ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN.

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN.			
Plan Anual de Adquisiciones	**No. Plan de Adquisiciones**	2026 Versión: Fila:	
Tipo de Presupuesto Asignado	FUNCIONAMIENTO		
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN.			
Fecha de elaboración del estudio previo:	Marzo de 2026		
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	**BRUNO HERNANDEZ RAMOS** Secretario del Interior y Convivencia Ciudadana		
Dependencia solicitante:	Secretaría del Interior y Convivencia Ciudadana		
Tipo de Contrato:	Suministro	**Otro:**	

2. INFORMACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

FUNCIONARIO QUE DILIGENCIA EL ESTUDIO PREVIO:	DEPENDENCIA SOLICITANTE:	TIPO DE CONTRATO:
BRUNO ENRIQUE HERNANDEZ RAMOS	**SECRETARIO DEL INTERIOR Y CONVIVENCIA CIUDADANA**	**SUMINISTRO**

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

La **CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA**, en el Artículo 1. Preceptúa: “Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la que prevalece del interés general”.

La carta constitucional igualmente en el Artículo 2 indica: “Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y Cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integralidad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo”.

En virtud de lo anterior, la Constitución Nacional señala que las personas solo pueden ser privadas de la libertad en virtud de orden judicial debidamente expedida y con las formalidades legales y por motivos previamente definido en la ley. Así las cosas, aquellas personas que se encuentren privadas de su libertad en virtud a una orden judicial de prisión intramural o de una sentencia que las condena por la comisión de un delito, deben ser llevadas a un centro de reclusión de conformidad con la orden judicial expedida.

El Distrito de Cartagena de Indias, dentro del marco constitucional antes anotado debe garantizar el pleno goce de los derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad, como son el respeto a la dignidad humana, la vida, la salud, la alimentación, el trabajo, por la relación de especial sujeción de los penados frente al Estado, parámetros mínimos que deben cumplir las administraciones carcelarias. Así las cosas, el Distrito de Cartagena de Indias debe atender como entidad estatal la garantía de los derechos humanos a las personas que se encuentran privadas de la libertad, en este sentido acudiendo a las reglas mínimas para el tratamiento de los internos se retoma los lineamientos que se adoptaron en el Primer Congreso de las Naciones Unidas sobre Prevención del Delito y Tratamiento del Delincuente, celebrado en Ginebra en 1955, y aprobadas por el Consejo Económico y Social en sus resoluciones 663C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977, en la cual se estipularon reglas esenciales sobre los derechos fundamentales que deben gozar los Internos.

Que la ley 65 del 1993 artículo 17 señala: “(...) En los presupuestos municipales y departamentales, se incluirán las partidas necesarias para los gastos de sus cárceles, como pagos de empleados, raciones de presos, vigilancia de los mismos, gastos de remisiones y viáticos, materiales y suministros, compra de equipos y demás servicios. (...) La Nación y las entidades territoriales podrán celebrar convenios de integración de servicios, para el mejoramiento de la infraestructura y el sostenimiento de los centros de reclusión del sistema penitenciario y carcelario.” Y en su artículo 18: “INTEGRACION TERRITORIAL. Los municipios podrán convenir la creación, organización, administración y sostenimiento conjunto de los establecimientos de reclusión.”

El artículo 17 de la Ley 65 de 1993 (Código Penitenciario y Carcelario), establece que la responsabilidad de la reclusión carcelaria de las personas detenidas o condenadas por contravenciones, corresponde a los entes territoriales (Municipios, Distritos, Departamentos, etc.), obligación ésta que podrán cumplir utilizando las cárceles propias o, en caso de no existir las mismas, suscribir los convenios respectivos con el INPEC, Lo anterior quiere decir que durante todo el período en que una persona se encuentre recluida en una cárcel cumpliendo una medida de detención, sea esta provisional o definitiva, la responsabilidad corresponde al respectivo ente territorial, en nuestro caso al Distrito de Cartagena, en ese sentido establece también la obligatoriedad de que en los presupuestos municipales y departamentales, se incluyan las partidas necesarias para los gastos de sus cárceles, como pagos de empleados, raciones de presos, vigilancia de los mismos, gastos de remisiones y viáticos, materiales y suministros, compra de equipos y demás servicios.

La Corte Constitucional ha realizado reiterados estudios acerca del goce de derechos fundamentales en cabeza de las personas que se encuentran privadas de la libertad en los cuales ha señalado que los "derechos fundamentales de los reclusos pueden clasificarse en tres grupos: (I) los derechos intocables, aquellos que son inherentes a la naturaleza humana y no pueden suspenderse ni limitarse por el hecho de que su titular se encuentre recluido. En este grupo se encuentran los derechos a la vida, la dignidad humana, la integridad personal, la igualdad, libertad religiosa, debido proceso y petición, (II) los derechos suspendidos, son consecuencia lógica y directa de la pena impuesta, tales como: la libertad personal, la libre locomoción entre otros, (III) los derechos restringidos, son el resultado de la relación de sujeción del interno para con el Estado, dentro de éstos encontramos los derechos al trabajo, a la educación, a la intimidad personal y familiar, de reunión, de asociación, libre desarrollo de la personalidad, libertad de expresión.

En consecuencia, la relación de especial sujeción que existe entre las personas que se encuentran privadas de la libertad y el Estado, no es otra cosa que "una relación jurídica donde el predominio de una parte sobre la otra no impide la existencia de derechos y deberes para ambas partes."

Cabe agregar, que el Distrito de Cartagena de Indias como entidad estatal, debe garantizar los derechos humanos a las personas que se encuentran privadas de la libertad, en este sentido acudiendo a las reglas mínimas para el tratamiento de los internos, se retoma los lineamientos que se adoptaron en el Primer Congreso de las Naciones Unidas sobre Prevención del Delito y Tratamiento del Delincuente, celebrado en Ginebra en 1955, y aprobadas por el Consejo Económico y Social en sus resoluciones 663C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977, en la cual se estipularon reglas esenciales sobre los derechos fundamentales que deben gozar los Internos como por ejemplo:

• Todo Interno recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas.

• Todo Interno deberá tener la posibilidad de proveerse de agua potable cuando la necesite.

Esta misma corporación fijó las rutas que el Estado colombiano debe seguir para dar solución a los problemas penitenciarios de manera integral en cuanto a la reducción del hacinamiento, la separación de sindicados y sentenciados, la rehabilitación de los reclusos y la atención de sus necesidades básicas. La planificación de estos esfuerzos correspondió al Consejo Nacional de Política Económica y Social, CONPES. En virtud de dichas orientaciones e instrumentos, el Gobierno Nacional está trabajando en cada uno de los frentes mencionados.

En el Distrito de Cartagena de Indias, se encuentra la Cárcel Distrital, que alberga la población femenina que tiene calidad de sindicada por la presunta comisión de un delito.

El Distrito de Cartagena de Indias, dentro del marco constitucional antes anotado, debe garantizar el pleno goce de los derechos fundamentales de las personas privadas de la libertad, como son el respeto a la dignidad humana, la vida, la salud, la alimentación, el trabajo, por la relación de especial sujeción de los penados frente al Estado, parámetros mínimos que deben cumplir las administraciones carcelarias.

Que la administración debe dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 65 de 1993 en su artículo 17, de que todo interno recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutricional sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas, lo anterior tiene además justificación en el Decreto 804 de 2020 y la acción preventiva lUS E-2020426011 que ordenan realizar acciones tendientes a garantizar espacios con saneamiento e higiene a las personas detenidas de manera transitoria.

Que la honorable Corte Constitucional en la Sentencia T-151 de 2016 señaló: "Las entidades territoriales están a cargo de establecimientos de detención preventiva y de los centros transitorios de detención, a ellas les

corresponde crearlos, brindar la alimentación adecuada, garantizar el aseguramiento en salud de sus internos y que existan condiciones dignas de reclusión".

En Sentencia SU122/22, manifiesta además que, Corresponde a la Corte Constitucional aclarar que el componente de alimentación de las personas con medida de aseguramiento de detención preventiva que se encuentran en establecimiento de reclusión o en centros de detención transitoria corresponde a los entes territoriales."

Que el Decreto Legislativo 546 de 2020, en su artículo 27 consagra que las entidades territoriales deberán adelantar las gestiones para garantizar las condiciones de reclusión de las personas privadas de la libertad, con medidas aseguramiento y condenadas que se encuentren en centros transitorios de detención como Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y otros; en concordancia con lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 65 de 1993, modificada por la Ley 1709 de 2014. (subrayado fuera de texto).

Que en igual forma, la Corte Constitucional, en sentencia T-107 de 2022, reafirmó que le corresponde a los entes territoriales el suministro de alimentos en buen estado a las personas privadas de la libertad que se encuentran en centros de detención transitorios. Sentencia dentro de la cual recordó que el Auto 110 de 2020 dispuso que a los entes territoriales les correspondía garantizar el suministro de la alimentación diaria y permanente de las personas con medida de aseguramiento de detención preventiva que se encuentran en establecimientos de reclusión o en centros de detención transitoria, con el componente nutricional requerido. Esta disposición se debía aplicar en todo el país.

Que, es responsabilidad del Distrito brindar alimentación a las personas sindicadas, específicamente para el caso del establecimiento carcelario distrital de Cartagena, para las PPL bajo su custodia, y a las PPL detenidas en las estaciones de policía, que son responsabilidad del distrito una vez adquieren la calidad de sindicadas.

Que, la capacidad de la infraestructura del establecimiento carcelario de la Cárcel Distrital permite albergar una población máxima de 150 internas conforme a lo contenido en documento fechado el 13 de marzo de 2019, denominado observaciones técnicas para predio para trasladar provisionalmente Cárcel Distrital de Cartagena, suscrito por el Arquitecto Gustavo Gallego Subdirector de Seguimiento a la Infraestructura de la UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC.

Que al momento de elaboración del presente estudio de necesidad la población promedio es 87 internas de acuerdo con el parte diario de población reportado por la guardia, lo cual corresponde al 58%, de su capacidad instalada, dejando libre una capacidad para recibir nuevas internas equivalente al 42% de la misma.

Que adicional a la población antes proyectada se debe tener en cuenta para garantizar el suministro de alimentos a las PPL detenidas en las estaciones de policías, que son responsabilidad del distrito una vez adquieren la calidad de sindicadas y que no han podido ser trasladadas a la Cárcel Distrital, conforme a lo establecido por la Corte Constitucional en la Sentencia T-151 de 2016 así: "Las entidades territoriales están a cargo del establecimientos de detención preventiva y de los centros transitorios de detención, a ellas les corresponde crearlos, brindar la alimentación adecuada, garantizar el aseguramiento en salud de sus internos y que existan condiciones dignas de reclusión".

Que tomando como base el periodo comprendido entre 01 de enero a 31 de diciembre de 2025, el promedio de ingreso de PPL al establecimiento carcelario, se establece 87 internas, de acuerdo a la información contenida en los libros de población de guardia, y en lo que corresponde a estaciones de policías de los Caracoles y Chambacú, en el período comprendido entre julio a diciembre 31 de 2025, la población en condición de sindicadas con medida de aseguramiento intramuros es de 190 PPL en la sumatoria total de las dos estaciones.

Que, tomando como base la información contenida en el párrafo inmediatamente anterior, el promedio de PPL a tener en cuenta para el suministro de alimentos servidos, correspondería a la suma de 93 internas, incluyendo la PPL recluida en el centro carcelario y las PPL fluctuantes que ingresan en calidad de guardadas.

Que, tomando como base la información contenida en el párrafo inmediatamente anterior, el promedio de PPL a tener en cuenta para el suministro de alimentos servidos, correspondería a la suma de 93 internas, incluyendo la PPL recluida en el centro carcelario y las fluctuantes de las estaciones de policía que ingresan en calidad de guardadas. Que, dada la naturaleza de los centros carcelarios, corresponde a la cárcel distrital de Cartagena garantizar el suministro de las raciones alimentarias a las PPL sea proyectado en su contratación al promedio de 97 raciones, los tres (3) tiempos de comida de cada interna por cada día, durante el periodo contratado, que se ajusta al histórico de alimentos requeridos entre marzo de 2026 al diciembre de 2026 para la cárcel distrital donde la máxima población fue de 97 PPL en los periodos antes mencionados, sin que esto obste para que el oferente demuestre su capacidad para poder suministrar alimentos a la totalidad de la su capacidad poblacional.

Que para garantizar la alimentación adecuada y el aseguramiento en salud de las internas se debe tener en cuenta las siguientes anotaciones, primero es la población general que goza de buena salud, segundo las personas que tienen alguna patología que requieran una alimentación especial de acuerdo lo solicitado por un médico, nutricionista o historia clínica, por ejemplo las personas que padecen hipertensión, diabetes, anemia, obesidad entre otras, y por último las PPL que tengan alguna restricciones alimentaria tales como las alergias e intolerancia a algún tipo de alimento.

Que según informe de fecha 11 de marzo 2026, presentado por el área de salud, suscrito por la coordinadora del área, se relaciona la existencia de las patologías antes mencionadas se manejó una población promedio de 87 PPL, en base a esa información se cuantifico los diagnóstico nutricional que se resume en la siguiente tabla:

Diagnostico	Porcentaje
Desnutrición	2,3%
Normal	44 %
Sobrepeso	23 %
Obesidad grado I	21.2%
Obesidad grado II.	9,5%
Obesidad grado III	0%
Total	100%

Que de lo anteriormente expuesto se evidencia que resulta necesario implementar un manejo dieto terapéutico enfocado a las internas que así lo requieran, para garantizar, no solo su alimentación balanceada, sino también la prevención de comorbilidades o la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles, tales como las reportadas, de modo que se tendrá como base para la elaboración de los menús exigidos en el MANUAL DE DIETAS TERAPEUTICAS DE LA USPEC, documento que hace parte integral del presente estudio previo como anexo del mismo.

De acuerdo con lo antes expuesto, y teniendo en cuenta la necesidad de contratar el suministro de alimentos a las PPL de sexo femenino a cargo del distrito recluidas bajo la modalidad intramuros en la Cárcel Distrital de Cartagena y PPL de las Estaciones de Policía, utilizando el sistema de ración servida en sitio, entendida esta, como el suministro de los tres tiempos de comida – desayuno, almuerzo y cena - para cubrir sus necesidades nutricionales para gestantes, lactantes, y población en general, incluyendo dentro del mismo, el manejo dieto terapéutico diferencial que así lo amerite, se debe adelanta un procedimiento de contratación orientado a la satisfacción de la referida necesidad por cuanto, la Cárcel Distrital de Cartagena no cuenta con la infraestructura física, esto es un espacio destinado a la preparación de alimentos o rancho, ni con las bodegas y menajes propios para la preparación de los mismos, ni con el personal capacitado para que por su propia cuenta otorgue el suministro de alimentación a la población objeto de ésta, por lo que se debe adelantar un proceso de selección de contratista que satisfaga la necesidad expuesta.

Que el presente proceso de selección de mínima cuantía se adelanta ante la inminente necesidad de continuidad del suministro de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad a cargo del Distrito de Cartagena, mientras se surte el correspondiente proceso de selección para garantizar el suministro de dichos alimentos durante toda la vigencia 2026.

Que según lo dispuesto en el decreto Distrital 0004 del 01 de enero de 2023, a la Secretaria de Interior le asisten las competencias legales, para adelantar dicha contratación con cargo a los gastos de funcionamiento e inversión.

Por consiguiente, la entidad, adelanto los trámites pertinentes para la **«SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS CON DESTINO A LAS INTERNAS DE LA CARCEL DISTRITAL DE CARTAGENA Y A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD – PPL – DETENIDAS EN LAS ESTACIONES DE POLICÍA A CARGO DEL DISTRITO DE CARTAGENA»**.

4. OBJETO Y ESPECIFICACIONES CONTRACTUALES.

OBJETO A CONTRATAR: «SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS CON DESTINO A LAS INTERNAS DE LA CARCEL DISTRITAL DE CARTAGENA Y A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD – PPL – DETENIDAS EN LAS ESTACIONES DE POLICÍA A CARGO DEL DISTRITO DE CARTAGENA.»

4.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

La obra pública objeto del presente proceso de contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el tercer nivel, como se indica en la siguiente tabla:

Grupo	Segmento	Familia	Clases	Producto
F	93000000 - Servicios de Política y Asuntos Cívicos	93130000 - Ayuda humanitaria y socorro	93131600 – Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131608 - Servicios de suministro de alimentos
F	85000000 - Servicios de Salud	85150000 - Servicios de alimentación y	85151700 – Planeación y ayuda de política alimentos	85151704 - Política o

		nutrición		programas nacionales de intervención alimentaria
F	90000000 - Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 - Restaurantes y catering	90101800 - Servicios de comida para llevar y a domicilio	90101802 - Servicios de comidas a domicilio

4.2. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El objeto contractual está comprendido por las actividades que a continuación se listan:

Para el cumplimiento del objeto del contrato, el contratista se obliga a cumplir el alcance del mismo, con las siguientes actividades:

1. El servicio comprende el suministro de alimentos en un sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo y cena) con el objeto de cubrir las necesidades alimentarias de las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital y las detenidas en las Estaciones de Policía a cargo del Distrito de Cartagena bajo estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el anexo técnico y en la normatividad vigente.
2. El suministro debe obedecer a la cantidad diaria indicada por el Supervisor de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por cada modalidad de alimentación (desayunos, almuerzos y cena) diariamente, durante el periodo contratado, de conformidad con lo requerido por el supervisor.
3. El suministro para las internas recluidas dentro de las instalaciones donde se encuentra funcionando la Cárcel Distrital, debe ser proveído en dicho sitio, todos los días de la semana (esto es de lunes a domingo, incluido festivos ininterrumpidamente), en el siguiente horario: DESAYUNOS a las 7:30 a.m., ALMUERZOS a las 11:30 a.m., CENAS a las 4:30 p.m. Los alimentos deben servirse en formato buffet, usando baño de maría, con capacidad mínima para 90personas, fabricado en acero inoxidable, incluyendo el menaje (plato sopero, plato de servidos, cubertería, vasos para jugos, vasos para café, bandejas) en cual debe ser plástico con la capacidad adecuada, según la función a la cual va a ser destinado y el personal idóneo manipulador de alimentos, para el manejo de los alimentos.
4. La alimentación para las personas privadas de la libertad detenidas en las Estaciones de Policía responsabilidad del Distrito de Cartagena de Indias, el suministro deberá ser proveído en las estaciones en las cantidades indicadas por el supervisor, todos los días de la semana (de lunes a domingo, incluido festivos), en el siguiente horario: DESAYUNOS a las 7:30 a.m., ALMUERZOS a las 11:30 a.m., CENAS a las 4:30 p.m. Dichos alimentos deberán ser entregados debidamente empacados en contenedores desechables con sus correspondientes cubiertos o entrega directa en fiambrera individual previamente ensamblada y sellada, o el uso de otros materiales que mitiguen impactos ambientales, previa aprobación del Supervisor. En caso que el contratista utilice fiambreras deberá garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección, mediante la presentación de un protocolo para aprobación previa del SUPERVISOR.
5. Contar durante la vigencia del contrato con las instalaciones donde se realice el proceso de preparación y conservación de los alimentos con las condiciones mínimas sanitarias generales establecidas en la resolución 2674 de 2013 y demás normas reglamentarias.
6. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias del medio ambiente, seguridad industrial y sanitaria e higiene, descritas en la Ley 9 de 1979, decretos que la reglamenten, adicionen o modifiquen, y junto con las Normas Técnicas Colombianas aplicables.
7. El contratista deberá contar con el plan de saneamiento básico, programa de capacitación a manipuladores con evidencia de cumplimiento, plan de mantenimiento preventivo de equipos, cronograma de seguimiento a través de pruebas microbiológicas de ambientes y superficie los alimentos elaborados y manipuladores. Plan de control de calidad, programa de trazabilidad, plan de atención de emergencias, plan de contingencia.

4.2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Los bienes ofrecidos deben cumplir con los requerimientos relacionados;

Además de las contempladas en el anexo técnico el proponente deberá cumplir con las siguientes son las especificaciones y condiciones técnicas requeridas por el DISTRITO, para el desarrollo del objeto a contratar:

ITEM	DESCRIPCION
1	**DESAYUNO CON BEBIDA INCLUIDA** (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)
2	**ALMUERZOS CON BEBIDA INCLUIDA** (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)
3	**CENA CON BEBIDA INCLUIDA** (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)

4.2.1.1. CONDICIONES MINIMAS EXIGIDAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El suministro a contratar deberá cumplir por lo menos con las siguientes condiciones para la preparación de los alimentos:

CALIDAD Y SG-SST:

El contratista deberá cumplir con las normas de seguridad y social y salud en el trabajo de conformidad a las normas vigentes de acuerdo con el servicio a prestar.

4.2.1.2. EQUIPO MÍNIMO

El proponente deberá contar con personal calificado para el desarrollo de las actividades con mínimo los siguientes perfiles:

CARGO	CANTIDAD	TITULO PROFESIONAL /ESTUDIOS Y CERTIFICACIONES	EXPERIENCIA ESPECÍFICA
JEFE DE COCINA	1	Chef y/o técnico en cocina o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción alimentaria en mínimo siete (07) años
COCINERO	2	Técnico en cocina y/o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina. Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo tres (03) años de experiencia
AUXILIAR DE COCINA	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE LINEA	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE ASEO Y STEWARD DE LAVADO	1	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades relacionadas en mínimo (6) meses
INGENIERO DE ALIMENTO	1	Profesional en ingeniería de Alimentos.	Experiencia certificada en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	Profesional en nutrición y dietética.	Experiencia certificada como nutricionista en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
CONDUCTOR	1	Bachiller Licencia de conducción vigente categorías C1 y C2, encontrarse a paz y salvo respecto de multas	Experiencia certificada como conductor en mínimo un (1) año

Nota 1: Para los efectos de la verificación técnica y evaluación solo se tomarán los perfiles relacionados en el cuadro que antecede, en las cantidades allí establecidas.

Nota 2: En el evento que se acrediten más de la cantidad del personal requerido, la entidad realizará la evaluación de la experiencia de manera integral, teniendo en cuenta todas las experiencias aportadas por el proponente, sin que el orden de presentación de los documentos de la oferta cargada por el proponente en el SECOP II, influya en la calificación.

Deberá adjuntarse junto con la propuesta los documentos que acrediten el personal requerido en cada uno de los cargos. El contratista deberá registrar en la Cárcel Distrital el listado de personal habilitado con toda su documentación completa, es responsabilidad del contratista la selección y evaluación de los perfiles.

4.2.1.3. INSTALACIONES FÍSICAS

- Planta externa ubicada en el Distrito de Cartagena, de la cual deberá acreditar que es propietario (para esto acreditar con certificado de tradición y libertad), o que está habilitado para su disfrute y puesta a disposición absoluta para la prestación del servicio, mediante un negocio jurídico válidamente celebrado de una planta de producción externa. El negocio puede obedecer a contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento donde se acredite la plena autorización para el disfrute del respectivo titular

o propietario; el documento debe estar suscrito por el representante legal del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con capacidad para comprometerla y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste que la bodega contratada cumple con la capacidad total de almacenamiento y distribución.

- La planta externa de producción, deberá tener como mínimo dos cuartos fríos, uno de congelación y otro de refrigeración; deberá contar además como mínimo con un horno industrial y dos estufas industriales y zona independiente para procesamiento de jugos. En igual sentido, la planta de producción deberá contar con una zona de almacenamiento con un área mínimo de 25 m2 con espacios separados para almacenamiento de verduras, legumbres, abarrotes y víveres. Deberá contar con espacio separado para recepción y lavado de frutas y verduras

- La planta externa de producción deberá contar con trampa de grasa con una capacidad de mínimo 2 metros cúbicos.

- El proponente deberá allegar concepto sanitario emitido a la planta de producción externa expedida por la Entidad Territorial de Salud o la Secretaria de Salud, o quien haga sus veces, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses anteriores al cierre, y con concepto FAVORABLE de mínimo 95%, en donde conste que no se afecta la inocuidad del producto y expedido por parte de la autoridad competente, con fecha anterior al cierre dentro de los últimos 6 meses.

- Así mismo, el proponente deberá entregar todas las hojas del acta de inspección sanitaria debidamente diligenciadas. El concepto técnico deberá estar expedido a nombre del proponente o alguno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, en caso de ser este el titular del establecimiento o a nombre del propietario o establecimiento que ostente tal calidad, acorde al negocio jurídico que se acredita. Es decir, que se debe demostrar el nexo causal entre la propiedad y el concepto técnico sanitario.

- Los conceptos sanitarios deberán estar relacionados con Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y o Fabricación de Comida Caliente y transportada y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes.

- Igualmente, la planta de producción externa deberá tener una capacidad mínima necesaria para producir la cantidad de mínimo 300 raciones diarias previstas a atender en el Distrito de Cartagena, atendiendo al promedio arrojado de raciones entregadas por día durante la vigencia 2025, la cual obedece a mínimo 97 PPL y teniendo en cuenta la capacidad máxima del centro reclusorio la cual es de 150 PPL, más la atención de las PPL de sexo femenino detenidas en las Estaciones de Policía del Distrito de Cartagena.

Nota: La entidad se reserva el derecho o potestad de realizar visita técnica a las bodegas ofertadas por los proponentes, durante el término de la evaluación si lo considera pertinente, para corroborar el cumplimiento de los requisitos mencionados con anterioridad, de ser así se comunicará a través de la plataforma del SECOP II, el día y hora para la realización de la inspección.

4.2.1.4. MANUALES Y PROGRAMAS

El proponente de conformidad a lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013, que reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012; deberá anexar con la propuesta los siguientes manuales:

- Manual de buenas prácticas de manufacturas.
- Plan de aseguramiento y control de calidad.
- Plan de muestreo microbiológico.
- Programa de capacitación continuo.
- Plan de fabricación o producción.
- Programa de investigación de incidentes alimentarios.
- Programa de trazabilidad
- Manual de seguridad y salud en el trabajo
- Plan de atención de emergencias.
- Plan de contingencia.
- Concepto favorable emitido por el ente territorial de salud.
- Certificación de bomberos.
- Programa de calibración de equipos.
- Programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas.
- Programa de manejo y gestión ambiental
- Plan de saneamiento básico.
- Programa de control de calidad del agua.
- Hoja de vida de manipuladores y aptitud laboral

NOTA 1: El proponente podrá integrar uno o varios programas de conformidad con la naturaleza de cada empresa de manufactura, y teniendo en cuenta las facultades para diseñar sistemas internos de calidad y control. En todo caso los programas y/o documentos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, son de estricto cumplimiento a nivel nacional.

NOTA 2: El proponente deberá presentar su plan de muestro microbiológico mensual, además deberá acreditar que, durante el año inmediatamente anterior contados a partir de la fecha del cierre del proceso, realizó seguimiento de muestreo microbiológico a los alimentos procesados en su planta de producción, la cual deberá ser expedida por un laboratorio acreditado. Para ello el proponente deberá aportar los certificados de muestreo microbiológico de seguimiento a los alimentos procesados realizados durante el año inmediatamente anterior contados a partir del cierre del proceso.

NOTA 3: El proponente deberá acreditar junto con su plan de saneamiento básico la certificación de disposición final de residuos líquidos. Esta deberá ser expedida por una empresa acreditada para expedir los certificados de disposición final de residuos líquidos. Para ello, el proponente deberá aportar los certificados periódicos expedidos durante el año inmediatamente anterior contados a partir a la fecha de cierre del proceso.

4.2.1.5. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El contratista deberá disponer de un (1) vehículo especial para transporte de alimentos y deberá aportar junto a su propuesta, acta donde conste la inspección del vehículo por parte de la autoridad sanitaría competente, con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE** de los vehículos transportadores de alimentos que se utilicen para realizar la distribución y entrega de los alimentos cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses.

Deberán acreditar que los vehículos están en condiciones higiénicas y salubres y deberá aportar los documentos legales que acrediten la propiedad o tenencia del mismo, mediante promesa de contrato de arrendamiento del vehículo donde conste el nombre del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, y que tenga la plena autorización para su disfrute por parte del respectivo titular o propietario, este último también deberá acreditar su calidad con la licencia de tránsito o tarjeta de propiedad. Deberá aportar, además, el certificado de emisión de gases en que caso de que aplique, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT) vigentes. Con el fin de verificar el estado de los vehículos, éstos serán supervisados por el funcionario que para tal efecto designe el supervisor.

De igual forma el proponente deberá aportar contrato o promesa de contrato suscrito entre su representante legal y una empresa de Transporte Público Terrestre Automotor de Carga, de la cual deberá acreditar con documentos de soporte, que se encuentra debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte. En caso de ser propietario de los vehículos, deberá presentar tarjeta de propiedad de los mismos y demostrar que se encuentra habilitada para el suministro de vehículos transportadores de alimentos según documento expedido por el Ministerio de Transporte

Además, los documentos que acrediten la idoneidad de un (1) conductor para el vehículo requerido. Lo anterior no exime al oferente de dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 y normas que la modifiquen.

4.2.1.6. PORCENTAJE MINIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES

El artículo 7° de la Ley 2046 de 2020 dispone: Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:

a. Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.
(…)

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 “Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total del presupuesto oficial. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021, teniendo en cuenta el registro de pequeños productores que para tal efecto adelanta el Departamento de Bolívar.

4.3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

4.3.1. <u>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:</u>

Además de las derivadas de la esencia y naturaleza del contrato a celebrar, de las contempladas en la ley, de las obligaciones y condiciones señaladas en la invitación y demás Documentos del proceso, el contratista se obliga a:

1. Conocer a cabalidad las especificaciones técnicas para realizar la ejecución con eficiencia y eficacia.

2. Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral

vigente.

3. Previo al inicio de la ejecución del contrato se deberá contar con la totalidad de la documentación requerida y aquella solicitada para la fase de alistamiento.

4. Cumplir el objeto y las obligaciones como condición de entrega, teniendo en cuenta lo señalado en el contrato.

5. Dar cumplimiento y acreditar el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.

6. Cumplir como condición de pago con el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del objeto y las obligaciones, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para su ejecución. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista en el valor del contrato.

7. Suministrar al supervisor toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.

8. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.

9. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor, para revisar el estado de ejecución y el cumplimiento de las obligaciones.

10. Presentar los informes mensuales de ejecución y aquellos que le sean solicitados por el supervisor.

11. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales del valor destinado para alimentos, las cuales deben ser mínimo del 30 %, sin perjuicio de un porcentaje mayor conforme al ofrecimiento efectuado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local. Aspectos que serán validados por el supervisor designado por la Entidad en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el futuro contratista deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales.

12. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la ley y enviar soportes de las compras realizadas por estos medios a la entidad.

13. Contar con la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al contratista por parte de la Entidad.

14. Suministrar Listado de Proveedores con la documentación legal correspondiente, indicando su domicilio, dirección y teléfonos que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos.

15. Entregar informe financiero y contable en el cual dé cuenta de sus movimientos contables en la operación del programa dado que los recursos asignados son de naturaleza pública, así mismo suministra de manera oportuna información adicional contable solicitada por el **DISTRITO.**

16. Entregar bimensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes Cárnicos o proteicos (Carnes y/o Pechuga de Pollo y/o Atún en lomo).

17. 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.

18. Mantener un registro detallado mes a mes y actualizado de todos los titulares de derecho del programa.

19. Informar al Distrito dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puede afectar directamente en la ejecución del contrato o que ponga en riesgo los intereses legítimos de los beneficiarios

20. Presentar plan de mejora frente a las inconformidades evidenciadas por el equipo de apoyo a la supervisión en las diferentes áreas y procesos de operación en un término no menor a 5 días hábiles.

21. Presentar las evidencias de la subsanación y/o cumplimiento de los planes de mejora en los términos establecidos.

22. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente.

23. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible para la consulta del supervisor.

24. Pagar al Distrito todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del objeto y las obligaciones contractuales.

25. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause por el incumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato.

26. Utilizar de manera racional el agua y la energía, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos y desechos que se manipulen, en ejercicio de las actividades derivadas de la ejecución del contrato.

27. Cumplir con los requisitos, directrices y actividades necesarias para el mejoramiento y sostenibilidad del Sistema Integrado de Gestión de Calidad de la entidad.

28. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del objeto y las obligaciones del contrato y aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto.

4.3.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Además de las contenidas en la ley, las que se desprendan de la naturaleza del contrato y los anexos técnicos el contratista se obliga a:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos – administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos dispuestos en el Anexo Técnico y demás documentos complementarios del proceso.

2. Suministrar la alimentación con menú especial y suministrar las dietas terapéuticas diferenciales de acuerdo con el tamizaje

3. Contar con los instrumentos y utensilios para realizar el suministro de las raciones alimentarias en las instalaciones de la cárcel distrital y las estaciones de policía.

4. Garantizar que cada menú suministrado cumpla con un aporte de 2250 kilocalorías diarias haciendo la sumatoria de las tres raciones diarias en sus diferentes modalidades (desayunos almuerzos y cenas) con un aporte de a- 15% a 20% de proteína: b. 25% a 30% de grasa y c. 55% a 60% de carbohidrato

5. Utilizar la lista de intercambios que incluyan un mínimo de 21 menús con su respectivo análisis nutricional elaborado y firmado en todas sus partes por un Nutricionista

6. Tener a su disposición durante toda la vigencia del contrato, un (01) vehículo aprobado sanitariamente por el DADIS o por la autoridad competente para el transporte de alimentos

7. Asumir los costos de transporte de suministro objeto del presente contrato

8. Asumir todos los costos directos e indirectos como costos fijos y variables, incluidos impuestos referentes a la actividad, tasas y retenciones de ley e imprevistos y utilidades

9. Mantener los precios ofrecidos durante la ejecución del contrato

10. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos

11. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación

12. Prestar los servicios derivados del suministro de alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas contratadas.

13. Contar durante la ejecución con los permisos y licencias para la debida y correcta ejecución del contrato.

14. Cumplir con las normas sanitarias sobre el transporte, conservación, empaque y suministro de alimentos.

15. Cumplir con las normas de la ley 9 de 1979, el Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013 y las buenas prácticas de manufactura (BPM).

16. Minimizar los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.

17. Las materias primas procesadas y los productos conservados y enlatados deberán como condición de entrega cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente, con base en la siguiente normatividad: Resolución 5109 de 2005 mediante el cual se establece el Reglamento técnico sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimento. La materia prima procesada y los productos conservados y enlatados deberán cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente. Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013, Ley 09/79, Decreto reglamentario 2437 de 1983, 2473 de 1987, y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

18. Suministrar el personal requerido para la prestación del servicio, que cumpla con los requisitos exigidos. En ausencia de alguno de ellos, reemplazarlo con otro que reúna las mismas o mejores capacidades y condiciones para el cumplimiento del servicio, lo cual debe ser informado al supervisor.

19. El suministro para las internas recluidas dentro de las instalaciones donde se encuentra funcionando la Cárcel Distrital, debe ser proveído en dicho sitio, todos los días de la semana (esto es de lunes a domingo, incluido festivos), en el siguiente horario: DESAYUNOS a las 7:30 a.m., ALMUERZOS a las 11:30 a.m., CENAS a las 4:30 p.m. Servir los alimentos en estilo buporffet, usando baño de maría, con capacidad mínima para 90 personas, fabricado en acero inoxidable, incluyendo el menaje (plato sopero, plato de servidos, cubertería, vasos para jugos, vasos para café, bandejas) en cual debe ser plástico con la capacidad adecuada, según la función a la cual va a ser destinado y el personal idóneo manipulador de alimentos, para el manejo de los alimentos.

20. La alimentación para las personas privadas de la libertad detenidas en las Estaciones de Policía responsabilidad del Distrito de Cartagena de Indias, el suministro deberá ser proveído en las estaciones en las cantidades indicadas por el supervisor, todos los días de la semana (de lunes a domingo, incluido festivos), en el siguiente horario: DESAYUNOS a las 7:30 a.m., ALMUERZOS a las 11:30 a.m., CENAS a las 4:30 p.m. Dichos alimentos deberán ser entregados debidamente empacados en contenedores desechables con sus correspondientes cubiertos o entrega directa en fiambrera individual previamente ensamblada y sellada, o el uso de otros materiales que mitiguen impactos ambientales, previa aprobación del Supervisor. En caso que el contratista utilice fiambreras deberá garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección, mediante la presentación de un protocolo para aprobación previa del SUPERVISOR.

21. Proveer los vehículos técnicamente adecuados para el transporte de los alimentos.

22. Suministrar los insumos, equipos, herramientas, materiales, o cualquier otro elemento o material necesario para la normal operación del servicio y suministro de la alimentación de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.

23. Entregar al supervisor los documentos requeridos en el anexo técnico.

24. Presentar mensualmente debidamente diligenciada, los documentos y evidencias sobre el suministro y consumo de alimentos.

25. Garantizar que el comportamiento de sus trabajadores se ajuste a los buenos modales, el decoro y respeto debido a los beneficiarios del servicio, y personal del contratista. Por lo tanto, todo personal designado para la prestación del servicio debe disponer de excelentes relaciones humanas, experiencia y el perfil exigido.

26. Dotar el personal de carnet de identificación y uniformes, y demás indumentaria para la labor que ejecutan.

27. Dar curso a las directrices impartidas por el supervisor.

28. Respetar la legislación laboral vigente, con el personal que se utiliza en la ejecución del contrato.

29. Certificar los pagos de salarios u honorarios realizados a los trabajadores.

30. Realizar a los trabajadores únicamente los descuentos contemplados en la legislación laboral como obligatorios, en caso de realizar descuentos diferentes a los establecidos, anexar la autorización del trabajador para los mismos, garantizando siempre el respeto por la parte inembargable del salario.

31. Cumplir con las normas de seguridad industrial para la actividad contratada.

32. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente.

33. Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.

34. Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.

35. Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.

36. El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.

37. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.

38. Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.

39. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.

40. Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.

41. Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

42. Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

43. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), éstas deberán surtir el proceso de notificación al supervisor de la entidad con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. Sin embargo, el operador debe realizar los análisis microbiológicos a los alimentos implicados, y estos análisis deberán estar alienados con la naturaleza del producto, así como con la legislación sanitaria vigente, con el fin de identificar posibles patógenos, y el resultado debe compararse con los rangos establecidos para cada parámetro, como el valor de referencia enmarcado en la normatividad para cada una de las pruebas.

44. Suministrar al supervisor designado y a los funcionarios que éste designe, toda la información requerida para el ejercicio oportuno de su gestión.

45. Hacer uso adecuado, exclusivo y confidencial de la información suministrada por el Distrito.

46. Constituir la garantía única y mantenerla vigente durante el plazo del contrato y el término solicitado por el CONTRATANTE

47. Las demás que le asigne el supervisor, mediante comunicación escrita y que correspondan a la naturaleza del servicio contratado y las demás establecidas en la normatividad vigente.

4.5.2. OBLIGACIONES DEL DISTRITO:

La Entidad está obligada a:

a) Obrar con lealtad buena fe y sujeto a las normas que exige la contratación pública.
b) Adelantar los trámites y cumplir con los requisitos para la ejecución del contrato.
c) Realizar la supervisión del contrato.
d) Realizar los pagos con el que se obliga en calidad de contratante.
e) Las demás relacionadas con el objeto y naturaleza del presente contrato y que garantice el cabal y oportuno cumplimiento del mismo.

4.6. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del Contrato será **HASTA 31 DE DICIEMBRE DE 2026 o hasta el agotamiento de los recursos,** contados a partir del Acta de Inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución y aprobación de los documentos previstos en el Pliego de Condiciones.

4.7. SUPERVISION

La vigilancia y coordinación de la realización del objeto Contractual deberá hacerse a través de un funcionario, quien tendrá a su cargo vigilar el desarrollo de las actividades estipuladas en el Contrato, teniendo en cuenta el objeto del mismo y las disposiciones que la regulen; y en este caso, La supervisión, será ejercida por el Director de Cárcel Grado 260 Código 49 o quien el Secretario del Interior y Convivencia Ciudadana designe.

Dentro de las funciones principales del funcionario de vigilancia y coordinación están las de:

1. Apoyar al contratista en todo lo que induzca a lograr mejores resultados en las distintas actividades del contrato.
2. Dar respuestas oportunas a las solicitudes que con ocasión del desarrollo del objeto presente el contratista.
3. Velar por el cabal cumplimiento del objeto y de las obligaciones del contrato.
4. Impartir por escrito las órdenes y solicitudes necesarias para la correcta ejecución del objeto del contrato.
5. Verificar que la garantía solicitada este vigente de acuerdo con la ejecución del contrato.
6. Verificar el cumplimiento de las obligaciones previstas en la Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las modifiquen, adicionen, complementes o aclaren.
7. Suscribir todas las actas y demás documentos que surjan durante la ejecución del contrato.

La vigilancia y coordinación de la realización del objeto Contractual deberá hacerse a través de un funcionario designado para tal efecto, quien tendrá a su cargo vigilar el desarrollo de las actividades estipuladas en el Contrato, teniendo en cuenta el objeto del mismo y las disposiciones que la regulen; y en este caso, La supervisión, será ejercida por el Director de la Cárcel Distrital de Cartagena, código 260 grado 49, o por el funcionario delegado por el Secretario del Interior y Convivencia Ciudadana para tal fin.

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

El artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, referidos a las modalidades de selección del contratista en la contratación pública, prevé, que las entidades escogerán a los contratistas a través de las siguientes modalidades de la selección: i) Licitación pública, ii) selección abreviada, iii) Concurso de méritos, iv) contratación directa y v) mínima cuantía.

A su turno, el literal b del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, dispone:

> *"2. **Selección abreviada.** La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.*
>
> *El Gobierno Nacional reglamentará la materia.*

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

> *(…)*
>
> *b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.*
>
> *Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.*
>
> *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.*
>
> *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.*
>
> *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.*
>
> *Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales".*

Así las cosas, la modalidad de selección aplicable al proceso de contratación, será la de selección abreviada de menor cuantía, de conformidad con lo establecido en el articulo precitado, reglamentado a través del artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015 que a la letra establece:

> *"**Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía.** Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:*
>
> *En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.*
>
> *Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.*
>
> *Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.*
>
> *La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles."*

De suerte que el procedimiento corresponde al de la menor cuantía, como quiera que el valor del objeto a contratar no excede la menor cuantía del **DISTRITO DE CARTAGENA**, la cual se encuentra a partir de los 1000 SMMLV para la vigencia fiscal 2026.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO. CUANDO EL VALOR DEL CONTRATO ESTÉ DETERMINADO POR PRECIOS UNITARIOS, LA ENTIDAD ESTATAL DEBE INCLUIR LA FORMA COMO LOS CALCULÓ Y SOPORTAR SUS CÁLCULOS DE PRESUPUESTO EN LA ESTIMACIÓN DE AQUELLOS.

6.1. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El costo estimado de la obra corresponde a **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS ($1,500,000,000.00) MCTE,** los cuales se ejecutarán por precio unitario por ración y a monto agotable.

6.2. ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS: El análisis económico que soporta el valor estimado del contrato que se pretende celebrar, se encuentra detallado el archivo adjunto al presente estudio previo, en el cual se encuentra el Análisis del Sector efectuado por esta entidad.

ANALISIS DE PRECIOS DEL MERCADO:

ESTUDIO DE MERCADO		COTIZACIÓN 1: La Hornilleria	COTIZACIÓN 2: DMO Soluciones Alimentarias S.A.S	COTIZACIÓN 3: Buhona Panetteria
TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD	PRECIO CON IVA INCLUIDO	PRECIO CON IVA INCLUIDO	PRECIO CON IVA INCLUIDO
DESAYUNO CON BEBIDA INCLUIDA (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)	1	$ 19.333	$ 21.750	$ 21.448
ALMUERZOS CON BEBIDA INCLUIDA (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos en la minuta patrón)	1	$ 24.000	$ 27.000	$ 26.625
CENA CON BEBIDA INCLUIDA (De acuerdo con las cantidades y gramaje establecidos patrón)	1	$ 20.667	$ 23.250	$ 22.927
VALOR TOTAL		$ 64.000	$ 72.000	$ 71.000

PROMEDIO ARITMÉTICO - PRECIO DE REFERENCIA	PRECIO MINÍMO	PRECIO MÁXIMO	DESVIACIÓN ESTÁNDAR
PRECIO CON IVA INCLUIDO	PRECIO CON IVA INCLUIDO	PRECIO CON IVA INCLUIDO	PRECIO CON IVA INCLUIDO
$ 20.844	$ 19.333	$ 21.750	$ 1.317
$ 25.875	$ 24.000	$ 27.000	$ 1.635
$ 22.281	$ 20.667	$ 23.250	$ 1.407
$ 69.000	**$ 64.000**	**$ 72.000**	**$ 4.359**

OBJETO: «SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS CON DESTINO A LAS INTERNAS DE LA CARCEL DISTRITAL DE CARTAGENA Y A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD – PPL – DETENIDAS EN LAS ESTACIONES DE POLICÍA A CARGO DEL DISTRITO DE CARTAGENA.»			
COTIZACIÓN 1: TECHNIUM	COTIZACIÓN 2: COSMOS	COTIZACIÓN 3: KENT SECURITY	PROMEDIO ARITMÉTICO - PRECIO
$ 64.000	**$ 72.000**	**$ 71.000**	**$ 69.000**

La oferta económica no podrá exceder el valor promedio establecido por el Distrito de Cartagena para la adquisición de los bienes, ni el valor total presupuestado.

La invitación a cotizar y las correspondientes cotizaciones reposan en el expediente como soporte de este estudio previo.

6.3. FORMA DE PAGO:

El valor del contrato que se celebre en caso de resultar adjudicatario será un contrato a precios unitarios a monto agotable que la Entidad pagará de la siguiente manera:

El valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas, tomando como base las raciones efectivamente suministradas en el período respectivo, los cuales serán cancelados de acuerdo con los valores unitarios propuestos, para lo cual se deberá contar con el recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, acompañado de factura original y copia y certificación sobre el cumplimiento de obligaciones parafiscales (salud, riesgos profesionales, pensiones, aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje), para lo cual debe tenerse en cuenta lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y articulo 23 de la ley 1150 de 2007.

Lo anterior, sin perjuicio de los requisitos legales para tramitar el pago establecidos por la Secretaria de Hacienda Distrital, y disponibilidad del PAC.

El pago se perfeccionará previo cumplimiento de los trámites administrativos de Distrito de Cartagena y aceptación de la cuenta.

En la preparación de la oferta el proponente deberá tener en cuenta las condiciones de pago que aquí se establecen.

El contratista debe indicar el número de cuenta bancaria activa y el nombre del titular de la misma en donde el **DISTRITO MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS**, consignará los respectivos pagos electrónicos. Así mismo debe indicar la facturación que presente y régimen tributario que lo regula.

6.4. IMPUTACIONES PRESUPUESTALES:

El presupuesto para atender el pago de las obligaciones derivadas del contrato está garantizado con el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

Número certificado disponibilidad presupuestal.	Valor certificado de disponibilidad presupuestal
26001031	$ 1.645.328.000,00

7. REQUISITOS HABILITANTES Y SU VERIFICACIÓN

REQUISITO	VERIFICACIÓN
JURÍDICOS	**CUMPLE/ NO CUMPLE**
ECONÓMICOS	**CUMPLE/ NO CUMPLE**
TÉCNICOS	**CUMPLE/ NO CUMPLE**

La Entidad realizará la verificación de los Requisitos Habilitantes dentro del término señalado en el Pliego de Condiciones.

Los requisitos habilitantes serán objeto de verificación, por lo tanto, si la propuesta cumple todos los aspectos se evaluarán como "*cumple*". En caso contrario, se evaluará como "*no cumple*".

De conformidad con la normativa aplicable, la entidad realizará la verificación de requisitos habilitantes de los proponentes (personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia) con base en la información contenida en el RUP y los documentos señalados en el pliego de condiciones.

7.1. GENERALIDADES

A. Únicamente se consideran habilitados aquellos proponentes que cumplan todos los requisitos habilitantes, según lo señalado en el presente pliego de condiciones.

B. En el caso de proponentes plurales, los requisitos habilitantes serán acreditados por cada uno de los integrantes de la figura asociativa, salvo que se dé a entender algo distinto y, en todo caso, se realizará de acuerdo con las reglas del pliego de condiciones.

C. Todos los proponentes deben diligenciar el Formato 3 – Experiencia y los proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia deben diligenciar adicionalmente el Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros y adjuntar los soportes que ahí se definen.

D. Los proponentes obligados a estar inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP), deben aportar certificado con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

7.2. CAPACIDAD JURÍDICA

Los interesados podrán participar como proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos en el pliego de condiciones:

A. Individualmente como: a) personas naturales nacionales o extranjeras, b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.
B. Conjuntamente, como proponentes plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los proponentes deben:

A. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.
B. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
C. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición para contratar previstas en la Constitución y en la Ley.
D. No estar reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente publicado por la Contraloría General de la República. Esta disposición aplica para el proponente e integrantes de un proponente plural con domicilio en Colombia. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deben declarar que no son responsables fiscales por actividades

ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

7.3. HABILITANTES TÉCNICOS

7.3.1. EXPERIENCIA

Los proponentes deben acreditar su experiencia a través de: i) la información consignada en el RUP para aquellos que estén obligados a tenerlo, ii) la presentación el Formato 3 – Experiencia para todos los proponentes y (iii) alguno de los documentos válidos para la acreditación de la experiencia señalados en los numeral siguientes cuando se requiera la verificación de información del proponente adicional a la contenida en el RUP.

La evaluación de los proponentes se efectuará de acuerdo con la experiencia contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme antes del cierre del proceso.

Los proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o entidades estatales.

Por regla general, el Proponente solo puede acreditar la experiencia que ha obtenido y no la experiencia de su matriz, subsidiarias o integrantes del mismo grupo empresarial.

7.3.1.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS CONTRATOS PRESENTADOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA EXIGIDA

Los contratos para acreditar la experiencia deben cumplir las siguientes características:

A. Que su objeto sea o que hayan contenido dentro de su objeto: ***SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS, EN MÍNIMO TRES TIEMPOS PRINCIPALES DE ALIMENTACIÓN AL DÍA, ESTO ES, DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA*»** **en establecimientos penitenciarios.**

B. Estar relacionados en el Formato 3 – Experiencia con el número consecutivo del contrato en el RUP. Los Proponentes Plurales deberán indicar qué integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el Formato 3 – Experiencia. Este documento deberá ser presentado por el Proponente Plural y no por cada integrante.

C. El proponente deberá acreditar experiencia con máximo un (1) contrato celebrado, ejecutado y terminado, cuyo valor sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial del presente proceso, equivalente a ochocientos cincuenta y siete (857) SMLMV (año 2026).

D. Las experiencias deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente Proceso de Contratación.

E. Para los contratos que sean aportados por socios de empresas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, además del RUP, deben adjuntar un documento suscrito por el Representante Legal y el Revisor Fiscal o Contador Público (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia individual de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP.

F. Para acreditar la experiencia a la que se refiere este numeral podrá ser validada mediante los documentos establecidos en el Pliego de Condiciones señalados en el numeral 3.5.5.

7.3.2. EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO

Deberá contar con personal calificado para el desarrollo de las actividades con mínimo los siguientes perfiles:

CARGO	CANTIDAD	TITULO PROFESIONAL /ESTUDIOS Y CERTIFICACIONES	EXPERIENCIA ESPECÍFICA
JEFE DE COCINA	1	Chef y/o técnico en cocina o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción alimentaria en mínimo siete (07) años
COCINERO	2	Técnico en cocina y/o gastronomía y/o tecnólogo en procesamiento de alimentos y/o cocina. Certificado en manipulación de	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo tres (03) años de experiencia

		alimentos no mayor a un (1) año.	
AUXILIAR DE COCINA	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE LINEA	2	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades de producción de alimentos en mínimo seis (6) meses
AUXILIAR DE ASEO Y STEWARD DE LAVADO	1	Bachiller Certificado en manipulación de alimentos no mayor a un (1) año.	Experiencia certificada en actividades relacionadas en mínimo (6) meses
INGENIERO DE ALIMENTO	1	Profesional en ingeniería de Alimentos.	Experiencia certificada en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	Profesional en nutrición y dietética.	Experiencia certificada como nutricionista en servicios de alimentación en mínimo dos (2) años
CONDUCTOR	1	Bachiller Licencia de conducción vigente categorías C1 y C2, encontrarse a paz y salvo respecto de multas	Experiencia certificada como conductor en mínimo un (1) año

NOTA 1: Deberá adjuntarse junto con la propuesta los documentos que acrediten que el equipo mínimo requerido cumple con los requisitos en cada uno de los cargos. Además, el futuro contratista deberá registrar en la Cárcel Distrital el listado de personal habilitado con toda su documentación completa. Es responsabilidad del contratista la selección y evaluación de los perfiles.

NOTA 2: El personal anteriormente relacionado como equipo mínimo de trabajo deberá acreditar al momento de presentar las hojas de vida y soportes, que tienen vinculación directa con el proponente durante el año inmediatamente anterior contados a partir de la fecha del cierre del proceso. Para ello, el proponente acreditará el pago de la seguridad social y aportes parafiscales del año inmediatamente anterior contados a partir del cierre del proceso del personal relacionado como equipo mínimo de trabajo. Lo anterior debido a que la prestación del servicio deberá ser garantizado de forma fluida e inmediata con el equipo mínimo propuesto por el proponente.

7.3.3. PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA Y CONCEPTO SANITARIO

- Planta externa ubicada en el Distrito de Cartagena, de la cual deberá acreditar que es propietario (para esto acreditar con certificado de tradición y libertad), o que está habilitado para el uso, goce y explotación, mediante un negocio jurídico válidamente celebrado de una planta de producción externa. El negocio puede obedecer a contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento suscrito por su representante legal con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con dominio y capacidad para comprometerla y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste que la bodega contratada cumple con la capacidad total de almacenamiento y distribución que exigen las condiciones técnicas. En caso de que la bodega sea de su propiedad, el proponente presentará certificado de libertad y tradición del o los inmuebles donde se pueda verificar que cuentan con el área mínima requerida.
- La planta externa de producción, deberá tener como mínimo dos cuartos fríos, uno de congelación y otro de refrigeración; deberá contar además como mínimo con un horno industrial y dos estufas industriales y zona independiente para procesamiento de jugos. En igual sentido, la planta de producción deberá contar con una zona de almacenamiento con un área mínimo de 25 m2 con espacios separados para almacenamiento de verduras, legumbres, abarrotes y víveres. Deberá contar con espacio separado para recepción y lavado de frutas y verduras
- La planta externa de producción deberá contar con trampa de grasa con una capacidad de mínimo 2 metros cúbicos.
- El proponente deberá allegar concepto sanitario emitido a la planta de producción externa expedida por la Entidad Territorial de Salud o la Secretaria de Salud, o quien haga sus veces, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses anteriores al cierre, y con concepto FAVORABLE de mínimo 95%, en donde conste que no se afecta la inocuidad del producto y expedido por parte de la autoridad competente, con fecha anterior al cierre dentro de los últimos 6 meses.
- Así mismo, el proponente deberá entregar todas las hojas del acta de inspección sanitaria debidamente diligenciadas. El concepto técnico deberá estar expedido a nombre del proponente o alguno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, en caso de ser este el titular del establecimiento o a nombre del propietario o establecimiento que ostente tal calidad, acorde al negocio jurídico que se

acredita. Es decir, que se debe demostrar el nexo causal entre la propiedad y el concepto técnico sanitario.

- Los conceptos sanitarios deberán estar relacionados con Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y o Fabricación de Comida Caliente y transportada y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes.
- Igualmente, la planta de producción externa deberá tener una capacidad mínima necesaria para producir la cantidad de mínimo 300 raciones diarias previstas a atender en el Distrito de Cartagena, atendiendo al promedio arrojado de raciones entregadas por día durante la vigencia 2023, la cual obedece a mínimo 97 PPL y teniendo en cuenta la capacidad máxima del centro reclusorio la cual es de 150 PPL, más la atención de las PPL de sexo femenino detenidas en las Estaciones de Policía del Distrito de Cartagena.

7.3.4. MANUALES Y PROGRAMAS

El proponente de conformidad a lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013, que reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012; deberá anexar con la propuesta los siguientes manuales:

- Manual de buenas prácticas de manufacturas.
- Plan de aseguramiento y control de calidad.
- Plan de muestreo microbiológico.
- Programa de capacitación continuo.
- Plan de fabricación o producción.
- Programa de investigación de incidentes alimentarios.
- Programa de trazabilidad
- Manual de seguridad y salud en el trabajo
- Plan de atención de emergencias.
- Plan de contingencia.
- Concepto favorable emitido por el ente territorial de salud.
- Certificación de bomberos.
- Programa de calibración de equipos.
- Programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas.
- Programa de manejo y gestión ambiental
- Plan de saneamiento básico.
- Programa de control de calidad del agua.
- Hoja de vida de manipuladores y aptitud laboral

NOTA 1: El proponente podrá integrar uno o varios programas de conformidad con la naturaleza de cada empresa de manufactura, y teniendo en cuenta las facultades para diseñar sistemas internos de calidad y control. En todo caso los programas y/o documentos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, son de estricto cumplimiento a nivel nacional.
NOTA 2: El proponente deberá presentar su plan de muestro microbiológico mensual, además deberá acreditar que, durante el año inmediatamente anterior contados a partir de la fecha del cierre del proceso, realizó seguimiento de muestreo microbiológico a los alimentos procesados en su planta de producción, la cual deberá ser expedida por un laboratorio acreditado. Para ello el proponente deberá aportar los certificados de muestreo microbiológico de seguimiento a los alimentos procesados, realizados durante el año inmediatamente anterior contados a partir del cierre del proceso.

NOTA 3: El proponente deberá acreditar junto con su plan de saneamiento básico la certificación de disposición final de residuos líquidos. Esta deberá ser expedida por una empresa acreditada para expedir los certificados de disposición final de residuos líquidos. Para ello, el proponente deberá aportar los certificados periódicos expedidos durante el año inmediatamente anterior contados a partir a la fecha de cierre del proceso.

NOTA 4: El proponente deberá aportar los certificados de aptitud laboral de su equipo mínimo de trabajo, éste deberá ser expedido por un médico especialista en gestión de riesgo laboral, o médico en salud ocupacional o médico laboral conforme a las competencias legalmente reconocidas para la realización de este tipo de valoraciones.

7.3.5. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El contratista deberá disponer de Un (1) vehículo especial para transporte de alimentos y deberá aportar junto a su propuesta, acta donde conste la inspección del vehículo por parte de la autoridad sanitaría competente, con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE** de los vehículos transportadores de alimentos que se utilicen para realizar la distribución y entrega de los alimentos cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses.

Deberán acreditar que los vehículos están en condiciones higiénicas y salubres y deberá aportar los documentos legales que acrediten la propiedad o tenencia del mismo, mediante contrato de leasing, arrendamiento, compraventa suscrita en notaría, donde se verificaran fechas, en donde conste el nombre del proponente o uno de sus integrantes en caso de unión temporal o consorcio, y que tenga la plena autorización para su disfrute por parte del respectivo titular o propietario, este último también deberá acreditar su calidad con la licencia de tránsito o tarjeta de propiedad. Deberá aportar, además, el certificado de emisión de gases en que caso de que aplique, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT) vigentes. Con el fin de verificar el estado de los vehículos, éstos serán supervisados por el funcionario que para tal efecto designe el supervisor.

De igual forma el proponente deberá aportar contrato o promesa de contrato suscrito entre su representante legal y una empresa de Transporte Público Terrestre Automotor de Carga, de la cual deberá acreditar con documentos de soporte, que se encuentra debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte. En caso de ser propietario de los vehículos, deberá presentar tarjeta de propiedad de los

mismos y demostrar que se encuentra habilitada para el suministro de vehículos transportadores de alimentos según documento expedido por el Ministerio de Transporte

Además, los documentos que acrediten la idoneidad de un (1) conductor para el vehículo requerido. Lo anterior no exime al oferente de dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 y normas que la modifiquen.

7.3.6. PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES

El artículo 7° de la Ley 2046 de 2020 dispone: *Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*

a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.
(…)

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 “Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total del presupuesto oficial. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021.

7.5.7. CAPACIDAD FINANCIERA

De conformidad con lo establecido en el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 decreto 1082 de 2015, la capacidad financiera será objeto de verificación conforme al RUP, a todos los proponentes que demuestren interés en participar en el presente proceso de contratación, sin calificarse en cuanto no es factor de comparación de las ofertas.

Cuando la cuenta de gastos de intereses sea igual a cero ($0), debido a que el proponente no tiene obligaciones financieras, ocasionando que la razón de cobertura de intereses resulte en indefinido o indeterminado, se considera que el proponente cumple con el indicador de Razón de Cobertura de Intereses.
Los indicadores a verificar serán los siguientes:

Tabla: 1 Indicadores de capacidad financiera

INDICADOR	PROMEDIO	MEDIANA
Liquidez	1,55	1,21
Endeudamiento	0,49	0,48
Cobertura de Intereses	2,75	2,27
Rentabilidad sobre Activos	0,20	0,14
Rentabilidad sobre Patrimonio	0,65	0,40

- **Análisis de los indicadores financieros**

1. Índice de liquidez

El índice de liquidez (Activo Corriente / Pasivo Corriente) mide la capacidad de una empresa para atender sus obligaciones de corto plazo.

Los valores observados en el sector (promedio: 1,55; mediana: 1,21) evidencian niveles adecuados de solvencia financiera. En este contexto, se establece un requisito que garantice la capacidad de cumplimiento sin restringir la participación de oferentes.

Valor mínimo requerido:
Liquidez ≥ **1,30**

2. Índice de endeudamiento

El índice de endeudamiento (Pasivo Total / Activo Total) permite medir el nivel de apalancamiento financiero de las empresas.

El comportamiento sectorial (promedio: 0,49; mediana: 0,48) evidencia niveles moderados de endeudamiento, lo cual refleja estructuras financieras equilibradas.

Valor máximo permitido:
Endeudamiento ≤ **0,60**

3. Cobertura de intereses

El indicador de cobertura de intereses (Utilidad Operacional / Gastos Financieros) mide la capacidad de una empresa para atender sus obligaciones financieras.

El análisis sectorial muestra niveles adecuados de cobertura; sin embargo, se reconoce que algunos potenciales proponentes pueden no registrar gastos financieros.

Valor mínimo requerido:
Cobertura de intereses ≥ **1,00**

Nota: En los casos en que el proponente no registre gastos financieros, el indicador se considerará cumplido, siempre que acredite niveles adecuados de liquidez y solvencia.

4. Rentabilidad sobre activos

Este indicador (Utilidad Operacional / Activo Total) mide la eficiencia en el uso de los activos para generar utilidades.
El comportamiento sectorial (promedio: 0,20; mediana: 0,14) evidencia rentabilidades positivas.

Valor mínimo requerido:
ROA ≥ **0,03**

5. Rentabilidad sobre patrimonio

Este indicador (Utilidad Operacional / Patrimonio) refleja el retorno generado sobre los recursos propios de la empresa.
El sector presenta niveles de rentabilidad superiores (promedio: 0,65; mediana: 0,40), por lo cual se establece un umbral que garantice desempeño financiero sin limitar la participación.

Valor mínimo requerido:
ROE ≥ **0,08**

6. Capital de trabajo

El capital de trabajo corresponde a los recursos financieros con los que cuenta una empresa para atender sus operaciones de corto plazo, tales como la adquisición de insumos, pago de personal, logística, transporte y demás costos asociados a la ejecución del contrato.

Este indicador se calcula como la diferencia entre los **activos corrientes** y los **pasivos corrientes**, y permite establecer la capacidad del proponente para financiar sus actividades operativas durante la ejecución del contrato.

En los contratos de **suministro de alimentos preparados**, el capital de trabajo adquiere especial relevancia debido a que el contratista debe asumir de manera anticipada diversos costos operativos necesarios para garantizar la continuidad del servicio, tales como:

• Compra permanente de materias primas e insumos alimentarios.
• Procesos de preparación y manipulación de alimentos conforme a las normas sanitarias vigentes.
• Costos de personal operativo (manipuladores de alimentos, personal de cocina y logística).
• Procesos de empaque, conservación y transporte de los alimentos.
• Costos logísticos asociados a la distribución diaria de los refrigerios en los diferentes puntos de entrega establecidos por la entidad.

Estas condiciones operativas implican que el contratista debe contar con una **capacidad financiera suficiente para cubrir gastos operativos antes de recibir los pagos derivados de la ejecución contractual**, lo que hace necesario exigir un nivel mínimo de capital de trabajo que garantice la adecuada prestación del servicio.

Para el presente proceso de contratación, el capital de trabajo se calculará mediante la siguiente fórmula:

$$CT = AC - PC$$

Donde:
CT = Capital de Trabajo
AC = Activo Corriente
PC = Pasivo Corriente

El capital de trabajo del proponente deberá ser **mayor o igual al capital de trabajo demandado para el proceso (CTd)**.

$$CT \geq CTd$$

El capital de trabajo demandado para el proceso se determinará con base en el presupuesto oficial del proceso, conforme a los siguientes rangos:

Presupuesto Oficial	Fórmula
≤ $10.000.000.000	CTd = 10% × PO
Entre $10.000.000.001 y $20.000.000.000	CTd = 20% × PO
≥ $20.000.000.001	CTd = 30% × PO

Donde:
CTd = Capital de trabajo demandado para el proceso
PO = Presupuesto oficial del proceso

Si el proponente presenta oferta en **estructura plural (Consorcio o Unión Temporal)**, el capital de trabajo se calculará como la sumatoria del capital de trabajo de cada uno de sus integrantes:

$$\textbf{CT proponente plural} = \Sigma\, CT_i$$

La exigencia de este indicador permite asegurar que los proponentes cuenten con la **capacidad financiera suficiente para asumir los costos iniciales de operación del contrato**, garantizando la continuidad en la producción, preparación y entrega de los alimentos durante el plazo de ejecución contractual.

- **Indicadores financieros requeridos para el proceso**

INDICADOR	VALOR REQUERIDO
Liquidez	≥ 1,30
Endeudamiento	≤ 0,60
Cobertura de Intereses	≥ 1,00
Rentabilidad sobre Activos	≥ 0,03
Rentabilidad sobre Patrimonio	≥ 0,08
Capital de Trabajo	≥ $380.000.00

Fuente: Elaboración propia con base en información del sector.

Estos indicadores serán verificados con base en el **Registro Único de Proponentes – RUP vigente y en firme** al momento de la evaluación del proceso.

La aplicación de estos parámetros permite asegurar que los proponentes cuenten con la capacidad financiera y organizacional suficiente para ejecutar el objeto contractual, garantizando la adecuada prestación del servicio de suministro de alimentos preparados.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, ASIGNACIÓN DE PUNTAJE Y CRITERIOS DE DESEMPATE

La Entidad calificará las ofertas que hayan cumplido con los requisitos habilitantes con los siguientes puntajes:

Concepto	Puntaje máximo
Oferta económica	31,75
Factor de Calidad	36
Apoyo a la Industria Nacional	10
Emprendimiento y empresas de mujeres	0,25
Puntaje por compras locales a pequeños productores	10
Puntaje por cuota parafiscal	6
Puntaje proveedor directo	6
Puntos Totales	**100**

8.1. OFERTA ECONÓMICA.

La Entidad seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con las siguientes alternativas:

Concepto	Método
1	Mediana con valor absoluto
2	Media geométrica
3	Media aritmética baja

Para determinar el método de ponderación, la Entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM), certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia (en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819).

La TRM que la Entidad utilizará para determinar el método de ponderación será la que rija el segundo día hábil después del cierre del proceso. Esto es, la que la Superintendencia publique en horas de la tarde del día hábil siguiente a la fecha efectiva de cierre del proceso. Por ejemplo, si el cierre del proceso se realiza el 10 de

noviembre, la TRM que se usará para determinar el método de evaluación será la del 12 de noviembre, que se publica en la tarde del 11 de noviembre.

El método de ponderación se determinará de acuerdo con los rangos del siguiente cuadro:

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.24	1	Mediana con valor absoluto
De 0.25 a 0.49	2	Media geométrica
De 0.50 a 0.99	3	Media aritmética baja

En todos los casos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas.

Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

EL DISTRITO, considera que este es un criterio objetivo por cuanto es aleatorio.

8.2. FACTOR DE CALIDAD:

En la siguiente tabla se resumen los puntajes máximos de cada criterio de la evaluación en la oferta técnica adicional, los cuales serán otorgados al proponente que bajo la gravedad de juramento oferte o acredite durante la ejecución total del contrato los elementos exigidos.

CRITERIO	PUNTAJE MÁXIMO
Capacitación del personal manipulador de alimentos	**12**
Incentivo por reducción de consumo de productos de un solo uso	**12**
Raciones adicionales del servicio	**12**
TOTAL	**36**

EL DISTRITO considera que la aplicación de los anteriores criterios son objetivos, razonable proporcional y favorable por cuanto tienen incidencia directa en la calidad del contrato que se pretende ejecutar.

8.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL:

El criterio y el fundamento de este factor de calificación está sustentado en la Ley 816 de 2003, la cual a través de su artículo 1º estableció que las entidades de la administración pública que, de acuerdo con el régimen jurídico de contratación que le sea aplicable, deban seleccionar a sus contratistas a través de licitaciones, convocatorias o concursos públicos, o mediante cualquier modalidad contractual, excepto aquellas en que la ley no obligue a solicitar más de una propuesta, adoptarán criterios objetivos que permitan apoyar a la industria nacional.

Conforme a esto, el Decreto 680 de 22 de junio de 2021, modificó en este aspecto lo ya reglado por el Decreto 1082 de 2015, estableciendo que, en los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ofertarse por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos o por estos y un extranjero con Trato Nacional, (**i)** usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo del proyecto o **(ii)** vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano, según corresponda.

En los contratos que no deban cumplirse en Colombia, que sean prestados en el extranjero y estén sometidos a la legislación colombiana, un servicio es colombiano si es prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos, sin que sea necesario el uso de bienes colombianos o la vinculación de personal colombiano.

Entonces, para determinar uno o varios bienes nacionales relevantes la Entidad Estatal debe aplicar los criterios establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015 y los previstos sobre esta materia por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

8.4. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES:

El criterio y el fundamento de este factor de calificación, se encuentra en el artículo 32 de la Ley 2069 de 2020, el cual fue reglamento por el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015, en el que se indica que las entidades estatales, de acuerdo con el resultado del análisis del sector, incluirán requisitos diferenciales y puntajes adicionales en los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos, para incentivar emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas, sin perjuicio de los compromisos adquiridos por Colombia en los acuerdos comerciales en vigor.

8.5. PUNTAJE POR COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES:

Se asignará un puntaje del diez por ciento (10%) adicional, el cual será asignado proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

8.6. PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS:

Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 20 de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

8.6.1. PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL:

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

8.6.2. PUNTAJE PROVEEDOR DIRECTO:

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

8. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

La Matriz 2– Riesgos incluye los riesgos que se pueden presentar durante la ejecución del contrato. Esta matriz describe cada uno de los riesgos, la consecuencia de su ocurrencia, a quien se le asigna, cual es el tratamiento en caso de ocurrencia y quien es el responsable del tratamiento entre otros aspectos.

9. GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

11.1. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

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

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta.

Las características de las garantías son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) patrimonio autónomo y (iii) garantía bancaria.

Característica	Condición
Asegurado/ beneficiario	**DISTRITO TURÍSTICO Y CULTURAL DE CARTAGENA DE INDIAS**, identificada con NIT **890.480.184-4**
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor asegurado	Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial del proceso de selección Criterio diferencial (8%) del Presupuesto oficial del proceso de selección.
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los proponentes plurales: la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

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

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

11.2. GARANTÍAS DEL CONTRATO

11.2.1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los **CINCO (5)** días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>DISTRITO TURÍSTICO Y CULTURAL DE CARTAGENA DE INDIAS identificada con NIT 890.480.184-4</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.</td><td>Diez (10%) por ciento del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato</td><td>Por la vigencia del contrato y tres (3) años más.</td><td>Cinco (5%) por ciento del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Calidad del Servicio por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.</td><td>Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.</td><td>Diez (10%) por ciento del valor total del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.
• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</td></tr>
<tr><td>Información necesaria dentro de la póliza</td><td>• Número y año del contrato
• Objeto del contrato
• Firma del representante legal del Contratista
• En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421</td></tr>
</table>

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

11.2.2. CALIDAD DEL SERVICIO

El contratista será responsable por los perjuicios causados a la entidad contratante que se produzcan con posterioridad a la terminación del contrato, y que se compruebe tienen su causa en una de dos hipótesis (i) mala calidad o precariedad de los productos entregados como resultado de la celebración de un contrato estatal y (ii) mala calidad del servicio prestado, siempre y cuando se acredite que éstos son imputables al contratista.

11.2.3. MANTENIMIENTO Y RESTABLECIMIENTO DE LA GARANTIA

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando ésta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe el **DISTRITO**, así como ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del Contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar.

11.2.4. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El contratista deberá contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	**DISTRITO TURISTICO Y CULTURAL DE CARTAGENA DE INDIAS -** NIT **890.480.184-4** y el Contratista
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. • Para las personas naturales, deberá tomarse a nombre del proponente.
Valor	Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y **DISTRITO TURISTICO Y CULTURAL DE CARTAGENA DE INDIAS -** NIT **890.480.184-4**
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Fecha de Expedición • Objeto del contrato • Vigencia de cada uno de los amparos • Porcentajes y valores asegurados en cada uno de los amparos • Nombre e identificación del tomador • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

12. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

El proceso de contratación está cubierto por los siguientes Acuerdos Comerciales y por la Decisión 439 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones (CAN):

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	-	NO
	México	NO	NO	-	NO
	Perú	SI	NO	-	NO
Chile		SI	NO	-	NO
Costa Rica		SI	NO	-	NO
Estados AELC		SI	NO	-	NO
Triángulo Norte	El Salvador	NO	-		NO
	Guatemala	SI	SI	SI *2	NO
	Honduras	NO	NO	-	NO
Unión Europea Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	NO	-	NO

En consecuencia, la Entidad concederá trato nacional a Proponentes y servicios de los Estados que cuenten con un Acuerdo Comercial que cubra el Proceso de Contratación.

Adicionalmente, los Proponentes de Estados con los cuales el Gobierno Nacional haya certificado la existencia de trato nacional por reciprocidad recibirán este trato.

13. CONSTANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL DEBER DE ANÁLISIS DE LAS ENTIDADES ESTATALES (DECRETO 1082 DE 2015).

Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

BRUNO ENRIQUE HERNANDEZ RAMOS
SECRETARIO DEL INTERIOR Y CONVIVENCIA CIUDADANA

Proyectó: Kathleen Botero Palacio- Asesora Ext