MODIFICACIÓN A ESTUDIO PREVIO

Capítulo I: Información general	
Fecha de elaboración:	10 de abril de 2026
Responsable:	ALEYDA BEYANITH GAVIRIA MONTOYA
Cargo:	Secretaria de Despacho
Dependencia:	Secretaría de la Familia e Integración Social
Modalidad de selección	Licitación Pública
Tipología contractual	Prestación de Servicios
Capítulo II: Plan de Desarrollo Municipal	
Eje Estratégico	Progreso con Desarrollo Humano Integral, Equitativo e Inclusivo
Programa	Comunidad con Garantías de Derechos
Sub- Programas	- Niños niñas y adolescentes con garantías de derechos. - Personas adultas mayores y protegidas. - Personas en situación de discapacidad con garantía de derechos. - Tocancipá salvando vidas.
Metas	**43-** Atender a quinientos (500) niños y niñas de primera infancia en el programa Hogares Comunitarios, de manera anual **44-** Atender a quinientos cincuenta (550) niños y niñas en el programa Clubes de Orientación por año. **54-** Mantener la atención de ochocientos (800) adultos mayores anualmente, con atención en el centro día- **55-** Garantizar el funcionamiento de un (1) Centro de Protección durante el cuatrienio. **61-** Llegar a ciento veinte (120) personas en situación de discapacidad año, con atención integral. **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.
Códigos BPIN:	202400000006514 202500000003385 202500000003427 202400000006709

Justificación de la Modificación al Estudio Previo

En cumplimiento de los principios de transparencia, selección objetiva e inclusión social que rigen la contratación estatal, se deja constancia que se hace necesario realizar modificación al Estudio Previo de fecha 11 de marzo de 2026 que sirve de soporte para el trámite del Proceso de Licitación Pública No. LIC 002 MT 2026 con ocasión a la nueva normatividad contenida en el Decreto 0287 expedido el 19 de marzo de 2026, mediante el cual se modifica el Decreto 1082 de 2015, el cual se encuentra vigente y en aplicación, incorporado medidas orientadas a fomentar la inclusión laboral de personas con discapacidad; así como las observaciones recibidas en la etapa de publicación del proyecto de pliego de condiciones del proceso de selección. En virtud de lo anterior, en el presente proceso de licitación pública la Entidad incorporará los criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de personas con discapacidad y aquellos relacionados con la asignación de puntaje adicional establecidos en la normativa vigente, así como las observaciones presentadas por los diferentes oferentes y que fueron analizadas por la entidad estimando conveniente aceptarlas, se hace necesario modificar los siguientes apartes contenidos en el estudio previo.

Especificaciones técnicas del objeto a contratar

Frente a la necesidad planteada por parte de la secretaria de la Familia e Integración Social, se procede a describir a continuación las condiciones generales de los diferentes tipos de refrigerios y paquetes alimentarios requeridos para atender a la población beneficiaria de 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[1], 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.

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	OPCIONES

		(GRAMOS O C.C.)	
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	CEREALES 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.

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.

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.

1.2 SERVICIOS ADICIONALES REQUERIDOS

✓ 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.

✓ 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.

✓ **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).

- ✓ **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.

[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.

A. 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.

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 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	18	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, 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.
- **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 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

[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.

higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

ÍNDICE DE SATISFACCIÓN AL USUARIO

Será responsabilidad de la entidad 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.

El contratista deberá implementar las medidas tendientes a mejorar todos aquellos aspectos individuales en que las respuestas no fueran favorables o satisfactorias, garantizando la aplicación de los principios de objetividad, proporcionalidad y razonabilidad, evitando trasladar al operador responsabilidades basadas en criterios subjetivos, pero manteniendo herramientas que contribuyan al mejoramiento continuo del servicio. 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 condiciones de congelación (≤ -18 °C) una (1) muestra 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

Como se mencionó con anterioridad, 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	18	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 las 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	415	15.5	15.4	53.1	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.

MENÚ MEDIA TARDE

Tipo de Complemento	**Calorías**	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**
Refrigerio tarde	330	10.5	7.9	55	300	2.2

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 las especificaciones Técnicas 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	430	15.9	15.8	55	386	3.1
Refrigerio tipo almuerzo	620	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.

PROGRAMA ADULTO MAYOR - CENTRO DIA

Tipo de Complemento	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg
Refrigerio tipo desayuno	380	15.4	15.4	45.9	376	2.9
Refrigerio tipo almuerzo	620	28.5	17.2	96.3	186	7.6

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-especificaciones técnicas 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-especificaciones técnicas 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 las especificaciones técnicas 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 las especificaciones 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-especificaciones 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 60 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).

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 las especificaciones técnicas 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 las especificaciones técnicas-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, especificaciones técnicas 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, especificaciones técnicas 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 condiciones de congelación (< -18 °C) una (1) muestra 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 las especificaciones técnicas.

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. Priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad y/o emprendimientos y empresas con personas con discapacidad, conforme a los criterios establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 1 del Decreto 287 de 2026, cuando la ejecución del contrato requiera la subcontratación de bienes o servicios dentro de la cadena de provisión.

78. Priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad de acuerdo con los criterios establecidos en el artículo 2.2.1.2.4,2,6. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 1 del Decreto 287 de 2026, para la conformación del equipo de trabajo requerido para la ejecución del contrato.

79. 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.

Forma de pago y requisitos

El pago del valor del contrato lo efectuará el Municipio 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) Documentación con la que acredite la permanencia de las condiciones mediante las cuales se obtuvo el incentivo de trabajadores con discapacidad o, en caso contrario, informar y sustentar las razones de fuerza mayor o caso fortuito que hayan impedido su cumplimiento. La inobservancia de estas medidas y el incumplimiento injustificado en la reducción del número de trabajadores con discapacidad de la planta de personal acreditado para obtener el puntaje adicional podrá constituir causal de incumplimiento contractual y se tramitará conforme a la normatividad vigente.
6) 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.
7) 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.
8) 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.
9) 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.

Capítulo V. Requisitos para la selección objetiva del contratista

Requisitos habilitantes

De conformidad con el numeral 1 del artículo 5 de la Ley 1150 los siguientes factores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será CUMPLE / NO CUMPLE.

Conforme a la definición de la Agencia Nacional para la Contratación Pública - Colombia Compra eficiente "Los requisitos habilitantes son la aptitud del proponente para participar en un Proceso de Contratación como oferente y están referidos a su capacidad jurídica, financiera, organizacional y su experiencia. El propósito de los requisitos habilitantes es establecer unas condiciones mínimas para los proponentes de tal manera que la Entidad Estatal sólo evalúe las ofertas de aquellos que están en condiciones de cumplir con el objeto del Proceso de Contratación."

El Municipio de Tocancipá debe verificar con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015.

1. CAPACIDAD JURÍDICA:

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 este numeral.

1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA debidamente firmada por la proponente persona natural, representante legal de la persona jurídica o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate, según anexo contenido en el pliego.

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 cédula de ciudadanía y certificado de inscripción en el registro mercantil en el cual conste que su actividad mercantil registrada guarda relación con el objeto de que se pretende contratar, el cual deberá contener la siguiente información, de conformidad con lo

establecido en el Concepto No. 06056338 de julio de 17 de 2006 expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio:

a) 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.
b) Debe estar renovado y vigente.
c) La actividad mercantil inscrita, deberá incluir las actividades principales 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 de que se pretende contratar, el cual deberá contener la siguiente información:

a) 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.
b) Debe estar renovado y vigente.
c) La actividad mercantil inscrita, deberá incluir las actividades principales 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.

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:

a) 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.
b) Debe estar renovado y vigente.
c) 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.
d) 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 (01) año más.
e) 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.
f) 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, 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.

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 93 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.

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 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.

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.

1.4. SOCIEDAD CON OBJETO ÚNICO

Se podrán presentar ofertas en los términos del parágrafo 3 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 3 de la Ley 2160 de 2021, 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.

1.5. AUTORIZACION DEL ORGANO 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.

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.

1.7. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA 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 su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, presentarán 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 o promesa de sociedad futura, copia de la cédula de ciudadanía del representante legal de cada uno de los integrantes que lo conforman.

1.8. CERTIFICADO TARJETA MILITAR

De conformidad con el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017, la proponente persona natural de sexo masculino, menor de cincuenta (50) años, deberá 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**.

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. La inscripción, clasificación y renovación debe tener en cuenta la actualización de la información financiera y de experiencia que pretenda sea verificada.

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).

Para cualquier caso, 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.

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.**

1.12. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La certificación de antecedentes disciplinarios del oferente persona natural o persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica, serán consultados por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación y los mismos gozarán de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

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**.

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**.

1.14. CERTIFICADO DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

La certificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RMNC) del oferente persona natural o 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.

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**.

1.15. 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**.

1.16. 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 2007.

De conformidad 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. En el evento en que la Sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

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.

Las Personas Naturales proponentes, acreditarán la correspondiente declaración juramentada acompañada de las planillas pagadas de los últimos tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de las propuestas.

1.17. 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, debidamente diligenciado, 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.

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

Declaración bajo la gravedad de juramento, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, así como las establecidas en la Ley 1474 de 2011, y no tener conflicto de interés con el Municipio de Tocancipá, suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica, o del consorcio, o unión temporal.

1.19. 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.

1.20. PACTO DE TRANSPARENCIA debidamente firmado por la proponente persona natural, representante legal de la persona jurídica o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate, según anexo contenido en el pliego.

1.21. CERTIFICACIÓN PARA ACREDITAR LA CONDICIÓN DE MIPYME

Los oferentes podrán acreditar con la oferta su condición a MiPymes, la certificación expedida por el contador o revisor fiscal, según sea el caso, en el que señale la clase de

MiPymes que se trata (Micro, pequeña o mediana empresa), y señale los ingresos por actividades ordinarias anuales de la respectiva empresa, considerando el sector económico de que se trate, de conformidad con el Decreto 957 de 2019.

En 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 presentarse empate en la convocatoria o por el evaluador de experiencia en caso de aplicar criterio diferencial para ellos.

1.22. ACREDITACION DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES

Los oferentes podrán acreditar con la oferta su condición emprendimientos y empresas de mujeres de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 de la siguiente manera:

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.

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.

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.

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.

1.23. ACREDITACION DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Los oferentes podrán acreditar con la oferta su condición emprendimientos y empresas de personas con discapacidad de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 1 del Decreto 287 de 2026 de la siguiente manera:

A) Personas naturales con discapacidad que ejerzan una profesión liberal. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como el título profesional correspondiente.

B) Personas naturales con discapacidad que hayan realizado 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, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como la copia del registro mercantil.

C) Personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de sus acciones, partes de interés o cuotas de participación pertenezcan a personas con discapacidad 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.

La circunstancia de la propiedad de la persona jurídica 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 personas con discapacidad han mantenido su participación. Adicionalmente se debe adjuntar la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como el certificado de existencia y representación legal.

D) Personas jurídicas que tengan vinculadas laboralmente al menos una con discapacidad en empleos del nivel directivo de la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Por otra parte, 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 las personas con discapacidad que ocupan cargos de nivel directivo del proponente y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de las personas con discapacidad que ocupan cargos de 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, y el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social.

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

Para el caso de consorcios o uniones temporales, estas condiciones solo se aplicarán cuando al menos uno de los integrantes cumpla con los criterios previstos y acredite una participación no inferior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal, aportando la experiencia requerida, como mínimo, en una proporción equivalente a su participación en la conformación del proponente plural.

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.

2. EXPERIENCIA

El Municipio a través de la Secretaría de la Familia e Integración Social verificará el cumplimiento de los requisitos, así:

2.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

"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 "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 del presente proceso expresado en SMMLV. Estos valores serán expresados en salarios mínimos 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.*

Lo anterior con el fin de garantizar la experticia del proponente en la prestación del servicio requerido que incluye el suministro, manipulación, preparación y entrega de los alimentos en condiciones de calidad e inocuidad, teniendo en cuenta el valor y alcance del presente proceso

2.2. EXPERIENCIA ESPECÍFICA 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.

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

2.3. EXPERIENCIA ESPECÍFICA DIFERENCIAL PARA EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS 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 el puntaje adicional solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de empresa o emprendimiento de mujeres, de acuerdo con el art. 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082/2015 y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Se aclara que el factor diferencial para las EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES es el número de contratos, los demás requisitos respecto a la experiencia serán de cumplimiento para el proponente.

EXPERIENCIA DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD: Los proponentes que estén catalogados o definidos como EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD domiciliadas en Colombia, deberán acreditar experiencia específica relacionada con el

objeto del presente proceso de selección con hasta tres (03) 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 solo se aplicarán cuando al menos uno de los integrantes cumpla con los criterios previstos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 1 del Decreto 0287 de 2026 y acredite una participación no inferior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal, aportando la experiencia requerida, como mínimo, en una proporción equivalente a su participación en la conformación del proponente plural.

La Acreditación de la condición de emprendimientos y empresas de personas con discapacidad se verificará con la documentación contenida en el numeral 3.1.23 del presente documento de condiciones complementarias del Pliego de Condiciones.

Se aclara que el factor diferencial para emprendimientos y empresas de personas con discapacidad 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 formato que la Entidad dispone para tal fin, 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.**

No. de Registro en el RUP	No. Contrato	Objeto	Contratante	Contratista	%DE PARTICIPACIÓN P. (SOLO SI APLICA)	VALOR %DE - PARTICIPACIÓN P. EN PESOS (SOLO SI APLICA	VALOR %DE PARTICIPACIÓN P. EN SMMLV (SOLO SI APLICA)	Clasificación UNSPSC	Valor del contrato expresado en PESOS Y EN SMMLV	Fecha de inicio	Fecha de finalización

Si el proponente no cumple este requisito, se calificará NO HÁBIL para el presente proceso.

2. CAPACIDAD TÉCNICA

2.1. <u>CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS TÉCNICOS</u>

El proponente deberá presentar ***<u>carta de compromiso de libre diseño</u>***, suscrita por el Representante Legal, bajo la gravedad de juramento, 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. Igualmente, deberá señalar que, durante la etapa de alistamiento, presentará la documentación que acredite que los vehículos de transporte de alimentos, bodegas y/o puntos de acopio de alimentos están 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**.

2.2. <u>EQUIPO DE TRABAJO MÍNIMO REQUERIDO:</u>

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.

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: **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.

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.
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.
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.
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.

Para los perfiles profesionales requeridos para la ejecución del contrato, el oferente o su representante legal deberá suscribir, junto con los documentos de la oferta, un acta de compromiso mediante la cual se obligue a garantizar la disponibilidad efectiva del personal acreditado cuando las condiciones de ejecución del contrato así lo demanden, conforme a las instrucciones impartidas por el supervisor. Dicha acta deberá precisar que la participación del talento humano se producirá conforme a las necesidades propias de la ejecución y en concordancia con la adecuada prestación del servicio requerido por la Entidad.

CARGO	**(29) 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.

2.3. 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%.

2.4. 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.

2.5. 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 que forman parte del presente proceso, de acuerdo con los lineamientos técnicos definidos y la normativa vigente en la materia.

2.6. 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 60 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**.

2.7. SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

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.

2.8. 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.

2.9. 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.

2.10. 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[4], 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.

[4] *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.*

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.**

Si el proponente no cumple con la capacidad de técnica solicitada será evaluado como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, inhabilitando su propuesta para seguir siendo evaluada.

3. CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

La Secretaría de Hacienda determinó los indicadores financieros y de capacidad organizacional, a través de Memorando SH-788-2026 de fecha 23 de febrero de 2026, y verificará el cumplimiento de la capacidad financiera y organizacional mínima requerida en cada uno de los procesos contractuales, en tal virtud examinará:

CAPACIDAD FINANCIERA	
INDICE DE LIQUIDEZ	**RL = AC / PC >= 2.6**
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	**NE = PT / AT <= 0.55**
RAZON DE COBERTURA	**RCI = UO / GI >= 6.0 ó indeterminado**
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	**RP = UO / P >=0.26**
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	**RA = UO / AT >=0.14**

En el caso de uniones temporales o consorcios, el cálculo de los indicadores se realizará tomando la información de todos los integrantes de acuerdo con el porcentaje de participación.

Para el caso del indicador de Razón de Cobertura, los participantes cuyo resultado sea INDETERMINADO, generado por presentar Gastos financieros en cero, CUMPLEN con el indicador. De igual forma, si el indicador de liquidez presenta resultado INDETERMINADO como consecuencia de presentar pasivos en cero, la evaluación de este será que el proponente CUMPLE con el indicador. Por el contrario, si el resultado de los indicadores de nivel de endeudamiento, rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo es INDETERMINADO, la evaluación para cualquiera de estos que presente dicho resultado será NO CUMPLE.

Los oferentes deberán cumplir con las exigencias de orden financiero indicadas a continuación, 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 exigidos en el presente proceso, de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 1150 del 2007, en concordancia con lo 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 2024 o 2025. 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. Este certificado debe ser presentado en ORIGINAL O COPIA clara y legible.

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, para que COMITÉ EVALUADOR pueda evaluar su oferta.

Criterios para seleccionar la oferta más favorable

De conformidad con la Ley 1474 de 2011, articulo 88, que modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 estipula que" La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos."

La propuesta más favorable se establecerá con la ponderación de ASPECTOS TÉCNICOS DE CALIDAD – PRECIO y la evaluación se hará sobre 100 puntos. Los factores de selección y ponderación serán los siguientes:

FACTORES DE CALIFICACIÓN:

La entidad evaluará y ponderará únicamente las ofertas de los proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

Con el fin de determinar la propuesta a seleccionar como adjudicataria del contrato, se efectuará la calificación y ponderación asignando los puntajes que se determinan a continuación, teniendo en cuenta que el total de los puntos para la evaluación de las ofertas será de 100 puntos, distribuidos así:

ITEM	Criterio de evaluación	Puntaje
1	FACTOR ECONÓMICO	20 Puntos
2	FACTOR TÉCNICO - CALIDAD DEL SERVICIO	35.75 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 A LOS EMPLEADORES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD	2 Puntos
8	INCENTIVO DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 Puntos
	Total	**100 PUNTOS**

PARAGRAFO. De conformidad con el artículo 58 de la Ley 2195 de *2022 "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones"*, la Entidad Estatal reducirá dos (02) puntos al criterio de evaluación No. 1. Factor económico, a los proponentes a los que se les "*haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afecta*

a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior. La reducción del puntaje no se 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 modifiquen, adicionen o sustituyan". Dicha condición será verificada con la información que conste en el RUP del proponente, de conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 19 de 2012.

1. **FACTOR ECONÓMICO: 20 PUNTOS.**

- **Menor valor**

Se aplicará el Método: MENOR VALOR en el que se tendrá en cuenta el valor consignado en la casilla Valor total; 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:

- Se tendrá en cuenta hasta el segundo (2°) decimal del valor obtenido como puntaje.
- 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 **Formato de Oferta económica** y con la información en él consignada se procederá a la evaluación de su oferta económica.

2. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN FACTOR TÉCNICO - CALIDAD DEL SERVICIO: 36.75 PUNTOS.**

FACTOR CALIDAD	PUNTAJE
Talleres	6 puntos
Empleabilidad	9,75 Puntos
Infraestructura	7 Puntos
Menú Especial	10 Puntos
Lista de Intercambio	3 puntos
TOTAL	**35.75 PUNTOS**

A. 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.

B. 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

Nota. 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.

C. INFRAESTRUCTURA: 7 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.	7
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.

D. 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 las especificaciones técnicas del proceso para los menús adicionales ofertados, los cuales deberán contar con el aval del profesional en Nutrición y dietética.

E. 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.

3. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL: 10 PUNTOS.

En cumplimiento de lo establecido en el Decreto 680 del 22 de junio de 2021, el cual modificó parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con la definición de "Servicios Nacionales", y la adición el artículo 2.2.1.2.4.2.9., en el cual se regula el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación que tengan por objeto servicios, se hace el presente análisis para efecto de otorgar el puntaje de que trata el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

El análisis responde a las siguientes preguntas:

Pregunta 1. ¿El objeto del presente proceso corresponde a: 1? Solo servicios? 2. Solo bienes? 3. Objeto Mixto?

Respuesta 1: OBJETO MIXTO

Pregunta 2. ¿Para la ejecución del objeto del contrato es más relevante el suministro de bienes o servicios?

Respuesta 2: Bienes.

Nota:

*Si es más relevante el servicio, continuar con la pregunta 3
*Si es más relevante el suministro de bienes el puntaje de industria nacional tendrá que mantenerse conforme lo establece la ley 816 del 2003 y no es necesario responder las demás preguntas.

Pregunta 3. ¿Para la ejecución del objeto contractual (servicios) requiero el suministro de bienes?

Respuesta 3: SÍ.

Nota:

*Si la respuesta es SI. Debe diligenciar el cuadro de abajo para efecto de identificar los bienes relevantes y su peso en términos de porcentaje en el presupuesto oficial.

En el presente Proceso de Contratación los bienes nacionales relevantes son:

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
			Σ	**32.07**	**10,00**

Es importante mencionar que los productos relacionados en el ANÁLISIS DE BIENES RELEVANTES fueron seleccionados por la Entidad, teniendo en cuenta su relevancia dentro de cada uno de los componentes alimentarios que hacen parte del programa, no obstante, hay la posibilidad de que otros productos relacionados en el cuadro de ÍTEM RELEVANTES del mismo anexo, se encuentren en el registro de productores de bienes nacionales, en este caso los futuros oferentes podrán anexar el registro del producto y la Entidad verificará a través de la ventanilla única de comercio exterior, que dicho registro se encuentre vigente.

*SI la respuesta es NO. Debe otorgar el puntaje a los proponentes que se comprometan a vincular como mínimo el cien por ciento (100%) del total de empleados o contratistas asociados al cumplimiento del contrato y no debe continuar con las demás preguntas.

Pregunta 4. ¿Los bienes antes identificados se encuentran en el registro de bienes nacionales?

Respuesta 4: Sí, información contenida en el Anexo Análisis de Bienes Relevantes.

Nota:

**Si los productos identificados en la respuesta No. 3 no se encuentran en el registro único de bienes nacionales debe otorgar el puntaje a los proponentes que se comprometan a vincular como mínimo el cien por ciento (100%) del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato.*

Conclusión Análisis Decreto 680 del 22 de junio de 2021:

Una vez analizado lo establecido en el Decreto 680 del 22 de junio de 2021, se encuentran que se trata de la prestación de servicios que requiere el suministro de bienes, es por ello por lo que para la asignación del puntaje de que trata este numeral el proponente debe presentar con la propuesta la manifestación en la cual indique bajo la gravedad del juramento que se compromete con la promoción de bienes nacionales relevantes ofertados y/o identificados por la Entidad Estatal inscrito en el Registro de Productores de Bienes Nacionales (RPBN).

De conformidad con la Ley 816 de 2003, los Proponentes habilitados reciben el puntaje de apoyo a la industria nacional, por Bien Nacional o por incorporación de bienes y servicios colombianos en servicios extranjeros, en cada uno de los alimentos en los cuales presenten una Oferta. El Municipio de Tocancipá, en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por Bien Nacional y de incorporación de bienes y servicios colombianos en un mismo Bien.

Los puntajes para Apoyo a la Industria Nacional se detallan en la siguiente tabla:

Criterio	Puntaje
Promoción de Bienes Nacionales	10
Trato Nacional o Acuerdo Comercial	10
Promoción de la incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros.	5

La Entidad <u>en ningún caso otorgará simultáneamente</u> el puntaje por Promoción de Servicios Nacionales, Trato Nacional o Acuerdo Comercial ni Promoción de la Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros; es decir, únicamente será acreedor de puntaje por una de las opciones detalladas en la tabla inmediatamente anterior, según sea el ofrecimiento de cada uno.

De acuerdo con el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el artículo 51 del Decreto 019 de 2012 *"Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación o demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento".*

Para obtener el puntaje, el proponente deberá presentar el **ANEXO *<u>PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL,</u>*** debidamente suscrito por el Representante legal, en el que acredita el cumplimiento, según aplique, teniendo en cuenta el detalle del registro y/o

inscripción del(os) producto(s) previamente identificados en el Registro de Productos y Bienes Nacionales -RPBN-, y se asignará el puntaje de la siguiente manera:

Forma de asignación del puntaje de Apoyo a la Industria Nacional

La entidad asignará el puntaje de acuerdo con las siguientes consideraciones:

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 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 **ANEXO CERTIFICADO FABRICANTE O CADENA DE DISTRIBUCIÓN**, que el NIT corresponda con el fabricante y el NIT asociado en el **ANEXO 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, la Entidad Estatal 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, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal.

La Entidad Estatal 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.

Trato Nacional o Acuerdo Comercial – 10 puntos

Se realizará la asignación de puntaje 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.

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 **ANEXO 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. 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 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.**

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, 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.	10
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.

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, la entidad estatal 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.

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.

7. INCENTIVO A LOS EMPLEADORES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD: DOS (2) PUNTOS.

MODIFICACIÓN A ESTUDIO PREVIO

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 1 del Decreto 287 de 2026, 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 2.2.1.2.4.2.7.4 del Decreto 1082 de 2015, se asignarán (2) dos puntos, al proponente que acredite la vinculación del 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:

El proponente debe acreditar dentro de su planta de personal la vinculación de personas con discapacidad, con sujeción a todas las exigencias y garantías legalmente establecidas, mediante contrato laboral con dedicación exclusiva, de acuerdo con la siguiente tabla:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad requerido
Entre 1 y 30	2
Entre 31 y 100	3
Entre 101 y 150	4
Entre 151 y 200	5
Entre 201 y 300	7
Entre 301 y 400	10
Entre 401 y 500	12
Entre 501 y 600	14
Entre 601 y 700	16
Más de 700	En adelante, por cada 100 trabajadores deberá contarse dos (2) con discapacidad adicionales

Para la asignación del puntaje, el proponente deberá acreditar el número de personas con discapacidad indicado en la tabla anterior, el cual ya incluye el mínimo exigido por la Ley 2466 de 2025, conforme al tamaño de su planta de personal. La tabla en mención también incluye a las personas con discapacidad adicionales que deberá acreditar tener contratadas, el proponente que desee obtener el respectivo puntaje.

El proponente podrá acreditar alguna de las situaciones mencionadas, y en todo caso el puntaje adicional total y único a otorgar será de dos (2) puntos, sin que sean acumulables a efectos de la evaluación de la oferta.

La entidad verificará estas condiciones con base en los documentos establecidos en los incisos sexto y subsiguientes del artículo el artículo 2.2.1.2.4.2.7.4 del Decreto 1082 de 2015, artículo 1 del Decreto 287 de 2026.

Para esto debe presentar: i) el "Formato – Vinculación de personas con discapacidad" expedida con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario respecto a la fecha de presentación de la oferta, suscrito por el oferente persona natural, el representante legal del proponente y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, en la que conste el número de personas con discapacidad que conforman su planta de personal. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, sin que se puedan relacionar contratos de prestación de servicio, así como el certificado de aportes a seguridad social de los últimos tres (3) meses en el que se demuestren los pagos realizados por el empleado, y el certificado de discapacidad expedido conforme a la normativa vigente del Ministerio de Salud y Protección Social. ii) También, esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo, el cual deberá

estar vigente a la fecha de cierre del Proceso de Contratación de conformidad con la normativa aplicable.

Para los Proponentes Plurales (consorcio o unión temporal), se tomará en cuenta únicamente la planta de personal del integrante con mayor participación porcentual.

Se entenderán como emprendimientos y empresas de personas con discapacidad aquellos que cumplan alguna de las siguientes condiciones:

1. Persona Natural (Profesión Liberal)	**2. Persona Natural (Comerciante)**	**3. Persona Jurídica (Propiedad >50%)**	**4. Persona Jurídica (Vínculo laboral en nivel Directivo)**
Persona Natural con discapacidad que ejerza una profesión liberal.	**Persona Natural con discapacidad** que haya realizado actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio, durante al menos el último año anterior a la fecha del cierre del proceso de selección.	**Personas jurídicas** donde más del 50% de sus acciones, partes de interes o cuotas participación pertenezcan a personas con discapacidad y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha del cierre del proceso de selección.	**Personas jurídicas** que tengan vinculadas laboralmente al menos una persona con discapacidad en empleos del nivel directivo de la empresa al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.
Documentos:	**Documentos:**	**Documentos:**	**Documentos:**
· Cédula / Pasaporte / Cedula de extranjería	· Cédula / Pasaporte / Cedula de extranjería	· Cédula / Pasaporte / Cedula de extranjería del socio con discapacidad.	· Cédula / Pasaporte / Cédula de extranjería de los trabajadores con discapacidad
· Certificado de discapacidad (Minsalud)	· Certificado de discapacidad (Minsalud)	· Certificado de discapacidad (Minsalud) de los socios	· Certificado de discapacidad (Minsalud) del empleado
· Título profesional	· Registro mercantil	· Certificado del representante legal y el revisor fiscal o el contador donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo que las personas con discapacidad han mantenido su participación.	· Certificado del representante legal y el revisor fiscal o el contador donde se señale de manera detallada las personas con discapacidad que ocupan los cargos del nivel directivo del proponente y su tiempo de vinculación.
		· Copia del certificado de existencia y representación.	· Copia de contratos laborales o certificación laboral con las funciones.
			· Certificado de aportes a Seguridad Social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

NOTA: Las certificaciones deben expedirse bajo gravedad de juramento con fecha máxima de 30 días calendario anteriores al cierre del proceso.

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

MODIFICACIÓN A ESTUDIO PREVIO

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.

FACTORES DE DESEMPATE:

De conformidad con el Decreto 1860 de 2021 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"*, se establece en el artículo 2 la modificación de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, en el artículo *2.2.1.2.4.2.17*, así: *"Factores de desempate y acreditación: En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional".*

Con lo anterior se establece como criterios de desempate para el presente proceso de selección los siguientes:

"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.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará 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, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se

presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición 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, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las 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, según corresponda, 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. Además, 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 dos incisos anteriores.

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 incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, 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.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados 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.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante 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 como 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 beneficiarias 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 igual o 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.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, 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 sobrevivencia, 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 sobrevivencia, 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.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, 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. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o 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.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, 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.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará 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.

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 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.

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.

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 presente Decreto, 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 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 presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

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 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 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.

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;

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, para lo cual se presentará el 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 presente artículo.

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.

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 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.

***PARÁGRAFO 1.** 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.*

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

***PARÁGRAFO 2.** 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.*

***PARÁGRAFO 3.** 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."

Firma del responsable

ALEYDA BEYANITH GAVIRIA MONTOYA
SECRETARIA DE LA FAMILIA E INTEGRACIÓN SOCIAL

Elaboró: Fernando Reyes - Abogado Contratista SFIS
Reviso: Johana Bello Abogada contratista Despacho
Revisó y aprobó: Diana Chauta – Directora Familia SFIS
Viviana Pulido – Directora Programas Sociales SFIS