ANEXO No. 1

DATOS DE LA CONVOCATORIA

1.1 OBJETO DE LA SELECCIÓN ABREVIADA

DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA – CUNDINAMARCA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EMITIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER.

CODIGO	DESCRIPCION
24112900	Embalajes
48101600	Equipos para preparado de alimentos
50111500	Carnes y aves de corral
50192100	Pasabocas y Snacks
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
78141500	Servicios de organización de transportes
80101600	Gerencia De Proyectos
80111500	Desarrollo De Recursos Humanos
80111700	Reclutamiento De Personal
85151500	Tecnología De Alimentos
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación Y Ayuda De Política De Alimentos
90101500	Establecimientos Para Comer Y Beber
90101600	Servicios De Banquetes Y Catering
90101700	Servicios De Cafetería
90101800	Servicios De Comida Para Llevar A Domicilio
93131600	Planeación Y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición
93141500	Desarrollo Y Servicios Sociales

1.2 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El presente proceso se adjudicará en su totalidad, los proponentes deberán presentar propuestas integrales por la totalidad de los servicios solicitados.

1.3 PRESUPUESTO OFICIAL DEL CONTRATO / DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El presupuesto oficial estimado para la presente contratación corresponde a la suma de **VEINTITRÉSMIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL QUINIENTOS SIETE PESOS MONEDA CORRIENTE ($ 23.473.829.507,00),** IVA incluido, todos los costos y gastos directos e indirectos que se requieran para la prestación del bien y/o servicio, así como los impuestos, tasas,

contribuciones y tributos de cualquier orden a que haya lugar, valor que se encuentra respaldado para la vigencia 2026, en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 2026001961 del 16 de junio de 2026.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO EN SMMLV	**13.406,68**

Que mediante Acuerdo No. 10 de 2026 del 17 de julio de 2026, el honorable Concejo Municipal de Mosquera Cundinamarca, autorizó al alcalde municipal asumir compromisos que afectan presupuestos de vigencias futuras ordinarias para la financiación del programa de alimentación escolar-PAE en el Municipio de Mosquera

JUSTIFICACIÓN:

El valor del presupuesto oficial ha sido determinado con base en diversas variables que inciden en el costo promedio de la ejecución de un contrato con características similares al que se pretende suscribir.

Una vez evaluadas estas variables y revisado el presupuesto disponible por parte de la entidad contratante para satisfacer la necesidad objeto de esta contratación, se concluye que el monto propuesto es adecuado. Dicho presupuesto es coherente con el plazo de ejecución previsto y resulta eficiente en términos del comportamiento habitual de la demanda de los servicios requeridos.

Los precios de referencia se fijaron atendiendo el análisis realizado con las cotizaciones.

DESCRIPCIÓN FINANCIERA

Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP)	**No.** 2026001961	**Valor: $3.521.074.426,05**

Que mediante Acuerdo No. 10 de 2026 del 17 de julio de 2026, el honorable Concejo Municipal de Mosquera Cundinamarca, autorizó al alcalde municipal asumir compromisos que afectan presupuestos de vigencias futuras ordinarias para la financiación del programa de alimentación escolar-PAE en el Municipio de Mosquera

1.4 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato será de **DOSCIENTOS VEINTE (220) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR.**

Para el presente proceso de selección, la inclusión de vigencias futuras de ser el caso , será consignada en el pliego de condiciones definitivo.

1.5 FORMA DE PAGO

Pagos mensuales vencidos, previa radicación de la factura con sus soportes, según las disposiciones establecidas en el artículo 617 del Estatuto Tributario, previo los descuentos de ley.

El pago se efectuará de acuerdo con el número de raciones real y efectivamente suministradas, conforme al informe presentado y aprobado previamente mediante certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato del municipio, para realizar el desembolso respectivo.

Dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto. Los soportes requeridos para el pago son:

- Factura electrónica.
- Certificación expedida por el rector de cada institución y/o por el supervisor del contrato, con la cobertura atendida y suministrada durante el mes ejecutado.
- Certificación de pagos de aportes a la Seguridad Social Integral y Parafiscales del contratista y su personal contratado y ofertado.
- Documentos del contador y/o revisor fiscal.
- Informe técnico que contenga las planillas de asistencia de beneficiarios por unidad de servicio y la correspondiente paz y salvo de pago o su equivalente expedido por los proveedores que hayan estado relacionados en la operación.

Así mismo, para el último pago se requerirá de la suscripción del acta de liquidación final firmada por el contratista y supervisor.

1.6 REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES

Las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en los Procesos de Contratación convocados por las Entidades Estatales, deben estar inscritas en el RUP, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley. (Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015).

En caso de consorcios o uniones temporales, se deberá anexar a la propuesta el Registro Único de Proponentes de cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal.

La evaluación de la capacidad financiera y organizacional se realizará con base en la información financiera vigente y en firme a la fecha de cierre del proceso de selección.

En caso de empresas cuya fecha de constitución sea posterior al 31 de diciembre de 2025, los estados financieros que se verificarán serán los del balance de apertura reportados en el Certificado de clasificación de la cámara de comercio.

En todo caso, la información objeto de verificación en el RUP deberá estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en al artículo 2.2.1.1.1.5.1 del decreto único reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme, para que el comité evaluador pueda considera que el oferente este habilitado.

El RUP expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición NO superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha fijada para el cierre del presente proceso. Este certificado debe ser presentado en ORIGINAL O COPIA.

Los proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma

de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normatividad vigente del país origen: 1. Balance general. 2. Estados de resultados.

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

1.7 CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL:

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

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

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

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

Los oferentes interesados en participar deberán cumplir con los índices financieros y organizacional establecidos por el Municipio de Mosquera, los cuales garantizaran que los futuros contratistas cuenten con la capacidad financiera suficiente que les permita ejecutar el contrato en los plazos estipulados, el cálculo se realizará tomando los valores reflejados en el RUP vigente y en firme.

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

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

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

Conforme al análisis el sector y análisis de la oferta se encontró que los indicadores mínimos a exigir serán:

Tipo de indicador	Indicador mínimo a exigir
Índice de liquidez	Mayor o igual 3.06
Índice de endeudamiento	Menor o Igual a 0.57
Razón de cobertura de interés	Mayor o Igual 8.68
Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual 0.18
Rentabilidad del activo	Mayor o igual a 0.13

Según lo cual y atendiendo al análisis realizado la entidad exigirá como requisitos mínimos:

CAPACIDAD FINANCIERA		
INDICADOR	**INDICE REQUERIDO**	
INDICE DE LIQUIDEZ (AC/PC)	MAYOR O IGUAL	**3.06**
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO (PT / AT) (%)	MENOR O IGUAL	**0.57**
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (UO / GI)	MAYOR O IGUAL	**8.68**
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (UO/P)	MAYOR O IGUAL	**0.18**
RENTABILIDAD DEL ACTIVO (UO/AT)	MAYOR O IGUAL	**0.13**
CAPITAL DE TRABAJO	IGUAL O MAYOR PRESUPUESTO OFICIAL	**46%**

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

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

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

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

RA: Rentabilidad del activo.	
UO	Utilidad Operacional
AT	Activo Total

CT: Capital de Trabajo	
AC	Activo Corriente
PC	Pasivo Corriente
CtD	Cpital de trabajo demandado para el proceso de la presente propuesta

El capital de trabajo demandado para el proceso CtD se calcula así:

Presupuesto Oficial	**Fórmula**
$23.473.829.507	CtD = 46% del presupuesto oficial $10.797.961.573,22

Donde,

CTd = Capital de Trabajo demandado del proceso al cual presenta propuesta.
PO = Presupuesto oficial del Proceso al cual presenta propuesta.

Si el Proponente es plural el indicador debe calcularse así:

$$CTProponente\ plural = \sum_{i=1}^{n} CT_i$$

En caso de uniones temporales o consorcios los Indicadores se calcularán con base en la sumatoria de las clasificaciones cada una de sus partidas como se muestra la siguiente fórmula para realizar el cálculo de los Indicadores Financieros, el criterio de revisión será:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

≥ Mayor o igual que
≤ Menor o igual que

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

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

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

NOTA 4: Si el proponente es una sociedad nueva (creada en la vigencia 2025), para acreditar la capacidad financiera, deberá presentar el balance de apertura, certificado por contador público, acompañado de fotocopia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso.

NOTA 5: Los proponentes que sean personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o personas jurídicas sin sucursal en Colombia, deberán aportar los siguientes documentos: Los Estados Financieros van acompañados de las Notas y Revelaciones a los Estados Financieros, certificados y auditados en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos, teniendo en cuenta la tasa representativa del mercado vigente y certificada por la Superintendencia Financiera, cuya fecha de corte será la que corresponda al cierre contable del país de origen. Los estados financieros deben estar suscritos por el Representante Legal, contador y/o auditor del país de origen. · Certificación de los Estados Financieros firmados por el Representante Legal, Contador y cuando la Ley lo exige la del Revisor Fiscal, con inscripción profesional vigente ante la Junta Central de Contadores de Colombia en la que certifique la fecha del cierre en el país de origen y avale dicha información.

1.8 REQUISITOS TÉCNICOS Y DE EXPERIENCIA

EXPERIENCIA

La experiencia solicitada respecto al objeto y a los códigos del clasificador de los bienes y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC)

CODIGO	DESCRIPCION
24112900	Embalajes
48101600	Equipos para preparado de alimentos
50111500	Carnes y aves de corral
50192100	Pasabocas y Snacks

50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
78141500	Servicios de organización de transportes
80101600	Gerencia De Proyectos
80111500	Desarrollo De Recursos Humanos
80111700	Reclutamiento De Personal
85151500	Tecnología De Alimentos
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación Y Ayuda De Política De Alimentos
90101500	Establecimientos Para Comer Y Beber
90101600	Servicios De Banquetes Y Catering
90101700	Servicios De Cafetería
90101800	Servicios De Comida Para Llevar A Domicilio
93131600	Planeación Y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición
93141500	Desarrollo Y Servicios Sociales

Los cuales, obedecen a requerimientos generales que consisten en que el proponente cuente con experiencia en las principales a ejecutar de acuerdo con el correspondiente presupuesto del contrato, las cuales son un referente mínimo que debe cumplir el proponente.

Conforme lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, la experiencia hace referencia a los contratos celebrados por el interesado o por consorcios, uniones temporales y sociedades en las cuales el interesado tenga o haya tenido participación para cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el clasificador de bienes y servicios en el tercer nivel, con un valor expresado en SMMLV.

EXPERIENCIA PROPONENTE NO MIPYME

El proponente deberá acreditar la celebración y ejecución de UN (1) contrato, suscrito con Entidades Públicas o Privadas cuyo objeto, esté directamente relacionado con el objeto a contratar: (**DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)** cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial de la presente contratación expresado en SMLMV, para lo cual deberá aportar certificación del contrato, o acta de terminación y liquidación.

El contrato que se pretende acreditar deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a. *La entrega y/o distribución diaria de a Instituciones Educativas de mínimo 17.200 raciones alimentarias diarias bien sea de complemento reforzado tipo desayuno y/o almuerzo o raciones en la modalidad de atención industrializada.*
b. *La ejecución total del contrato dentro de los cinco (05) años anteriores contados a partir de la Resolución de Apertura del presente proceso contractual.*

El contrato deberá encontrarse incorporado en el RUP, de acuerdo con el clasificador de bienes y servicios de la UNSPSC deberá acreditar dieciocho (18) de los diecinueve (19) siguientes códigos hasta el tercer nivel, así:

CODIGO	DESCRIPCION
24112900	Embalajes
48101600	Equipos para preparado de alimentos
50111500	Carnes y aves de corral
50192100	Pasabocas y Snacks
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
78141500	Servicios de organización de transportes
80101600	Gerencia De Proyectos
80111500	Desarrollo De Recursos Humanos
80111700	Reclutamiento De Personal
85151500	Tecnología De Alimentos
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación Y Ayuda De Política De Alimentos
90101500	Establecimientos Para Comer Y Beber
90101600	Servicios De Banquetes Y Catering
90101700	Servicios De Cafetería
90101800	Servicios De Comida Para Llevar A Domicilio
93131600	Planeación Y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición
93141500	Desarrollo Y Servicios Sociales

Con el propósito de validar información adicional que no está contenida en el Registro Único de Proponentes – RUP, el proponente deberá presentar certificaciones de los contratos presentados para acreditar su experiencia habilitante o también podrá presentar copia del contrato acompañada del acta de liquidación. Dichas certificaciones deben ser expedidas por la entidad contratante.

Las certificaciones deben incluir como mínimo, la siguiente información: i) Nombre de la Empresa o Entidad Contratante; ii) Nombre del Contratista, si se trata de un Consorcio, de una Unión Temporal o promesa de sociedad futura se debe anexar el documento de conformación del mismo donde señala el nombre de quienes lo conforman y el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros; iii) Número del contrato o número de factura; iv) Objeto o descripción del objeto del contrato; v) Fecha de suscripción y/o inicio del contrato o fecha de librada la factura; vi) Fecha de terminación del contrato o constancia de aceptación y entrega en caso de factura; vii) Fecha de expedición de la certificación; viii) Nombre y firma de quien expide la certificación; ix) Valor del contrato y x) Valor ejecutado del contrato.

En caso de presentar certificaciones en consorcio o unión temporal, será tenida en cuenta la Experiencia aportada por cualquiera de los miembros que lo integran.

La experiencia válida será la adquirida correspondiente a contratos celebrados, ejecutados y terminados antes del cierre del proceso.

Cuando el proponente no cumpla con los requisitos establecidos para verificar su experiencia, su oferta será considerada como NO HABILITADA.

EXPERIENCIA DIFERENCIAL HABILITANTE PARA MIPYME, EMPRENDIMIENTO DE MUJER Y EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD:

*Los proponentes MiPyme, Emprendimiento de mujeres y emprendimientos de empresas de personas con discapacidad, deberán acreditar la celebración y ejecución de HASTA (2) contratos, suscritos con Entidades Públicas o Privadas cuyo objeto, esté directamente relacionado con el objeto a contratar (**DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**) cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial de la presente contratación en SMLMV, para lo cual deberán aportar certificaciones de los contratos, o acta de terminación y liquidación.*

En conjunto, los contratos que se pretenden acreditar deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. *La entrega y/o distribución diaria a Instituciones Educativas de mínimo **17.200** raciones alimentarias diarias bien sea de complemento reforzado tipo desayuno y/o almuerzo o raciones en la modalidad de atención industrializada.*
b. *La ejecución total del contrato dentro de los cinco (05) años anteriores contados a partir de la Resolución de Apertura del presente proceso contractual.*

*Los contratos deberán encontrarse incorporados en el RUP, de acuerdo con el clasificador de bienes y servicios de la UNSPSC, **en conjunto, deberán acreditar dieciocho (18) de los diecinueve (19) siguientes códigos hasta el tercer nivel, así:***

CODIGO	DESCRIPCION
24112900	Embalajes
48101600	Equipos para preparado de alimentos
50111500	Carnes y aves de corral
50192100	Pasabocas y Snacks
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
78141500	Servicios de organización de transportes
80101600	Gerencia De Proyectos
80111500	Desarrollo De Recursos Humanos
80111700	Reclutamiento De Personal
85151500	Tecnología De Alimentos
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación Y Ayuda De Política De Alimentos
90101500	Establecimientos Para Comer Y Beber
90101600	Servicios De Banquetes Y Catering
90101700	Servicios De Cafetería
90101800	Servicios De Comida Para Llevar A Domicilio

93131600	*Planeación Y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición*
93141500	*Desarrollo Y Servicios Sociales*

Con el propósito de validar información adicional que no está contenida en el Registro Único de Proponentes – RUP, el proponente deberá presentar certificaciones de los contratos presentados para acreditar su experiencia habilitante o también podrá presentar copia del contrato acompañada del acta de liquidación. Dichas certificaciones deben ser expedidas por la entidad contratante.

Las certificaciones deben incluir como mínimo, la siguiente información: i) Nombre de la Empresa o Entidad Contratante; ii) Nombre del Contratista, si se trata de un Consorcio, de una Unión Temporal o promesa de sociedad futura se debe anexar el documento de conformación del mismo donde señala el nombre de quienes lo conforman y el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros; iii) Número del contrato o número de factura; iv) Objeto o descripción del objeto del contrato; v) Fecha de suscripción y/o inicio del contrato o fecha de librada la factura; vi) Fecha de terminación del contrato o constancia de aceptación y entrega en caso de factura; vii) Fecha de expedición de la certificación; viii) Nombre y firma de quien expide la certificación; ix) Valor del contrato y x) Valor ejecutado del contrato.

En caso de presentar certificaciones en consorcio o unión temporal, será tenida en cuenta la Experiencia aportada por cualquiera de los miembros que lo integran.

La experiencia válida será la adquirida correspondiente a contratos celebrados, ejecutados y terminados antes del cierre del proceso.

Cuando el proponente no cumpla con los requisitos establecidos para verificar su experiencia, su oferta será considerada como NO HABILITADA.

ASPECTOS COMUNES DE ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Para acreditar dicha experiencia el proponente debe anexar las certificaciones de los contratos expedidas por la entidad competente, acta de liquidación, acta de recibo final, que contengan los datos básicos del contrato.

NOTA 1. El valor de cada contrato será expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes SMMLV.

No contrato	*Objeto*	*Contratante*	*Orden de inscripción y/o ejecutado en el RUP*	*Valor del contrato expresado en SMMLV*

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

Aclarando que el factor diferencial para las Mypyme es el número de contratos y los demás requisitos respecto a la experiencia serán de cumplimiento para todos los proponentes.

En el caso de contratos ejecutados por el proponente o uno de los miembros del proponente plural a través de Consorcio o Unión Temporal, únicamente se valorará como experiencia el monto equivalente al porcentaje de participación en el mismo.

En caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia será acreditada mediante la sumatoria de los contratos aportados por los integrantes que conforman la estructura plural. En consecuencia, todos los integrantes deberán acreditar experiencia.

El valor total del o los contratos celebrados y ejecutados, que se aporten para acreditar la experiencia será aquel que tuvieron a la fecha de terminación del contrato y la conversión a salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) se hará conforme al vigente en dicho año.

En caso de presentar el valor en moneda extranjera, se aplicará lo siguiente: Cuando el valor esté dado en moneda extranjera se convertirá a pesos colombianos utilizando para esa conversión la tasa representativa del mercado (TRM) vigente para la fecha de terminación del contrato.

El contrato deberá estar terminado y liquidado en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas.

Cuando el contrato con el que se pretenda acreditar la experiencia sea una parte del objeto contractual, no será tenido en cuenta, salvo que se presente debidamente discriminada la experiencia requerida y su valor, y para su consideración el contrato deberá estar terminado de conformidad con lo señalado en el literal anterior.

No será considerada la experiencia adquirida en calidad de subcontratista.

En el caso de contratos ejecutados parcialmente o como consecuencia de cesiones solamente se aceptará como experiencia lo ejecutado como contratista, siempre y cuando el contrato esté terminado.

Para acreditar la experiencia especifica solicitada el proponente deberá acreditar los contratos presentados dentro del clasificador de bienes y servicios en el tercer nivel, ***en dieciocho (18) de diecinueve (19) códigos,*** *según la información que aparece en el RUP si no se acredita dicha clasificación se calificará como no habilitada.*

Se declarará CUMPLE al proponente que demuestre la experiencia establecida en este numeral y las reglas establecidas para valoración de esta. Y Como NO CUMPLE a quién no demuestre la experiencia y/o las reglas establecidas para valoración de la experiencia.

OTROS REQUISITOS TÉCNICOS:

1. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO.

Se debe garantizar la contratación del recurso humano desde la suscripción del acta de inicio del contrato, este personal será necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, por tal razón se requieren los siguientes perfiles:

PROFESIONAL	CANTIDAD	TITULO PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECÍFICA
Director De Proyecto	UNO (01)	Profesional en, ingeniería de alimentos y/o nutricionista con especialización y/o maestría en áreas de alimentos.	Con experiencia general de mínimo SIETE (07) años contados entre la fecha de expedición de la tarjeta profesional a la fecha del cierre del proceso.	Experiencia especifica de cinco (05) años en programas de alimentación escolar.
Coordinador Logístico	UNO (01)	Profesional en Ingeniería Industrial, o ingeniero de alimentos con especialización en gerencia de proyectos y/o gestión de proyectos.	Experiencia General de seis (06) años contados a partir de la expedición del título profesional.	Experiencia especifica de tres (03) años en programas de alimentación escolar.
Ingeniero De Alimentos	UNO (01)	Profesional, Ingeniería de Alimentos, con posgrado (especialización, maestría o doctorado) en áreas directamente relacionadas con la seguridad y calidad alimentaria.	Con una experiencia general de cinco (05) años contados a partir de la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	Deberá contar con una experiencia especifica de dos (02) años en programas de alimentación escolar PAE
NUTRICIONISTA DIETISTA	UNO (01)	Este profesional deberá ser Nutricionista Dietista, con posgrado (especialización, maestría o doctorado) en áreas directamente relacionadas con la seguridad y calidad alimentaria.	Debe acreditar tener una experiencia de por lo menos ocho (08) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso	Deberá contar con experiencia especifica como nutricionista de (04) años en programas de alimentación escolar.

Supervisor De Zona	UN (01)	Profesional en Ingeniería de Alimentos o áreas afines.	experiencia general de cinco (05) años contados a partir de la expedición de tarjeta profesional y/o título profesional de acuerdo a los requerimientos de ley cuando este aplique.	Debe tener experiencia específica de mínimo dos (02) años en programas de alimentación escolar.
Equipo Manipulador De Alimentos	106	Curso con mínimo 10 horas en higiene y manipulación de alimentos (mayores de 18 años de edad) Con una disponibilidad del 100%	*"El proponente deberá presentar carta de compromiso en la que manifieste que, en caso de resultar adjudicatario del proceso de selección, se compromete a vincular y disponer del personal mínimo requerido, correspondiente a ciento seis (106) manipuladoras de alimentos, que se requieren para la operación del programa.* *Así mismo se deberá comprometer que mínimo el 20% deberán ser madres o padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento de la ley 2042 de 2020.* *La verificación de cada uno de los documentos requeridos en este ítem se realizará en etapa de alistamiento".*	
Conductores	ocho (08)	Fotocopia de la cédula. licencia de conducción c2 apta para la actividad. certificado de formación en manipulación de alimentos. Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.	Experiencia General: 3 año	experiencia mínima certificada de un (01) año en distribución de alimentos.
Auxiliares de transporte	Ocho 8	Fotocopia de la cédula. certificado de formación en manipulación de alimentos. Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente	Experiencia General: 1 año	experiencia mínima certificada de un (01) año en distribución de alimentos.
Los conductores y auxiliares se deben acreditar mediante carta de compromiso y la verificación de cada uno de los documentos requeridos será en el momento de la etapa de alistamiento				

REQUISITOS PARA EVALUAR EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

Para efectos de la verificación de los requisitos del equipo de trabajo, el proponente deberá presentar, junto con su oferta, la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos.

El proponente deberá anexar los siguientes documentos del equipo para este proceso

- Hojas de vida del personal profesional junto con los documentos respaldo de la misma y tarjeta profesional para aquellas profesiones que la requieran (Área de salud - artículo 229 Decreto 019 de 2012).
- Aportar COPNIA, y certificación RETHUS en los casos que deban presentase de acuerdo con la profesión del personal aquí requerido
- La experiencia profesional será contada a partir de la inscripción o registro profesional.
- Los estudios de educación superior-pregrado y posgrado-, se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos y actas de grado.
- El proponente deberá manifestar por ESCRITO que la totalidad del recurso humano cuenta con disponibilidad en la ejecución del contrato
- La experiencia específica, se evaluará con las certificaciones laborales que aporten los proponentes, en La experiencia específica, se evaluará con las certificaciones laborales que aporten los proponentes, en las cuales se deberá especificar cargo, fecha inicial y fecha final así como la demás información necesaria para acreditar las condiciones exigidas, aclarando que, el tiempo válido a computar en las certificaciones laborales no podrá exceder el tiempo oficial de ejecución del contrato estatal o proyecto al que se encuentra vinculada dicha experiencia, contado desde el acta de inicio hasta el acta de terminación, incluidas las adiciones y descontadas las suspensiones, conforme a la información oficial disponible en el SECOP
-

NOTA 1: Para la evaluación del personal operativo general se tendrá en cuenta el documento expedido por el oferente en donde adquiere el compromiso de contratar a este personal bajo las condiciones establecidas.

NOTA 2: En el evento de que el título académico haya sido obtenido en el extranjero el proponente deberá acreditar la convalidación de dicho título ante el Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con lo establecido en la Resolución No. 10687 del 2019 o norma que la modifique o complemente. Este requisito no será necesario cuando hubiere ofrecido personal titulado y domiciliado que vaya a ejercer de manera temporal la profesión en Colombia, deberá presentar la autorización expedida por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería y sus Profesiones Auxiliares para el ejercicio temporal de la profesión en Colombia.

REQUISITOS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Para la **etapa de alistamiento**, deberá acreditarse por medio de carta de compromiso que cuenta con las respectivas hojas de vida acreditando los siguientes requisitos:

- Ser mayor de 18 años.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y

prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

- Aportar certificación suscrita por el presidente de Junta de Acción comunal en la cual se acredita el domicilio de los manipuladores en el municipio de Mosquera, Cundinamarca.
- En caso de residir en Conjunto Residencial, objeto de constitución de propiedad horizontal deberá adjuntar certificado de residencia por parte de la administración de la unidad y/o certificado de la secretaría de gobierno municipal.
- Certificación firmada por el Manipulador de alimentos, en la cual autorice al proponente poner a disposición la hoja de vida para el presente proceso.

NOTA 1: Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración es el siguiente:

A continuación, se enuncia el personal requerido mínimo por unidad de servicio

NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	No. DE RACIONES	**No. MÍNIMO DE MANIPULADORES REQUERIDOS**
ANTONIO NARIÑO	1599	7
FRATERNIDAD	417	4
DIAMANTE	193	3
MAYOR DE MOSQUERA	1156	7
LA AMISTAD	877	6
LUCERO	201	3
JUAN LUIS LONDOÑO	1367	7
LA UNIDAD	409	4
ROBERTO VELANDIA	1247	7
NUEVO MILENIO	2067	12
ARMONIA	1477	7
FRANCISCO DE PAULA	643	5
LA MERCED	1435	7
POLICARPA SALAVARRIETA	1214	7
JARDIN DEPARTAMENTAL	190	3
LOS PUENTES	160	3
COMPARTIR	1072	7
LA PAZ	1129	7
Total	**16853**	**106**

El número de manipuladores de alimentos por sede educativa fue determinado con base en las particularidades operativas y la experiencia operativa del servicio, garantizando la calidad, inocuidad y

oportunidad del complemento alimentario. No obstante, se aclara que en el evento de aumentar la cobertura de estudiantes, aumentará la cobertura del número de manipuladoras de alimentos requerida para la ejecución contractual.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

NOTA Cualquier modificación del número personal exigido en la tabla anterior debe estar soportado en un análisis de tiempos y movimientos que garantice que el ajuste no afecta las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención, este análisis debe ser presentado por el contratista al supervisor en la etapa de alistamiento para la respectiva aprobación.

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE MÍNIMOS REQUERIDOS.

El Transporte de Alimentos a los establecimientos educativos se realizará en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplan con los requisitos específicos de transporte de conformidad con la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007 (Carnes y productos cárnicos comestibles) expedidos por el Ministerio de Salud y Protección social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o por aquellas normas que las llegaren a modificar, adicionar o sustituir.

El proponente deberá aportar las tarjetas de propiedad de cada uno de los vehículos cuando estos sean de su propiedad, o en su defecto carta de compromiso suscrita por su representante legal donde se constante que se realizará contrato de arrendamiento con una empresa debidamente habilitada según documento expedido por el Ministerio de Transporte.

El oferente deberá garantizar mínimo cuatro (4) vehículos de transporte carga seca, modelo 2016 en adelante con capacidad mínima de 1.5 toneladas y dos (2) vehículos refrigerados **(con unidad de refrigeración o unidad de frío)** modelo 2025 en adelante con capacidad mínima 1.5 toneladas, para ello deberá adjuntar:

•Tarjeta de propiedad.
•Seguro obligatorio de Accidente de Tránsito vigente a la fecha de cierre del proceso.
•Revisión técnico-mecánica, si aplica
Concepto higiénico sanitario **FAVORABLE** vigente expedido por la autoridad sanitaria competente. Para vehículos transportadores de alimentos concepto menor o igual al año y para vehículos

transportadores de carne y productos cárnicos comestibles concepto menor o igual a 6 meses fecha límite de presentación de las propuestas.
•Certificado de mantenimiento del sistema de refrigeración, vigente.

DOCUMENTOS DE LA EMPRESA DE TRANSPORTE

•Certificado de existencia y representación legal
•RUT
•Copia cedula del representante legal
•resolución de habilitación del ministerio de transporte
•experiencia en movilización de alimentos en cualquier zona del país

Además, el proponente debe presentar en su propuesta los siguientes documentos vigentes del conductor y el auxiliar y que deben permanecer siempre en el vehículo, así:

•Certificado de manipulación de alimentos vigente, con los soportes correspondientes (Ficha formativa en la cual mencione intensidad horaria y temática, lista de asistencia, certificación de participación. La expedición de este documento debe ser emitida por un profesional idóneo dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente).
•Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
•Copia de la cedula

La Entidad procederá durante el periodo de evaluación a realizar visita técnica a la bodega de almacenamiento presentada por el oferente en donde se deben presentar los vehículos requeridos, con el fin de verificar el cumplimiento de estos requisitos.

Para tal efecto, el operador deberá presentar el diseño de las rutas donde se especifique el orden y tiempos con el fin de garantizar que la logística se ajuste a las necesidades de prestación del servicio en el municipio.

En aras de garantizar el continuo cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, a continuación, se mencionan algunos requisitos mínimos que se deben tener presente para el manejo y transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

REQUISITOS MÍNIMOS DECRETO 1500 DE 2007

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1. OBJETO. Establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

ARTÍCULO 2. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto se aplicarán en todo el territorio nacional a:

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles destinados al consumo humano.

CAPITULO 2

ARTÍCULO 5. RESPONSABILIDADES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DEL TRANSPORTE DE LA CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS. Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes.

ARTÍCULO 6. INSCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS. Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre.

ARTÍCULO 7. ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO. La autoridad sanitaria competente para efectos de la administración del sistema de inscripción, autorización y registro deberá disponer, como mínimo, de una base de datos o sistema de información único, actualizado con la respectiva identificación de los establecimientos y vehículos autorizados y registrados.

ARTÍCULO 8. CADENA DE FRÍO. Con el fin de garantizar la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, todo eslabón de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas del proceso a partir de la planta de beneficio, en el desposte, desprese, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final.

PARÁGRAFO 1. La planta de beneficio, es responsable de que la carne y los productos cárnicos comestibles alcancen la temperatura de enfriamiento. A partir de aquí, los demás eslabones de la cadena, transporte y expendio, deberán conservar la temperatura del producto.

PARÁGRAFO 2. Los requisitos de temperatura de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, serán los establecidos en la normatividad sanitaria que para el efecto se expida.

PARÁGRAFO 3. La carne y los productos cárnicos comestibles una vez hayan sido congelados, no podrán ser descongelados para ser tratados como productos refrigerados, excepto cuando el proceso de descongelación se realice exclusivamente con fines de elaboración de derivados cárnicos.

ARTÍCULO 9. VIDA ÚTIL DE LA CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS. Las plantas de beneficio, de desposte, desprese y de derivados cárnicos establecerán la vida útil del producto de acuerdo con las condiciones de conservación, con base en estudios de estabilidad, los cuales deberán estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria.

CAPÍTULO VI EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO

ARTÍCULO 35. INSCRIPCIÓN SANITARIA DE EXPENDIOS Y ALMACENAMIENTO.

Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

ARTÍCULO 36. ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO. Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

1. Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como “APROBADO” por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.

2. Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.

3. Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

4. Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.

5. Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3. contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.

6. Funcionar cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, que establezca el Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 37. EXPENDIOS Y EL ALMACENAMIENTO. Los expendios y el almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, deberán cumplir las disposiciones establecidas en el presente decreto y sus disposiciones reglamentarias dentro de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de los mismos. Durante este período de transición, los expendios deberán cumplir con los requisitos previstos en la Ley 09 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

CAPÍTULO VII

TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS

ARTÍCULO 38. AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO PARA EL TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS.

Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano deberá contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, previa verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo transportador empleado, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias, sin perjuicio de la normatividad que al respecto tenga el Ministerio de Transporte. Una vez autorizado el transporte, la entidad territorial de salud realizará el registro respectivo.

ARTÍCULO 39. REQUISITOS GENERALES. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán:

1. Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación.

2. Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado.

3. Contar con la autorización sanitaria para transporte vigente.

PARÁGRAFO. El Ministerio de la Protección Social reglamentará lo relacionado con el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, sin perjuicio de las disposiciones que para tal efecto expida el Ministerio de Transporte.

ARTÍCULO 40. TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS. Los transportadores y sus respectivos vehículos deberán cumplir las disposiciones establecidas en el reglamento técnico definido en el presente decreto y en las reglamentaciones complementarias, a partir del 4 de mayo de 2012. Durante el período de transición, el transporte deberá cumplir con los requisitos previstos en la Ley 09 de 1979. Una vez vencido el término previsto se deberá cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente. De acuerdo con la resolución 2016041871 del 7 de octubre de 2016, emitida por el INVIMA,

los vehículos transportadores de carne, productos cárnicos deberán contar con 2 revisiones de concepto higiénico sanitario anualmente.

CAPÍTULO VIII

IDENTIFICACIÓN, EMPAQUE Y ETIQUETADO DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS

ARTÍCULO 41. IDENTIFICACIÓN DE LA CARNE. Toda carne destinada al consumo humano y que ha sido marcada como "APROBADO" por el inspector oficial, cuando se empaque deberá mantener el distintivo de "APROBADO".

ARTÍCULO 42. REQUISITOS DE EMPAQUE Y ETIQUETADO. Para realizar las actividades de empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Las actividades de empaque y etiquetado se realizarán bajo condiciones higiénicas y el material de empaque debe ser inocuo.
2. El uso de marcas oficiales, será de exclusividad de la autoridad sanitaria competente.
3. Las marcas oficiales, los certificados o cualquier otro documento de uso oficial, no podrán ser falsificados, imitados o corregidos.
4. Cuando el producto previamente empacado sea embalado, se identificará dicho contenedor o embalaje con el distintivo de "APROBADO" bajo la supervisión del inspector (aplica para planta de beneficio bajo inspección oficial, no aplica para establecimientos de acondicionamiento y expendio. Los requisitos mínimos de rotulado se detallan en el siguiente ítem)
5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.
6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar las condiciones de conservación del mismo, para este propósito, cada establecimiento realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deberán ser avaladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -.
7. Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que contengan aditivos, especias, conservantes, deben estar aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, cumplir la reglamentación establecida para este tipo de producto, además deberán ser declarados en el etiquetado sus concentraciones y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes.
8. El etiquetado deberá ser útil también para la trazabilidad del producto el cual deberá estar consignado para fines pertinentes y de reclamos.
9. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.
10. Las demás condiciones necesarias requeridas para el empaque y etiquetado serán reglamentadas por el Ministerio de la Protección Social.

El oferente deberá a través de carta de compromiso garantizar el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, en toda la cadena de comercialización de la Carne de res, cerdo y pollo hasta su consumo.

En virtud de los lineamientos técnicos administrativos para la operación del plan de alimentación escolar, los proponentes deberán contar con una (01) bodega apta para el almacenamiento y distribución de los insumos necesarios para la prestación del servicio, y que sirva como punto de acopio de los alimentos, con una capacidad de almacenamiento y distribución de espacios que permita contar como mínimo con las siguientes características:

BODEGA: Una (01) bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble de mínimo setecientos (700) metros cuadrados de área total más un área de refrigeración y congelación mínima de ciento diez (110) metros cuadrados, que se encuentre ubicada dentro de los **15 kilómetros** del lugar del suministro con exclusividad para el desarrollo de la ejecución contractual y que cumpla con las normas higiénico – sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el programa de alimentación escolar del municipio de Mosquera Cundinamarca, no serán tenidos en cuenta conceptos de venta y elaboración de alimentos, expendio de alimentos, fabricación de alimentos. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE VIGENTE.

El punto cero (0) corresponde al palacio Municipal de Mosquera Cundinamarca, teniendo en cuenta que las 18 sedes de los colegios públicos se encuentran ubicados en la cabecera municipal, se tomará un radio de **15 kilómetros** y todas aquellas bodegas que se encuentren dentro de ese radio cumplirán con los requisitos, teniendo en cuenta que esto no afectará la distancia, lo que se afecta quizás son los tiempos de desplazamiento debido al tráfico que se presenta en las vías, y que nos permite corroborar que el factor "cercanía" es determinante a efecto de gozar de disponibilidad inmediata por parte del contratista. Para determinar la distancia se verificará con los planos teniendo en cuenta que éstos siempre vienen con estandarización de medida en kilómetros y se tomarán los **15 kilómetros** de acuerdo con la escala del plano. la toma por radio desde el parque central de Mosquera sobre todo el perímetro desde dicho punto.

Para lo cual, el proponente deberá incluir los planos y la dirección de la bodega, la cual debe estar disponible para el inicio de la ejecución de la operación, que garantice el suministro y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, producción, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, y la Resolución 2674 de 2013.

El proponente deberá acreditar que la bodega se encuentra en condición de propietario, arrendatario o leasing presentando los siguientes documentos:

1. Como propietario: Certificado de libertad y tradición a nombre del proponente (con fecha de Expedición no mayor a 30 días al cierre del proceso).
2. Como arrendatario: Certificado de libertad y tradición del inmueble y Contrato de arrendamiento que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución que se deriva del presente proceso de selección; que acredite la disponibilidad inmediata y deberá ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del programa de alimentación.

3. Contrato de arrendamiento comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing: No podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución de la negociación, en caso de no contar con esta información, el comitente vendedor deberá allegar comunicación suscrita por el titular del leasing, precisando que el contrato se prorrogará por el término de ejecución de la negociación.

VISITA A LA BODEGA

Para el desarrollo de las visitas, el proponente deberá anexar comunicación suscrita por su representante legal en la que indique, la dirección de la bodega, dato de contacto de la persona que atenderá la visita con nombre y número de celular, información que debe coincidir con la información entregada en precedencia, que acredita la disponibilidad de la bodega.
Esta se realizará durante la etapa de evaluación en la cual se verificará los siguientes requisitos.

DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS

Dentro de la bodega se debe garantizar la separación, delimitación y demarcación de las siguientes áreas:
Área de recibo, control de calidad de materias primas y despacho (bahía de descargue),área de refrigeración y área de congelación (cuartos fríos para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública),área de almacenamiento perecederos, área de almacenamiento no perecederos, área de almacenamiento para productos refrigerados, área de almacenamiento para productos congelados, área de almacenamiento para insumos de aseo (que incluya el de las sedes educativas), área de selección, clasificación y alistamiento de alimentos (área de ensamble) ,área de servicio sanitarios, área de higienización de canastillas y estibas, área de producto no conforme, área de producto no conforme para productos refrigerado, área de producto no conforme para productos congelados ,área para disposición de residuos sólidos ,área de almacenamiento para canastillas limpias, área Social, Estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual. Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico el cual deberá venir firmado por el responsable del
levantamiento con número de matrícula.

1. **INVENTARIO DE EQUIPOS DE CONSERVACION**: El proponente en la propuesta deberá acreditar el inventario de equipos con los que cuenta la bodega, planta de almacenamiento y/o planta de ensamble destinada para el suministro con la condición de que los inventarios y cuartos fríos estén funcionando al 100% al momento de presentar la oferta.

DESCRIPCION	***CANTIDAD DE ELEMENTOS***	***DESCRIPCION DEL BIEN***
Area de Refrigeración	1	Área mínima de 60 metros cuadrados
Area de congelación	1	Área mínima de 50 metros cuadrados

Canastillas plásticas	1000	cestillos de material sanitario para embalaje de alimentos
estibas	50	estibas de material sanitario para almacenaje de alimentos
Grameras	5	Grameras para control de peso de los productos distribuidos
gatos hidráulicos	2	Medio de transporte interno de carga
básculas	2	básculas de mínimo 200kg de capacidad
termómetros	2	termómetros digitales

SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE: Las instalaciones deberán estar dotadas con sistema de almacenamiento para agua potable, para la atención de posibles cortes de suministro y garantizar la continuidad de las actividades requeridas para la entrega de los complementos en cualquiera de las modalidades. Los tanques deberán ser de al menos 500 litros, aéreos (no se aceptan tanques subterráneos o sobre puestos al nivel de la bodega y/o planta de producción. Lo anterior a fin de garantizar que no se presenten posibles contaminaciones por caída de residuos de alimentos almacenados o preparados o filtraciones por lavados de pisos o superficies, así mismo deberán ser de plástico o material resistente. No se aceptan tanques hechos con material de asbesto o sus derivados. Al momento de la visita se deberá demostrar mediante certificado su limpieza la cual no podrá ser superior a 6 meses a la fecha de esta.

Se deberá acreditar que se cuenta con el tanque Como requisito habilitante, adicional se debe adjuntar acta de lavado de tanques no mayor a seis meses, estos requisitos serán verificadas por el ente evaluador con el fin de garantizar que se cumpla con la capacidad ofertada de la bodega para el cumplimiento de la operación y manejo adecuado de los alimentos, además de la existencia de dotación y equipos, conforme a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos del PAE, establecidos en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, En caso de no cumplir con las especificaciones técnicas y las capacidades solicitadas la propuesta será NO CUMPLE- NO HABILITADO.

Nota: Los anteriores equipos y elementos serán verificados durante la evaluación de la propuesta por el equipo evaluador al momento de la visita a la planta ofertada por el proponente, de no contar con dichos elementos, la propuesta será calificada como NO CUMPLE.

Nota: La Entidad procederá a realizar visita técnica a la planta de operación ofrecida por el oferente, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos técnicos establecidos en el presente numeral. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la entidad dentro del término de evaluación de las propuestas determinado en el cronograma del proceso. En caso de que la bodega no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en el presente numeral y en lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 la bodega será calificada como NO CUMPLE- NO HABILITADO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA BODEGA CENTRAL DE ALIMENTOS

El proponente mediante carta juramentada suscrita por el representante legal donde se manifieste que la bodega suscrita en el contrato de arredramiento cumple con las siguientes condiciones específicas técnicas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013.

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

2. Estar ubicada en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
3. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
4. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- La edificación debe estar diseñada y construida de manera que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. Se debe garantizar la separación de alimentos industrializados de los alimentos crudos y a utilizar para procesamientos.
- Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado y suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento proporcionado.
- El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por la bodega, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- No se permite la presencia de animales en la bodega.
- La bodega debe contar con un área específica para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos.
- Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para

limpieza, desinfección y mantenimiento. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

- El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.
- Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.
- El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.
- El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:
- Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
- Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.
- Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.
- Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

- Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.
- El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

- Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

- Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

INSTALACIONES SANITARIAS

- Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.
- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.
- Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.
- En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
- Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente.

PISOS Y DRENAJES

- Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
- El piso debe tener una pendiente mínima de 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.
- Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de estos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección
- El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

PAREDES.

- Las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

Y las demás disposiciones que establezca la resolución 2674 de 2013

CICLO DE MENÚS:

El proponente deberá presentar carta de compromiso, suscrita por el Representante Legal donde conste que al momento para la etapa de miento se entregará en magnético, formato Excel, los ciclos de menú para 20 días del complemento alimentario, por cada uno de los grupos de edad conforme a lo establecido en la Resolución 3803 de 2016, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, teniendo en cuenta el análisis diario de aporte nutricional, el tamaño de la porción, la variedad y frecuencia en la oferta semanal de alimentos, lo anterior en cumplimiento de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026.

Adicionalmente, al momento de la adjudicación, deberá allegarse copia de la tarjeta profesional y el soporte de registro en el RETHUS del profesional en nutrición y dietética que elabore los menús solicitados, de acuerdo con la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de la región.

FRIGORÍFICO:

El proponente deberá detallar el/los frigoríficos que surtirán los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, mediante carta de compromiso de libre diseño, suscrita por el Representante Legal, incluyendo el concepto higiénico sanitario favorable vigente (última acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente), de conformidad con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normatividad complementaria vigente sobre la materia.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El proponente deberá acreditar que cuenta con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y que se encuentra implementado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 del Ministerio de Trabajo y demás normas complementarias vigentes en la materia, presentando la certificación expedida por la Administradora de Riesgos Laborales -ARL- que tenga el proponente, la cual deberá evidenciar un porcentaje de cumplimiento mayor o superior al 90%.

Nota: En el caso de los consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá acreditar dicho requisito

JUSTIFICACIÓN JURÍDICA Y TÉCNICA DE INCLUIR ESTE REQUISITO:

En atención a la naturaleza del objeto contractual y a que para su ejecución se requiere la participación de diversos roles como personal mínimo requerido, la Entidad considera necesario exigir que el contratista cuente con un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), implementado conforme a los estándares mínimos establecidos en la Resolución 312 de 2019 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Esta exigencia encuentra sustento en la obligación legal que tienen los empleadores y contratantes de implementar mecanismos orientados a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, promoviendo ambientes de trabajo seguros y saludables para las personas que intervienen en la ejecución contractual.

La participación de un equipo interdisciplinario implica el desarrollo de actividades coordinadas, desplazamientos, interacción con diferentes entornos laborales y exposición a riesgos propios de cada actividad, circunstancias que hacen indispensable que el contratista cuente con procedimientos para la identificación, evaluación, control y seguimiento de los riesgos laborales, así como con protocolos de respuesta frente a eventuales incidentes o emergencias.

En ese sentido, la acreditación del cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de - Seguridad y Salud en el Trabajo, constituye un mecanismo idóneo para verificar que el contratista dispone de las condiciones organizacionales, administrativas y técnicas necesarias para proteger la vida, la salud y la integridad de su personal durante la ejecución del contrato, contribuyendo igualmente a la continuidad del servicio, a la adecuada ejecución del objeto contractual y a la mitigación de riesgos que puedan afectar el interés general.

Por lo anterior, la exigencia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo es un requisito objetivo, proporcional y razonable, directamente relacionado con la adecuada ejecución del contrato y con el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo.

COMPROMISO DE CONTRATACIÓN CON PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES – DECRETO 248 DE 2021, ARTÍCULOS 2.20.1.1.3 Y 2.20.1.1.4 .

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 248 de 2021, y considerando que el objeto contractual incluye la provisión de alimentos, el proponente deberá presentar como parte de su oferta la promesa de contrato proveeduría o contrato proveeduría con pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en los términos establecidos en la normatividad vigente.

Este documento deberá indicar que el proponente se obliga, en caso de resultar adjudicatario, a celebrar dicho contrato de proveeduría en los términos señalados por el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, garantizando que al menos el treinta por ciento (30%) del valor total destinado a la compra de alimentos provendrá de productores locales, o procederá conforme al procedimiento legal.

Durante la etapa de ejecución del contrato, el contratista deberá aportar copia del contrato de proveeduría suscrito, en los términos establecidos en la norma citada, como condición para el cumplimiento de esta obligación

1.9 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

FACTORES DE CALIFICACIÓN.

	ASIGNACIÓN PUNTAJE	PUNTOS
1	PROPUESTA ECONÓMICA	**35**
ASPECTOS TÉCNICOS DE CALIDAD (40,5 PUNTOS)		
2	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	14
3	VEHICULOS PARA COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA SIN COSTO PARA LA ENTIDAD	7,5
4	DOTACIÓN MENAJE Y/O EQUIPO	2
5	CAPACITACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DEL SERVICIO (GASTRÓNOMO)	6
6	MENUS ESPECIALES	4
8	VINCULACIÓN LABORAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD DEL MUNICIPIO	7
9	CUOTA PARAFISCAL	6
10	PEQUEÑO PRODUCTOR PROVEEDOR DIRECTO	6
11	INDUSTRIA NACIONAL	10
12	INCENTIVO DISCAPACIDAD	2
13	EMPRENDIMIENTO MUJERES	0,25
14	PUNTAJE DIFERENCIAL MIPYMES	0,25
PUNTAJE TOTAL		**100**

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, la ALCALDÍA MUNICIPAL DE MOSQUERA - CUNDINAMARCA debe escoger el Proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el artículo 35 de la ley 2069 de 2020:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente

numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento 125%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas

Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

FACTOR ECONÓMICO (35 PUNTOS)

Para efectos de la calificación del precio de la oferta, se rechazarán todas aquellas ofertas cuyo valor sea superior al 100% del presupuesto oficial. De igual manera, el valor de cada uno de los ítems propuestos tampoco podrá exceder el 100% del valor unitario establecido en el presupuesto oficial

Teniendo en cuenta el valor del proceso de contratación, se definirá al azar la forma de evaluación económica, siguiendo la guía de Colombia Compra Eficiente, así:

Aquellas propuestas hábiles que presenten errores aritméticos los cuales generen que se supere el presupuesto oficial y aquellas que aun cuando no tengan errores aritméticos superen el presupuesto oficial serán rechazadas. Sin perjuicio de las causales de rechazo.

A partir del valor de las ofertas, se asignará máximo (35) puntos acumulables de acuerdo con el método escogido de forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica, de conformidad con los métodos que se nombran a continuación:

Métodos de evaluación de la oferta económica

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

Para la determinación del método se tomarán los últimos dos decimales de la TRM correspondiente al segundo día hábil siguiente al cierre y presentación de las propuestas, de acuerdo con el Cronograma vigente del presente proceso de selección. En caso de que se llegara a expedir adendas que modifiquen el cronograma el proceso se tendrá en cuenta la fecha establecida en el cronograma inicial del mismo.

El método debe ser escogido de acuerdo con los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación:

Asignación de método de evaluación según TRM

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

Media Aritmética

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

$$X = \sum_{i=1}^{n} \blacksquare \frac{Xi}{n}$$

Donde,
X= media aritmética.
Xi = Valor de la oferta sin decimales.
n = Número total de las ofertas válidas presentadas.

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

$$puntaje\ i = \mathbf{35} * \left[1 - \left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X.$$

$$puntaje\ i = \mathbf{35} * \left[1 - 2\left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X.$$

Donde,

X= media aritmética.
Vi = Valor total de cada una de las ofertas i, sin decimales.
i = Número de oferta.

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

Media Aritmética Alta

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

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

Donde,
X_A= media aritmética alta.
V = Valor total de la oferta más alta, sin decimales.
X = promedio aritmético de las ofertas válidas.

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente formula:

$$puntaje\ i = \mathbf{35} * \left[1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X_A.$$

$$puntaje\ i = \mathbf{35} * \left[1 - 2\left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X_A.$$

Donde,

X_A= media aritmética alta.
Vi = Valor total de cada una de las propuestas, sin decimales.
i = Número de la oferta.

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

Media geométrica con presupuesto oficial.

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

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

Asignación de número de veces del presupuesto oficial	
Número de Ofertas Validas (n)	*Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (nv)*
1 – 3	*1*

4 – 6	*2*
7 – 9	*3*
10 – 12	*4*
13 – 15	*5*

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

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

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO*PO*...*PO_{nv}*P_1*P_{2*...*Pn}}$$

Donde,

G_{PO} = Media geométrica con presupuesto oficial.
nv = Número de veces que se incluye el presupuesto oficial.
n= Número de ofertas válidas.
PO= Presupuesto oficial del proceso de contratación.
Pi= Valor total de la oferta económica sin decimales.

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

$$puntaje\ i = \mathbf{35} * \left[\mathbf{1} - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ G_{PO}.$$

$$puntaje\ i = \mathbf{35} * \left[1 - 2\left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ G_{PO}.$$

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

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

Menor valor

Consiste en establecer la oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican enseguida. Para la aplicación de este método el municipio procederá a determinar el menor valor de las ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje\ i = \frac{\mathbf{35}\ \boldsymbol{x}\ (\boldsymbol{V_{MIN}})}{\boldsymbol{V_i}}$$

Donde,

V_{MIN} = Menor valor de las ofertas válidas.
Vi= Valor total de cada una de las ofertas sin decimales.
i= Numero de oferta

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

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

Será de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o perdidas que se deriven en dichos errores u omisiones.

El proponente deberá cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en la ficha técnica y no podrá modificar, suprimir o alterar sus unidades y cantidades so pena de evaluar la propuesta como RECHAZADA".

ASPECTOS TÉCNICOS DE CALIDAD (40,5 PUNTOS)

BODEGA DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO CATORCE PUNTOS (14) PUNTOS.

El proponente que presente una bodega de almacenamiento que garantice la mayor cercanía a la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Mosquera (Punto Céntrico) evaluada por medio de la plataforma WAZE, (verificable en visita) se le otorgará el siguiente puntaje

BODEGA DE ALMACENAMIENTO *14 puntos máximo*	
Si la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble se encuentra ubicada a una distancia entre 8 km a 5 km (por vías de acceso determinados en la aplicación waze en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Mosquera (Punto Céntrico)	5 puntos
Si la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble se encuentra ubicada a una distancia entre 5 Km a 2 km (por vías de acceso determinados en la aplicación waze en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Mosquera (Punto Céntrico).	9 puntos
Si la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble se encuentra ubicada a una distancia menor a 2 km (por vías de acceso determinados en la aplicación waze en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Mosquera (Punto Céntrico).).	14puntos

VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS ADICIONALES DESTINADOS PARA LA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA SIN COSTO PARA LA ENTIDAD MÁXIMO SIETE PUNTO CINCO (7.5) PUNTOS.

Con el fin de garantizar la oportunidad en las entregas, la continuidad del servicio y la mitigación de riesgos asociados a contingencias operativas, se otorgará puntaje al proponente que disponga de vehículos adicionales para la operación de la modalidad de comida caliente transportada, de la siguiente manera:

Ítem	Descripción	Puntos
1	**Se otorgará 4 puntos:** al proponente que oferte 1 vehículo ADICIONAL a los solicitados.	4 puntos
2	**Se otorgará 7,5 puntos:** al proponente que oferte 2 vehículos ADICIONALES a los solicitados**.**	7.5 puntos

Nota 1: El oferente deberá allegar con su propuesta los documentos que acrediten la disponibilidad de los vehículos destinados a la modalidad de comida caliente transportada, los cuales deberán ser modelo 2023 en adelante con el fin de garantizar confiabilidad mecánica, continuidad operativa y condiciones adecuadas para el transporte de alimentos.

Para tal efecto, deberá presentar, como mínimo, la siguiente documentación vigente:

- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT).
- Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes.
- Concepto higiénico sanitario favorable, con o sin observaciones, emitido por la autoridad competente.
- Tarjeta de propiedad del vehículo o documento que acredite su tenencia o disponibilidad.

  Lo anterior, con el fin de que la entidad pueda verificar de manera directa el cumplimiento del requisito.

Nota 2: En caso de que los vehículos ofertados no se encuentren en la bodega, no se asignará el puntaje adicional.

Nota 3: El oferente debe identificar y clasificar de forma clara los vehículos habilitantes, así como los vehículos adicionales que presenta a título de requisitos ponderables.

DOTACIÓN DE MENAJE Y/O EQUIPO DOS (2) PUNTOS.

Se asignarán dos (2) puntos al proponente que garantice la dotación de menaje y/o equipos de cocina equivalentes al 1% del valor ejecutado del contrato incluyendo adiciones, sin incluir impuestos tasas y contribuciones del orden municipal, descontadas por la entidad sobre el valor total del contrato.

Para asignar el puntaje, el proponente deberá adjuntar manifestación escrita suscrita por el representante legal en la cual indique que dicho menaje será entregado en condiciones de calidad y de marcas reconocidas en el mercado.

CAPACITACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DEL SERVICIO SEIS (6) PUNTOS.

Se asignarán seis (6) puntos al oferente que ofrezca un profesional en gastronomía y cocina con experiencia especifica de dos (2) años en programas sociales de alimentación y capacitación a personal manipulador de alimentos.

El profesional en gastronomía y cocina deberá garantizar la realización de cuatro (4) capacitaciones durante la ejecución del contrato, dirigidas principalmente al cien (100%) por ciento del personal manipulador de alimentos, padres de familia, veedores, rectores y el equipo de supervisión.

Las capacitaciones deberán orientarse al fortalecimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, la inocuidad alimentaria, el manejo adecuado de materias primas, preparaciones y demás aspectos relacionados con la calidad y seguridad en la prestación del servicio. No obstante, la entidad contratante podrá definir o modificar los temas a tratar, de conformidad con las necesidades del servicio, lo cual deberá ser atendido por el contratista sin que ello genere costos adicionales.

Los resultados de dichas capacitaciones, así como la medición del impacto, serán socializadas en las Mesas Públicas de Alimentación Escolar.

MENÚS ESPECIALES CUATRO (4) PUNTOS.

*"Se asignarán hasta **cuatro (4) puntos** al proponente que oferte menús especiales para las fechas que determine el supervisor del contrato, los cuales reemplazarán la ración diaria sin costo adicional y manteniendo los nutrientes mínimos, cumpliendo para tal efecto las condiciones de la minuta patrón prevista en la **Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026**, aplicable a las celebraciones especiales que se realicen durante el año en el municipio de Mosquera.*

	CRITERIO DE EVALUACIÓN		***PUNTAJE***
	Quien ofrezca 4 menús especiales		*4 PUNTOS*
	Quien ofrezca 3 menús especiales		*3 PUNTOS*
	Quien ofrezca 2 menús especiales		*2 PUNTOS*
	Quien ofrezca 1 menús especiales		*1 PUNTOS*
	Quien no ofrezca menús especiales o menos de los aquí señalados, no tendrá asignación de puntaje		*0 PUNTOS*

*El proponente deberá presentar **carta de compromiso de libre diseño**, suscrita por el representante legal, en la cual indique el número de menús y el detalle de cada uno, garantizando el cumplimiento de la minuta patrón establecida en la **Resolución No. 0003 de 2026**. Los ciclos de menús deberán elaborarse teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, las cosechas, los hábitos culturales y las costumbres alimentarias, e incluir el respectivo **análisis de calorías y nutrientes**, realizado con base en la **Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF (2018)** y sus actualizaciones posteriores; para alimentos autóctonos podrán utilizarse tablas de composición aprobadas en el territorio nacional o en países vecinos. Asimismo, los ciclos deberán estar acompañados de **guías de preparación aplicables a la ración preparada en sitio**, renovarse como mínimo con una frecuencia anual e incorporar la correspondiente **lista de intercambios por grupos de alimentos**, garantizando que estos no alteren el aporte nutricional. Finalmente, los ciclos de menús deberán contar con el **aval de un profesional en Nutrición y Dietética**, requisito indispensable para efectos de la asignación del puntaje técnico".*

VINCULACIÓN LABORAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA SIETE (7) PUNTOS.

Se otorgarán siete (7) puntos al oferente que se comprometa a vincular laboralmente durante la ejecución del contrato, personas con discapacidad residentes en el municipio de Mosquera, inscritas en alguno de los programas sociales ofrecidos por la Secretaría de Desarrollo Social, para lo cual el proponente deberá presentar carta de compromiso suscrita por el representante legal en el que indique que vinculará dicho personal.

CONDICIÓN	PUNTAJE
Vinculación de dos (2) o más personas con discapacidad	7 PUNTOS
Vinculación de una persona con discapacidad	3.5 PUNTOS
No vinculación personas con discapacidad	0 PUNTOS

PROPONENTES CON MAYORÍA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS NACIONALES- CUOTA PARAFISCAL- SEIS (6 PUNTOS).

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.0.1.2.1 del Decreto 248 de 2021, las Entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación asignará puntajes adicionales en las modalidades de selección previstas en el artículo 2º 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 así:

La Entidad 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 la factura de compraventa, o 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.

El proponente deberá aportar uno o más contratos de proveeduría vigente con proveedores agropecuarios Nacionales, el cual deberá contener como mínimo la siguiente información:

-Identificación del productor
- Identificación del proveedor
- Producto y variedad del producto agropecuario que se requiere
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos.

Para acreditar la condición de Proveedor Agropecuario Nacional el proponente deberá adjuntar con el contrato de proveeduría:

(i). Contrato de arrendamiento vigente o,
(ii) certificado de tradición y libertar del inmueble o,
(iii) Recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble.

Lo anterior con el fin de acreditar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores o tenedores del predio, en los que se evidencia la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedores de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

Para los proponentes plurales, el contrato de proveeduría deberá estar inscrito con alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal.

PROPONENTE QUE TENGA LA CALIDAD DE PEQUEÑO PRODUCTOR- PROVEEDOR DIRECTO SEIS (6 PUNTOS).

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.0.1.2.1 del Decreto 248 de 2021, las Entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación asignará puntajes adicionales en las modalidades de selección previstas en el artículo 2º 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 así:

La Entidad asignará un seis por ciento (6%) de los puntos 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.

Para los proponentes plurales, el contrato de proveeduría deberá estar inscrito con alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal.

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

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

El análisis responde a las siguientes preguntas:

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

Respuesta 1: SERVICIOS.

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

Respuesta 2: N.A.

Nota:

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

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

Respuesta 3: NO.

Nota:

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

No.	BIEN	PARTICIPACION DEL BIEN %
1		
2		

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

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

Respuesta 4: N.A.

No.	CODIGO VUCE (Ventanilla Única de Exterior) (http://pbn.vuce.gov.co/consultas/index.php)	
	BIEN	CÓDIGO O PARTIDA
1		
2		

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

Conclusión Análisis Decreto 680 del 22 de junio de 2021:

Una vez analizado lo establecido en el Decreto 680 del 22 de junio de 2021, se encuentra que se trata de la prestación de servicios que no requiere el suministro de bienes, es por ello que para la asignación del puntaje de que trata este numeral el proponente debe presentar con la propuesta la manifestación en la cual indique bajo la gravedad del juramento que se comprometan a vincular como mínimo el cien por ciento (100%) del total de empleados o contratistas asociados al cumplimiento del contrato y los servicios que ofrece son nacionales o aplica principio de reciprocidad; si ofrece servicios extranjeros con componente nacional sin que acredite principio de reciprocidad o si ofrece servicios extranjeros.

Para este aspecto, al proponente se le asignarán máximo DIEZ (10) puntos de acuerdo con lo indicado en la siguiente tabla, según la procedencia de los servicios ofrecidos:

ORIGEN	PUNTAJE
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	5

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

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 1 del Decreto 287 de 2026, mediante el cual se modifica la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2, el artículo 2.2.1.2.4.2.7.4 del Decreto 1082 de 2015, se asignará dos (2) puntos al proponente que acredite la vinculación del número mínimo de trabajadores de la planta de su personal en los términos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015 de acuerdo con los siguientes requisitos:

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

NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONAL DEL PROPONENTE	NÚMERO MÍNIMO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD REQUERIDO
Entre 1 y 30	2
Entre 31 y 100	3
Entre 101 y 150	4
Entre 151 y 200	5
Entre 201 y 300	7
Entre 301 y 400	10
Entre 401 y 500	12
Entre 501 y 600	14
Entre 601 y 700	16
Más de 700	En adelante por cada 100 trabajadores deberá contarse dos (2) con discapacidad adicionales

PUNTAJE DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS O EMPRESAS DE MUJERES - CERO PUNTO VEINTICINCO (0,25) PUNTOS

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

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará

mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

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

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

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal. Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

PUNTAJE DIFERENCIAL PARA MIPYMES – CERO PUNTO VEINTICINCO 0,25 PUNTOS

Con el fin de incentivar la participación de MiPymes, en virtud de lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán acreditarlo de siguiente manera: La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

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

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

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

1.10 CRITERIOS DE DESEMPATE

CRITERIOS DE DESEMPATE:

De conformidad con la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020 "Por medio de la cual se Impulsa el Emprendimiento en Colombia". Esta norma que tiene vigencia desde la misma fecha de promulgación, en su artículo 35 estableció los factores de desempate que deben ser utilizados obligatoriamente por las entidades contratantes del estado, indistintamente de su régimen de contratación; reglas que tal y como lo establece la norma en comento, deberán ser aplicadas de forma sucesiva y excluyente, sin perjuicio de los acuerdos internacionales vigentes.

Que en concordancia con lo anterior se establece como medios de desempate para el presente proceso los siguientes:

FACTOR DESEMPATE	FORMA DE ACREDITACIÓN DE LA CONDICION
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN - SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** **A. BIENES.** Inscripción en el Registro de productor de bienes nacionales (RPBN). Este es un instrumento mediante el cual el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo recopila información (base de datos) sobre la producción de bienes existentes en el país. La preferencia de oferta se concederá al proponente que cuenta con el respectivo RPBN para los bienes que ofrece. **B. SERVICIOS** Para el caso de los servicios, se considera que es nacional si se hace por una persona natural colombiana o residente en el país, circunstancias que se acreditarán con la Cédula de Ciudadanía o con la visa de residente. Para el caso de personas jurídicas se considera que el servicio es nacional si es prestado por una persona constituida en Colombia, lo cual se verificará con el certificado de existencia y representación legal.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales	**A. PRUEBA DE LA CONDICIÓN. A. MUJER CABEZA DE FAMILIA.** Esta condición se acredita con Declaración ante notario por parte de la respectiva mujer. (Parágrafo del Art. 2° de la Ley 82 de 1993). **B. MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR.** Esta condición se acredita mediante providencia que establezca medida de protección expedida por la autoridad competente,

participe o participen mayoritariamente.	(comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas–. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada). **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** **A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL.** La respectiva declaración ante notario o la providencia según corresponda. **B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.** 1. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de mujeres que ostentan la condición especial (Cabeza de Familia – Victima de la Violencia). ii) Identificación de las Mujeres, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen, o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición para el caso de otras figuras asociativas del derecho privado (Número de asociados – Número de afiliados – Integrantes etc.). 2. La declaración ante notario o providencia que establece la medida protección, según la condición a acreditar, de la o las mujeres que hacen parte de las personas jurídicas proponentes. Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente. Nota: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se calcula de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social. Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se calcula a partir del porcentaje de mujeres vinculadas a la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc., según su naturaleza.)
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE**. 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	2. Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo en el cual se indique el número de personas vinculadas con discapacidad, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de personas mayores vinculadas directamente por el proponente mediante contrato de prestación de servicios o de trabajo a la fecha de cierre del proceso de selección. ii) El número de trabajadores y/o de prestadores de servicios vinculados, mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión. 2. Declaración escrita de la persona mayor trabajador o vinculada al proponente, en la cual indique que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que ya ha cumplido el requisito de edad establecido en la ley (57 y 62 años para mujeres y hombres respectivamente) junto con la copia de la cédula de ciudadanía.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.	**SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE - PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Certificaciones de auto reconocimiento expedidas por la dependencia competente del Ministerio del Interior. (Es el Ministerio del Interior la autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas.) **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de trabajadores vinculados a su planta de personal a la fecha de cierre del proceso. b) El número de dichos trabajadores que pertenezcan a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, rom o gitanas. 2. Certificación

	de auto reconocimiento de cada uno de los trabajadores con los que se pretende acreditar el requisito.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Esta condición se acredita con la respectiva certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización –ARN– que los reconoce como tales. **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL**. Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización. **B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.** 2. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de personas en proceso de reintegración o reincorporación. ii) Identificación de estas personas, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición para el caso de otras figuras asociativas del derecho privado (Número de asociados – Número de afiliados – Integrantes etc.) 2. La Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización de las personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de las personas jurídicas proponentes con una fecha de expedición no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre del proceso. Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente. Nota: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se calcula de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social (Sociedades Personales). Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se calcula partir del porcentaje de personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc. según su naturaleza)

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	Acreditar de acuerdo a la forma descrita para el caso de madres cabeza de familia y personas en proceso de reintegración o reincorporación.
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición de tal, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno- o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE** 1. Estados Financieros del año inmediatamente anterior- (Balance - Estado de resultados con sus respectivas notas y debidamente certificados y dictaminados cuando corresponda. 2.Certificación suscrita por el contador público que prepara los estados financieros y por el revisor fiscal - en caso de contar con el - en la que se indique que del total de los pagos realizados por el ente económico, con corte 31 de diciembre del año anterior, mínimo un 25% corresponden a proveeduría a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE** Dicha situación se acredita con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los documentos del proceso.	El método que se utilizara para el presente proceso corresponderá al de balota, el proponente que saque la balota con mayor número será el adjudicatario.

1.11 GARANTÍAS

1.11.1. GARANTÍAS PRECONTRACTUALES

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

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

CRITERIOS DIFERENCIALES QUE OSTENTE LA CALIDAD DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y MIPYMES:

El decreto 1860 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", estableció en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 "Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas. En los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos, así como en los procesos competitivos que adelanten las Entidades Estatales no sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, las Entidades incluirán condiciones habilitantes para incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional". Es por lo anterior, que la entidad establece como criterio diferencial habilitante el valor de la garantía de seriedad de la oferta, de la siguiente manera:

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

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

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

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

1.11.2. GARANTÍA CUMPLIMIENTO Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la Garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los Tres (3) días hábiles

siguientes contados a partir de la firma del Contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta Garantía tendrá las siguientes características.

Teniendo en cuenta el objeto del contrato a realizar se hace necesario amparar los siguientes riesgos.

AMPARO		PORCENTAJE SEGÚN VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	X	10%	Plazo De Ejecución Del Contrato Y Cuatro (4) Meses Más
CALIDAD DEL SERVICIO	X	10%	Plazo De Ejecución Del Contrato Y Cuatro (4) Meses Más
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	X	5%	Plazo De Ejecución Del contrato Y Tres (3) Años Más
EXTRACONTRACTUAL	X	5% del valor del contrato	Plazo De Ejecución Del Contrato y Cuatro (4) meses Más*.

*Si bien el Decreto 1083 de 2015, establece que la garantía de responsabilidad civil extracontractual debe mantenerse vigente durante el plazo de ejecución del contrato, la Entidad considera técnica y jurídicamente procedente exigir una vigencia adicional de cuatro (4) meses, en atención a la naturaleza, objeto y riesgos inherentes al contrato.

En efecto, el contrato tiene por objeto el suministro de alimentación a niños, niñas y adolescentes, población sujeto de especial protección constitucional, razón por la cual resulta indispensable prever la existencia de una cobertura vigente que permita amparar eventuales reclamaciones derivadas de hechos ocurridos durante la ejecución contractual, cuyos efectos o consecuencias puedan manifestarse con posterioridad a la finalización del contrato.

Lo anterior cobra especial relevancia frente a riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos, tales como posibles intoxicaciones alimentarias u otros eventos que puedan generar perjuicios a los beneficiarios y dar lugar a reclamaciones de responsabilidad civil extracontractual una vez culminada la ejecución del contrato. En ese sentido, la ampliación de la vigencia de la póliza no constituye una exigencia desproporcionada, sino una medida preventiva y razonable orientada a garantizar la adecuada protección de los intereses de la Entidad y, principalmente, de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa.

Por consiguiente, la exigencia de una vigencia adicional de cuatro (4) meses responde a la necesidad de asegurar que exista un amparo efectivo frente a reclamaciones que tengan origen en hechos ocurridos durante la ejecución contractual, pero que sean conocidas o formuladas con posterioridad a su terminación, garantizando así una adecuada gestión del riesgo y la protección del patrimonio público**.**

1.12. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

Este análisis se hace con el fin de exponerles a los oferentes la tipificación, estimación, asignación, impacto y tratamiento de los riesgos en la contratación; se desarrolla de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015 y el Manual para la identificación del Riesgo en los procesos de Contratación emitido por Colombia Compra Eficiente. Para los fines del presente proceso se podrán verificar en el documento anexo Nº5.