aprendizaje y el desarrollo infantil, en horarios diferentes a la jornada escolar. Los tiempos de comida ofrecidos son: refrigerio tipo desayuno, refrigerio tipo almuerzo (refrigerio reforzado), refrigerio tarde. La minuta patrón cubre el 70% del valor calórico requerido para el grupo de edad, distribuidos de la siguiente manera: desayuno 25% del valor calórico total, almuerzo 30% del valor calórico total y refrigerio de la tarde con 15% del valor calórico total.

La Supervisión del contrato y los Coordinadores de los programas sociales en concertación con el Contratista, podrán solicitar los cambios que se requieran en las cantidades de entrega del refrigerio tipo almuerzo y/o refrigerio de la tarde (disminuyendo), según la jornada del beneficiario, ante lo cual se revisará los saldos que queden de las entregas que no se efectúen, en otras de las modalidades contempladas.

Minuta patrón desayuno Clubes de Orientación

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 420 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA	100 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	210 CC	Un pocillo de 7 onzas al 70% (relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena u otra colada dos veces a la semana y chocolate o bebida achocolatada tres veces a la semana. No se permiten leches saborizadas, café, té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Huevos de gallina frescos tipo AA. Queso (1 porción de 50 g.) dos veces a la semana.
4	CERALES Y DERIVADOS	40 – 60 GRAMOS	Arepa mediana (60 g), Pancakes medianos (50 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (40 g)

Minuta patrón almuerzo Clubes de Orientación

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 480 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	PROTEICO	80 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREAL	60 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	80 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	60 GRAMOS	Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vasos de 5 onzas. Se debe aportar 80 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.

- Para la jornada de los "Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación y Discapacidad) y "Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa
- Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

Minuta patrón refrigerio tarde Clubes de Orientación

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TARDE (15% del aporte calórico total) 350 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Una tajada pequeña o una y media pequeña o uno, en alguna de las siguientes frutas: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA	210 CC	Bebidas lácteas frías, como leche pasteurizada, kumis, yogurt, o preparaciones como arroz con leche, cereal bajo en azúcar con leche. No se permiten leches saborizadas. Las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	CEREAL Y DERIVADOS	40 GRAMOS	Arepa mediana (60 g), Pancakes medianos (50 g), Pan, Almojábana, Galletas, Tortas, Muffin entre otros. (40 g)

Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

- **Discapacidad**

La población beneficiada con este programa oscila entre los 18 y 55 años, se encuentran en condición de discapacidad (física, auditiva, visual, cognitiva y múltiples) y son residentes del municipio de Tocancipá. La minuta patrón aporta un 55% del valor calórico, para un total 1.100 calorías, distribuidas en refrigerio tipo desayuno con el 25% del valor calórico total y refrigerio tipo almuerzo con el 30% del valor calórico. Se deben brindar los alimentos adaptados a las necesidades de los beneficiarios, en cuanto a texturas, menaje, espacios y apoyo del personal requerido para brindar una atención con calidad y calidez.

Minuta patrón refrigerio tipo desayuno programa de Discapacidad

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO DESAYUNO (25% del aporte calórico total) 480 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS O C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Varias opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	210 CC	Un pocillo de 7 onzas, relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena, café o chocolate. No se permiten leches saborizadas, ni té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida.
3	PROTEICO	50 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) tres veces a la semana. Queso (1 porción de 50 g.) dos veces a la semana.
4	CEREAL Y DERIVADOS	40 - 80 GRAMOS	Arepa mediana (80 g), Pancakes (60 g), Pan, Almojábana, Tostadas, pandebono, u otros similares. (no ofrecer pan tajado ni galletas de soda) (40 g)

Minuta patrón refrigerio tipo almuerzo programa de discapacidad

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 620 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	PROTEICO	100 GRAMOS	Carne de res, cerdo 2 veces por semana. Solo se permiten cortes magros y tiernos. Pollo 2 veces por semana. Pechuga sin hueso ni piel. Pierna pernil grande. Pescado 1 vez a la semana. Cortes sin espinas. No permitido enlatado. Ofrecer en preparación frito o apanado.
2	CEREALES	60 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 días de la semana. Pastas 1 día de la semana.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	80 GRAMOS	Papa, plátano o yuca. Una unidad 4 veces por semana. Leguminosa 1 vez por semana.
4	HORTALIZAS Y VERDURAS	60 GRAMOS	5 cucharadas soperas. Se debe ofrecer diariamente en preparaciones atractivas.
5	ENSALADA	60 GRAMOS	5 cucharadas soperas de ensalada cruda. Ofrecer en todos los menús en preparaciones atractivas.
6	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vaso de 7 onzas. Se debe aportar 85 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la preparación con azúcar cuando se utilicen frutas ácidas.
7	FRUTA	100 GRAMOS	Una tajada mediana o una fruta entera media, o 1 taza de las siguientes opciones de fruta: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango. Ofrecer diariamente.

- Para la jornada de los "Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y "Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.
- Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad por adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.

➢ **Adulto Mayor - Centro Día**

El programa Adulto mayor en el componente Centro día ofrece los nutrientes necesarios cubriendo los requerimientos nutricionales de los beneficiarios, así minuta patrón que aporta el 55% del valor calórico total con 1020 calorías, desayuno 20% del valor calórico total y almuerzo 30% del valor calórico total.

Este programa ofrecerá alimentación a sus beneficiarios en modalidad presencial, con raciones para consumo en sitio. El servicio se dará en atención en el sitio del programa y/o de manera descentralizada por lo cual el operador deberá contemplar la preparación, empaque y entrega en los diferentes sectores del municipio. Para este programa se requiere un ciclo de cuatro menús por mes dado que semanalmente se prepara el mismo menú al ser diferentes lo beneficiarios cada día.

Para los adultos mayores con diagnóstico de Diabetes es necesario ofrecer los alimentos sin azúcar o usar endulzantes naturales tipo Stevia.

Minuta patrón Tipo desayuno Adulto Mayor

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS
DESAYUNO (20% del aporte calórico total) 400 Kcal

	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA	100 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Durazno, Manzana de agua, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Sandia.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE SIN AZÚCAR	210 CC	Un pocillo de 7 onzas, relación leche/agua 70%, 147 CC de leche). Avena, maicena, café o chocolate. No se permiten leches saborizadas, ni té. Todas las bebidas deben ser preparadas con leche líquida entera de marca reconocida. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche: té o aromática.
3	CERALES Y DERIVADOS	40 - 80 GRAMOS	Arepa mediana (80 g), Pancakes (60 g), Pan, Almojábana, Tostadas, pandebono, u otros similares. (no ofrecer pan tajado ni galletas de soda) (40 g)
4	PROTEICO	50 GRAMOS	Incluir caldo en la preparación dos veces en el ciclo, uno de carne y otro de pollo sin hueso ni piel. Huevo de gallina fresco tipo AA, 1 unid una vez en el ciclo y 1 porción de queso 50 g, una vez en el ciclo.

Minuta patrón refrigerio tipo almuerzo Adulto Mayor

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO TIPO ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 620 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	PROTEICO	100 GRAMOS	Carne magra de res o cerdo (lomo o pierna), Pollo (pierna pernil o pechuga sin piel ni hueso), Pescado (Un filete sin espinas en preparación frito o apanado).
2	CEREAL	60 GRAMOS	Arroz en distintas preparaciones 4 veces en el ciclo. Pastas 1 vez en el ciclo.
3	TUBÉRCULOS O LEGUMINOSA	80 GRAMOS	Papa, Plátano, yuca, arracacha, o mazorca 2 veces en el ciclo. Leguminosa 2 veces en el ciclo.
4	HORTALIZAS Y VERDURA	80 GRAMOS	5 cucharadas soperas de verdura cocida. Ofrecer en todos los menús en preparaciones atractivas.
5	ENSALADA	50 GRAMOS	3 cucharadas soperas de ensalada cruda. Ofrecer en todos los menús en preparaciones atractivas.
5	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vaso de 7 onzas. Se debe aportar 85 gramos de fruta por cada vaso de bebida. Se permite la adición de Stevia natural en las preparaciones con frutas ácidas.
6	FRUTA	100 GRAMOS	Una tajada mediana o una fruta entera media, o 1 taza de las siguientes opciones de fruta: Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango. Ofrecer diariamente.

- Se puede incluir una sopa como ajiaco, mazamorra, cuchuco cada 15 días, acompañada de proteico, cereal y verdura.
- Para la jornada de los "Viernes Imperdibles (Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, y Discapacidad) y "Semana Imperdible (Programa Adulto Mayor), se deberá contemplar un menú especial que será concertado con la Supervisión del contrato, Nutricionista del equipo y Coordinadores de los Programas sociales.
- Para días especiales se requerirá un menú especial acordado con la Coordinación del programa.

➢ **Adulto Mayor- Centro de Protección**

El programa Adulto mayor en el componente Centro de protección ofrece los nutrientes necesarios cubriendo los requerimientos nutricionales de los beneficiarios, así: desayuno, media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde, cena, refrigerio nocturno, con aporte calórico de 2500kcal, de acuerdo con la minuta patrón del servicio, desayuno 15% del valor calórico total con 400 calorías, media mañana 10% del valor

calórico total con 230 calorías, almuerzo 30% del valor calórico total con 700 calorías, refrigerio media tarde 10% del valor calórico total con 230 calorías, cena 25% del valor calórico total con 600 calorías y refrigerio nocturno 12% del valor calórico total con 310 calorías.

Este programa ofrecerá alimentación a sus beneficiarios en modalidad presencial, con raciones para consumo en sitio. El servicio se dará en atención en el sitio del programa por lo cual el operador deberá contemplar la preparación y entrega en los diferentes momentos del día.

Para los adultos mayores con diagnóstico de Diabetes es necesario ofrecer los alimentos sin azúcar o usar endulzantes naturales tipo Stevia.

Minuta patrón Tipo desayuno Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
DESAYUNO (15% del aporte calórico total) 400 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	**PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)**	**OPCIONES**
1	FRUTA	120 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.
2	JUGO DE FRUTA NATURAL SIN AZÚCAR	210 CC	1 vaso de 7 onzas, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario.
3	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE SIN AZÚCAR	210 CC	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.
4	PROTEICO	50 GRAMOS	Huevo (1 unidad 50 g) Queso campesino o cuajada (1 porción grande 50 g), caldo de pollo o res. Alternar cada día una de las opciones.
5	CERALES Y DERIVADOS	40 – 80 GRAMOS	Arepa 1 unid mediana (80 g), envuelto (80 g), pan 1 unid mediano (40 g), pancakes 1 unid mediana (60 g), almojábana 1 unid, tostadas 2 unid medianas, Galletas de soda 3 – 4 unidades, torta o ponqué 1 unid mediana (50 g)

Nota: 1 Desayuno, con dos opciones de bebida caliente, dos opciones de juego y uno de ellos son azúcar, con disponibilidad de edulcorante natural debidamente rotulado. Mínimo dos opciones de fruta. Utilizar productos bajos en azúcar, lácteos descremados y productos integrales.

Minuta patrón refrigerio tipo media mañana Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACION			
NUEVES (10% del aporte calórico total) 230 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	120	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O FRIA SIN AZÚCAR	210	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.

3	CERALES Y DERIVADOS	30 GRAMOS	Envuelto, pan, pancakes, almojábana, pandebono, tostadas, galletas de soda, torta o ponqué, granola o preparaciones como arroz con leche o peto en leche.

Minuta patrón refrigerio tipo almuerzo Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
ALMUERZO (30% del aporte calórico total) 700 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	SOPA O CREMA	210 CC	Un plato normal (7 onzas) sopa o cremas naturales de verduras (no permitidas cremas de sobres industrializadas) o leguminosa.
2	PROTEICO	120 GRAMOS	carne magra de res o cerdo Pollo (pierna pernil o ½ pechuga), Pescado (Un filete). En consistencia de fácil masticación y deglución
3	CEREALES	60 GRAMOS	Arroz (5 cucharadas soperas en distintas preparaciones o Pastas (5 cucharadas soperas, (1 vez por semana).
4	TUBÈRCULOS, RAÌCES, PLÀTANOS O LEGUMINOSAS	80 GRAMOS	Papa mediana (1 unidad mediana), Plátano (1/4 de unidad), yuca (1 astilla mediana), criollas (3 unid medianas) Leguminosa 1 vez por semana.
5	HORTALIZAS Y VERDURAS	120 GRAMOS	Verduras guisadas (un pocillo o 6 cucharadas) o ensalada cruda (1 plato grande o 6 cucharadas soperas)
6	JUGO DE FRUTA NATURAL	210 CC	Vaso de 7 onzas, sin azúcar o con endulzante natural debidamente rotulado. Garantizar 80 g de fruta por vaso de jugo.
7	FRUTA ENTERA	120 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.

Nota: Los alimentos que componen el almuerzo, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla de composición nutricional para el país[9].

Minuta patrón refrigerio tipo media tarde Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACION			
NUEVES (10% del aporte calórico total) 230 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	120	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O FRIA SIN AZÚCAR *	210	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.
3	CERALES Y DERIVADOS	30 GRAMOS	Envuelto, pan, pancakes, almojábana, pandebono, tostadas, galletas de soda, torta o ponqué, granola o preparaciones como arroz con leche o peto en leche.

[9] https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf

Minuta patrón refrigerio tipo cena Adulto Mayor- Centro de Protección

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
COMIDA (25% del aporte calórico total) 600 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	SOPA O CREMA	210	Un plato normal (7 onzas) sopa o cremas naturales de verduras (no permitidas cremas de sobres industrializadas) o leguminosa.
2	PROTEICO	120	carne magra de res o cerdo Pollo (pierna pernil o ½ pechuga), Pescado (Un filete). leguminosa una vez a la semana, acompañada de huevo. En consistencia de fácil masticación y deglución
3	CEREAL, DERIVADOS Y TUBÉRCULOS	60	Arroz (5 cucharadas soperas) distintas preparaciones, Pastas (5 cucharadas soperas), Papa mediana (1 unidad mediana), Plátano (1/4 de unidad), yuca (1 astilla mediana), criollas (3 unid medianas)
5	HORTALIZAS Y VERDURAS	120	Verduras guisadas (un pocillo o 6 cucharadas) o ensalada cruda (1 plato grande o 6 cucharadas soperas)
6	JUGO DE FRUTA NATURAL	210	Vaso de 7 onzas, sin azúcar o con endulzante natural debidamente rotulado. Garantizar 80 g de fruta por vaso de jugo
7	FRUTA ENTERA	120	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.

Minuta patrón refrigerio tipo nocturno Adulto Mayor- Centro de Protección
Ofrecer solamente para las personas con Diabetes o que se encuentren en recuperación nutricional

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTACION			
Refrigerio Nocturno (12% del aporte calórico total) 310 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Una porción mediana o una y media tazas o uno y medio plato frutero o dos unidades. Ofrecer diferentes opciones de fruta durante el servicio: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina, Mango, Patilla, para las opciones hipocalóricas deben ser frutas con bajo contenido de azúcar.
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O FRIA BAJA EN AZÚCAR	210 CC	Un (1) Pocillo de 7 onzas. (café, avena, chocolate, colada, té). Hacer uso de leche deslactosada; no adicionar azúcar a la bebida, disponer de endulzante natural tipo estevia en caso de ser necesario. Tener disponibilidad de bebidas calientes sin leche té negro, té verde o aromática.
3	PROTEICO	30 GRAMOS	Queso bajo en grasa, campesino o cuajada 1 tajada o 1 unid tipo snack
4	CERALES Y DERIVADOS	25 GRAMOS	Pan integral, almojábana, pandebono, tostadas, galletas de soda, torta o ponqué.

NOTAS GENERALES PARA TODOS LOS SERVICIOS:

Nota 1: Para la cotización la Administración Municipal de Tocancipá solicita registrar los valores en cifras o números enteros y no utilizar datos con decimales.

Nota 2: El producto se debe garantizar en perfecto estado, completa inocuidad del alimento, de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato, cumpliendo con protocolos de calidad. Se debe dar cumplimiento a la normatividad relacionada con la manipulación de alimentos, evitando así brotes epidemiológicos por presentación de ETA. El contratista deberá garantizar la preparación y entrega de acuerdo con la solicitud de la Supervisión del contrato.

Nota 3: Se requerirá una muestra de los productos industrializados para los desayunos y refrigerios, tipo bebidas lácteas y derivados de cereales, antes del ofrecimiento en los servicios, con el fin de verificar la calidad y las características organolépticas. Esto será realizado con cada uno de los coordinadores de los programas.

Nota 4: El contratista deberá garantizar que cuenta con el personal disponible y suficiente para prestar el servicio, de acuerdo con las especificaciones que se dan más adelante. Adicionalmente todo el personal debe estar debidamente capacitado y certificado en manipulación de alimentos para las diferentes áreas del servicio de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013.

Nota 5: Raciones servidas en Sitio: El contratista debe garantizar protocolos de calidad y disponibilidad de personal calificado para la preparación y entrega de raciones de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato y la normatividad vigente. Los costos necesarios para la preparación y entrega serán asumidos por el contratista, incluyendo pago de los servicios públicos de energía y gas correspondientes a la operación del programa en sede (cocinas), gastos relacionados con la distribución, empaque, almacenamiento, entre otros. Para los casos que se requiera la entrega en puntos, se debe contemplar el uso de recipientes para transporte de alimentos calientes, con divisiones y tapa, que permita la conservación e inocuidad del alimento, y la entrega de este en condiciones de calidad.

Para el caso de las preparaciones con salsas o verduras tipo goulash el peso de la carne no puede variar, por lo tanto, se aumenta el peso total de la porción servida de manera que se garantice el peso de la porción de proteína requerida conforme la minuta patrón.

Los pesos incluidos en la minuta patrón se constituyen en los valores mínimos de oferta de alimentos requeridos.

No se permiten porciones de menor tamaño al definido, se requiere el suministro completo, con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

2) SERVICIOS ADICIONALES REQUERIDOS

a) REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO

Para entrega en actividades con participación de usuarios y familiares de los Programas Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación.

Minuta patrón refrigerio industrializado

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (20% del aporte calórico total) 418 Kcal			
	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIÓN (GRAMOS. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Fruta entera: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA	200 CC	Bebidas lácteas como kumis, yogurt, avena empacada en tetra pack, diferentes opciones para escoger. Jugo de fruta tipo néctar de 200 ml, empaque Tetrapak; botella de agua. No se permiten leches saborizadas.
3	CEREAL Y DERIVADOS	60 GRAMOS	Arepa (una unidad), pan de yuca (1 unidad), Pancakes (2 unidades medianas), Almojábana (dos unidades), Tortas o Ponqués (una tajada o unidad) u otros similares

Será requerida la presentación de una muestra del refrigerio mínimo ocho (08) días hábiles antes de la entrega final, con el fin de que sea aprobado por la Coordinación del programa. Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin.

b) REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO.

Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario, capacitaciones o talleres. Este tipo de refrigerio será ofrecido a beneficiarios de los programas Discapacidad, Adulto Mayor y Banco de Alimentos.

Minuta patrón refrigerio industrializado reforzado

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO REFORZADO (25% del aporte calórico total) 505 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN (GR. o C.C.)	OPCIONES
1	FRUTA ENTERA	100 GRAMOS	Fruta entera: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Mandarina, Mango.
2	BEBIDA	200 CC	Bebidas lácteas como kumis, yogurt, avena empacada en tetra pack, diferentes opciones para escoger. Jugo de fruta tipo néctar de 200 ml, empaque Tetrapak; botella de agua. No se permiten leches saborizadas.
3	CEREAL Y DERIVADOS	40 GRAMOS	Pan para Sándwich, tortillas para burritos, arepas u otros similares.
4	PROTEICO	50 GRAMOS	Jamón, queso mozzarella, huevo, atún, carne roja o blanca desmechada en preparación acorde con el evento y lineamientos de la supervisión.
5	VERDURA	30 GRAMOS	Rodajas de tomate, pepino, aguacate, lechuga o rúgula.

Será requerida la presentación de una muestra del refrigerio mínimo ocho (08) días hábiles antes de la entrega final, con el fin de que sea aprobado por la Coordinación del programa. Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin.

c) REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO TIPO ALMUERZO

Para entrega en actividades de conmemoración, brigadas de servicio y bienestar comunitario. Este tipo de refrigerio será ofrecido a beneficiarios de los programas Discapacidad y Adulto Mayor.

Minuta patrón refrigerio industrializado TIPO ALMUERZO

MINUTA PATRÓN SERVICIO DE ALIMENTOS			
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO (30% del aporte calórico total) 693 Kcal			
GRUPO DE ALIMENTOS		PORCIÓN SERVIDA O NETO (GRAMOS o C.C.)	OPCIONES
1	PROTEICO	120 GRAMOS	Carne roja o blanca.
2	CEREALES	90 GRAMOS	Arroz, pasta, mazorca, arepa u otro.
3	TUBÉRCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	90 GRAMOS	Papa, plátano o yuca u otro.
4	HORTALIZAS Y VERDURA	70 GRAMOS	Verdura cocida.
5	ENSALADA	70 GRAMOS	Ensalada cruda.
6	NÉCTAR DE FRUTA	200 CC	1 caja o botella de 200 ml
7	FRUTA	100 GRAMOS	Fruta entera: Banano, Durazno, Manzana, Pera, Granadilla, Papaya, Melón, Mandarina o Mango.
8	POSTRE	20 GRAMOS	Postres elaborados como esponjados, flanes, dulces de frutas o arroz con leche.

- El menú requerido se acordará previamente con la Coordinación del programa que lo requiera.
- El menú ofertado deberá cumplir con una presentación especial para eventos y conmemoraciones programadas

y deberán ser entregados en empaque individual de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato.

NOTAS PARA TODOS LOS TIPOS DE REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO:

Nota 1: Para la cotización la Administración Municipal de Tocancipá requiere registrar los valores en cifras o números enteros y no utilizar datos con decimales.

Nota 2: Se debe garantizar en perfecto estado, completa inocuidad del alimento, de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato, cumpliendo con protocolos de calidad. Se debe dar cumplimiento a la normatividad relacionada con la manipulación de alimentos, evitando así brotes epidemiológicos por presentación de ETA.

Nota 3: El contratista deberá garantizar la preparación y entrega de acuerdo con la solicitud de la Supervisión del contrato.

Nota 4: Refrigerio Industrializado: El contratista debe garantizar la entrega debidamente empacada en bandeja tipo bisagra en material biodegradable envuelto en papel vinipel y con servilleta. No se permite el uso de poliestireno expandido (icopor), utilizar envases de cartón.

- **Refrigerios:** Para disminuir el riesgo de contaminación microbiológica se requiere garantizar el uso de empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, etc., y el uso de materiales amigables con el medio ambiente que faciliten el consumo en caso de desplazamientos o cambio de horarios específicos por patologías.

Las frutas deben ser enteras y en adecuado grado de maduración (no se permiten las frutas sobre maduradas o en mal estado).

El empaque del refrigerio debe preservar y conservar la calidad organoléptica de los alimentos en especial las frutas y los productos de panadería frescos (empaque individual), que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

Para garantizar la calidad de los productos se deberán ofrecer productos elaborados bajo los estándares nutricionales exigidos en estas especificaciones técnicas, cumpliendo con todos los registros legales establecidos para su producción y/o comercialización (no se admitirán productos de fabricación artesanal, con excepción de los postres en presentación de 20 gr. que forman parte del contenido del refrigerio industrializado tipo almuerzo, garantizando manipulación y empaque óptimo y adecuado), por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación del supervisor será de su total responsabilidad y causal de aplicación de las medidas correctivas pertinentes.

Productos perecederos alimentación:
Se deberán entregar alimentos perecederos como leche entera líquida pasteurizada o ultra pasteurizada en empaque tetra pack que garantice su conservación y por lo tanto su valor nutricional. Las carnes y el queso frescos deben ser empacados al vacío; por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute sin la aprobación o autorización de la Supervisión del contrato será de su total responsabilidad y causal de las medidas del caso.

Kit y unidad de medida:
El kit o paquete de alimentos perecederos requeridos por los beneficiarios de los Programas de Adulto Mayor, Centro de Larga estancia, Discapacidad, Hogares Comunitarios y Clubes de Orientación, están definidos de acuerdo con las *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población Colombiana* priorizando alimentos perecederos de alto valor nutritivo y bajo consumo, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes que describe las medidas y cantidades (tanto para sólidos como para líquidos), con el fin de promover prácticas alimentarias saludables que conllevan a adquirir adecuados hábitos saludables de acuerdo con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Colombiana mayor de 2 años.

El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en el kit - minuta patrón, así como con el gramaje requerido para lo cual deberá disponer de los equipos y utensilios

apropiados para su almacenamiento y no romper la cadena de frío que permita la adecuada conservación de los nutrientes y facilite su distribución.

Se debe garantizar un estricto control sobre la cantidad, calidad y presentación de los alimentos que se suministren en el kit, así como del almacenamiento utilizado y los horarios establecidos en el cronograma de distribución. Para el cumplimiento por parte del Contratista de las especificaciones técnicas de la Supervisión y la verificación para líquidos y sólidos establecidos en la minuta patrón del kit, la Supervisión del contrato deberá aleatoriamente seleccionar un kit entregado y verificar el peso de cada uno de los componentes. **Las marcas de los productos incluidos en el kit deben ser reconocidas en el mercado.**

Unidad de medida

No.	CONCEPTO	MEDIDA
1.	LÁCTEOS (según especificaciones técnicas establecidas)	Centímetros Cúbicos
2.	PROTEÍCOS (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
3.	LEGUMINOSA (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
4.	CEREALES (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
5.	FRUTAS (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos
6.	VERDURAS (según especificaciones técnicas establecidas)	Gramos

Kit: Paquete compuesto de alimentos perecederos que deben cumplir con especificaciones de empaque y calidad que disminuya el riesgo de contaminación microbiológica (empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, etc.) y en materiales amigables con el medio ambiente.

La fruta debe ser entera, de cosecha y en adecuado grado de maduración (no se permite la inclusión de frutas sobre maduradas o en mal estado).

d) PAQUETE ALIMENTARIO

Programa de Discapacidad: Se realizará la entrega de 480 ayudas alimentarias para contribuir a mitigar la situación de vulnerabilidad de la población de discapacidad que presenta alto riesgo para su sostenimiento.

Programa Adulto Mayor: Se realizará la entrega de 3.600 ayudas alimentarias para contribuir a mitigar la situación de vulnerabilidad de la población adulto mayor que presenta alto riesgo para su sostenimiento.

Banco de Alimentos: Se realizará la entrega de 3.200 ayudas alimentarias para contribuir a mitigar la situación de vulnerabilidad de las familias que presentan mayor riesgo y desafío para su sostenimiento, en especial población adulto mayor, madres cabeza de familia, personas con discapacidad y personas víctimas del conflicto armado, entre otras.

Con la entrega del Paquete alimentario se busca cubrir un aporte calórico del 45% a 60%, (600 a 1300 kcal de acuerdo con el grupo de edad), que representa los alimentos de mayor densidad nutricional (proteína de origen animal, vitaminas, minerales y fibra) y menor consumo dentro del patrón alimentario habitual.

Contenido del Kit Alimentario:
El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) estipulados en el paquete en cantidad y calidad. La Supervisión técnica del contrato tomará aleatoriamente un kit entregado y verificará el peso o volumen de cada uno de los componentes.

KIT ALIMENTARIO PROGRAMA DE DISCAPACIDAD, ADULTO MAYOR Y BANCO DE ALIMENTOS VALOR CALÓRICO TOTAL 1250 CALORÍAS

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS ESPECIALES

LÁCTEOS	Leche en Polvo	380	Gramos	No debe presentar humedad, grumo, coloración ni partículas extrañas.
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Canasta de Huevos AA	Canasta por 30 Und	Canasta por 30 Und	Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos
	Fríjol bolo roja	500	Gramos	Los productos deben estar secos sin hongos, grano duro con color característico.
	Lenteja	500	Gramos	Los productos deben estar secos sin hongos, grano duro con color característico.
CEREALES Y DERIVADOS	Arroz	2.000	Gramos	Los productos deben estar sin hongos, grano entero y color característico. (2 Bolsas de 1.000 gr)
	Espagueti	500	Gramos	No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.
	Harina de maíz	500	Gramos	Debe estar libre de humedad, grumos.
	Avena en Hojuelas	400	Gramos	No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.
	Harina de Trigo	500	Gramos	Debe estar libre de humedad, grumos.
GRASAS	Aceite Vegetal	1.000	Centímetro Cubico	De origen vegetal (de un solo vegetal-girasol-canola-soya-maíz) y no debe presentar separación de fases ni características organolépticas diferentes a lo normal.
AZÚCARES Y DULCES	Panela	450	Gramos	Limpia, libre de materias, olores, sabores extraños, no debe tener zonas con colores extraños ni con ablandamiento.
	Chocolate	500	Gramos	No debe presentar humedad ni grumo, cuando es en polvo o molido y si es en pastillas, estas deben estar enteras, rígidas y con un empaque limpio y sin ruptura.
Otros	Sal	1.000	Gramos	Sal yodada y fluorizada, finos cristales blancos, solubles en agua y libre de impurezas y microorganismos patógenos

Insumos, Víveres y Abarrotes

Características: El contratista se compromete a adquirir productos de marcas reconocidas y con fechas de vencimiento no menores a seis (6) meses, así mismo a garantizar el adecuado almacenamiento y transporte para garantizar la calidad de los alimentos.

Se deberán utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes y en tamaños y empaques que garanticen su calidad e inocuidad.

Los alimentos deben cumplir con las siguientes características kit alimentario:

A. **Leche en Polvo**, Bolsa de 380 gr.: bolsa de foil de aluminio resistente a la presión o lata recubierta, no debe presentar humedad, grumo, coloración ni partículas extrañas.
B. **Huevos AA**: Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales. - Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos.
C. **Fríjol bola roja**, Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad.
D. **Lenteja,** Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Los productos deben estar secos sin hongos, grano duro con color característico.

E. **Arroz blanco**, 2 Bolsa de 1.000 gr: arroz blanco, bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad y grumos. Los productos deben estar sin hongos, grano entero y color característico.

F. **Espagueti,** Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.

G. **Harina de maíz**, Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad, grumos.

H. **Avena en Hojuelas,** *2 bolsas de 200 gr.:* bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.

I. **Harina de trigo**. Bolsa de 500 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica. Debe estar libre de humedad, grumos.

J. **Aceite Vegetal**, Botella 1000 c.c.: aceite de origen vegetal, de un solo vegetal (girasol-canola-soya-maíz), no se admite mezclas vegetales. Envase de plástico semirrígido, resistente a golpes y presiones y sellado herméticamente, no debe presentar separación de fases ni características organolépticas diferentes a lo normal.

K. **Panela**, Paquete 450 gr.: bolsa plástica resistente a la tracción mecánica, libre de materias, colores, sabores extraños, no debe tener zonas con colores extraños ni con ablandamiento. No debe presentar humedad y estar sin partículas extrañas.

L. **Chocolate**, Bolsa de 500 gr.: Papel parafinado que garantice aislamiento de la humedad. No debe presentar humedad ni grumo cuando es en polvo o molido, y si es en pastillas, estas deben estar enteras, rígidas y con un empaque limpio y sin ruptura.

M. **Sal**, Bolsa de 1.000 gr: Sal yodada y fluorizada, finos cristales blancos, solubles en agua y libre de impurezas y microorganismos patógenos.

Para garantizar la calidad de los productos se deberán ofrecer bajo los estándares nutricionales exigidos en estas especificaciones técnicas, cumpliendo con todos los registros legales establecidos para su producción y/o comercialización (no se admitirán productos de fabricación artesanal), por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación del Supervisor será de su total responsabilidad y causal de aplicación de las medidas del caso.

Logística para el suministro del kit:
El contratista deberá incluir dentro de su propuesta el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por autoridad competente en inspección, vigilancia y control sanitario.

Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos[10] deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. Será responsabilidad del contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que el mismo cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

El paquete alimentario mencionado deberá contener productos de marcas reconocidas en el mercado, se deberá entregar empacado en bolsa reutilizable, capacidad mínima 15 kg, resistente a la tracción mecánica, con asas resistentes y tamaño acorde a los productos a entregar (los productos contarán con empaque individual, y deben poder almacenarse en esta bolsa en su totalidad para su traslado/entrega sin deteriorarse). Los componentes deben tener fecha de vencimiento no inferior a 6 meses, y se debe incluir una ficha resumen con los productos, cantidades y presentación al exterior de la bolsa.

Será requerida la presentación de una muestra del paquete mínimo ocho (08) días hábiles antes de la entrega final, con el fin de que sea aprobado por la Coordinación del programa.

3) CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Ciclos de menús

[10] De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, se entiende por manipulador de alimentos, toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

El contratista presentará el ciclo de menús de 5 semanas a la Supervisión del contrato de acuerdo con las minutas patrón, teniendo en cuenta las jornadas de "Viernes Imperdibles" y "Semana Imperdible". El ciclo de menús es dinámico y puede ser modificado durante la ejecución del contrato, previa autorización de la Supervisión según las necesidades que se presenten.

Para el programa Adulto mayor Centro día se requiere un ciclo de cuatro menús por mes dado que semanalmente se prepara el mismo menú al ser diferentes lo beneficiarios cada día.

De acuerdo con lo anterior, el contratista deberá realizar los cambios sugeridos en el ciclo de menús, preparaciones y calidad del producto servido, al día siguiente de la notificación recibida por el (la) nutricionista designado(a) por la Supervisión del contrato, con el fin de mejorar la calidad nutricional, presentación y aceptación de la alimentación por parte de los beneficiarios.

Durante la prestación del servicio, el ciclo de menús deberá ubicarse en un lugar visible del área del comedor o del área establecida para tal efecto, para verificación externa.

Cualquier cambio en las preparaciones deberá ser informado con la debida anticipación (mínimo 1 día hábil) a la Supervisión del contrato o el equipo que esta designe para tal fin, exponiendo los motivos para dicho cambio y estará condicionado a su aprobación. Los cambios deben ser esporádicos, máximo dos por semana.

El contratista debe garantizar las entregas oportunamente, de conformidad con la operación de cada programa, las instrucciones de la Supervisión del contrato, cumpliendo con las condiciones de calidad, inocuidad, higiene de los productos en toda la cadena hasta su entrega efectiva.

Estandarización de Recetas

Desde el inicio del contrato la producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto, el Contratista presentará la estandarización de recetas del ciclo de menús a la Supervisión del contrato una vez se suscriba el acta de inicio.

El Contratista deberá contar con un documento de estandarización de recetas para cada una de las preparaciones del ciclo de menús planificado, y esta información deberá estar disponible para la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin, así mismo todo el personal deberá tener conocimiento de las recetas del ciclo de menús y estas deben ser visibles en el sector de producción; como parte del aseguramiento de la calidad de la producción y distribución.

Insumos, Víveres y Abarrotes

Para los menús ofrecidos se deberán utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes y complementarias y en tamaños y empaques que garanticen la seguridad epidemiológica y el cumplimiento de la cantidad de calorías y nutrientes establecidos en la minuta.

Fichas técnicas de los alimentos

El Proponente deberá incluir en su oferta las fichas técnicas de los alimentos utilizados como materia prima en la preparación de las recetas, las cuales deben cumplir con toda la reglamentación vigente.

Características: Desde el inicio del contrato el contratista se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la preparación de los alimentos para la población beneficiaria en los términos señalados en la Resolución 2674 de 2013.

Los alimentos que componen las diferentes preparaciones del menú deben cumplir con las siguientes características:

Leche y derivados: Todas las leches y derivados deben ser pasteurizadas y/o ultra- pasteurizadas, con fechas de vencimiento no menor a seis (6) meses y registros sanitarios vigentes, de marca reconocida y con su respectivo registro INVIMA. Debe suministrarse en empaque de presentación comercial individual.

Para las dietas hipocalóricas debe contar con lácteos dietéticos bajos en grasa y sin azúcar, para los adultos mayores se debe suministrar leche descremada, y para la población que presente intolerancia a la lactosa se debe contar con lácteos deslactosados. La leche que debe utilizarse en las preparaciones de los diferentes programas es leche líquida pasteurizada o ultra pasteurizada. No se permite en polvo en las preparaciones incluidas en los ciclos en ningún grupo de edad.

Productos cárnicos: Pueden ser de res, cerdo, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores que cumplan con los requisitos de funcionamiento y registro sanitario vigentes. Los productos cárnicos que se van a utilizar deben cumplir con las siguientes características:

a) Carne magra: Contenido de grasa inferior al 14% y de agua entre 65% y 75%, los cortes de carne a utilizar deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según la preparación;
b) Pollo: Solo está permitido pierna pernil o pechuga, que cumpla con el gramaje neto y en cocido (sin piel y sin hueso) establecido en cada dieta.
c) Frutas y verduras: Deben ser frescas, firmes y maduras, no sobre maduradas, libres de picaduras de insectos o mordidas de roedores y sin podredumbre, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.
d) Ensaladas y aderezos: Las ensaladas se deben preparar con opciones de vegetales crudos y cocidos teniendo en cuenta variedad de ingredientes. Si requieren aderezos, para este fin, debe utilizarse aceite de oliva, condimentos, especias y aderezos permitidos naturales (vinagre, limón, mostaza, etc.). Se deben preparar mínimo dos (02) aderezos diferentes, bajos en grasa.
e) Agua a libre demanda: Para una adecuada hidratación de los usuarios del servicio, se debe contar con botellones de agua en los diferentes puntos de atención para su libre consumo. Estas deben estar ubicadas en los puntos de distribución de alimentos.
f) Enlatados: El atún con amplias fechas de vencimiento (no inferior a 1 año), sin golpes ni abolladuras.

La temperatura de los alimentos calientes no será inferior a 65 grados centígrados, los alimentos fríos como bebidas, postres y ensaladas deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados centígrados. Se debe contar con pitillos, mezcladores, sobres de 1 gramo de sal, edulcorantes, cubiertos completos y servilletas, todo de acuerdo con la tolerancia de los usuarios.

Las preparaciones suministradas deberán ser sensorialmente adecuadas y poseer la temperatura óptima para el consumo según el tipo de alimento.

Refrigerios: Para disminuir el riesgo de contaminación microbiológica (empaques al vacío, tetra pack, sistema UHT, atún en presentación individual, etc., en materiales amigables con el medio ambiente). Lo que facilita su consumo en casos de desplazamientos o cambio de horarios específicos por patologías.

Las frutas deben ser enteras y en adecuado grado de maduración. No serán recibidas frutas sobre maduradas o en mal estado.

El empaque del refrigerio debe preservar y conservar la calidad organoléptica de los alimentos en especial las frutas y los productos de panadería frescos (caja individual), que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

Los refrigerios de la dieta* (para la población que así lo requiera) contendrá productos de baja densidad calórica. Se deberá utilizar alimentos bajos en calorías y/o dietéticos como, por ejemplo: yogures, avenas, leche y kumis bajos en calorías y grasas (descremados o semidescremados), edulcorantes en vez de azúcar light, morena o refinada. Utilizar otro tipo de productos dietéticos o bajos en calorías como chocolate light, cereales integrales, sin adición de azúcar, miel, panela, nueces, uvas pasas o maní.

Se deberá tener disponibilidad y contemplar la entrega de suplementos nutricionales para los beneficiarios de los Programas Adulto Mayor y Discapacidad que presenten riesgo nutricional, previa concertación y revisión con la Supervisión del contrato y los Coordinadores de los Programas Sociales, situación que será evaluada, verificada y objeto de seguimiento por parte del equipo de la Secretaría y Nutricionista apoyo del equipo. El suplemento nutricional deberá ser avalado por la Supervisión del contrato, Coordinadores de los Programas Sociales y Nutricionista apoyo del equipo.

Para garantizar la calidad de los productos estos se deberán ofrecer bajo los estándares nutricionales exigidos en estas especificaciones técnicas, cumpliendo con todos los registros legales establecidos para su producción y/o comercialización (no se admitirán productos de fabricación artesanal, con excepción de los postres en presentación de 20 gr. que forman parte del contenido del refrigerio industrializado tipo almuerzo, garantizando manipulación y empaque óptimo y adecuado), por lo anterior, cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la aprobación del Supervisor será de su total responsabilidad y causal de aplicación de las medidas del caso.

Nota 1: Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato por la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin.

Nota 2: El gramaje solicitado para los alimentos corresponde a las porciones en cocido y al peso neto de los alimentos, descontando lo referente a cáscaras, desperdicios, huesos, etc. Es decir, alimentos listos para el consumo como carnes cocidas (de res, ternera, pollo, etc.) y algunas frutas como granadilla, banano, mango, entre otros, descontando el peso de la cáscara.

Insumos y equipos para la operación de los programas:

El Contratista deberá garantizar la disponibilidad de los insumos y equipos que sean requeridos para el correcto almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos. Debe garantizar la cadena de frío para los alimentos que lo exigen, y deberá estar en condiciones de apoyar a la entidad contratante con los equipos y electrodomésticos que sean solicitados, en caso de ser requerido para la correcta operación de los programas. El Contratista tendrá en cuenta la disponibilidad inicial de tres (03) a cinco (05) neveras de aproximadamente 500 litros de capacidad, y dos (02) congeladores horizontales de aproximadamente 500 litros de capacidad.

Funcionamiento y logística para el suministro de los alimentos:

Concepto sanitario favorable emitido por autoridad competente en inspección, vigilancia y control sanitario:

El contratista deberá incluir dentro de su propuesta última acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos con concepto sanitario FAVORABLE.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y deberá cumplir con el perfil mínimo requerido.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en la sede de operación de los programas sociales donde se hace la entrega de los complementos y paquetes alimentarios y se desarrollan los programas es el siguiente:

1. Usuarios de los programas sociales y número de raciones.
2. Sedes donde operan los programas.
3. Horarios para el servido o entrega, según corresponda.
4. Histórico de personal mínimo requerido en vigencias anteriores para la contratación con objeto y alcance similar al presente proceso de selección.

Para tal fin, la entidad realizó la proyección de la necesidad del personal manipulador de acuerdo con la cobertura existente en el Municipio así:

PROGRAMAS SOCIALES

PROGRAMA	No. DE PERSONAL POR PROGRAMA	HORA DE INGRESO	HORA DE SALIDA	No. DE RACIONES

HOGARES COMUNITARIOS Y CLUBES DE ORIENTACIÓN	25	05:00 AM	04:00 PM	233.955
DISCAPACIDAD	2	09:00 AM	04:00 PM	34.520
ADULTO MAYOR	7	07:00 AM	02:00 PM	94.680
CENTRO DE PROTECCIÓN	2	06:00 AM	06:00 AM	32.400
BANCO DE ALIMENTOS	TRANSVERSAL	N/A	N/A	5.900

Dotación de Manipuladoras de Alimentos: El personal estará dotado de dos (2) uniformes completos que constan de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias y zapatos blancos cerrados de material resistente y que denoten una excelente presentación personal en los términos y condiciones establecidas en el Título II de la Resolución 2674 de 2013; los cuales deberán ser proporcionados por el contratista durante la ejecución del contrato en los plazos establecidos en la normatividad laboral vigente (Código Sustantivo del Trabajo, Ley 11 de 1984 y complementarias). El uniforme llevará el logo del Operador y el eslogan del Municipio de Tocancipá.

El contratista informará a la Supervisión del contrato el uniforme que portará el personal desde el inicio del contrato y durante la primera semana le entregará el protocolo del uso de uniforme, el cual deberá tener las siguientes características: Descripción de color, material, dotación y rotación de prendas.

El personal adicional que labore o esté esporádicamente dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapabocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

La persona que ingrese en calidad de visitante al área de producción del servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas sanitarias y de protección estipuladas anteriormente y aquellas que se establezcan en la normatividad vigente en la materia.

Es responsabilidad del contratista no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con los requisitos estipulados anteriormente.

Condiciones de idoneidad y sanidad: Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos[11] deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, así como con los siguientes certificados médicos:

Examen Médico Ocupacional para Manipulador de Alimentos: Consta de examen médico y pruebas analíticas para garantizar las óptimas condiciones de salud del trabajador con el fin de proteger la salud de los consumidores. Este paquete debe incluir:

- **KOH:** Prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. Es una simple prueba cutánea para saber si es causante de una infección por un hongo.
- **Coprológico:** Examen que busca parásitos intestinales.
- **Frotis Faríngeo:** Examen que busca infecciones en la garganta.
- **Orina:** Examen que busca en la orina infecciones urinarias, sangre, glucosa, bacterias, entre otros.
- **Serología:** Detección de Sífilis.
- **Examen Médico Ocupacional** con Énfasis Osteomuscular y Piel.

El contratista deberá realizar y aportar en el Informe de ejecución dichos exámenes médicos cada vez que se vincule personal nuevo al servicio.

[11]De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, se entiende por manipulador de alimentos, toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Plan de capacitación: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; formación que deberá ser acreditada por el Contratista de acuerdo con el personal mínimo que intervenga en el proceso de manipulación de alimentos.

Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El contratista deberá garantizar que cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013; el cual se verificará durante la ejecución del contrato; este cronograma deberá ser entregado al Supervisor del contrato para su seguimiento en la primera semana de ejecución del contrato.

Nota: Sera responsabilidad del Contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que el mismo cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

ÍNDICE DE SATISFACCIÓN AL USUARIO

Será responsabilidad del Contratista evaluar la aceptabilidad de los alimentos, mediante la aplicación de encuestas de satisfacción a todos los usuarios del servicio, con aplicación mensual y/o por entrega, según requiera la Supervisión del contrato. El formato de la encuesta será entregado por la Supervisión del contrato una vez se suscriba el acta de inicio. Sus resultados deberán ser presentados a la Supervisión del contrato y/o al equipo que esta designe con este fin. El índice general de satisfacción esperado debe ser como mínimo del 85%, en caso de ser inferior, la encuesta debe permitir registrar los comentarios y/o sugerencias del caso, y el contratista realizará el análisis y recomendaciones respectivos a la Supervisión del contrato con el fin de mejorar el servicio y satisfacer la necesidad de la población beneficiaria.

Los resultados deben ser entregados oficialmente a la Supervisión del contrato con el Informe de ejecución y/o parcial según sea requerido, incluyendo la sistematización de las encuestas aplicadas, el análisis y los resultados.

El contratista deberá implementar las medidas tendientes a mejorar todos aquellos aspectos individuales en que las respuestas no fueran favorables o satisfactorias. Dichas evaluaciones igualmente serán realizadas periódicamente por el Supervisor o equipo designado con este fin.

PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

El contratista deberá presentar a la Supervisión del contrato un programa de protección de alimentos para el control microbiológico e higiénico sanitario de los alimentos durante las fases de producción, dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.

El programa de gestión de calidad que presentará el contratista debe incluir como mínimo:

- **Control de tiempos y temperaturas**

En caso de que los refrigeradores y congeladores del servicio no dispongan de termómetros para el control de temperatura de almacenamiento, el Contratista deberá instalar los termómetros en los sitios respectivos para vigilar diariamente que los alimentos congelados se mantengan por debajo de (-18°C) y los refrigerados a una temperatura de 4°C.

La temperatura de los alimentos calientes no será inferior a 65 grados centígrados, los alimentos fríos como bebidas, postres y ensaladas deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados.

- **Muestra de seguridad**

Como norma de seguridad, el Contratista deberá guardar **diariamente** en refrigeración tres (3) muestras del menú del día (menú de seguridad) especialmente de los alimentos de alto riesgo epidemiológico,

almacenarla hasta 72 horas y rotularla con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la Supervisión; en caso de presentarse algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el Contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa. Se debe dar cumplimiento a los protocolos establecidos por la Secretaría de Salud y demás autoridades competentes. La Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin, verificará la correcta toma y almacenamiento de las muestras de seguridad.

- **Análisis Microbiológicos**

El contratista presentará con el fin de realizar el respectivo análisis microbiológico, el cronograma de toma de muestras, estipulando fechas exactas en que se realizará dicha toma y el nombre del laboratorio que efectuará el examen, el cual deberá estar inscrito en la Red de Laboratorios de Bromatología según Resolución 1619 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social. Deberá realizar como mínimo cuatro rastreos microbiológicos mensuales (uno por semana) que corresponden a alimentos de alto riesgo, y un rastreo para superficies y manipulador de alimentos.
Será responsabilidad del proveedor, efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados.

El Contratista deberá presentar a la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin, los resultados de los análisis de aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas, además presentará el análisis de ambientes y agua de grifo trimestralmente para garantizar la inocuidad de los alimentos. **Se debe presentar con el Informe de ejecución mensual y/o parcial según sea requerido.**

Adicionalmente, se exige la realización de los siguientes exámenes microbiológicos a los **alimentos proteicos:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, clostridium sulfito, salmonella. **Para jugos:** aerobios mesófilos, mohos y levaduras, coliformes totales, coliformes fecales, clostridium sulfito. **Fruta porcionada y ensalada de vegetales:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa, salmonella. **Frotis de manos de los manipuladores de alimentos:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa**. Frotis de superficies de las áreas, equipos y utensilios de procesamiento y distribución:** coliformes totales, coliformes fecales, estafilococo coagulasa.

Nota: El contratista debe presentar en la primera semana del mes respectivo el cronograma donde se define las fechas de la toma de muestras y el tipo de rastreos que se ejecutarán. Cualquier modificación en el cronograma debe ser notificado a la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin; se debe dar cumplimiento por parte del Contratista a este cronograma.

- **Plan de saneamiento**

El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento para el servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013; el cual constará de los programas tal como se señala en los términos del proceso.

Nota 1: El plan de saneamiento deberá estipular para cada uno de los sectores del servicio de alimentos, el cronograma de cada una de las actividades, procedimientos, periodicidad y sistema de vigilancia y control.

Nota 2: En el evento que el contratista haga uso de las instalaciones, equipos y utensilios, deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo respectivo, de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013. El contratista recibirá el registro del inventario de los equipos y utensilios.

Nota 3: El contratista deberá realizar el lavado de tanques semestralmente y mantenimiento de filtros de agua en las sedes donde opere el servicio los Programas Sociales, que garanticen la calidad en el suministro de acuerdo con la normatividad vigente en la materia.

Nota 4: Será responsabilidad del contratista mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas que hacen parte del proceso de manipulación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente y el plan de gestión de calidad propuesto para cada una de las áreas del servicio de alimentos.

El contratista deberá presentar a la Supervisión del contrato y/o el equipo designado con este fin un informe del plan de gestión de calidad, con los respectivos formatos de control, seguimiento, medidas correctivas y preventivas realizadas, en los formatos previamente aprobados. **Se debe presentar con el Informe de ejecución mensual y/o parcial según sea requerido.**

- **Diagrama de Procesos**

El Contratista debe presentar para aprobación de la Supervisión del contrato, los procedimientos de preparación, manipulación, almacenamiento, distribución y condiciones sanitarias del servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013

La Secretaría de la Familia e Integración Social tendrá en cuenta los requerimientos relacionados a continuación, que contienen los lineamientos vigentes por parte del Ministerio de Salud y Protección Social e Instituto Colombiano del Bienestar Familiar -ICBF- en materia de manipulación, transporte y suministro de alimentos, las cuales se deben garantizar durante las etapas del desarrollo de los programas sociales, no obstante, se aclara que se debe dar pleno cumplimiento a los documentos del Contratista y demás documentos y requerimientos inherentes al proceso:

- ✓ El Contratista se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos y estándares del Ministerio de Salud y Protección Social, de acuerdo con 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", brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos y paquetes alimentarios que se van a suministrar a los titulares de derecho (usuarios de cada uno de los programas sociales), que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ✓ El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y deberá cumplir con el perfil mínimo requerido.

- ✓ Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en la sede de operación de los programas sociales donde se hace la entrega de los complementos y paquetes alimentarios y se desarrollan los programas es el siguiente:

  i) Usuarios de los programas sociales y número de raciones.
  ii) Sedes donde operan los programas.
  iii) Horarios para el servido o entrega, según corresponda.
  iv) Histórico de personal mínimo requerido en vigencias anteriores para la contratación con objeto y alcance similar al presente proceso de selección.

Para tal fin, la entidad realizó la proyección de la necesidad del personal manipulador de acuerdo con la cobertura existente en el Municipio así:

PROGRAMAS SOCIALES

PROGRAMA	No. DE PERSONAL POR PROGRAMA	HORA DE INGRESO	HORA DE SALIDA	No. DE RACIONES / PAQUETES 2026
HOGARES COMUNITARIOS Y CLUBES DE ORIENTACIÓN	25	05:00 AM	04:00 PM	233.955
DISCAPACIDAD	2	09:00 AM	04:00 PM	34.520
ADULTO MAYOR	7	07:00 AM	02:00 PM	94.680

CENTRO DE LARGA ESTANCIA	2	07:00 AM	08:00 PM	32.400
BANCO DE ALIMENTOS	TRANSVERSAL	NA	NA	5.900

NOTA 1: Los horarios establecidos se deberán distribuir en turnos de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y las horas de ingreso y salida definidos en cada uno de los programas.

NOTA 2: El número de manipuladores para los programas sociales se define de conformidad con las necesidades contempladas por la Secretaría de la Familia e Integración Social.

NOTA 3: El número de manipuladores de alimentos está sujeto a los cupos y usuarios definidos en el marco de cada programa.

NOTA 4: El Contratista deberá contratar el personal manipulador de alimentos con las características solicitadas y adicionalmente cumplirá con un mínimo de 10 horas de capacitación desde el momento de su contratación durante la ejecución del contrato sobre asuntos específicos tratados en la Resolución 2674 de 2013.

NOTA 5: En aras de mejorar la calidad de vida de los Tocancipeños y generar empleo dentro de la misma población, la entidad busca vincular a personas que no cuentan con un ingreso económico estable y de esta forma contribuir con la reducción del desempleo del municipio, para tal fin se busca incentivar la propuesta que garantice que el personal manipulador de alimentos que contrate sea residente en el municipio de Tocancipá. (Ver **CRITERIOS DE EVALUACIÓN FACTOR TÉCNICO DEL PLIEGO DE CONDICIONES**).

NOTA 6: En aplicación del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, y con el fin de incentivar la vinculación o participación de alguno o algunos de los siguientes grupos poblacionales: población en pobreza extrema, madres cabeza de familia, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional (víctimas del conflicto armado interno, mujeres cabeza de familia, adultos mayores, personas en condición de discapacidad, así como población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas); se establece dentro de las obligaciones del contrato que el objeto contractual sea ejecutado mediante la vinculación o participación de un porcentaje de personal perteneciente a alguno o algunos de estos grupos poblacionales el cual será del 5% del personal mínimo requerido (equivalente a mínimo dos (02) personas). (Ver **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA**).

De acuerdo con la acreditación del proponente, en caso de resultar adjudicatario del proceso, deberá anexar en la fase de alistamiento los soportes requeridos según el(os) grupo(s) poblacional(es) propuestos, así:

- Población en pobreza extrema: Copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén del municipio de Tocancipá (inscripción en el grupo A, B o C).
- Población víctima del conflicto armado interno: Copia de la cédula de ciudadanía, copia de certificado de la condición de víctima expedido por la Unidad para la atención y reparación integral a las Víctimas-Dirección de Registro y Gestión de la Información-Unidad para las Víctimas.
- Personas en proceso de reintegración o reincorporación: Copia de la cédula de ciudadanía; personas en proceso de reincorporación deberán aportar además la copia de certificación o acreditación de la Oficina del Alto Comisionado para la Paz -OACP- y personas en proceso de reintegración deberán aportar además la certificación o acreditación del Comité Operativo de Dejación de Armas-CODA- del Ministerio de Defensa Nacional.
- Sujetos de especial protección constitucional:
  Mujeres cabeza de familia: Copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C), junto con carta o certificación expedida bajo la gravedad de juramento, debidamente firmada, con una fecha no superior a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para el cierre del proceso de selección, donde acredita dicha calidad o situación.
  Adultos mayores: copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C).
  Personas en condición de discapacidad: copia de la cédula de ciudadanía, copia de certificado de discapacidad13, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C).

Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas: copia de la cédula de ciudadanía, copia del Sisbén (inscripción en el grupo A, B o C), copia del certificado de autorreconocimiento como miembro de la población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, expedido por el Ministerio del Interior-Dirección de Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras.

NOTA 7: Para la contratación del personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta el número de usuarios por programa. En el evento en que el número de cupos programados sea inferior al establecido en el presente documento, EL CONTRATISTA previa autorización por parte del supervisor del contrato, podrá contratar un número inferior de manipuladores de alimentos, siempre que esta autorización se encuentre dentro de los parámetros contemplados por la entidad en la Ficha Técnica y Especificaciones técnicas para el presente proceso, teniendo en cuenta el número de usuarios por Programa y Sede. El supervisor del contrato será el responsable de verificar tal cumplimiento.

ESTADO DE SALUD: El personal manipulador de alimentos debe tener valoración médica antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un examen médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, por lo menos una vez durante la ejecución del contrato, especialmente después de ausentarse del trabajo por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores y dicho compromiso debe dejarse por escrito mediante un acuerdo entre el manipulador y el proveedor.

El contratista adjudicatario deberá obtener la valoración médica de su personal cada que se requiera, el cual deberá presentar al Supervisor del contrato.

Medidas de Protección y Actividades de los manipuladores: El Contratista debe garantizar que los manipuladores de alimentos cumplan con las medidas de protección y actividades descritas en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3803 de 2016, y demás normas complementarias.

Obligaciones del manipulador de alimentos:

- Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- Usar apropiadamente la dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
- Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos.
- Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- 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 estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores.
- Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
- Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
- En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios.
- Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.

- Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por el Contratista, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo.
- Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el contratista y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin.

APORTE DIARIO NUTRICIONAL

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016, son:

Recomendaciones de energía y nutrientes para los grupos poblacionales (Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN)- Resolución 3803 de 2016 del MSPS).

PROGRAMA HOGARES COMUNITARIOS

MENÚ MEDIA MAÑANA TIPO DESAYUNO

Grupos etarios	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
De 1 a 3 años	265	11.3	9.7	34	251	2.5
De 4 a 5 años	320	13.6	11.6	42	328	2.7

Complemento alimentario refrigerio tipo desayuno: debe aportar mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

MENÚ ALMUERZO

Grupos etarios	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
De 1 a 3 años	315	12.5	7.8	51.3	94.7	3.5
De 4 a 5 años	400	18.2	11.4	59.3	118	4.8

Complemento alimentario refrigerio tipo almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

MENÚ MEDIA TARDE

Grupos etarios	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
De 1 a 3 años	205	6.9	4.9	35.2	184	1.5
De 4 a 5 años	231	8.2	6.1	37.9	231	1.5

Complemento alimentario refrigerio tarde: debe aportar mínimo el 15% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

PROGRAMA CLUBES DE ORIENTACIÓN

MENÚ MEDIA MAÑANA TIPO DESAYUNO

Tipo de Complemento	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio tipo desayuno	412	15.5	12.8	61.4	348	3.6

Complemento alimentario refrigerio tipo desayuno: Debe aportar mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

MENÚ ALMUERZO

Tipo de Complemento	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio tipo almuerzo	480	21.6	16	62.4	300	4.5

Complemento alimentario refrigerio tipo almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO

Tipo de Complemento	Calorías	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio industrializado	418	11.6	7.6	78.2	279	3.1

Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad. Revisar de acuerdo con la minuta patrón en la Ficha Técnica que forma parte integral del presente proceso (Programa Hogares Comunitarios y Clubes de orientación).

PROGRAMA DISCAPACIDAD

Tipo de Complemento	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio tipo desayuno	455	16	13.3	71.2	358	3.8
Refrigerio tipo almuerzo	626	28.5	17.2	96.3	186	7.6

Complemento alimentario refrigerio tipo desayuno: debe aportar mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad.

Complemento alimentario refrigerio tipo almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

TAMAÑO DE PORCIÓN

En los ciclos de menús se debe dar cumplimiento como mínimo a las cantidades en peso neto y bruto de los alimentos, por tipo de complemento y grupo de edad, establecidas en la minuta patrón-ficha técnica que forma parte integral del pliego de condiciones.

Los condimentos naturales como cilantro, cebolla, tomate, pimentón, ajo, entre otros que se utilicen para la preparación de los guisos para sopas, carnes, tubérculos y raíces; la cebolla y el ajo para la preparación del arroz, no se tendrán en cuenta para determinar el tamaño de la porción de las verduras; ni el limón de las ensaladas para el tamaño de la porción de las frutas. Los condimentos deberán ser suficientes para dar sabor a las preparaciones y de acuerdo con el tamaño de las porciones.

La cantidad en peso neto de un alimento puede distribuirse en varias preparaciones del menú del día.

En el ciclo de menús de cada Complemento Alimentario, según corresponda, solamente se acepta alimentos proteicos de origen animal.

En el caso del arroz y la pasta se acepta porción completa de pasta y porción completa de arroz, considerando la pasta como un intercambio del componente raíces, tubérculos, plátanos y derivados del cereal. Igualmente, se acepta que entre estos dos alimentos (pasta y arroz) se complemente la porción del cereal (arroz), suministrando además la porción completa del grupo de raíces tubérculos y plátano.

Los menús deben cumplir con el peso bruto y el peso neto de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón-ficha técnica y la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC- 2018, por tipo de complemento y grupo de edad. En consecuencia, el peso neto y el peso ración servida debe ser igual o superior al definido en la minuta patrón.

VARIEDAD DE ALIMENTOS

Garantizar la variedad de las preparaciones y la variedad en la oferta de los alimentos de cada grupo, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

Tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarios de la región, así como las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosechas y precios en el mercado-variaciones-inflación) que permiten entre otros aspectos identificar la disponibilidad de alimentos regionales.

Almuerzo: Comprende la variedad de alimentos y de preparaciones de los proteicos, cereal, subgrupo de tubérculos, raíces, plátanos y derivados del cereal; verduras y jugo. **No se acepta la utilización de concentrados de fruta o refrescos en polvo, la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados o salsas como mayonesa, crema de leche, salsa de tomate, entre otras; la misma fruta, o la misma preparación de un alimento más de tres (3) veces en el ciclo (con excepción del arroz blanco), ni las ensaladas frías (ensaladas preparadas con hortalizas crudas) con menos de tres (3) ingredientes. Si se adiciona fruta a las ensaladas, se deberá cumplir el tamaño de la ración de hortalizas en las diferentes preparaciones del día, así como, con el tamaño de la ración de fruta para la preparación del jugo.**

Para cumplir con la variedad, no se aceptan las preparaciones con los mismos ingredientes y diferente nombre:

- Arroz pajarito-arroz con madurito.
- Arroz perla – arroz con arveja.
- Arroz tigre – arroz con fideos – arroz palito.
- Plátanos tentación – plátano cocido.
- Cancharinas – hojaldres – arepuelas de trigo – deditos de trigo.
- Poteca – puré
- Sopa minestrone – sopa con verduras – sopa primavera
- Sopa de plátano – Sancocho, entre otros…

Las preparaciones que contienen los mismos ingredientes deben denominarse de la misma manera, de acuerdo con los nombres utilizados en la región.

No se aceptan menús con preparaciones que no es posible realizar en los comedores o cocinas de cada una de las sedes donde operan los programas sociales. **Por hábitos alimentarios, no se aceptan las siguientes preparaciones: Jugo de papaya, arroz con coco, arroz con maní, arroz con ajonjolí. La ahuyama se recomienda utilizarla en croquetas.** Los menús deben garantizar variedad de alimentos y preparaciones en cada tiempo de comida, incluyendo la gran oferta alimentaria de la región, evitando la repetición de preparaciones durante la misma jornada y/o durante la misma semana. Adicionalmente, las preparaciones deben incluir y permitir su empaque y traslado, cumpliendo las condiciones necesarias de higiene, manipulación y bioseguridad requeridas.

El ciclo de 21 menús de un tipo de complemento (refrigerio tipo desayuno, refrigerio tipo almuerzo, refrigerio tarde) debe cumplir con la variedad en más de cinco (5) preparaciones.

NOTA 1: Se aclara que el atún en conserva y las sardinas, se pueden ofrecer en la etapa de operación del programa, únicamente en casos donde haya desabastecimiento de los alimentos que menciona la minuta patrón en el componente alimento proteico, o no se cuente con la disponibilidad de los mismos, para el efecto, el proponente que resulte adjudicatario, deberá enviar la justificación técnica al supervisor del contrato a más tardar dentro de las doce (12) horas siguientes a la evidencia de la situación, para efectos de la autorización del uso de esos productos.

NOTA 2: Considerando que en la mayoría de los comedores o cocinas no se dispone de parrillas ni hornos para la preparación permanente de alimentos asados se recomiendan preparaciones cocidas.

FRECUENCIA DE LOS ALIMENTOS

Los menús se agrupan por semanas para evaluar las frecuencias semanales de los alimentos a suministrar.

Para el complemento refrigerio tipo desayuno y refrigerio tarde (menú: media mañana y media tarde), se evalúa la frecuencia de bebida con leche, derivados del cereal, fruta entera y azúcares dulces, donde se establece una frecuencia de 3 veces por semana para los alimentos proteicos. Por hábitos alimentarios de los niños y niñas no se deben incluir leguminosas como intercambio del proteico de origen animal.

Para el complemento refrigerio tipo almuerzo, se evalúa la frecuencia de leche o queso, carne roja, carne blanca, huevo, leguminosa, cereal, grupo de tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal, verdura fría o caliente, fruta en jugo, azúcar o panela y grasas. En caso de la carne roja, se acepta dos veces por semana carne de res, o una vez carne de res, y una carne de cerdo. No se acepta la oferta semanal de dos veces carne de cerdo.

Los menús deben cumplir con la frecuencia semanal de los diferentes alimentos.

GUIAS DE PREPARACIÓN

Las guías no deben presentar inconsistencias en cuanto a cantidades de porciones, tipo de preparaciones, procedimiento de preparación, ingredientes, entre otros, con relación a los ciclos de menús ofertados.

NOTA: Cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de raciones preparadas en el sitio, por fallas en infraestructura en zona urbana o zona rural concentrada, se optará por suministro de comida caliente transportada, si por la distancia los usuarios no pueden acudir al comedor o cocina donde se preparan los alimentos. Lo anterior, previa aprobación de la Supervisión del contrato.

MOMENTOS DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS

Horarios de consumo de los complementos alimentarios:

PROGRAMAS SOCIALES

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	PROGRAMA	HORARIO
Refrigerio tipo desayuno	HOGARES Y CLUBES.	Lunes a viernes 08:00 am y 10:00 am
Refrigerio tipo almuerzo	HOGARES Y CLUBES.	Lunes a viernes 12:00 pm a 1:30 pm
Refrigerio tarde	HOGARES Y CLUBES.	Lunes a viernes 2:00 pm a 2:30 pm
Refrigerio tipo desayuno	DISCAPACIDAD	Lunes a viernes 9:00 am a 10:00 am

Refrigerio tipo almuerzo	DISCAPACIDAD	Lunes a viernes 12:30 pm a 1:00 pm
Refrigerio tipo desayuno	ADULTO MAYOR	Lunes a viernes 8:00 am a 8:30 am
Refrigerio tipo almuerzo	ADULTO MAYOR	Lunes a viernes 1:00 pm a 1:30 pm
Refrigerio tipo desayuno	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 8:00 am a 8:30 am
Refrigerio tipo Media Mañana	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 9:30 am a 10:30 am
Refrigerio tipo almuerzo	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 12:00 pm a 1:00 pm
Refrigerio tipo Media Tarde	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 3:30 pm a 4:30 pm
Refrigerio tipo Cena	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 6:00 pm a 6:30 pm
Refrigerio tipo Nocturno	CENTRO DE LARGA ESTANCIA	Lunes a lunes 8:00 pm a 8:30 pm

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible de la sede donde opera el programa social y debe ser de conocimiento de los padres de familia y de la supervisión del contrato. Este horario no podrá modificarse sin autorización previa de la Supervisión del contrato, y solo procederá por razones excepcionales relacionadas con la operación y desarrollo de las actividades de cada programa.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como las industrializadas y los paquetes o kits alimentarios, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Contratista debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

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

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato 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 o notificación sanitarios.

Los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano deberán cumplir con los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben observar en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación de conformidad con lo establecido en el Reglamento Técnico Decreto 1500 de 2007.

El contratista deberá detallar el/los frigoríficos que surtirán los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, incluyendo el concepto higiénico sanitario favorable vigente, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad vigente sobre la materia.

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

IMPLEMENTOS DE ASEO

El contratista deberá garantizar para las modalidades de ración preparada en sitio, en el comedor y/o o cocina o para el lugar de almacenamiento temporal según corresponda de acuerdo con la entrega, que se cuente con los insumos, equipos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la ficha técnica que forma parte integral del presente proceso y la normatividad vigente en la materia.

Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el proponente cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario, los empaques deben cumplir con las especificaciones de la ficha técnica y los siguientes requisitos:

–Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
–Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
–Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con 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.
-El proponente debe contar con la logística necesaria para realizar la ejecución a satisfacción del contrato.

Nota: El contratista deberá cumplir con los lineamientos en la aplicación de las minutas-ficha técnica y garantizar la calidad/oportunidad del servicio, de conformidad con la normatividad vigente en la materia, entre otras:

- Ley 2120 de 2021.
- Decreto 561 de 1984. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 2310 de 1986. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 547 de 1996. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 1944 de 1996. Presidencia de la Republica
- Decreto 698 de 1998. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 616 de 2006. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 1500 de 2007. Ministerio de salud y protección social
- Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 9553 de 1988. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 1804 de 1989. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4393 de 1991. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2505 de 2004. Ministerio de Transporte
- Resolución 5109 de 2005. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 337 de 2006. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 779 de 2006. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 148 de 2007. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2906 de 2007. Ministerio de comercio, industria y turismo
- Resolución 3478 de 2008. Incoder
- Resolución 776 de 2008. Invima
- Resolución 3544 de 2009. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2195 de 2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan adicionen. Ministerio de salud y protección social

- Resolución 1511 de 2011. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4121 de 2011. Invima
- Resolución 122 de 2012. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2154 de 2012. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4217 de 2013. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 4506 de 2013. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 3651 de 2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Fenavi
- Resolución 3803 de 2016. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 2013 de 2020. Ministerio de salud y protección social
- Resolución 333 de 2022. Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
- Circular externa DAB 4000-0082-2022. Secretaría de Salud de Antioquia
- Codex Standar 1521985. Codex Alimentarius
- Codex Standar 201-1995. Codex Alimentarius

LINEAMIENTOS Y CONDICIONES TÉCNICAS

El contratista dará cumplimiento según su corresponsabilidad, con los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas de operación de la estrategia de alimentación de los programas sociales, atendiendo la normatividad vigente en la materia y que forma parte del presente proceso, así como con los documentos habilitantes presentados para el proceso.

PLAN DE ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN

El contratista se compromete a que dentro de los cinco (5) días posteriores al perfeccionamiento del contrato presentará los manuales, planes y programas que hacen parte de la planeación adecuada del servicio de manera que estén disponibles para revisión o consulta en los puntos de atención de los programas sociales y en sus instalaciones, y deberán contener los siguientes aspectos:

a) En todo momento el proveedor deberá propender por el desarrollo de una buena práctica higiénica y cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás lineamientos normativos que rigen sobre la materia, tanto en sus instalaciones como en las unidades de atención, aplicando, supervisando y controlando un plan de saneamiento y un manual de aseguramiento de la calidad.

b) Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá tener registro sanitario y permisos legales correspondientes, conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y demás lineamientos normativos que rigen sobre la materia. El registro sanitario deberá estar vigente durante toda la ejecución del contrato.

c) El contratista deberá presentar los correspondientes registros sanitarios (INVIMA) vigentes y permisos de importación en los alimentos a utilizar (según corresponda) en los tipos de complemento alimentario y paquetes alimentarios y para los implementos de aseo y desinfección o cualquier elemento que aplique la condición de tener un registro sanitario y se utilice en la prestación del servicio de alimentación.

d) Relacionar y presentar 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: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y unidades de servicio o comedores de los programas sociales, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo, responsables y contener los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección:

Objetivos.
Productos químicos que se van a utilizar con fichas técnicas.
Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
Formatos de monitoreo y control.

- **Programa de Residuos y Desechos Sólidos:**
Objetivos - Tipos de residuos.
Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
Código de colores - Impacto ambiental.
Formatos de monitoreo y control.

- **Programa de Control de Plagas.**
Objetivos.
Caracterización de plagas.
Tipo de control (físicos y químicos).
Periodicidad y métodos de aplicación.
Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique).

- **Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.**
Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción y/o ensamble, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor de los programas sociales, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

Se debe indicar la empresa que prestará el servicio (en caso de que aplique), y deberá incluir:
Programa de monitoreo de calidad del agua.
Objetivos.
Normas de calidad de agua.
Usos del agua.
Sistemas de almacenamiento.
Procedimientos de mejoramiento de la calidad de agua.
Tipos de control (preventivo y correctivo).

f) Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble, almacenamiento o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada cocina o comedor de los programas sociales, de manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio.

g) Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, que deberá evidenciar como mínimo las condiciones para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa y temperatura, evidenciando la frecuencia de verificación de acuerdo con los manuales de uso de los equipos, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante, e indicando el laboratorio o empresa certificada que garantice su cumplimiento.

h) Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima.

i) Programa control de calidad de materias primas en bodega y sedes de operación de los programas sociales, definiendo puntos de control dentro del proceso, que incluya el manual de aseguramiento de calidad.

El manual de aseguramiento de la calidad y las acciones encaminadas al mejoramiento de la prestación del servicio de alimentación de los programas sociales debe tener como mínimo:
Objetivo.
Documentación de todos los procesos que afecten la calidad.
Control de Calidad.
Sistemas de Control.

Acciones preventivas y correctivas.

j) Programa o Plan de manejo ambiental, que debe contener como mínimo:
Objetivo
Diagnóstico
Acciones para realizar en la empresa y en la ejecución del contrato.

El programa o plan de manejo ambiental debe contener actividades a desarrollar en la ejecución del programa; un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales (este plan de manejo puede ser proyectado), en este sentido, cabe señalar que de acuerdo con las necesidades para la operación del programa, la articulación con las sedes y demás factores que intervienen en la implementación de estos documentos, podrán ser modificados, previa justificación, la cual debe ser aprobada por la Supervisión del contrato.

k) Programa o plan de evaluación y seguimiento a experiencia/proveedores, que debe contener como mínimo:
Objetivo
Criterios de evaluación, aceptación, seguimiento frente a toda la cadena de suministro.
Puntos y medidas de control de resultados.
Acciones para mejora de aspectos críticos en la empresa y en la ejecución del contrato.

l) Programa de salud ocupacional y seguridad industrial.
Objetivos.
Diagnóstico y priorización de los factores de riesgo.
Diseño de reglamento de higiene y seguridad industrial.

m) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.

Si el contratista requiere realizar visitas de reconocimiento de las sedes donde operan los programas sociales, podrá manifestarlo a la Administración Municipal con el fin de agendar el acompañamiento respectivo, de manera que pueda conocer las instalaciones y contemplar posibles rutas de operación, equipos y utensilios requeridos, previo al cierre del plazo para la presentación de propuestas y diligencia de cierre.

SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS:

El contratista deberá garantizar que los productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, cuenten con el respectivo **concepto higiénico sanitario favorable vigente**, que permitan verificar la procedencia y trazabilidad de los productos cárnicos en concordancia con las disposiciones normativas vigentes, **presentando el soporte de la última visita y acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente, y deberá acreditar que estén inscritos ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o la autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, incluyendo los soportes que den cuenta de ello**, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad complementaria vigente sobre la materia.

VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

El contratista debe garantizar los vehículos empleados para transporte de alimentos con superficies y dispositivos de cierre, fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

Los vehículos deben contar con **concepto higiénico sanitario favorable vigente**, según la última visita y acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente para lo cual deberá presentar soporte, así mismo **deberá acreditar que estén inscritos ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, incluyendo los soportes que den cuenta de ello**.

Los vehículos que transporten alimentos que requieran congelación o refrigerados deben estar equipados con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros, y adicionalmente el personal transportador de alimentos debe realizar los registros respectivos en el formato correspondiente.

El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con los lineamientos técnicos de la Resolución 2505 de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte, así como en las demás normas complementarias que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato o cuando el Supervisor lo considere pertinente.

El contratista debe contemplar un PLAN DE RUTAS detallado para una adecuada organización de los suministros, que especifique días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible a cada uno de los comedores y sedes donde se ejecutará el contrato, acorde con lo requerido para esto. Es importante tener en cuenta tiempos de entrega, condiciones geográficas y ubicación de las sedes, lo cual permitirá un adecuado suministro en las raciones, complementos alimentarios y/o paquetes alimentarios.

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Se debe asegurar la distribución en horarios hábiles y en los días acordados con el personal manipulador de alimentos y la Supervisión del contrato.

El contratista debe contar con la logística necesaria para realizar la distribución de paquetes y las entregas acordadas en los diferentes sectores del municipio.

BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE:

El contratista deberá contar con una bodega en condición de propietario o arrendatario, donde se almacenarán y ensamblarán los alimentos a suministrar con una capacidad de almacenamiento en seco y área en frío, y contar con mínimo los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: balanza, grameras, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas.

La bodega deberá cumplir con las normas higiénico — sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan **y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano.** Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con **concepto higiénico sanitario favorable vigente**. No serán tenidos en cuenta conceptos de venta y elaboración de alimentos, expendio de alimentos, fabricación de alimentos.

Deberá acreditar la inscripción ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio respectivo o autoridad competente, relacionando el código de inscripción ante dicha autoridad sanitaria, incluyendo los soportes que den cuenta de ello.

La bodega y/o planta de operación deberá contar con las siguientes especificaciones técnicas:

Ubicación: La bodega estará ubicada en el municipio de Tocancipá (distancia máxima al Palacio municipal de Tocancipá será de 50 km), de manera que se garantice una ubicación estratégica con el menor tiempo posible de transporte de los alimentos perecederos y su mínima manipulación, así como para atender cualquier reposición, intercambio o eventualidad que se llegue a presentar en algún momento de ejecución.

Tamaño requerido: 600 mts2, distribuidos así:
Área en Seco: 500 mts2
Área en frío: 100 mts2

En la bodega y/o planta de operación deben estar distribuidas, demarcadas y señalizadas mínimo las siguientes áreas: **1. Área de recibo. 2. Área de almacenamiento. 3. Área de alistamiento de materia prima. 4. Área de refrigeración para lácteos y carnes. 5. Área de congelación. 6. Área de despacho. 7. Área para oficinas.** Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico amplio y detallado, con plano esquemático de distribución de las áreas de la bodega.

El inmueble en condición de propietario o arrendatario deberá ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.

El contratista deberá tener en cuenta:

- ✓ ***Todos los establecimientos fabricantes de alimentos deben estar inscritos ante el Invima. Los vehículos transportadores de alimentos, los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos deben estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio.*** (Decreto 1500 de 2007 y demás normas modificatorias o complementarias).

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

EL CONTRATISTA deberá garantizar durante toda la ejecución, el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato de acuerdo con los perfiles señalados, los requisitos y/o documentos exigidos en cada uno de los perfiles del personal Profesional, Técnico, y Operativo mínimo requerido para la ejecución del contrato.

CARGO	**(01) COORDINADOR GENERAL**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Microbiólogo Industrial y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración Pública, y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial, y/o Administración financiera, con ttítulo de posgrado en áreas relacionadas con el servicio requerido en la industria de alimentos como sistemas de calidad e inocuidad en alimentos; seguridad y calidad alimentaria; protección de alimentos; seguridad alimentaria y nutricional; ciencia y tecnología de alimentos; ingeniería de alimentos; ingeniería de procesos en alimentos; innovación alimentaria y nutrición; gestión de calidad de alimentos; dirección de producción y operaciones, o áreas afines. PARAGRAFO. En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias. Para acreditar tal calidad, el proponente deberá aportar los siguientes documentos: • Copia de la cédula de ciudadanía. • Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. • Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional. contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (02) años actividades de coordinación, y/o liderazgo, y/o dirección o actividades con alcance similar, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos. **Nota:** Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar.
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	➢ Realizar la Coordinación General de la estrategia de alimentación para los programas sociales en el Municipio de Tocancipá. ➢ Realizar la gestión y planeación de las capacitaciones a las manipuladoras de alimentos, personal de apoyo de los programas sociales, padres de familia y beneficiarios de dichos programas. ➢ Realizar la verificación y seguimiento al cumplimiento del ciclo de menús, cantidad y calidad de entrega de estos en las diferentes sedes en las cuales operan los

	programas sociales en coordinación con el personal mínimo requerido en el presente proceso. ➢ Servir de enlace con la entidad contratante y la Supervisión del contrato, para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. ➢ Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección, seguimiento y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos de cada Programa. ➢ Asistir a las reuniones que sean requeridas por parte de la Supervisión del contrato.

CARGO	**(01) COORDINADOR OPERATIVO**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Microbiólogo Industrial y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración Pública, y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial y/o Administración financiera, con título de posgrado en áreas relacionadas con el servicio requerido en la industria de alimentos como sistemas de calidad e inocuidad en alimentos; seguridad y calidad alimentaria; protección de alimentos; seguridad alimentaria y nutricional; ciencia y tecnología de alimentos; ingeniería de alimentos; ingeniería de procesos en alimentos; innovación alimentaria y nutrición; gestión de calidad de alimentos; dirección de producción y operaciones, o áreas afines. PARAGRAFO. En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias. Para acreditar tal calidad, el proponente deberá aportar los siguientes documentos: ▯ Copia de la cédula de ciudadanía. ▯ Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. ▯ Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional. contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (02) años en actividades de coordinación, y/o liderazgo, y/o dirección temas relacionados con logística en la entrega de alimentos y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos. **Nota:** Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar.
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	➢ Realizar la Coordinación del esquema de operación para la ejecución de la estrategia de alimentación para los programas sociales en el Municipio de Tocancipá. ➢ Servir de enlace entre la coordinación general y el equipo de trabajo conformado para la ejecución del contrato, incluyendo logística, proveedores, transporte, entre otros. ➢ Seguimiento a las actividades relacionadas con el alistamiento, preparación, suministro, empaque, transporte, descargue y demás etapas del proceso de entrega y operación de la estrategia para cada programa social, durante la ejecución del contrato. ➢ Realizar el seguimiento y evaluación de las condiciones sanitarias de la planta de ensamble de alimentos en las diferentes sedes donde se efectúe la operación de las actividades contractuales. ➢ Atender las solicitudes de reposición, cambio o novedades que se presenten durante la operación del programa, de conformidad con las instrucciones de la Supervisión del contrato.

CARGO	**(01) SUPERVISOR OPERATIVO**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial y/o Gastronomía o áreas afines.

DOCUMENTOS REQUERIDOS	PARAGRAFO. En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias Para acredita tal condición, el proponente deberá acreditar los siguientes documentos: • Copia de la cedula de ciudadanía. • Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. • Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (2) años, en actividades relacionadas con la supervisión en cocina, operación en cocina, estandarización de preparaciones, capacitaciones y/o procesos de formación sobre preparación de alimentos, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos. **Nota:** Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar.
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	➢ Supervisar el desarrollo de las actividades en la cocina. ➢ Estandarización de las preparaciones de alimentos. ➢ Construcción de guía de preparación de alimentos. ➢ Capacitar en estandarización de recetas y técnicas de preparación de alimentos a los manipuladores de alimentos. ➢ Supervisión y seguimiento al cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. ➢ Seguimiento y verificación al cumplimiento de los formatos de control requeridos en el plan de saneamiento básico.

CARGO	**(01) SUPERVISOR OPERATIVO**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Nutricionista y/o Ingeniería agroindustrial y/o Gastronomía o áreas afines. PARAGRAFO. En el caso del profesional en Nutrición y dietética, deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias. Para acredita tal condición, el proponente deberá acreditar los siguientes documentos: • Copia de la cédula de ciudadanía. • Tarjeta y/o matrícula profesional en los casos requeridos por la ley. • Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 80% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia. contados a partir de la expedición de la Tarjeta profesional y/o ReTHUS, según el caso.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (2) años, en actividades relacionadas con la supervisión de la operación de programas de alimentación, operación en cocina, seguimiento a la ejecución de programas de alimentación, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante laborales o contractuales y/o contratos. **Nota:** Los certificados o contratos que sean presentados deben permitir verificar a la Entidad estatal el alcance y las actividades desarrolladas como coordinador, líder, director o rol similar.
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	➢ Apoyo en la supervisión de las diferentes sedes donde operan los programas sociales. ➢ Supervisión y seguimiento al cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

	➢ Seguimiento y verificación al cumplimiento de los formatos de control requeridos en el plan de saneamiento básico.

CARGO	**(01) NUTRICIONISTA DIETISTA**
FORMACIÓN ACADÉMICA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS	Profesional en nutrición o dietética, con título de posgrado en áreas relacionadas con el servicio requerido en la industria de alimentos como sistemas de calidad e inocuidad en alimentos; seguridad y calidad alimentaria; protección de alimentos; seguridad alimentaria y nutricional; ciencia y tecnología de alimentos; ingeniería de alimentos; ingeniería de procesos en alimentos; innovación alimentaria y nutrición; gestión de calidad de alimentos; dirección de producción y operaciones, o áreas afines. Para acreditar tal condición se requiere aportar los siguientes documentos: • Copia de la cédula de ciudadanía. • Tarjeta y/o matrícula profesional. Deberá presentar soporte vigente del registro en el ReTHUS, de conformidad con la Ley 1164 de 2007, sus modificatorios y normas complementarias. • Carta de compromiso de libre diseño debidamente suscrita por el Represente legal y el personal ofertado donde garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 100% en la ejecución del contrato.
EXPERIENCIA GENERAL	Acreditar cinco (5) años de experiencia profesional, contada a partir de la expedición del ReTHUS.
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Acreditar experiencia específica de mínimo dos (2) años en actividades relacionadas con asesoría, apoyo, acompañamiento, liderazgo en materia de nutrición y alimentación, y cuyo objeto tenga relación directa con procesos de alimentación similares al objeto del presente proceso, mediante certificaciones laborales o contractuales y/o contratos.
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	➢ Diseñar y/o actualizar los ciclos de menú, listas de intercambio. ➢ Apoyar la elaboración de los informes, reportes y muestras que se requieran en la ejecución del contrato. ➢ Apoyar a los supervisores operativos del programa. **Nota:** Deberá suscribir el aval de los menús que presente el contratista para aprobación del Municipio de Tocancipá. El nutricionista-dietista debe indicar su nombre en el anexo adjuntando copia de su documento de identidad y de su matrícula profesional.

CARGO	**(36) MANIPULADORES(AS) DE ALIMENTOS****
DOCUMENTOS	**Para el inicio de la ejecución del contrato de deberá presentar: ➢ Copia de la cédula de ciudadanía. ➢ Hoja de vida. ➢ Carta de compromiso suscrita por la totalidad del personal puesto a disposición para la ejecución del contrato donde se garantice un porcentaje mínimo de dedicación del 100% en la ejecución del contrato. ➢ Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; no mayor a un año con relación a la fecha de inicio del contrato en caso de resultar adjudicatario del proceso. ➢ Curso de higiene y/o manipulación de alimentos, o formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y/o prácticas higiénicas en manipulación de alimentos vigente. **Estos documentos deberán aportarse durante la fase de alistamiento, (etapa contemplada entre la suscripción del contrato y suscripción del acta de inicio).
ACTIVIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS	Ver en apartado OBLIGACIONES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Nota 1. El CONTRATISTA deberá validar para su propuesta que ninguno de los integrantes del equipo o personal mínimo requerido previamente señalado, presente antecedentes judiciales, fiscales o disciplinarios y que NO haya tenido medidas correctivas de ninguna clase, tampoco inhabilidad de condena por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, para este último se deberá allegar autorización de consulta por la persona propuesta. La Entidad estatal realizará la verificación del cumplimiento de este requisito.

	Nota 2: De manera general y para todos los efectos, el proponente deberá allegar la hoja de vida con los soportes requeridos según corresponda. Para la acreditación de la experiencia, y con el fin de dar mayor claridad para la Entidad convocante, se deberá anexar Certificación otorgada por el contratante o copia del acta de liquidación o Terminación, siempre y cuando contengan la siguiente información: Entidad Contratante Número del contrato (si aplica) Fecha de suscripción y/o inicio del Contrato Objeto del contrato Valor del contrato Fecha de terminación **[La certificación debe incluir los datos de contacto de la entidad contratante y/o de la persona que firma o acredita la experiencia para verificación del Municipio].**
3) Plazo:	**HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO, LO QUE PRIMERO OCURRA**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
4) Obligaciones:	**Obligaciones Específicas del Contratista:** **1)** Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido. **2)** Atender los programas de acuerdo con los horarios, logística y especificaciones técnicas acorde con el objeto del contrato, teniendo en cuenta la ficha técnica y demás documentos que forman parte integral del contrato, así como los lineamientos de la Supervisión. En todo caso los horarios y tiempo de funcionamiento durante el año, son los determinados por la Secretaría de la Familia e Integración Social según la necesidad del servicio. **3)** Suministrar en aquellos casos en que se requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, la ración comida caliente transportada la cual deberá ser trasladada a la sede de los programas sociales donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa, de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato. **4)** Garantizar la disposición final del aceite de cocina usado (aceite vegetal usado), para esto deberán contar con una empresa especializada y autorizada para la recolección y disposición final del misma en el uso aprobado por las autoridades sanitarias competentes. Adjuntar la información correspondiente a la empresa y los certificados de recolección y disposición final que mencionen cantidad recolectada, periodo y destino. **5)** Garantizar la adecuada disposición de residuos sólidos, especialmente los residuos orgánicos generados en la operación del programa, contando con una empresa especializada para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, la cual deberá estar autorizada para esta actividad, allegando todos los documentos de la empresa y generar la correspondiente certificación de la cantidad de residuos recolectados y uso final aprobado para este tipo de residuo. **6)** Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento de los programas sociales, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. **7)** Socializar al personal manipulador las fichas técnicas de los alimentos suministrados ya que en estas se establecen los requisitos que permiten definir la aceptación o rechazo de las materias primas. **8)** Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación de los programas sociales. Adjuntando remisión de entrega de los insumos. **9)** Realizar dos (2) capacitaciones bimensuales modalidad presencial a los beneficiarios de los programas sociales en las diferentes sedes, sobre alimentación saludable con el fin de incentivar el

óptimo consumo de alimentos, así como el consumo de agua potable durante la jornada por medio de estrategias y actividades con diferentes temáticas relacionadas a la alimentación saludable, beneficios del consumo de agua potable y hábitos saludables, Estas capacitaciones se ejecutarán de la siguiente manera. Una primera capacitación será a principio de año con el 100% de beneficiarios de las diferentes sedes; y la segunda capacitación se realizará tres meses antes de culminar el contrato con las mismas indicaciones descritas anteriormente. El contratista debe presentar los correspondientes reportes y evidencias. así como el cronograma.

10) Documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de estos. De igual forma, se debe documentar y registrar el programa de control de plagas, con el fin de prevenir contaminaciones y garantizar la inocuidad.

11) Remitir un Informe mensual de las acciones contempladas en las "Prácticas de ahorro y cuidado del agua de cada unidad de servicio de alimentos".

12) Garantizar la calidad del agua. realizando acciones de monitoreo como lo son hervido de agua, control de PH y cloro residual, a efecto de asegurar la potabilidad del agua. De esta forma se estaría haciendo un control en cuanto a la calidad del agua que permitirla tomar las acciones correctivas inmediatas. Contar con el instrumento de medición adecuado para establecer el valor de cloro residual y del pH y capacitar al personal sobre las acciones correctivas inmediatas a implementar ante un valor que exceda el permitido por la norma vigente.

13) Realizar procesos como el lavado y desinfección de tanques aéreos y subterráneos, así como la desinfección, desratización y fumigación, de acuerdo con el cronograma y/o necesidades que requiera cada comedor de los programas sociales, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan. En la etapa de alistamiento la entidad informará al operador el número de comedores y tanques a los cuales se les realizará el respectivo lavado.

14) Presentar a la entidad el análisis de los PCC Puntos Críticos de Control como parte del programa de aseguramiento de la inocuidad, este debe estar sustentado y disponible para su verificación por parte de supervisión de la entidad. Así mismo esta información debe ser socializada con el personal manipulador dentro del proceso de capacitación continua.

15) Incluir dentro de la documentación presentada a la Entidad el Programa de Alérgenos para revisión y posterior seguimiento de la implementación. Esto teniendo en cuenta que dentro de las materias primas o insumos usados para las preparaciones encontramos ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Las prácticas de gestión de alérgenos deben formar parte de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y cuando corresponda, de los sistemas HACCP del servicio de alimentos. (Códex Alimentarius 2020).

16) Presentar Procedimiento de Retiro de productos. Programa de Fraude Alimentario, y Programa de Defensa de los Alimentos, estos programas como oportunidades de mejora del Programa de Alimentación de los programas sociales y como estrategia para fortalecer y hacer más robusto el Sistema de Control Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

17) Garantizar la compra de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales, asociaciones de agricultores y/o productores de la agricultura campesina o comunitaria local y sus organizaciones que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores a nivel municipal o departamental, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra de alimentos y anexar los soportes requeridos de estas compras, contratos de proveedurías, facturas o soportes donde se especifique tipo de alimento/bien, cantidad comprada, frecuencia de la compra, precio y certificado de pago contra entrega al pequeño productor de alimentos junto con los paz y salvos de sus proveedor. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones sea inferior al mínimo establecido, se realizará la gestión inmediata ante la autoridad competente en la materia para garantizar su cumplimiento en los términos de la Ley 2046 de 2020 (artículo 7, literal d) y el Decreto 248 de 2021, previa validación y aprobación

por parte de la Supervisión del contrato. Se entenderá por productores y organizaciones locales las ubicadas y/o registradas en municipios del Departamento de Cundinamarca, incluyendo Bogotá D.C, municipios del Departamento de Boyacá, Meta, Tolima, Huila y Santander.

18) Aportar periódicamente, según lo requiera la entidad territorial el listado de proveedores y los correspondientes paz y salvo cuando corresponda, de acuerdo con la ejecución del periodo.

19) Dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013, en lo referente al Saneamiento: Programar y ejecutar el Control de plagas con una empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente, según la programación establecida en el Plan de Saneamiento Básico. La limpieza y desinfección de tanques se debe realizar a cada unidad de servicio, ya sean tanques aéreos o subterráneos. Es responsabilidad del operador realizar la actividad y presentar los soportes correspondientes. en el caso del tanque de reserva de agua se debe limpiar y desinfectar cada seis (6) meses, según lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.

20) Presentar dentro de los cinco (5) días posteriores al perfeccionamiento del contrato (PLAN DE ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN), los manuales, planes y programas que hacen parte de la planeación adecuada del servicio de manera que estén disponibles para revisión o consulta en los puntos de atención de los programas sociales y en sus instalaciones.

21) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en condiciones de calidad e inocuidad en los puntos de atención de los programas sociales para lo cual se requiere contar con termómetros digitales suficientes, calibrados y verificados según periodicidad y procedimientos establecidos en el Programa de calibración y verificación de equipos.

22) Brindar complemento alimentario nutricional a los usuarios de los programas, en las modalidades definidas de acuerdo con la ficha técnica-minuta patrón (refrigerio tipo desayuno, refrigerio tipo almuerzo, refrigerio industrializado, refrigerio industrializado reforzado, refrigerio industrializado tipo almuerzo, Refrigerio tipo desayuno, Refrigerio tipo Media mañana, Refrigerio tipo almuerzo, Refrigerio tipo media tarde, Refrigerio tipo Cena, Refrigerio tipo Nocturno, paquete alimentario según sea definido.

23) Suministrar un complemento nutricional con las características establecidas por el equipo multidisciplinario de salud de cada uno de los programas de la secretaría, según la condición del usuario que se encuentre en malnutrición.

24) Presentar planilla de los alimentos entregados en la cual contenga las cantidades por unidad y/o porciones debidamente entregadas en cada instalación, acorde a las especificaciones técnicas exigidas, previa aprobación del supervisor del contrato para cada pago.

25) Cumplir a cabalidad las minutas, ficha técnica y los ciclos de menús aprobados. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada a más tardar el día anterior (antes de las 12:00 p.m.) a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la Supervisión del contrato.

26) Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas y complementos industrializados, de acuerdo con lo descrito en las condiciones técnicas previas del presente proceso, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial de acuerdo con el número de raciones y paquetes establecidos, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas.

27) Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas e implementos de aseo mínimos de limpieza y desinfección definidos en el Decreto 2674 de 2013, Resolución 3803 de 2016, Resolución 2505 de 2004, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 y las demás normas vigentes sobre la materia, y las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, de conformidad con las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas. Así mismo, garantizar que se cuente con el servicio de gas, y en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red se debe garantizar la compra de cilindro y suministro permanente. Las rutas de distribución se deben realizar en horario hábil concertado con la Supervisión del contrato.

28) Realizar la entrega de víveres e insumos en las sedes de los programas, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la Resolución 2505 de 2004, Resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan. En caso de presentarse novedades en el punto de entrega, en el marco de las actividades de los programas, la Supervisión informará de manera oportuna el lugar donde se debe entregar.

29) Realizar las entregas de los complementos alimentarios y/o ayudas alimentarias según se requiera, implementos de aseo y demás insumos requeridos para la operación del programa, en horarios de operatividad de los programas o conforme los lineamientos dados por la Supervisión del contrato, en la cantidad y calidad solicitada por el Supervisor.

30) Entregar los alimentos, productos e insumos, según las minutas establecidas, ficha técnica definida, de acuerdo con los horarios de operatividad de cada programa o los lineamientos de la Supervisión del contrato, lo anterior a efectos de realizar la verificación en las cantidades y calidades de los productos entregados.

31) Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad y presentar a la Supervisión un plan de mejoramiento en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto el rechazo como la reposición se debe dejar consignado de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato.

32) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en las sedes de operación de los programas y/o en los puntos que establezca la Supervisión del contrato, en las cantidades-calidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto a suministrar teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contramuestras, acorde con lo establecido.

33) Guardar diariamente en refrigeración tres (3) muestras del menú del día (menú de seguridad) especialmente de los alimentos de alto riesgo epidemiológico, almacenarlas hasta 72 horas y rotularlas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la Supervisión del contrato, de acuerdo con lo establecido por la Secretaría de Salud municipal, las demás autoridades competentes y la normatividad vigente y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento.

34) Entregar mensualmente a la supervisión del contrato, los análisis microbiológicos en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen.

35) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios, conforme a lo establecido en la normatividad vigente y la ficha técnica.

36) Presentar las fichas técnicas de los insumos y materia prima requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, para revisión y aprobación de la Supervisión del contrato.

37) Proveer los elementos e insumos necesarios para el aseo de las instalaciones de los programas, con la oportunidad, frecuencia y calidad requerida, atendiendo la normatividad vigente en la materia y los lineamientos de la Supervisión del contrato.

38) Ejecutar las acciones preventivas para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.

39) Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, máximo dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte del Supervisor del contrato, y/o equipo de trabajo coordinador y/o los manipuladores de alimentos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación, el contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

40) Garantizar la disponibilidad de los insumos y equipos que sean requeridos para el correcto almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos, manteniendo la cadena de frío para los alimentos que lo exigen, apoyando a la entidad contratante con los equipos y electrodomésticos que sean solicitados, en caso de ser requerido para la correcta operación de los programas. El contratista deberá estar en condiciones de apoyar a la entidad contratante y disponer de tres (03) a cinco (05) neveras de aproximadamente 500 litros de capacidad, y dos (02) congeladores horizontales de aproximadamente 500 litros de capacidad.

41) Realizar la revisión y mantenimiento de los equipos de cocina que se encuentran en las sedes de los programas sociales como neveras, estufas, licuadoras, filtros de agua y trampas de grasa, atendiendo los lineamientos de la Supervisión del contrato. Si se requiere servicio técnico y/o reparación este estará a cargo del futuro contratista y deberá entregar informe del mantenimiento realizado de manera que se garantice la ejecución a satisfacción del contrato.

42) Ejecutar el programa de seguridad y salud en el trabajo al que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo de las actividades y la ejecución del contrato. Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.

43) Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo de las actividades y la ejecución del contrato.

44) Ejecutar el programa de calidad de materias primas que garantice el cumplimiento de atributos como cantidad, oportunidad y calidad e incluya la evaluación periódica de proveedores, lo cual se debe reportar en el informe mensual.

45) Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la complementen, adicionen, modifiquen o sustituyan) para el personal manipulador de alimentos. La copia de estos documentos, deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada sede de operación del programa y en la sede administrativa del Contratista.

46) Garantizar la contratación del número de manipuladoras de alimentos según lo definido por la entidad. El futuro contratista deberá asignar y disponer el personal adicional que sea requerido por la Supervisión del contrato para apoyar las actividades de entrega de paquetes o kits alimentarios que se desarrollen en los Programas Sociales.

47) Mantener las instalaciones de cada programa en óptimas condiciones de aseo e higiene.

48) Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión del contrato. La copia de los soportes de las acciones de capacitación, deberán ser presentados a la Supervisión del contrato como parte de los informes entregados por el contratista.

49) Garantizar los elementos de cocina que se requieran, en caso de que no estén contemplados en el inventario entregado por la Supervisión, al iniciar y durante la ejecución del contrato.

50) Garantizar el personal mínimo requerido con la oportunidad y experiencia, asegurando el acompañamiento permanente de las actividades, de los usuarios de los programas y la preparación y/o ensamble y/o distribución de los alimentos.

51) Reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes en los procesos de manejo directo de alimentos.

52) Garantizar la logística necesaria para el suministro de los complementos alimentarios, dando cumplimiento a las minutas establecidas por el Municipio y los horarios en que deben ser distribuidos.

53) Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud.

54) Informar al supervisor o personal designado las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa.

55) Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secretaría de salud departamental, municipal o INVIMA, entre otros), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al Supervisor si se evidencian en bodega (el mismo día).

56) Acatar las directrices del supervisor del contrato y/o personal designado para el seguimiento del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo y ejecución de las actividades, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos y normativos.

57) Atender las visitas realizadas por la Secretaría de la Familia e Integración Social, Secretaría de Salud, Supervisión del contrato y/o personal designado, y demás entes de control que requieran realizar verificación de las actividades, atendiendo de manera oportuna las solicitudes o requerimientos del funcionario que realiza la visita y garantizando la entrega de información (Soportes, facturas, documentación del personal, contratos), dentro del alcance del contrato ejecutado.

58) Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los cinco (05) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizadas por los entes de control, Supervisión, y demás actores que participen en el seguimiento a la ejecución de las actividades.

59) Mantener en la sede administrativa del Contratista en medio físico o magnético los documentos por cada manipulador de alimentos. Debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. La copia física de estos documentos debe estar disponible en la sede de cada programa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

60) Informar a la entidad los cambios de personal presentado, con la debida justificación y asegurar que éstos cumplan con el perfil requerido. Estos cambios se deben informar de manera inmediata y se deben presentar las hojas de vida a la entidad para la respectiva aprobación.

61) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor, incluyendo avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura.

62) Publicar en un lugar visible el horario de servido de las raciones en cada sede donde operan los programas sociales.

63) Asumir el pago de los servicios públicos (Energía y Gas), de la sede donde opera el respectivo programa social en el marco de la ejecución del contrato, atendiendo los lineamentos de la Supervisión del contrato y la operación de los programas según corresponda. En caso de incumplir en el pago oportuno de servicios públicos, deberá asumir los intereses de mora y recargos por reconexión a lugar.

64) Apoyar en el registro de raciones y/o ayudas alimentarias y/o paquetes alimentarios entregados a titulares de derecho atendidos por cada sede y por programa, en el formato establecido por la Supervisión del contrato, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la Sede y se retirará posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar.

65) Entregar en el Informe para pago a la supervisión o personal designado la relación de raciones o ayudas alimentarias no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la novedad.

66) Asistir y participar en las reuniones y eventos solicitados por la Supervisión del contrato, siempre que se relacionen con el objeto y ejecución del contrato.

67) Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera por la Supervisión del contrato y/o el personal designado del contrato.

68) Realizar actividades de seguimiento mediante visitas de verificación diarias en cada una de las sedes de los programas sociales establecidos en el Municipio de Tocancipá.

69) Hacer entrega al supervisor y/o personal designado del contrato, los informes y/o documentos requeridos para su liquidación.

70) Garantizar compras o adquisiciones locales las cuales pueden corresponder a la adquisición de bienes y servicios necesarios para el contrato y anexar los soportes requeridos en el informe de pago.

71) Entregar para cada pago los originales de las certificaciones firmadas por el Supervisor del contrato, o el personal designado del contrato (coordinadores/enlaces/líderes/responsables de cada programa), donde certifique el número de beneficiarios por modalidad, los días de atención y el total de raciones entregadas/paquetes en el periodo de pago, documento que no debe presentar enmendaduras, tachones, etc. y se debe diligenciar en su totalidad.

72) Contar con los vehículos necesarios para el transporte de la materia prima e insumos de aseo que cumplan con las normas establecidas para dicho transporte. Los ruteros y el listado de vehículos utilizados para la ejecución del contrato deben ser entregados al supervisor tres (3) días hábiles posteriores a la adjudicación y cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y debe reportar la siguiente información: Listado de vehículos, con nombres de conductores y allegar copia de los documentos requeridos por la normatividad vigente para transporte de alimentos. Así mismo, se deben reportar los datos de los transportes veredales utilizados para la logística de entrega de materia prima e insumos a sedes.

73) Garantizar el cumplimiento y pago de las obligaciones derivadas de la contratación o vinculación del personal y/o equipo de trabajo, lo relacionado con la seguridad social integral y protección en el trabajo, de conformidad con lo establecido en la ley.
74) No usar el Programa de Alimentación con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento de su objeto.
75) Entregar y dejar limpios, desinfectados y organizados todos los inventarios e instalaciones una vez culmine la ejecución del contrato.
76) Informar la configuración de posibles inhabilidades e incompatibilidades, sobre su pertenencia a grupos empresariales, sociedades o diferentes actividades en las que pueda verse comprometidos y relacionados con el desarrollo de la presente actividad contractual.
77) Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices de la Supervisión, que tengan relación con el alcance y objeto contractual.

Obligaciones Generales del Contratista:

1) Suscribir el acta de inicio del contrato conjuntamente con el supervisor designado para el contrato.
2) Cumplir con el objeto del contrato, en las condiciones de calidad e inocuidad y dentro de los plazos acordados, con plena autonomía técnica y administrativa.
3) Avisar oportunamente al municipio de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.
4) Cumplir con el pago de los aportes al Sistema integral de seguridad social de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
5) Cumplir con el pago oportuno a proveedores o terceros contratados o que intervengan en la cadena de suministro para la ejecución del contrato. Será responsabilidad del contratista, cumplir los compromisos laborales, salariales, prestacionales, entre otros, con el personal que utilice para atender la prestación del servicio al Municipio de Tocancipá. Se aclara que el personal destinado para cumplir el objeto del contrato no tendrá ninguna relación laboral ni prestacional con el Municipio Municipal de Tocancipá.
6) Garantizar la realización de las diligencias, protocolos, muestras, trámites y entregas requeridos para la ejecución del contrato a satisfacción, con oportunidad y calidad.
7) Liberar, mantener indemne y defender al Municipio bajo su propio costo, frente a toda declaración de responsabilidad de cualquier naturaleza, originada en sus actos u omisiones relacionadas con la ejecución del contrato.
8) Promover un trato respetuoso y cordial durante toda la ejecución del contrato.
9) Obrar con lealtad, buena fe, diligencia y cuidado necesario en las etapas precontractual, contractual y pos-contractual, evitando las dilaciones y entrabamientos que pudieran presentarse.
10) Subsanar inmediatamente y a su costa los daños generados durante la ejecución del contrato.
11) Acatar oportunamente las observaciones o recomendaciones realizadas por el supervisor, presentando y aplicando las acciones de mejora que sean necesarias, dentro de los tiempos señalados para esto.
12) Colaborar con el Municipio en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que este sea de la mejor calidad.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho
14) Presentar los informes que le sean solicitados por el supervisor dentro del término señalado para tal efecto y en las condiciones requeridas.
15) Garantizar la calidad de los bienes y servicios contratados y responderán por ello. Para tal propósito, cuando se considere necesario, constituirá dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única de cumplimiento con los amparos, vigencias y coberturas que sean requeridas. El contratista se obliga a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se adicione el valor del contrato, se prorrogue su plazo o se suspenda su ejecución.
16) Conservar en buen estado los elementos que le sean entregados para el desarrollo del objeto contractual y devolverlos a la finalización del contrato.
17) Dar cumplimiento a las políticas del sistema de gestión documental en los documentos que sean entregados al Municipio como resultado de la ejecución del objeto contractual.

18) Pagar los tributos que se generen con ocasión de la celebración, ejecución o liquidación del contrato, de conformidad con las disposiciones normativas vigentes.
19) Informar al Municipio los cambios de dirección o correo electrónico de notificaciones que se realicen durante la vigencia de la garantía única.
20) Mantener la confidencialidad y reserva de la información que conozca durante la ejecución del objeto contractual.
21) Cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo, haciendo uso de los elementos de protección, cuidado y bioseguridad necesarios para la ejecución del objeto contractual.

Obligaciones del Municipio:

1) Ejercer la supervisión del contrato a través de la Secretaria de la Familia e Integración Social.
2) Expedir el Registro Presupuestal una vez suscrito el contrato.
3) Aprobar cuando corresponda la garantía única de cumplimiento.
4) Verificar a través del supervisor que el contrato se encuentre perfeccionado, legalizado y listo para su ejecución.
5) Suscribir a través del supervisor designado del contrato y conjuntamente con el contratista el acta de inicio de ejecución contractual.
6) Exigir al **CONTRATISTA** y/o al garante la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
7) Ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato a través del supervisor, quien impartirá las recomendaciones y observaciones pertinentes para la debida ejecución del objeto contractual, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista, y elaborará los informes correspondientes.
8) Pagar al **CONTRATISTA** el valor del contrato en la forma acordada cuando se acredite el cabal cumplimiento de los requisitos estipulados en el contrato.
9) Exigir que la calidad de los bienes y servicios adquiridos se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales bienes cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia.
10) Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.
11) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
12) Solicitar la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato.
13) Realizar todas las demás obligaciones necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.
14) Liquidar el contrato suscribiendo el acta correspondiente conjuntamente con **EL CONTRATISTA.**

5) Valor:

El valor del contrato es el valor ofertado por **EL CONTRATISTA**, es decir la suma de _____ **MILLONES ____ MIL _____PESOS M/CTE. ($_____)** incluido IVA, discriminado de la forma contenida en la propuesta **"Formulario No. 6 Carta de presentación de la propuesta económica".**

El reconocimiento y pago del valor será realizado con presupuesto de la vigencia 2026 y con cargo a los Certificados de Disponibilidad Presupuestal expedidos por el Secretario de Hacienda, así:

Programa Hogares y clubes:

No. de CDP	**20260973**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4102.202400000006514.43.4102001.001	Servicio de atención integral a la primera infancia / Recursos propios	$800.000.000	$800.000.000
2.3.01.01.04.41.4102.202400000006514.44.4102001.001	Servicio de atención integral a la primera infancia / Recursos propios	$1.000.000.000	$1.000.000.000
Total		**$1.800.000.000**	**$1.800.000.000**

Programa Adulto Mayor:

No. de CDP	**20260972**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**

2.3.01.01.04.41.4104.202500000003385.54.4104008.065	Servicio de atención y protección integral al adulto mayor / R. Estampilla adulto mayor 70% func.btar.anciano	$1.709.567.059,20	$1.709.567.059
2.3.01.01.04.41.4104.202500000003385.55.4104008.064	Servicio de atención y protección integral al adulto mayor / Estampilla adulto mayor - 30%	$401.563.008	$401.563.008
Total		**$2.111.130.067,20**	**$2.111.130.067**

Programa Discapacidad:

No. de CDP	**20260974**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4104.202500000003427.61.4104020.001	Servicio de atención integral a la población en condición de discapacidad / Recursos propios	$470.053.174	$470.053.174

Programa Banco de Alimentos:

No. de CDP	**20260971**	**Fecha**	**24/02/2026**
Cuenta	**Nombre**	**Valor CDP**	**Valor a comprometer**
2.3.01.01.04.41.4103.202400000006709.78.4103061.001	Servicio de apoyo financiero para la entrega de transferencias monetarias no condicionadas / Recursos propios	$481.390.551	$480.681.382
VALOR TOTAL PROYECTOS		**$4.862.573.792,20**	**$4.861.864.623**

6) Forma de pago:

EL MUNICIPIO cancelara el valor del contrato, de manera mensual de acuerdo con el valor unitario de la ración y el número de raciones y/o complementos y/o paquetes alimentarios efectivamente entregados a satisfacción de la Secretaría de la Familia e Integración Social.

EL CONTRATISTA para cada pago deberá anexar lo siguiente: **1)** Informe ejecutivo detallado sobre la prestación del servicio que relacione el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales en la estructura que defina la supervisión del contrato, incluyendo todos los soportes a que haya lugar. **2)** Soportes del cumplimiento de las obligaciones del contrato. La no presentación de este, faculta al (los) supervisor (es) del contrato para abstenerse de realizar el pago del mes siguiente. **3)** Factura con el cumplimiento de los requisitos de ley. **NOTA:** El contratista deberá facturar de acuerdo con las raciones y/o paquetes alimentarios efectivamente entregados en cada programa. **4)** Certificación de recibido a satisfacción expedida por el Municipio a través del supervisor. **5)** Certificación del revisor fiscal (cuando a ello hubiere lugar) o representante legal (según corresponda), del cumplimiento en los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (Salud y Pensiones), Riesgos Laborales, Cajas de Compensación Familiar (según corresponda), y demás aportes parafiscales que correspondan de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, de todo el personal vinculado al programa. **6)** Base de datos en medio magnético (Excel) y físico, este último debidamente firmado por el Representante legal, que relacione el personal manipulador de alimentos por municipio y sede de operación del programa, personal de bodega, personal administrativo/operativo y personal transportador, en el formato que defina la supervisión del contrato. **7)** Para el primer pago el contratista deberá aportar factura de compra de la dotación entregada al personal manipulador de alimentos para efectos de la ejecución del contrato, en la que se relacione el número de dotaciones y todos los elementos que se entregaron. No obstante, el Supervisor del contrato podrá solicitar en cualquier momento, soporte de las dotaciones y elementos que en el marco de la ejecución del contrato se entreguen al personal manipulador de alimentos. **8)** Ingreso al Almacén general del Municipio (según corresponda).

Parágrafo 1. El pago se realizará de acuerdo con el valor unitario y el número de raciones y/o paquetes alimentarios efectivamente suministrados en cada programa.

Parágrafo 2. La Supervisión revisará las subsanaciones y de ser necesario, requerirá nuevamente subsanar hasta que los documentos y la factura se encuentren avalados y aprobados en su totalidad, así,

	una vez aprobada la factura y los documentos soporte, **EL CONTRATISTA** podrá entregar a la supervisión la factura definitiva. **Parágrafo 3**. No se recibirán radicaciones parciales de documentos soporte requeridos para el pago. La supervisión se abstendrá de avalar y autorizar la factura definitiva y en general iniciar el término concedido para la revisión de documentos y por ende para el pago, hasta no recibir el 100% de certificaciones de raciones, planillas de registro de control de asistencia en original, soporte de pago de servicios públicos y demás documentación requerida con el cumplimiento de los requisitos exigidos. **Parágrafo 4**. La presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falta, la Secretaría de la Familia e Integración Social no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el contrato.
7) Impuestos:	Los impuestos y/o contribuciones que genere la suscripción y ejecución del presente contrato estarán a cargo de **EL CONTRATISTA.**
8) Garantías:	**EL CONTRATISTA** deberá constituir a favor de EL MUNICIPIO como mecanismo de cobertura de riesgo, cualquiera de las siguientes garantías: Garantía Bancaria, Patrimonio Autónomo o Contrato de Seguro contenido en una póliza otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida y autorizada para funcionar en Colombia, que contenga los siguientes amparos: **Cumplimiento del Contrato:** Este amparo cubre al MUNICIPIO de los perjuicios derivados de: (i) el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (ii) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (iii) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y el pago de multas y de la cláusula penal pecuniaria. Debe tener una vigencia por el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. El valor de esta garantía debe ser del diez por ciento (10%) del valor del contrato. **Calidad del servicio:** Este amparo cubre la calidad del servicio que recibe EL MUNICIPIO en cumplimiento del Contrato. Debe tener una vigencia por el plazo de ejecución y un (1) año más, contados a partir de la expedición de la garantía. El valor de esta garantía debe ser del quince por ciento (15%) del valor del contrato. **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Este amparo cubre al **MUNICIPIO** de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales de **EL CONTRATISTA** derivadas de la contratación del personal utilizado. Debe tener una vigencia por el plazo de ejecución y tres (3) años más, contados a partir de la expedición de la garantía. El valor de esta garantía debe ser del cinco por ciento (5%) del valor del contrato. **Responsabilidad Civil Extracontractual.** A través de póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual se protegerá de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista y debe cubrir también los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones de los subcontratistas autorizados. Por una suma asegurada igual a cuatrocientos (400) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) y vigente por el término de ejecución del contrato, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza. **Otras garantías inherentes al contrato.** Tener en cuenta para la cobertura de salarios y prestaciones sociales que cuando se termine el contrato, debe exigírsele al Contratista el paz y salvo correspondiente a los mantenimientos y servicios contratados y terminados y constancia del último pago a las EPS, ARL, Fondo de Pensiones y Cesantías, Cajas de Compensación.
9) Naturaleza Jurídica y Exclusión de la Relación Laboral	En ningún caso este contrato genera relación laboral entre **EL MUNICIPIO** y **EL CONTRATISTA**, de acuerdo con lo establecido en el inciso 2°, numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, entendiéndose en todo caso que **EL CONTRATISTA** actúa con total autonomía e independiente del **MUNICIPIO**, utilizando sus propios medios para dar cumplimiento al objeto contractual contemplado.
10) Indemnidad	**EL CONTRATISTA** mantendrá indemne al **MUNICIPIO** por razón de reclamos, demandas, acciones legales y costos que surjan como resultado del uso, por parte del **CONTRATISTA**, de patentes, diseños o derechos de autor que sean propiedad de terceros.

	EL CONTRATISTA mantendrá indemne al **MUNICIPIO** contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o, por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por **EL CONTRATISTA**, sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del contrato y hasta la liquidación definitiva del contrato. Se consideran como hechos imputables al **CONTRATISTA** todas las acciones u omisiones de su personal, de sus subcontratistas y dependientes y del personal al servicio de cualquiera de ellos, y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.
11) Cláusulas Excepcionales:	**EL MUNICIPIO** podrá interpretar, modificar o terminar unilateralmente el presente contrato, si se dan las circunstancias previstas en los artículos 15,16 y 17 de la Ley 80 de 1993
12) Causales de Terminación:	El contrato también podrá terminarse por cualquiera de los siguientes eventos: **i)** Por acuerdo de las partes. **ii)** Por vencimiento del plazo. **iii)** Por caso fortuito o fuerza mayor.
13) Multas:	**EL MUNICIPIO** podrá imponer multas diarias y sucesivas a **EL CONTRATISTA** del cero punto dos por ciento (0.2%) del valor total del contrato en los siguientes eventos: **a)** Por el cumplimiento tardío de las actividades encomendadas al contratista, **b)** Por defectos y errores que reflejen descuido o negligencia en la ejecución de las obligaciones del contrato, y **c)** Por las demás circunstancias que impliquen la mora o incumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. La imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por la mora o el incumplimiento.
14) Cláusula Penal:	En caso de incumplimiento total a cargo de la contratista, ésta pagará al Municipio de Tocancipá una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato a título de tasación anticipada de perjuicios, sin menoscabo de hacer exigibles los otros perjuicios que se llegasen a probar. Así mismo se podrá hacer efectiva de manera proporcional al incumplimiento parcial del contrato, suma que será pagada o descontada según el caso, al momento de efectuarse el respectivo pago del contrato.
15) Causales de Terminación:	El contrato también podrá terminarse por cualquiera de los siguientes eventos: **i)** Por acuerdo de las partes. **ii)** Por vencimiento del plazo. **iii)** Por caso fortuito o fuerza mayor.
16) Liquidación:	La liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. En aquellos casos en que **EL CONTRATISTA** no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga el Municipio, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contenciosos Administrativo. **EL CONTRATISTA** tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo de conformidad con lo previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012.
17) Documentos Integrantes del Contrato:	Hacen parte integral de este contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado No AG SII – 731 – 2026 de inscripción del objeto contractual en el Plan Anual de Adquisiciones de fecha 20/02/2026 expedido por el Almacenista General. **b)** Certificados de Viabilidad del Banco de Programas y Proyectos de Inversión Municipal No. 202600768, No. 202600769, y No. 202600770 de fecha 23/02/2026 y No. 202600772 de fecha 24/02/2026 expedidos por la Secretaria de Planeación. **c)** Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 20260971, No. 20260972, No. 20260973 y No. 20260974 de fecha 24/02/2026 expedidos por la Secretaria de Hacienda. **d)** Estudio y documentos previos, pliego de condiciones y adendas expedidas durante el proceso de selección. **e)** Propuesta presentada por **EL CONTRATISTA** con sus correspondientes anexos. **f)** Resolución No. ____ de fecha _____, por la cual se adjudica el contrato; **g)** De igual manera forman parte de este contrato todos los documentos que legalmente se requieren y los que se produzcan durante el desarrollo del mismo.
18) Requisitos de Perfeccionamiento y Ejecución:	El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes; y para su ejecución se requiere la expedición del respectivo registro presupuestal y aprobación de las garantías constituidas. Para el pago

	de los honorarios deberá acreditarse el cumplimiento de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, ARL y parafiscales.
19) Declaraciones:	Las partes declaran que conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el presente contrato y los demás documentos que forman parte integral del mismo, cuya interpretación se sustentará en el principio de la autonomía de la voluntad de las partes con fundamento en el artículo 1602 del Código Civil Colombiano.
20) Notificaciones:	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en virtud de la relación contractual constarán por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación: **i)** Por parte del Municipio de Tocancipá, en la Calle 11 No. 6-12. Teléfono 5169017. **ii) EL CONTRATISTA**, en la _____. Teléfono ____. Correo electrónico: _____.
21) Supervisión	La Supervisión del presente contrato será ejercida por la Secretaria de la Familia e Integración Social y/o quien ocupe el cargo y/o quien haga sus veces.
22) Publicidad	Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015 el presente contrato se publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II.
23) Participación Comunitaria	El presente contrato tendrá la vigilancia y control ciudadano, conforme a lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007. Para efectos de dicho control las asociaciones cívicas, comunitarias, profesionales, benéficas o de utilidad común podrán acceder a los documentos que hacen parte del presente contrato, quedando a su disposición para ser consultados.
NOTA: El Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II funciona con contratos electrónicos que son aprobados/aceptados por las partes a través de la plataforma. Estos contratos tienen validez jurídica y probatoria. No es necesario imprimir minutas y hacerlas firmar por las partes. Usted sólo debe anexar al SECOP II el clausulado y los documentos soporte del contrato que considere pertinentes. Toda la información anexada debe ser complementaria, y no duplicar la información ya contenida en los formularios del SECOP II. Fuente: https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2024/10/cce-sec-gi-13eegestioncontractual08-09-2021.pdf	
Revisó y Aprobó: Marla Patricia Barbosa Pallares / Jefe de la Oficina Jurídica y de Contratación	
Revisó: Johanna Velandia Olaya / Abogada Contratista - OJC	
Elaboró y Revisó: Sonia Yesmín González Pinzón / Profesional Especializado - OJC	