INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS GRUPO 2		
Modalidad de selección	Licitación pública	
Número	SE-LP-001-2026	
Objeto del proceso de selección	SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	
Fecha reunión	26 DE SEPTIEMBRE DE 2026	
Hora reunión	08:00 AM	
Presupuesto oficial	EL valor del contrato asciende hasta la suma de **NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CUATRO PESOS CON CUARENTA Y OCHO CENTAVOS M/CTE ($9.979.838.404,48),** distribuidos en dos lotes a contratar, así: LOTE No. 1: El valor del contrato asciende a la suma de **CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE ($4.972.578.843,20).** LOTE No. 2: El valor del contrato asciende a la suma de **CINCO MIL SIETE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS M/CTE ($5.007.259.561,28).**	
Fecha máxima presentación propuestas	8:00 AM DEL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2025	
Fecha informe de evaluación	26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	
Miembros del comité	**NOMBRES**	**CARGO O VINCULACIÓN CONTRACTUAL**
	Klisman Fernando Matallana Davila	CPS / Componente Técnico
	Marffa Edith Rodríguez Sarmiento	CPS / Componente Nutricional
	Layniker Elias Ortiz Garcia	CPS / Componente Técnico
	Kathy Andrea Yerena Vesga	CPS / Componente Financiero
	Edinson Fabian Acevedo Bustos	CPS / Componente Financiero
	Camilo Andrés Rueda Angarita	CPS / Componente Financiero
	Dayanna Carreño Jaimes	CPS/ Componente Jurídico

	Leidy Patricia Rodríguez	CPS/ Componente Jurídico
	María Isabel Peña	CPS/ Componente Jurídico
Acto administrativo de designación del Comité evaluador	Resolución No. 2671 del 15 de septiembre de 2026	
Objeto de la reunión	Evaluación de las propuestas	
Funcionario que preside el Comité	**NOMBRES**	**CARGO O VINCULACIÓN CONTRACTUAL**
Funcionarios y contratistas que asisten a la reunión	Klisman Fernando Matallana Davila	CPS / Componente Técnico
	Marffa Edith Rodríguez Sarmiento	CPS / Componente Nutricional
	Layniker Elias Ortiz Garcia	CPS / Componente Técnico
	Kathy Andrea Yerena Vesga	CPS / Componente Financiero
	Edinson Fabian Acevedo Bustos	CPS / Componente Financiero
	Camilo Andrés Rueda Angarita	CPS / Componente Financiero
	Dayanna Carreño Jaimes	CPS/ Componente Jurídico
	Leidy Patricia Rodríguez	CPS/ Componente Jurídico
	María Isabel Peña	CPS/ Componente Jurídico
Orden del día	• Evaluación Jurídica • Evaluación Financiera y Organizacional • Evaluación Técnica	

Adelantada el cierre y apertura de las propuestas presentadas dentro del citado proceso contractual, se procede a presentar el informe de evaluación acorde con los requisitos y condiciones previstos en el pliego de condiciones definitivo y demás documentos del proceso.

De conformidad con el listado de proponentes de la plataforma transaccional del SECOP II se recibieron las siguientes ofertas:

1. INFORMACIÓN GENERAL DE LOS PROPONENTES GRUPO 2

PROPONENTE INFORMACIÓN GENERAL	**2**
RAZÓN SOCIAL	**UT BGA. INNOVA2**
INTEGRANTES DEL CONSORCIO/UNIÓN TEMPORAL	MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS

	SERVICIOS INSTITUCIONALES GRANCOLOMBIANA SAS ASOCIACIÓN PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGÍSTICO
NIT	804003814-9 901688887-7 900986685-0
DIRECCIÓN	CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504 CALLE 95 CRA 43 – 60 CALLE 36 # 12 - 61 EDIFICIO MARTE OFICINA 103
CIUDAD	BUCARAMANGA – SANTANDER BARRANQUILLA – ATLÁNTICO SAN ANDRÉS – SANTANDER
REPRES. LEGAL	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO NATALIA FAJARDO SOLARTE YOENI KATERIN SILVA GUALDRON
CEDULA CIUDADANÍA. NO.	91.294.543 1.085.294.601 1.102.377.577
TELÉFONO	3175383871 3185211518 3154300162
E-MAIL	gerencia@mcdsas.com sigrancolombiana@gmail.com asociacionproamsol@gmail.com
RUP	• MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS, (SI, FECHA DE RENOVACIÓN DEL 2026/04/15) • SERVICIOS INSTITUCIONALES GRANCOLOMBIANA SAS, (SI, FECHA DE RENOVACIÓN DEL 2026/04/27) • ASOCIACIÓN PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGÍSTICO, (SI, FECHA DE INSCRIPCIÓN DEL 2026/09/09)

2. EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES

2.1 EVALUACIÓN JURÍDICA REQUISITOS HABILITANTES

PROPONENTES	UT BGA INNOVA2
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	**CUMPLE**
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL, SEGÚN CASO	• MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS (SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO C.C. 91294543) • SERVICIOS INSTITUCIONALES GRANCOLOMBIANA SAS (FAJARDO SOLARTE NATALIA CC 1085294601) • ASOCIACIÓN PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGÍSTICO (YOENI KATHERINE SILVA GUALDRON C.C. 1102377577) **CUMPLE**
FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	**CUMPLE**
ACTA DE AUTORIZACIÓN DE JUNTA DE SOCIOS O JUNTA DIRECTIVA	**CUMPLE**
DOCUMENTO CONSTITUTIVO DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL	**CUMPLE**
CERTIFICACIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL	**CUMPLE**
REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)	• MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS, Nit 804003814-9. (SI, FECHA DE RENOVACION DEL 2026/04/15-FECHA DE EXPEDICIÓN 2026/09/05) • SERVICIOS INSTITUCIONALES GRANCOLOMBIANA SAS, Nit 901688887-7. (SI, FECHA DE RENOVACIÓN DEL 2026/04/27- FECHA DE EXPEDICIÓN 05/09/2026) • ASOCIACIÓN PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGÍSTICO. Nit 900986685-0. (SI, FECHA DE RENOVACION DEL 2026/04/09- FECHA DE EXPEDICION 2026/09/05) **CUMPLE**

REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT	• MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS, Nit 804003814-9. • SERVICIOS INSTITUCIONALES GRANCOLOMBIANA SAS, Nit 901688887-7 • ASOCIACIÓN PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGÍSTICO, Nit 900986685-0 **CUMPLE**
CERTIFICADO DE AUSENCIA DE ANTECEDENTES FISCALES	**CUMPLE**
CERTIFICADO DE AUSENCIA DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	**CUMPLE**
CERTIFICADO DE AUSENCIA DE ANTECEDENTES JUDICIALES	**CUMPLE**
PAZ Y SALVO EN EL PAGO DE EVENTUALES MULTAS POR INFRACCIONES AL CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA	**CUMPLE**
CERTIFICACIÓN DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES O PROHIBICIONES PARA CONTRATAR CON EL ESTADO	**CUMPLE**
CERTIFICADO DE REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM	**CUMPLE**
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	**CUMPLE**
PAZ Y SALVO EN EL PAGO DE MULTAS POR "SANCIONES ADMINISTRATIVAS"	**CUMPLE**
SOCIEDAD ANÓNIMA ABIERTA	NO APLICA
CONSULTA CERTIFICADA DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES	**CUMPLE** Consultado y verificado por el Comité Evaluador
PÓLIZA DE GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	**CUMPLE** COMPAÑIA ASEGURADORA DE FIANZAS S.A. SEGUROS CONFIANZA S.A PÓLIZA No. 801060688
DECLARACIÓN DE PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS, DE LA FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO Y DE LA FINANCIACIÓN DE PROLIFERACIÓN DE RMAS DE DESTRUCCIÓN MASIVA(LAFT/FPADM)	**CUMPLE**

CONCLUSIONES

Surtido el término de traslado del informe de evaluación, subsanación y para dar inicio a la audiencia de adjudicación, se culmina la revisión de los requisitos y documentos habilitantes jurídicos establecidos en el pliego de condiciones, de los participantes que presentaron oferta para el proceso de Licitación pública No. SE-LP-001-2026, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE",** se observa:

1. Que el proponente **UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA 2**, representado legalmente por **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO** identificado con cedula de ciudadanía No. 91.294.543, **CUMPLEN** con los requisitos de orden jurídico exigidos en el pliego de condiciones definitivo y demás documentos del presente proceso.

No. Proponente	Nombre del Proponente	Resultado Definitivo
1	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA 2	**CUMPLE**

2.2. EVALUACIÓN TÉCNICA REQUISITOS HABILITANTES

PROPONENTES	UT BGA. INNOVA2

A. BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS El proponente deberá incluir, junto con su propuesta, el concepto higiénico-sanitario y acta de inspección sanitaria de la bodega de almacenamiento de alimentos, expedido por la autoridad competente (INVIMA o Secretaría de Salud Municipal). Este concepto debe reflejar un puntaje mínimo del 90% en el cumplimiento de las condiciones sanitarias. El objetivo de este requisito es garantizar que los alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) sean almacenados y distribuidos bajo las condiciones de inocuidad exigidas por la ley. • Vigencia del concepto: El documento debe encontrarse vigente para la fecha de presentación de las ofertas. El proponente adjudicatario deberá renovar el concepto higiénico sanitario (favorable) con fecha posterior a la adjudicación y antes del inicio de la etapa de alistamiento, este deberá mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato, conforme a lo establecido en la Circular Externa DAB 400-0201-17 de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA. • Normativa aplicable: El concepto higiénico-sanitario debe cumplir con las exigencias de la Resolución No. 2674 de 2013, que regula las condiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos en Colombia. . 1. Ubicación de la Bodega: La bodega de almacenamiento de alimentos ofertada por el proponente deberá estar ubicada en el municipio de Bucaramanga. Además, se deberá garantizar que la bodega cumpla con las condiciones de distribución y señalización de las áreas necesarias para la correcta operación. La bodega deberá estar inscrita en el registro de establecimientos de comercio del municipio de Bucaramanga, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1801 de 2016 y el Decreto Municipal 011 de 2010. 2. Distribución de Áreas: La bodega debe contar con una distribución adecuada de áreas que garantice la inocuidad y el manejo adecuado de los alimentos. Las áreas deben estar demarcadas y señalizadas, lo cual sé deberá evidenciar mediante un registro fotográfico y un plano esquemático de la bodega. Las áreas mínimas exigidas incluyen: 2.1. Área de ensamble y almacenamiento: A. Área de recepción de alimentos. B. Área de almacenamiento de alimentos (incluye áreas de refrigeración y congelación).	**CUMPLE**

C. Área de alistamiento o preparación.
D. Área de control de calidad.
E. Área de despacho
2.2. Áreas administrativas y de soporte a la operación.

A. Área de limpieza y desinfección.
B. Áreas de servicios sanitarios y vestuarios.
C. Área de gestión de residuos.
D. Área administrativa

3. Requisitos de Espacio y Exclusividad:

La bodega debe contar con un área mínima de 600 m2 para el ensamble y almacenamiento de los alimentos, acorde con el volumen de operación y las raciones diarias que serán suministradas. La bodega debe ser de uso exclusivo para el PAE del Municipio de Bucaramanga, garantizando que no se mezclen operaciones o productos no relacionados con el programa.

4. Acreditación de la Propiedad o Arrendamiento:
El oferente debe acreditar que tiene derechos sobre el inmueble donde se ubicará la bodega, ya sea como propietario o arrendatario:

- Como propietario: Se debe anexar el Certificado de Libertad y Tradición a nombre del proponente, con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso.
- Como arrendatario: Se debe presentar el Contrato de Arrendamiento o una Promesa de Arrendamiento con una vigencia igual o mayor al plazo de ejecución del contrato. También se debe anexar el Certificado de Libertad y Tradición del inmueble.

5. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

Todas las áreas y operaciones de la bodega deben diseñarse y ejecutarse conforme a los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), exigidos por la Resolución 2674 de 2013. Esto incluye:

- Condiciones adecuadas de higiene y limpieza.
- Control de temperatura en las áreas de almacenamiento de alimentos perecederos.
- Evitar la contaminación cruzada entre los diferentes tipos de alimentos.
- Implementación de procedimientos de desinfección y manejo adecuado de residuos.

El concepto higiénico-sanitario y las condiciones de infraestructura y operación exigidas buscan garantizar que los alimentos suministrados en el marco del PAE se almacenen y distribuyan en condiciones óptimas de inocuidad. El proponente debe demostrar el cumplimiento estricto de estos requisitos con evidencia documental y gráfica, asegurando un manejo adecuado de los alimentos que llegarán a los beneficiarios del programa.

6. Visita Técnica de Evaluación.

Durante la etapa de evaluación de las propuestas para la selección del operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el Municipio de Bucaramanga llevará a cabo una visita técnica a las bodegas propuestas. Esta visita tiene como objetivo verificar el cumplimiento de los siguientes aspectos:

1. Cumplimiento de la Normativa Sanitaria:

o La bodega deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, así como cualquier normativa vigente que modifique, sustituya o complemente dichas regulaciones, además de lo estipulado en el Anexo de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 335 de 2021 de UAPA.
o Se verificará el cumplimiento de los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las condiciones de higiene y sanidad requeridas para la correcta manipulación y almacenamiento de alimentos.

2. Verificación de las Áreas Exigidas:

o Se revisará que la bodega disponga de las áreas mínimas solicitadas y que estas estén adecuadamente distribuidas, demarcadas y señalizadas.

3. Uso Exclusivo:

o La bodega debe estar destinada exclusivamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Bucaramanga y cumplir con los requisitos específicos del contrato.

La visita técnica realizada por el Municipio de Bucaramanga es una parte integral del proceso de evaluación y selección, y su propósito es garantizar que las condiciones ofrecidas por el proponente sean adecuadas y cumplan con todos los requisitos establecidos.

Nota 1: No se aceptará el ofrecimiento de una misma bodega en varias propuestas. En caso de presentarse esta situación, únicamente se validará la bodega ofrecida en la primera propuesta registrada a través del sistema electrónico SECOP II a la fecha de cierre del proceso. La segunda o subsiguientes propuestas que contengan la misma bodega se entenderán como incumplidas en cuanto al requisito de infraestructura, lo cual será causal de rechazo en virtud del incumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones. Nota 2: En caso de que la bodega no cumpla con las condiciones exigidas durante la visita de inspección, los oferentes tendrán oportunidad de subsanar las observaciones dentro de los plazos previstos en el cronograma del proceso licitatorio. Para ello, se programará una nueva visita de inspección a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos observados.	
B. CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS El proponente deberá disponer de al menos seis (6) vehículos, (dos (2) carga seca (tipo furgón) y cuatro (4) refrigerados (tipo Thermoking) con CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO FAVORABLE, emitido por la autoridad competente, para la distribución y entrega de los alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Estos vehículos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y las demás normativas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los vehículos deberán garantizar la preservación de la cadena de frío, manteniendo las condiciones óptimas de temperatura para los alimentos refrigerados y congelados. Para la habilitación, el proponente deberá aportar los siguientes documentos para cada vehículo: • Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente. • Copia de la licencia de transito del vehículo. • Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato. • Concepto higiénico-sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.	**CUMPLE**

Nota 1: No se aceptarán conceptos higiénico-sanitarios condicionados o con requerimientos. Solo se admitirá el concepto favorable, conforme a la normativa vigente.

Nota 2: Durante la etapa de evaluación de las propuestas, la Entidad representada por el Municipio de Bucaramanga, realizará una visita técnica a las instalaciones del proponente para verificar las condiciones de los vehículos ofertados. Esta visita incluirá la revisión del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normativas aplicables, asegurando que los vehículos garantizan la inocuidad y calidad en el transporte de los alimentos.

Nota 3: Los vehículos solicitados para el presente proceso deberán corresponder a modelos de 2020 en adelante

C. **EQUIPO DE TRABAJO**

El proponente deberá allegar las hojas de vida del personal propuesto como mínimo necesario para la ejecución del contrato con sus respectivos soportes:

CARGO	CANTIDAD	PERFIL EXIGIDO	PORCENTAJE DE DEDICACIÓN	EXPERIENCIA GENERAL
Coordinador	1	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administrador de Empresas.	100%	Experiencia profesional mínima de siete (7) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de cinco (5) años Programas de Alimentación Escolar.
Nutricionista	1	Nutricionista Dietista	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años como nutricionista en Programas de Alimentación Escolar.

CUMPLE

Jefe de Calidad	1	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos.	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años en Programas de Alimentación Escolar.	
Jefe de Bodega	1	tecnólogos en alimentos o tecnólogos en procesamiento de alimentos o tecnólogo en control de calidad de alimentos	100%	Experiencia profesional de mínimo dos (2) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de un (1) año en Programas de Alimentación Escolar.	
Analista de cobertura	1	Tecnólogo Industrial o Tecnólogo de Sistemas (**Nota:** Se podrá acreditar con formaciones superiores a tecnólogos en las siguientes áreas: Ingeniero industrial o Ingeniero de sistemas).	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (1) año contado a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de seis (6) meses en Programas de Alimentación Escolar.	
Supervisor.	4	Tecnólogos en Alimentos o tecnólogos en control de calidad de alimentos o tecnólogos en procesamiento de alimentos. (**Nota:** Se podrá acreditar con formaciones superiores a tecnólogos en las siguientes áreas: Ingeniero de Alimentos o Ingeniero industrial o Ingeniero de Procesos o Ingeniero Agroindustrial o Ingeniero de Alimentos).	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años en Programas de Alimentación Escolar.	

Manipuladores de alimentos.	(Cantidad según raciones a suministrar por modalidad) Resolución 335 de 2021	Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	100%	Experiencia específica mínima de un (1) año en Programas de Alimentación Escolar.

Nota 1: El proponente deberá adjuntar con su oferta los siguientes documentos según aplique para acreditar la formación académica y la experiencia del personal propuesto:

- Copia de la Cédula de Ciudadanía.
- Copia de la Tarjeta profesional. (Si aplica)
- Certificado de vigencia y/o antecedentes profesionales de la Tarjeta Profesional (Si aplica)
- Copia de los diplomas y/o actas de grado que acrediten los estudios.
- Carta de compromiso, según Anexo.
- Certificado de Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Certificado de delitos sexuales

Nota 2: Con respecto a la certificación de formación del personal manipulador de alimentos (Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)), esta deberá tener vigencia no mayor a un año con relación a la fecha de cierre del presente proceso.

Nota 3: La experiencia profesional se refiere a la experiencia adquirida en el ejercicio de las profesiones requeridas, que corresponden a los años comprendidos entre la fecha de obtención del Título Profesional ó Tarjeta Profesional, según corresponda y la fecha de cierre del presente proceso.

Nota 4: La experiencia profesional específica se refiere a la adquirida en ejercicio de la profesión, en la cual haya desempeñado las actividades requeridas, entre la fecha de obtención del Título Profesional ó Tarjeta Profesional, según corresponda y la fecha de cierre del presente proceso y se deberá acreditar mediante las certificaciones, las actas de terminación y/o las actas de liquidación de los contratos o vínculos legales.

Nota 5: Para la acreditación de la experiencia específica, los proponentes deberán aportar las certificaciones de experiencia en las que se refleje la siguiente información:

- Nombre, dirección y teléfono del contratante.
- Cargo desempeñado.
- Objeto del contrato.
- Actividades ejecutadas.
- Número del contrato (si tiene).
- Fecha de inicio y fecha de terminación.
- Nombre, cargo y firma de quien suscribe la certificación.

Nota 6: La verificación del personal se realizará con base en la información aportada en los anexos requeridos y en los respectivos soportes. Cuando exista diferencia entre la información relacionada en los anexos y los soportes, prevalecerá la información de los soportes.

Nota 7: Cuando la experiencia sea certificada por el proponente o uno de los integrantes del proponente conjunto, para el caso de contratos de trabajo con vinculación laboral, se deberá anexar certificado laboral del profesional ofertado y copia del contrato suscrito de quien certifica y la entidad contratante, en los que se pueda validar la información requerida. Asimismo, el oferente deberá entregar copia de los aportes de seguridad social registrados para el periodo laboral del personal presentado en la oferta.

Por otra parte, cuando la experiencia sea certificada por el proponente o uno de los integrantes del proponente conjunto, para el caso de contratos de prestación de servicios, se deberá aportar copia del contrato suscrito entre el profesional ofertado y quien certifica, y copia del contrato suscrito entre este último y la entidad contratante, en los que se pueda validar la información requerida. Asimismo, el oferente deberá entregar copia de los aportes individuales de seguridad social registrados para el periodo laboral del personal presentado en la oferta.

En todo caso, el Municipio podrá realizar los requerimientos necesarios para verificar la consistencia de la información.

Nota 8: El personal sólo podrá postularse para desempeñar uno de los cargos exigidos, de acuerdo con la dedicación requerida, so pena de ser evaluado como no cumple.

Nota 9: Si se trata de estudios obtenidos en el exterior, se deberá presentar la convalidación del título expedida por el Ministerio de Educación — Sistema Nacional de Información de la Educación Superior SNIES, de acuerdo con lo señalado en la Ley 30 de 1992 y la Resolución 06959 del 15 de mayo de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Nota 10: La experiencia del personal será de contratos terminados a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Nota 11: El número de manipuladores de alimentos y demás personal requerido, dependerá de las coberturas y la modalidad de prestación de servicio de cada sede educativa.

Tabla 5. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Complemento JM/JT

Complementos suministrados	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 300	3
De 301 a 500	4
De 501 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

Para la modalidad de atención preparada en sitio – complemento JM/JT y ración industrializada, la determinación se realiza con base en el número de complementos suministrados por jornada. En caso de aplicarse dos jornadas de entrega, se considerará cada una de forma independiente.

Tabla 6. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad Ración Industrializada.

Complementos suministrados	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 200	1
De 201 a 400	2
De 401 a 600	3
De 601 a 800	4
De 801 a 1200	5

NOTA 12 : Con el fin de garantizar la adecuada y continua prestación del servicio en el marco del programa de alimentación escolar, los operadores deberán disponer de persona adicional igual a cuatro (4) manipuladoras de alimentos, cuya vinculación tendrá como propósito asegurar la cobertura ante situaciones de fuerza mayor, caso fortuito, incapacidad laboral, calamidad doméstica u otros eventos que impidan la asistencia de los trabajadores formalmente contratados para la ejecución de las actividades en las instituciones educativas o sus sedes.

Para la ejecución del programa en las instituciones oficiales del Municipio de Bucaramanga, el contratista deberá tener en cuenta el personal suficiente y capacitado, a fines de evitar aglomeraciones, determinar logística, conductores de vehículos, personal manipulador y personal de apoyo en bodega. Para estos efectos, el proponente debe remitirse a la resolución 2674 de 2013 y al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.

Nota 13: OBLIGACIÓN DE VINCULACIÓN LABORAL O CONTRACTUAL DE JÓVENES. En cumplimiento de lo dispuesto por el Artículo 8 de la Ley 2119 de 2021, el Proponente se obliga a garantizar que dentro del personal técnico, tecnólogo y profesional requerido para la ejecución, supervisión, logística y operación administrativa del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se vincule de forma laboral o contractual a un porcentaje mínimo del ocho por ciento (8%) de jóvenes entre los dieciocho (18) y veintiocho (28) años de edad. Para efectos del cálculo del porcentaje aquí exigido, se tomará como base el personal con formación técnica, tecnológica o profesional del Equipo de Trabajo del presente proceso tales como Coordinador, Nutricionista, Jefe de Calidad, Jefe de Bodega, Analista de cobertura y Supervisores. Quedan excluidos de este cálculo las manipuladoras de alimentos. Para la acreditación del presente requisito, el proponente deberá allegar el Formato de Compromiso de Inserción Laboral Jóvenes (Ley 2119 De 2021) debidamente suscrito por el representante legal. Para los proponentes plurales Consorcio o una Unión Temporal, el formato lo debe firmar el Representante Legal designado para la estructura plural, y la obligación compromete solidariamente a todos los integrantes del consorcio o unión temporal.	
D. **EQUIPOS Y MENAJE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** El proponente deberá presentar una carta de compromiso, debidamente suscrita por su representante legal, en la que certifique, bajo la gravedad del juramento, que durante la ejecución del contrato garantizará la dotación y disposición de los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio de alimentación en las sedes educativas. Dicha dotación incluirá el menaje de cocina y comedor en cantidad suficiente y en óptimas condiciones de uso, cumpliendo con las especificaciones técnicas requeridas para la preparación de la ración preparada en sitio - almuerzo y la ración preparada en sitio - complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde (JM/JT), del mismo modo se solicita la disponibilidad de estibas y canastillas para el almacenamiento transitorio en la modalidad de Ración Industrializada conforme a lo estipulado en el anexo técnico de la Resolución 0335 de 2021 caja de herramientas de calidad e inocuidad, anexo instrumento de soporte técnico.	**CUMPLE**

Los equipos deberán ajustarse a las necesidades específicas de cada modalidad de atención y cumplir con los estándares de calidad e inocuidad exigidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Los equipos y utensilios serán suministrados en calidad de préstamo y deberán ser retirados por el proponente al término de la ejecución del contrato, conforme a las condiciones establecidas.	
APLICACIÓN DE LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS LEY 2046 DE 2020 Y DECRETO 248 DE 2021 – (PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA). En virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de mínimo una (1) promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la secretaría departamental de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente numeral deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. Nota 1: En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante verificará como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones. NOTA GENERAL: Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, de conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.	**CUMPLE**

NOTA GENERAL: Todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje serán solicitados por la entidad y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.	

CONCLUSIONES

Surtido el término de traslado del informe de evaluación, subsanación y para dar inicio a la audiencia de adjudicación, se culmina la revisión de los requisitos y documentos habilitantes técnicos establecidos en el pliego de condiciones, de los participantes que presentaron oferta para el proceso de Licitación pública No. SE-LP-001-2026, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE",** se observa:

1. Que el proponente **UNIÓN TEMPORAL BGA ALIMENTAR 26**, representado legalmente por Manuel Fernando León Castillo identificado con cedula de ciudadanía No. 1098604325, **CUMPLEN** con los requisitos de orden técnico exigidos en el pliego de condiciones definitivo y demás documentos del presente proceso.

No. Proponente	Nombre del Proponente	Resultado Definitivo
1	**UT BGA. INNOVA 2**	**CUMPLE**

2.3. EXPERIENCIA:

El proponente deberá acreditar su experiencia mediante la presentación de hasta tres (3) contratos cuyo objeto haya sido la ejecución de Programas de Alimentación Escolar (PAE). Estos contratos deberán estar clasificados en el RUP bajo al menos tres (3) de los códigos especificados en la siguiente tabla, de acuerdo con la Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC). Para ello, el proponente deberá adjuntar un documento firmado por su representante legal en el que se relacione el número de consecutivo del contrato en el RUP, con el que se pretende acreditar la experiencia del proponente.

NOTA: la forma de acreditar la experiencia será a través de certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación, los cuales deben estar registrados en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
F- SERVICIOS	50	19	30	50193000	Bebidas y comidas infantiles
	85	15	15	85151500	Tecnología de Alimentos
	85	15	16	85151600	Asuntos nutricionales
	90	10	16	90101600	Servicios de Banquetes y Catering.
	90	10	17	90101700	Servicios de Cafetería.
	90	10	18	90101800	Servicios de Comida para llevar y a domicilio.
	93	13	16	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.

La sumatoria del valor de los contratos aportados por el proponente deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial del grupo al cual esté presentando oferta establecido para la presente contratación.

Al menos uno de los contratos aportados como experiencia del proponente deberá contemplar dentro de su alcance el suministro diario del 100% de las raciones diarias requeridas en la presente contratación, conforme a la cantidad de raciones diarias establecida para el grupo al cual presenta oferta.

GRUPO	RACIONES DIARIAS A ACREDITAR
Grupo 1	19.916
Grupo 2	20.084

NOTA 1: Para el caso de Proponentes Plurales (Consorcios o Uniones Temporales) además de las condiciones anteriores, cada uno de los integrantes deberá aportar mínimo un (1) contrato en el que se acredite la prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad preparada en sitio. No obstante que se acredite la experiencia con una única certificación aportada (con su respectiva acta de liquidación) por uno de los integrantes de la forma asociativa escogida, es preciso que él (los) demás integrantes acrediten mínimo un contrato en el que se acredite la prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad preparada en sitio.

NOTA 2: Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso será válida la auto certificación. Cada certificación deberá ir acompañada con su acta de liquidación.

NOTA 3: El oferente deberá allegar certificaciones de los contratos (acreditados como experiencia) registrados en el RUP con los que pretende acreditar la experiencia específica. Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información:

- Nombre, entidad contratante y Contratista.
- Fecha de expedición de la certificación.
- Objeto
- Porcentaje del valor del contrato que ejecutó, como miembro de un consorcio, unión temporal.
- Fecha de Inicio y Terminación
- Valor del contrato en pesos.
- Nombre, Firma y Cargo de quien expide la certificación.
- Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción)
- Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada. Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otrosíes al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor.

NOTA 4: En el caso de participación mediante figuras asociativas, para efectos de verificar la experiencia exigida, se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia de todos los integrantes que la acrediten.

NOTA 5: Cuando se trate de contratos celebrados en la modalidad de consorcio o unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, se deberá establecer el porcentaje de participación del oferente y para efectos de calcular el valor de los contratos exigidos como experiencia, únicamente será considerado en este proceso, el porcentaje de participación del oferente en dicho contrato. En consecuencia, cuando en las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse el documento de constitución del contrato conjunto.

NOTA 6: En el caso de que el proponente requiera certificar experiencia relacionada, ejecutada a través de negociaciones bursátiles en la Bolsa Mercantil de Colombia, de conformidad a lo establecido en el numeral 2.1 del artículo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se deberá allegar la certificación por el tercero que recibió los bienes y servicios, estas deberán contener:

- Nombre y razón social del comitente vendedor.
- Objeto
- Número de operación.
- Valor de la Operación.
- Valor total ejecutado
- Fecha de inicio.
- Fecha de terminación.
- Calificación del servicio.
- Aplicación o no de sanciones, multas y/o descuentos

- Estado de la operación.
- Modalidad de prestación del servicio

NOTA 7: Si el contrato que se presenta para efectos de la acreditación de la experiencia fue cedido o recibido en cesión, las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación deberán especificar la fecha de la cesión e indicar lo ejecutado por el cedente y el cesionario. En caso contrario, se deberá aportar el documento de la cesión del contrato.

Para efectos de su verificación y valoración de la experiencia, el MUNICIPIO tendrá en cuenta la experiencia acreditada por el oferente, de acuerdo con su calidad de cedente o cesionario, según sea el caso.
NOTA 8: Si la oferente adjunta certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación de contratos adicionales a los requeridos en el presente estudio previo, solo se evaluarán las primeras tres (3) entregadas en la propuesta.

NOTA 9: Si las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación vienen liquidadas en otra moneda distinta al peso, se procederá a su convertibilidad a pesos colombianos ($), tomando como base la TRM (Tasa Representativa del Mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato.

NOTA 10: Cuando en las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación mediante las cuales se pretenda acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes y/o servicios de características disímiles a la requerida, se tendrán en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la solicitada en el presente proceso de selección. Para el efecto, debe discriminarse claramente él(los) valor(es) parcial(es) de los diferentes bienes o servicios incluidos en dichas certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales.

NOTA 11: El número máximo de contratos se aplicará independientemente de la forma de participación en que se presente el oferente.

CRITERIO DIFERENCIAL PARA LA EXPERIENCIA HABILITANTE DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES - EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS

En cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.15, Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, la Secretaría de Educación del Municipio de Bucaramanga fija como condición habilitante diferencial que promueve y facilita la participación de los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en Colombia en los procesos de selección de contratistas el requisito habilitante de experiencia, por lo cual, los emprendimientos y empresas de mujeres deberán acreditar el referido requisito de acuerdo con lo siguiente:

- El proponente podrá acreditar hasta cuatro (4) contratos cuyo objeto haya sido la ejecución de Programas de Alimentación Escolar (PAE). Estos contratos deberán estar clasificados en el RUP bajo al menos tres (3) de los códigos especificados en el título de experiencia del presente pliego, de acuerdo con la Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC).
- Tratándose de proponentes plurales, el presente criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal o proponente plural. Todos los demás requisitos de experiencia son de obligatorio cumplimiento.

NOTA: Para este requisito, los emprendimientos y empresas de mujeres, deberán acreditar dicha calidad, de conformidad con 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021.

	OFERTAS SE-LP-002-2025 GRUPO 2
SALARIO MÍNIMO	**$ 1.750.905**
PRESUPUESTO OFICIAL	**$ 5.007.259.561,28**
VALOR EN SMLMV	2.859,81

EXPERIENCIA

CÓDIGO UNSPSC

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
F-SERVICIOS	50	19	30	50193000	Bebidas y comidas infantiles
	85	15	15	85151500	Tecnología de Alimentos
	85	15	16	85151600	Asuntos nutricionales
	90	10	16	90101600	Servicios de Banquetes y Catering.
	90	10	17	90101700	Servicios de Cafetería.
	90	10	18	90101800	Servicios de Comida para llevar y a domicilio.
	93	13	16	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.

NÚMERO	OFERTANTE/INTEGRANTE	NÚMERO DE CONTRATO	CONTRATANTE	CONSECUTIVO RUP	Valor Contrato Acreditado (SMLMV)	Códigos UNSPSC	OBJETO (Cumple/ No Cumple)	Contrato Sector Educativo	Calificación (Cumple/ No Cumple)
1	MCD Y CIA SAS	3380 de 2024	GOBERNACION DE NARIÑO	RUP 128	Valor total expresado en SMLMV: 9.892,45	501930 851515 851516	PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA	SI	CUMPLE

					Valor según porcentaje de participación (50%): 4.946,23	901016 901017 901018 931316	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN 57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, CUYAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS ESTAN CONTEMPLADAS EN LA RESOLUCIÓN 335 DE 2021 POR LA CUAL SE EXPIDEN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.		
	SERVICIOS INSTITUCIONALES GRANCOLOMBIANA SAS			RUP 29	Valor total expresado en SMLMV: 9.892,45 Valor según porcentaje de participación (30%): 2.967,74			SI	
2	MCD Y CIA SAS	1502 de febrero 07 de 2018	ALCALDIA DE SAN JOSE DE CUCUTA	RUP 55	Valor total expresado en SMLMV: 25.201,42	501930 851515 851516 901016 901017	SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A TRAVÉS DE LA ENTREGA DE RACIONES	SI	CUMPLE

					Valor según porcentaje de participación (75%): 18901,07	901018 931316	PREPARADAS EN SITIO DE CONSUMO E INDUSTRIALIZADAS DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉNICO ADMINISTRATIVOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PARA LA VIGENCIA 2018		
3	ASOCIACIÓN PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGÍSTICO	CONT-SUM 0015-2025	COLEGIO SIGLO XXI	RUP 4	Valor total expresado en SMLMV: 12,83	501930 851515 851516 901016 901017 901018 931316	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO POR PARTE DE EL CONTRATISTA EN	SI	CUMPLE

							PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS GRUPOS DE CARNES, POLLO, HUEVOS, TUBÉRCULOS, CEREALES, PANADERÍA Y GRANOS, SEGÚN LAS CANTIDADES, CONTENIDO, VARIEDAD, VOLUMEN Y PESO ESPECÍFICO, QUE SEA REQUERIDO POR PARTE DE EL CONTRATANTE.		

CONCLUSIONES

Surtido el término de traslado del informe de evaluación, subsanación y para dar inicio a la audiencia de adjudicación, se culmina la revisión de los requisitos y documentos habilitantes de experiencia establecidos en el pliego de condiciones, de los participantes que presentaron oferta para el proceso de Licitación pública No. SE-LP-001-2026, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE**", se observa:

1. Que el proponente **UT BGA. INNOVA2 representada** legalmente por Sergio Enrique Delgado Centeno identificado con cédula de ciudadanía No. 91294543, **CUMPLE** con los requisitos de experiencia exigidos en el pliego de condiciones definitivo y demás documentos del presente proceso.

2.4. EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

La evaluación financiera de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme, de acuerdo a la formula indicada en el pliego de condiciones para proponentes plurales:

NOMBRE DE LOS PROPONENTES	CRITERIOS HABILITANTES					REQUISITOS HABILITANTES
	CAPACIDAD FINANCIERA Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros, con base en la información contenida en el certificado del RUP, con corte a **31 de diciembre de 2025.**			CAPACIDAD ORGANIZACIÓN Para la capacidad organizacional el Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP, con corte a **31 de diciembre de 2025.**		Componentes de Evaluación de la Propuesta. **CUMPLE / NO CUMPLE**
	ÍNDICE DE LIQUIDEZ Mayor o igual ≥ 1,22	**NIVEL DE ENDEUDAMIENTO** Menor o igual ≤ 0,61	**RAZÓN DE COBERTURA DE INTERÉS** Mayor o igual ≥ 2,43	**RENTABILIDAD ACTIVO** Mayor o igual a 0,03	**RENTABILIDAD PATRIMONIO** Mayor o igual a 0,13	
UNIÓN TEMPORAL BGA.INNOVA2	2,82	0,40	19,18	0,34	0,56	CUMPLE

CONCLUSIONES

Surtido el término de traslado del informe de evaluación, subsanación y para dar inicio a la audiencia de adjudicación, se culmina la revisión integral de los requisitos y documentos habilitantes de carácter financiero y organizacional establecidos en el Pliego de Condiciones Definitivo y demás documentos que hacen parte integral del proceso de **Licitación Pública No. SE-LP-001-2026**, cuyo objeto corresponde al **"SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES**

EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE", respecto del oferente que presentó propuesta para el **Grupo 2**, se procedió a verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas por la Entidad para efectos de determinar su habilitación.

Como resultado de dicha verificación, y con fundamento en la documentación aportada por el proponente y las exigencias previstas en los documentos que rigen el proceso de selección, se establece lo siguiente:

1. UNIÓN TEMPORAL BGA.INNOVA2

El proponente **UNIÓN TEMPORAL BGA.INNOVA2**, representado legalmente por **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**, identificado con cédula de ciudadanía No. **91.294.543**, acreditó el cumplimiento de los requisitos y condiciones de orden **técnico, financiero y organizacional** exigidos en el Pliego de Condiciones Definitivo y demás documentos que integran el proceso de selección.

No. Proponente	Nombre del Proponente	Resultado Definitivo
1	UNIÓN TEMPORAL BGA.INNOVA2	**CUMPLE**

CUADRO RESUMEN DE LA VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

Proponente / Factor Habilitante	UT BGA INNOVA2
Requisitos de Orden Jurídico	CUMPLE
Requisitos de Orden Técnico	CUMPLE
Requisitos de Experiencia	CUMPLE
Requisitos de Capacidad Financiera y Organizacional	CUMPLE
Resultado	**HABILITADO**

CONCLUSIONES

Surtido el término de traslado del informe de evaluación, subsanación y para dar inicio a la audiencia de adjudicación, se culmina la revisión de los requisitos y documentos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones, de los participantes que presentaron oferta para el proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE**" se concluye:

1. El proponente **UNIÓN TEMPORAL BGA.INNOVA2**, representado legalmente por SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con cédula de ciudadanía No. 91.294.543, está **HABILITADO** debido a que acreditó el cumplimiento de los requisitos y condiciones de orden jurídico, técnico, experiencia y financiero y organizacional exigidos en el Pliego de Condiciones Definitivo y demás documentos que integran el proceso de selección

3. CRITERIOS DE PONDERACIÓN DE LA OFERTA

De conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones del proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026, se proceden a efectuar la ponderación de las propuestas presentadas y que están habilitadas, teniendo en cuenta lo estipulado en el Pliego de Condiciones, así:

<table>
<tr><th colspan="4">FACTOR ECONOMICO</th></tr>
<tr><th>CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</th><th>MÉTODO ESCOGIDO</th><th>UNIÓN TEMPORAL BGA. INNOVA 2</th><th>PUNTOS PROPONENTE 1</th></tr>
<tr>
<td>En caso del proceso de verificación de criterios habilitantes, únicamente resultará un proponente habilitado, se le asignarán a su oferta 23,5 puntos. En caso contrario, se otorgarán los puntos de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Determinación del Método para la Ponderación de la propuesta económica
Se seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con los métodos que se nombran a continuación:

<table>
<tr><th>Rango (Inclusive)</th><th>Número</th><th>Método</th></tr>
<tr><td>De 0.00 a 0.33</td><td>1</td><td>Mediana con valor absoluto</td></tr>
<tr><td>De 0.34 a 0.66</td><td>2</td><td>Media geométrica</td></tr>
<tr><td>De 0.67 a 0.99</td><td>3</td><td>Media aritmética baja</td></tr>
</table>

Para la selección del método a utilizar se tomarán los primeros dos (2) decimales de la Tasa Representativa del Mercado del Dólar (TRM) calculada por la Superintendencia Financiera, que rige el día hábil siguiente al cierre del proceso, como se muestra a continuación:</td>
<td>La Superintendencia financiera de Colombia emitió la tasa representativa del mercado (TRM) que regirá para el día 16 de diciembre de 2026, la cual arrojó un valor de $3.100,45.

<table>
<tr><th>FECHA (DIA/MES/AÑO)</th><th>TASA DE CAMBIO REPRESENTATIVA DEL MERCADO COP/USD</th></tr>
<tr><td>16/09/2026</td><td>$3,100.45</td></tr>
</table>

Fuente:https://www.superfinanciera.gov.co/powerbi/reportes/514/482/

En este sentido, y teniendo en cuenta lo establecido en el proceso, se determina como método de evaluación la "Media Geométrica".

En consecuencia, se realiza la verificación de la propuesta habilitada en la evaluación financiera, con el propósito de determinar si cumple el requisito de no exceder los valores unitarios establecidos en los pliegos del proceso, condición necesaria para su habilitación en la fase de asignación de puntaje. Por lo anterior, se procede a aplicar la fórmula definida en el método de evaluación mediante "media geométrica", asignando los puntajes correspondientes al</td>
<td>$ 5.006.525.760,00</td>
<td>23,5</td>
</tr>
</table>

Nota 1: Esta TRM se tomará del sitio web de la Superintendencia Financiera de Colombia, https://www.superfinanciera.gov.co/inicio/60819

Se determinará el método de acuerdo con los rangos establecidos en el cuadro que se presenta a continuación.

Rango (Inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.33	1	Mediana con valor absoluto
De 0.34 a 0.66	2	Media geométrica
De 0.67 a 0.99	3	Media aritmética baja

Metodología para el cálculo de la ponderación de la propuesta económica

A. **Mediana con valor absoluto**

La Entidad calculará el valor de la mediana con los valores de las propuestas hábiles. En esta alternativa se entenderá por mediana de un grupo de valores el resultado del cálculo que se obtiene a través de la aplicación del siguiente proceso: la Entidad ordenará los valores de las propuestas hábiles de manera descendente. Si el número de valores es impar, la mediana corresponde al valor central, si el número de valores es par, la mediana será el promedio de los dos valores centrales

$$Me = Mediana(VI;V2\ ..;...Vm)$$

Donde:

- Vi: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

oferente: **UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA 2.**

• m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad. • Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas. Bajo este método, la Entidad asignará el puntaje así: Si el número de valores de las propuestas hábiles es impar, el máximo puntaje será asignado a la propuesta que se encuentre en el valor de la mediana. Para las otras propuestas, se utilizará la siguiente fórmula: $$\text{Puntaje}_{Me} = \left(1 - \left|\frac{Me - V_i}{Me}\right|\right) * \text{Puntaje máximo}$$ Dónde: • Me: Es el valor de la propuesta económica válida inmediatamente por debajo de la mediana. • Vi: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i". **B. Media Geométrica** Para calcular la Media Geométrica se tomará el valor de las propuestas hábiles para el respectivo factor de calificación para asignar el puntaje de conformidad con el siguiente procedimiento:			

$$MG = \sqrt[n]{V_1 * V_2 * V_3 * \ldots * V_n}$$

Donde

- MG: Es la media geométrica de todas las ofertas habilitadas.
- V1: Es el valor de una propuesta habilitada.
- Vn: Es el valor de la propuesta n habilitada.
- n: La cantidad total de propuestas habilitadas

Para efectos de la asignación de puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente: se otorgará el máximo puntaje al valor de la propuesta que se encuentre más cerca (por exceso o por defecto) al valor de la media geométrica calculada para el factor correspondiente.

Las demás propuestas recibirán puntaje de acuerdo con la siguiente ecuación:

$$Puntaje = Puntaje\ máximo * \left[1 - \frac{|MG - V_j|}{MG}\right], \quad \left(\left(\frac{\quad}{\quad}\right)\right)$$

a. Media Aritmética Baja

Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica. $\overline{B} = \frac{(V_{min} + X)}{2}$ Dónde: • Vrnin: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja. • X: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas. • Xs: Es la media aritmética baja. La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente fórmula:			

$\text{Puntaje} = \begin{cases} \text{Puntaje máximo} * \left(1 - \frac{\overline{X_B} - V_i}{\overline{X_B}}\right) & \text{Para valores menores o iguales a } \overline{X_B} \\ \text{Puntaje máximo} * \left(1 - \left(\frac{\overline{X_B} - V_i}{\overline{X_B}}\right)\right) & \text{Para valores mayores a } \overline{X_B} \end{cases}$ Dónde: • $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja • V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i". **APROXIMACIÓN NUMÉRICA PARA EL PUNTAJE POR VALOR DE LA PROPUESTA** En todos los casos anteriores se tendrá en cuenta hasta el séptimo *(7)* decimal del valor obtenido como puntaje.			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN - FACTOR TÉCNICO ADICIONAL		
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	**UNIÓN TEMPORAL BGA. INNOVA 2**	**PUNTOS PROPONENTE**
1.1.1. Factor Técnico Adicional - Personal manipulador de alimentos residente en el municipio de Bucaramanga (12 Puntos) El oferente podrá obtener hasta doce (12) puntos en la evaluación técnica si acredita que el personal manipulador de alimentos, presentado como requisito habilitante, reside en el municipio de Bucaramanga. Para dicha acreditación, el oferente deberá presentar la consulta generada a través del RUI – Ventanilla Social, siempre que en esta se encuentre incorporada y sea verificable la información del SISBÉN, y permita evidenciar que el municipio registrado para el manipulador de alimentos corresponde a Bucaramanga, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación, donde se	CUMPLE	12

evidencie que en los datos personales del manipulador de alimentos el municipio registrado es Bucaramanga, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación, donde se evidencie que en la Información Básica del manipulador de alimentos el municipio registrado en Bucaramanga.

El puntaje será asignado de acuerdo con la cantidad de manipuladores de alimentos residentes en Bucaramanga, conforme a la siguiente tabla:

No.	Criterios de evaluación / Personal manipulador residente en el Municipio de Bucaramanga.	Puntaje
1	100 manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga.	12 puntos
2	Superior a 80 y menor a 100 manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga.	6 puntos
3	Superior a 50 y menor a 80 manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga.	3 puntos
4	Menor a 50 manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga	1 puntos
Puntaje máximo por personal manipulador registrado en el Municipio de Bucaramanga		**12** puntos

Condición adicional para la asignación de puntaje:

Conforme a la Ley 2042 de 2020, el operador del PAE deberá contratar, dentro de su personal manipulador de alimentos, a un porcentaje no menor al 20% de padres de familia usuarios del programa. Para cumplir con este requisito, se deben observar las siguientes condiciones:

- Priorizar la contratación de padres de familia cabeza de hogar.
- Los padres contratados no deben pertenecer al comité de vigilancia o control social, ni a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.

Por lo tanto, para la asignación del puntaje de este factor, al menos el 20% del personal manipulador ofrecido deberá corresponder a padres cabeza de familia.
Nota: El manipulador de alimentos que pretenda acreditar la condición de cabeza de familia deberá presentar una declaración juramentada, en la cual certifique que cumple con los criterios establecidos por la Ley 82 de 1993. En la declaración juramentada, el solicitante deberá incluir

<table>
<tr><td>los nombres de los hijos menores de edad a su cargo, especificando la institución educativa en la cual se encuentran matriculados (en instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga). Esta información será verificada a través del Sistema de Información de Matrícula (SIMAT).

Este factor técnico adicional tiene como objetivo promover la contratación de personal local y padres de familia usuarios del PAE, contribuyendo al desarrollo económico de la región y garantizando que el equipo de trabajo involucrado en la manipulación de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) esté radicado en la zona de ejecución del contrato</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1.1.2. Factor Técnico Adicional - Concepto higiénico Sanitario (3 Puntos)

Para la obtención del puntaje técnico relacionado con el concepto higiénico sanitario, el proponente deberá presentar la última constancia emitida por la entidad sanitaria competente, al cual se le asignará el puntaje de la siguiente forma:

<table>
<tr><th>No.</th><th>Criterios de evaluación / concepto higiénico sanitario.</th><th>Puntaje</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Resultado del último concepto higiénico sanitario igual al 100%.</td><td>3 Puntos</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Resultado del último concepto higiénico sanitario mayor al 95% y menor o igual a 99,99%</td><td>2 Puntos</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Resultado del último concepto higiénico sanitario mayor al 90% y menor o igual 94,99 %</td><td>1 Punto</td></tr>
<tr><td colspan="2">Puntaje máximo por concepto higiénico sanitario</td><td>3 Puntos</td></tr>
</table>

Nota 1: Inspección in situ: El municipio de Bucaramanga, a través de su equipo técnico, realizará una inspección in situ de las bodegas objeto de calificación durante la etapa de evaluación de las ofertas. El objetivo de esta inspección es verificar que las condiciones actuales de las bodegas correspondan con las descritas en el concepto higiénico-sanitario presentado. En caso de que se encuentren discrepancias entre el concepto presentado y el resultado de la inspección, la entidad no asignará puntaje para este criterio.

<u>Nota 2: Cumplimiento del porcentaje higiénico-sanitario:</u> <u>El proponente deberá anexar una carta de compromiso, bajo gravedad de juramento, en la que se comprometa a garantizar el</u></td><td>CUMPLE</td><td>3</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>cumplimiento continuo del concepto higiénico-sanitario, manteniendo un porcentaje igual o superior al presentado en la oferta, durante toda la ejecución del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1.1.3. Factor técnico adicional – mayor área de bodega (11 puntos).

Para la asignación del puntaje técnico adicional relacionado con el área de la bodega, el proponente deberá demostrar que dispone de una bodega de almacenamiento con un área de ensamble y almacenamiento superior a la mínima requerida. El puntaje se asignará de la siguiente manera

<table>
<tr><th>No.</th><th>Criterios de evaluación / área de ensamble y almacenamiento</th><th>Puntaje</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Área superior a 701 m²</td><td>11 Puntos</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Área de 651 m² a 700 m²</td><td>8 Puntos</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Área de 601 m² a 650 m²</td><td>6 Puntos</td></tr>
<tr><td colspan="2">Puntaje máximo por área de ensamble y almacenamiento</td><td>11 Puntos</td></tr>
</table>

El puntaje técnico adicional relacionado con el área de la bodega se asignará únicamente si se cumplen todos los requisitos habilitantes establecidos en el inciso A del apartado 3.3 del pliego de condiciones. Si la bodega no cumple con cualquiera de estos requisitos habilitantes, no se asignará el puntaje adicional, incluso si la bodega tiene un área superior a la mínima requerida</td><td>CUMPLE</td><td>11</td></tr>
<tr><td>1.1.4. Factor Técnico Adicional - capacidad instalada / infraestructura - (8 Puntos).

De acuerdo con el numeral 2 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013, el Municipio de Bucaramanga otorgará puntaje adicional al proponente que acredite la disponibilidad de un equipo de refrigeración y congelación en su bodega de almacenamiento. Este equipo deberá garantizar las condiciones adecuadas de temperatura, humedad y circulación del aire para asegurar la conservación óptima de los alimentos.

El puntaje se asignará de acuerdo con la siguiente tabla:</td><td>CUMPLE</td><td>8</td></tr>
</table>

<table><tr><th>No.</th><th>Criterios de evaluación / cuarto frío de refrigeración y congelación</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>1</td><td>Igual o superior a 60 m^3</td><td>8 puntos</td></tr><tr><td>2</td><td>mayor a 45 m^3 y menor de 59 m^3</td><td>4 puntos</td></tr><tr><td>3</td><td>mayor a 30 m^3 y menor de 44 m^3</td><td>2 puntos</td></tr><tr><td>4</td><td>menor a 29 m^3</td><td>0 puntos</td></tr><tr><td colspan="2">Puntaje máximo por capacidad instalada / infraestructura. Equipo de congelación</td><td>8 puntos</td></tr></table> **Nota 1: Declaración y ficha técnica:** Para la obtención del puntaje adicional relacionado con la capacidad instalada, el proponente deberá presentar una declaración, en la que certifique que la bodega de almacenamiento de alimentos cuenta con los equipos de refrigeración y congelación requeridos. Esta declaración deberá estar acompañada de la ficha técnica de dichos equipos, detallando sus especificaciones **Nota 2: Verificación de operatividad**: La operatividad de los equipos de refrigeración y congelación será verificada por el Equipo Técnico durante la inspección in situ realizada en la etapa de evaluación de las ofertas. **Nota 3: Carta de compromiso**: El proponente deberá anexar una carta de compromiso, bajo gravedad de juramento, en la que se comprometa a mantener el equipo de refrigeración y congelación en condiciones óptimas durante toda la vigencia del contrato.		
1.1.5. Factor Técnico Adicional – Ofrecimiento adicional / Menú especial (3 puntos) Para la asignación del puntaje técnico adicional relacionado con el ofrecimiento de menú especial, el proponente podrá presentar dentro de su oferta una carta de compromiso, mediante la cual manifieste bajo la gravedad de juramento su compromiso de suministrar un (1) menú especial sin costo adicional para la Entidad, adicional al establecido en el valor de la ración contratada.	CUMPLE	3

El menú especial será suministrado en la fecha definida por la Entidad durante la ejecución contractual, de acuerdo con la programación del calendario escolar y las condiciones operativas del servicio, teniendo en cuenta la celebración especial prevista para el 31 de octubre de 2026.

La carta de compromiso deberá estar suscrita por el representante legal del proponente o quien tenga la facultad para comprometerlo, indicando expresamente que el suministro del menú especial se realizará cumpliendo las condiciones de calidad, inocuidad y aportes nutricionales establecidos en la normativa vigente del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Para efectos de asignación del puntaje, se aplicará la siguiente tabla:

No.	Criterio de evaluación	Puntaje
1	Al proponente que presente carta de compromiso para el suministro de un (1) menú especial sin costo adicional para la Entidad, adicional al establecido en el valor de la ración contratada.	3 puntos
2	Al proponente que no presente ofrecimiento adicional de menú especial.	0 puntos
PUNTAJE MAXIMO POR ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE		**3 puntos**

Nota 1: El menú especial corresponde a una preparación adicional definida para una fecha conmemorativa o celebración especial dentro del calendario escolar, la cual deberá cumplir con los criterios técnicos, nutricionales, de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente aplicable al Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Nota 2: El proponente que resulte adjudicatario deberá presentar previo al suministro del menú especial la propuesta técnica correspondiente, incluyendo la composición del menú y los soportes requeridos por la Entidad para verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del PAE.

1.1.6. Factor Técnico Adicional - Alimentación saludable y sostenible en el PAE (2 puntos) Con el objetivo de promover en los titulares de derecho prácticas relacionadas con la alimentación saludable, estilos de vida saludables, apropiación del consumo adecuado de	CUMPLE	2

alimentos y fortalecimiento de los componentes pedagógicos, sociales y culturales asociados al Programa de Alimentación Escolar – PAE, el Municipio de Bucaramanga otorgará hasta dos (2) puntos al proponente que se comprometa a desarrollar actividades complementarias de promoción de hábitos saludables dirigidas a los beneficiarios del programa.

Las actividades deberán estar orientadas al fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables y deberán estar articuladas con el Eje Temático 1 del Programa para la Promoción de Estilos de Vida Saludables (PPEVS) del Ministerio de Educación Nacional (MEN).

El puntaje se asignará de acuerdo con los siguientes criterios:

No.	Criterios de evaluación / Factor Técnico Adicional - Alimentación saludable y sostenible en el PAE	Puntaje
1	Al proponente que presente carta de compromiso para la implementación de actividades complementarias de promoción de hábitos saludables en **cuatro (4) sedes educativas** durante la ejecución contractual.	2 puntos
2	Al proponente que no presente ofrecimiento adicional de actividades complementarias de promoción de hábitos saludables.	0 puntos
PUNTAJE MAXIMO POR ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE		**2 puntos**

Nota 1: Este criterio será acreditado mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal del proponente o quien tenga la facultad para comprometerlo, en la cual manifieste la obligación de desarrollar las actividades complementarias de promoción de hábitos saludables en las cuatro (4) sedes educativas ofertadas, sin costo adicional para la Entidad.

Nota 2: El contratista deberá presentar durante la etapa de alistamiento, para aprobación de la supervisión, el programa de hábitos saludables acompañado del respectivo cronograma de actividades, metodología, población beneficiaria y sedes educativas donde serán desarrolladas.

Nota 3: Las actividades de hábitos saludables deberán ejecutarse en las cuatro (4) sedes educativas comprometidas por el contratista, de acuerdo con la programación aprobada por la supervisión y en articulación con las instituciones educativas.

Nota 4: En caso de presentarse una adición contractual, el equipo de supervisión podrá solicitar la ampliación proporcional de las actividades de hábitos saludables, conforme al alcance y valor del adicional aprobado		
1.1.7. Factor Técnico Adicional – Software de Monitoreo y Seguimiento PAE (2 puntos) Para la obtención del puntaje técnico adicional asociado al software de monitoreo y seguimiento PAE, el proponente deberá incluir en su propuesta, sin costo adicional, un sistema de software destinado al monitoreo y verificación exhaustiva de todas las obligaciones jurídicas, técnicas, financieras y administrativas contempladas en el contrato. Este software deberá garantizar acceso directo y en tiempo real a la información pertinente para el municipio, promoviendo la transparencia y el control en la ejecución contractual. Para acreditar este factor técnico adicional en el proceso de selección, el proponente deberá adjuntar a su propuesta los siguientes documentos: **1.1.7.1. Carta de Compromiso del Software**: Firmada por el proponente, esta carta debe especificar el nombre del proveedor y del sistema de información ofertado, e incluir el compromiso de implementación sin costo adicional. **1.1.7.2. Carta de Disponibilidad del Software:** Firmada por el proveedor del software, deberá relacionar el nombre del proponente y el proceso licitatorio para el cual se compromete a implementar el sistema, en caso de ser requerido. **1.1.7.3. Certificación de Derechos de Autor o Propiedad Intelectual:** Documento emitido por una entidad del orden nacional que acredite la titularidad de los derechos de autor o propiedad intelectual del proveedor del software o de su representante legal, asegurando que el software cumple con los requisitos de propiedad intelectual y estándares legales. **Nota:** El proponente que no presente el ofrecimiento en los términos dispuestos en este numeral no será acreedor del puntaje adicional asignado a este factor técnico. *El software deberá operar de manera independiente de cualquier otra herramienta informática que utilice el contratista para sus actividades comerciales y deberá cumplir con las siguientes características funcionales:*	CUMPLE	2

1. Permitir la importación de datos de titulares de derecho, instituciones y sedes educativas desde archivos en formato XLS/CSV. 2. Facilitar la importación semanal de datos de priorización de sedes educativas y focalización de beneficiarios desde archivos en formato XLS/CSV. 3. Registrar individualmente las novedades en la ejecución, reflejando cambios en la priorización y focalización de beneficiarios. Además, debe generar informes que permitan filtrar eventos por institución y sede educativa, disponibles para verificación en línea por usuarios autorizados. 4. Evidenciar los valores de aportes calóricos y nutricionales correspondientes a cada variación de menú. 5. Registrar la trazabilidad de insumos, materias primas y alimentos que formen parte del suministro de complementos alimentarios, asegurando la calidad e inocuidad en todas las etapas del proceso hasta la entrega en cada institución educativa. 6. Cumplir con los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, permitiendo la generación y consulta en línea de documentos diarios, semanales y mensuales (remisiones de productos, planillas de control diario de asistencia y certificados de raciones entregadas) según perfil de usuario autorizado. 7. Proporcionar acceso en línea para la consulta y verificación de datos e información detallada a usuarios autorizados de la entidad contratante, la Interventoría y los entes de control. 8. Habilitar acceso seguro mediante usuario y contraseña para que el rector de cada institución educativa consulte en línea la información de priorización de sedes, focalización de beneficiarios y detalles de ejecución del contrato PAE. 9. Permitir a usuarios autorizados adjuntar y visualizar archivos específicos para cada sede educativa, como información de manipuladoras y actas CAE, entre otros. 10. Registrar y consultar el estado de la infraestructura de los comedores escolares en cada sede educativa priorizada. 11. Desplegar una página web pública que permita la consulta de datos almacenados en la base de datos del software de monitoreo, con el fin de brindar información sobre la ejecución del contrato PAE a actores involucrados en los municipios no certificados por el MEN en el Departamento de Santander. Las funcionalidades de esta página deben incluir: 12. Sección de noticias relacionadas con la ejecución del contrato PAE. 13. Visualización de minutas y detalles de menús, con opción para validar el aporte calórico y nutricional.		

14. Actualización semanal sobre el número de entregas de complementos alimentarios, beneficiarios, sedes educativas priorizadas y número de manipuladoras contratadas. 15. Información general del contrato y del operador del Programa PAE. 16. Formulario de FQRS (Felicitaciones, Quejas, Reclamos y/o Sugerencias) con opción de seguimiento. 17. Consolidar toda la información en una base de datos relacional única, con consultas y registros accesibles a través de un aplicativo web. Las funcionalidades deberán estar disponibles conforme a los permisos establecidos en los perfiles de usuario.		
1.1.8. Factor Técnico Adicional – Paz y Salvo de Acreencias Laborales (1 punto) Para promover el cumplimiento de las obligaciones laborales y asegurar que los proponentes se encuentren al día con sus compromisos en esta materia, se otorgará un (1) punto al proponente que presente un certificado de paz y salvo de acreencias laborales, expedido por el Ministerio de Trabajo o la entidad competente, que acredite la inexistencia de deudas laborales en el municipio de Bucaramanga. Para cumplir con este requisito y obtener el puntaje adicional, el proponente deberá incluir en su propuesta los siguientes documentos: **1.1.8.1. Certificado de Paz y Salvo de Acreencias Laborales y sanciones:** El documento debe estar emitido dentro de los treinta (30) días previos a la fecha de cierre de la licitación y debe ser expedido por el Ministerio de Trabajo, Dirección Territorial de Santander, o la inspección de trabajo municipal competente. El paz y salvo debe tener validez específica para la jurisdicción del municipio de Bucaramanga y debe indicar expresamente que el proponente no registra sanciones laborales en dicha jurisdicción. **Nota**: El proponente que no presente estar a paz y salvo o que presente un certificado sin la especificación de validez para el municipio de Bucaramanga no obtendrá el puntaje adicional asignado a este factor técnico.	CUMPLE	1

<table>
<tr><th colspan="3">FACTOR DE INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL</th></tr>
<tr><th>CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</th><th>UNIÓN TEMPORAL BGA ALIMENTAR 26</th><th>PUNTOS PROPONENTE 1</th></tr>
<tr><td>

1.2. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL - (10 PUNTOS)

De conformidad con lo previsto en la Ley 816 de 2003 y el artículo 2.2.1.2.4.1.3 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 680 de 2021, con el fin de apoyar la industria colombiana, se otorgará un puntaje máximo de DIEZ (10) puntos.

El inciso final del artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto de 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 680 de 2021, dispone:

(...) En aquellos casos en que, de acuerdo con el objeto contractual, no existan bienes colombianos relevantes o no exista oferta nacional de los mismos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, la Entidad Estatal otorgará el puntaje de que trata el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003 al proponente que vincule el porcentaje mínimo establecido por la Entidad Estatal de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, que no podrá ser inferior al 40% del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato.

<table>
<tr><th>CRITERIO DE EVALUACIÓN</th><th>SUPERIOR A</th><th>HASTA</th><th>PUNTAJE</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos</td><td>40 %</td><td>45 %</td><td>3 puntos</td></tr>
<tr><td>46 %</td><td>50 %</td><td>6 puntos</td></tr>
<tr><td>51 %</td><td>55 %</td><td>8 puntos</td></tr>
<tr><td>56 %</td><td></td><td>10 puntos</td></tr>
</table>

Nota: 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 el porcentaje de Empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos que oferta y que se obliga adquirir en la ejecución del contrato.

</td><td>CUMPLE</td><td>10</td></tr>
</table>

PUNTAJE ADICIONAL EN FAVOR DE LOS EMPLEADORES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD - (2 PUNTOS)

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	UNIÓN TEMPORAL BGA ALIMENTAR 26	PUNTOS PROPONENTE
La entidad asignará dos (2) puntos al proponente que acredite alguna de las situaciones establecidas en el Artículo 2.2.1.2.4.2.7.4 del Decreto 0287 de 2026. Con el fin de promover la inclusión laboral de personas con discapacidad, sin que se ponga en riesgo del cumplimiento adecuado del objeto contractual, en los procedimientos de licitación Pública y concurso de méritos, las Entidades Estatales otorgaran un puntaje adicional máxima del dos por ciento (2%) del valor total de los puntos establecidos en las Pliegos de Condiciones o documentos equivalentes, siempre y cuando se configure alguna de las siguientes situaciones: 1) Que el proponente acredite alguna de las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del presente Decreto. 2) Que el proponente acredite 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:	CUMPLE	2

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

Para la asignación del puntaje, el proponente deberá acreditar el número de personas con discapacidad indicado en la tabla anterior, el cual ya incluye el mínimo exigido por la Ley 2466 de 2025, conforme al tamaño de su planta de personal. La tabla en mención también incluye a las personas con discapacidad adicionales que deberá acreditar tener contratadas, el proponente que desee obtener el puntaje mencionado en este artículo. El proponente podrá acreditar alguna de las situaciones mencionadas, y en todo caso el puntaje adicional total y único a otorgar por este criterio será del dos por ciento (2%), sin que sean acumulables a efecto de la evaluación de la oferta. La verificación de estas condiciones se realizará por parte de las Entidades Estatales con base en los siguientes documentos que el proponente deberá aportar junta con su oferta, de manera física o digital: - Certificación expedida con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario respecto a la fecha de presentación de la oferta, suscrita por el representante legal del proponente y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, en la que conste el número de personas con discapacidad que conforman su planta de personal. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas con discapacidad. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, sin que se puedan relacionar contratos de prestación de servicios, así como el certificado de aportes a seguridad social de los últimas tres (3) meses en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido conforme a la normativa vigente del Ministerio de Salud y Protección Social. - También, esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable. Cuando se trate de un proponente plural (consorcio o unión temporal), se tomará en cuenta únicamente la planta de personal del integrante con mayor participación porcentual.		

La aplicación de este puntaje adicional se hará sin perjuicio de los compromisos y limitaciones derivadas de los Acuerdos Comerciales internacionales vigentes para Colombia. **PARÁGRAFO 1**. La aplicación de los puntales establecidos en el presente artículo no excluye la incorporación de criterios sociales adicionales en beneficio de las personas con discapacidad en la modalidad de licitación Pública y selección abreviada de menor cuantía, de conformidad con lo reglamentado en el parágrafo del artículo 2.2.1.1.2.2.2. del presente Decreto. **PARÁGRAFO 2**. El puntaje adicional previsto en este artículo no excluye la aplicación de incentivos contractuales ni de criterios diferenciales en favor de las MiPymes y los emprendimientos y empresas de mujeres. **PARÁGRAFO 3**. Las Entidades Estatales, a través del supervisor o interventor del contrato, deberán verificar durante la ejecución contractual que las condiciones de inclusión laborales con base en las cuales se otorgó el puntaje adicional se mantengan. Para estos efectos, el contratista deberá presentar, con cada solicitud de pago, la documentación con la que acredite la permanencia de las condiciones mediante las cuales se obtuvo el incentivo o, en caso contrario, informar y sustentar las razones de fuerza mayor o caso fortuito que hayan impedido su cumplimiento. La inobservancia de estas medidas y el incumplimiento injustificado en la reducción del número de trabajadores con discapacidad de la planta de personal acreditado para obtener el puntaje adicional podrá constituir causal de incumplimiento contractual y se tramitará conforme a la normatividad vigente. **PARÁGRAFO 4**. Las medidas contempladas en este artículo deberán observar las garantías constitucionales que reconocen la protección del derecho a la estabilidad laboral reforzada de las Personas naturales con discapacidad, así coma la igualdad y dignidad en las condiciones laborales.		

PUNTAJE DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS O EMPRESAS DE MUJERES		
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	**UNIÓN TEMPORAL BGA ALIMENTAR 26**	**PUNTOS PROPONENTE 1**
1.3 PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS O EMPRESAS DE MUJERES – (0.25 PUNTOS) La Entidad asignará un puntaje de (0,25) puntos, al Proponente que acredite la calidad de emprendimiento y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con los previstos en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. Para que el Proponente obtenga este puntaje debe aportar la documentación requerida. Tratándose de Proponentes Plurales, este puntaje solo se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimiento y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.	CUMPLE	0,25

PUNTAJE DIFERENCIAL PARA MIPYME		
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	**UNIÓN TEMPORAL BGA ALIMENTAR 26**	**PUNTOS PROPONENTE 1**

1.3. PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYME – (0.25 PUNTOS) La Entidad otorgará un puntaje de cero puntos veinticinco (0.25) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya. Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Tratándose de Proponentes Plurales, este puntaje se otorgará 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 en la Unión Temporal.	CUMPLE	0,25

PUNTAJE ADICIONAL A LA PROMOCIÓN A LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS. (22 PUNTOS)		
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	**UNIÓN TEMPORAL BGA ALIMENTAR 26**	**PUNTOS PROPONENTE 1**

a. Adquisición de productos agropecuarios provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante – (10 Puntos)

De acuerdo a lo consagrado en el **Artículo 2.20.1.2.3. del Decreto 248 de 2021**, Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, asignarán un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del presente Título, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que se comprometan con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

Para la asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente debe presentar con la propuesta, promesa o promesas de contrato de proveeduría en las cuales indiquen, los porcentajes de productos locales provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, que oferta y se compromete a adquirir para la ejecución del programa. La promesa de contrato de proveeduría deberá contener lo consagrado en el Artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.

CRITERIO	SUPERIOR A	HASTA	PUNTAJE ASIGNADO
El proponente que se comprometa con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.	30%	32%	5
	33%		10

CUMPLE

10

PARÁGRAFO 1. Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es, donde se van a consumir. **PARÁGRAFO 2.** Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título. **PARÁGRAFO 3.** Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios. **PARÁGRAFO 4:** Para el caso de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria dedicados a la transformación de productos agropecuarios, estos deberán acreditar, de manera obligatoria, que tanto su centro de producción como la mano de obra empleada en el proceso de transformación de los referidos productos agropecuarios se encuentran localizados dentro de la zona geográfica previamente establecida para la compra local de alimentos por parte de la entidad contratante.		

a. Cuota parafiscal – (6 Puntos) Se asignará seis (6) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.	CUMPLE	6
b. Proveedor Directo – (6 Puntos) Se asignará seis (6) puntos 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. **PARÁGRAFO 1.** Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional. **PARÁGRAFO 2.** Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.	CUMPLE	6

RESUMEN PUNTAJE TOTAL OBTENIDO POR LOS PROPONENTES HABILITADOS PARA EL GRUPO 2

PROPONENTE: UNION TEMPORAL BGA. INNNOVA 2			
CRITERIO		**PUNTAJE MAXIMO A OBTENER**	**PUNTAJE OBTENIDO POR EL PROPNENTE**
FACTOR ECONOMICO		23,5 Puntos	23,5 Puntos
FACTOR TECNICO - ADICIONAL	Personal manipulador residente en el municipio de Bucaramanga.	12 Puntos	12 Puntos
	Resultado del último concepto higiénico sanitario	3 Puntos	3 Puntos
	Mayor área de bodega	11 Puntos	11 Puntos
	Capacidad instalada / Infraestructura	8 Puntos	8 Puntos
	Ofrecimiento adicional / Menú Especial RPS JM-JT Y ALMUERZO	3 Puntos	3 Puntos
	Alimentación saludable y sostenible en el PAE	2 Puntos	2 Puntos
	Software de Monitoreo y Seguimiento PAE	2 Puntos	2 Puntos
	Paz y Salvo de Acreencias Laborales y sanciones	1 Punto	1 Punto
Apoyo a la industria nacional		10 Puntos	10 Puntos
Puntaje adicional en favor de los empleadores de personas con discapacidad y de los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad.		2 Puntos	2 Puntos
Puntaje diferencial para emprendimientos o empresas de mujeres.		0,25 Puntos	0,25 Puntos
Puntaje diferencial para MiPyme		0,25 Puntos	0,25 Puntos
Promoción a la participación de pequeños productores locales, agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.	Adquisición de productos agropecuarios provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante	10 Puntos	10 Puntos
	Cuota parafiscal	6 Puntos	6 Puntos

	Proveedor directo	6 Puntos	6 Puntos
TOTAL		**100**	**100**

4. DELIBERACIONES

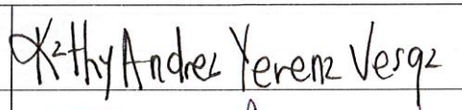
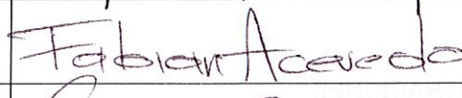
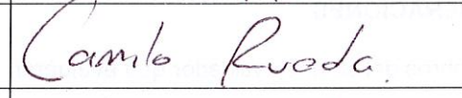
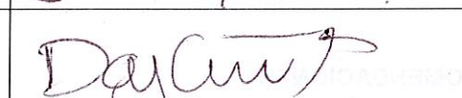
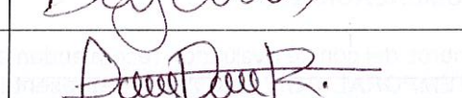
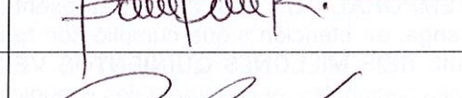
Los miembros del comité evaluador que evaluaron las propuestas consideran que son razonables y comparten los criterios planteados.

5. RECOMENDACIONES

Los miembros del comité evaluador, recomiendan a la Secretaria de Educación conforme a la evaluación anteriormente expuesta, ordenadora del gasto, adjudicar al oferente **UNION TEMPORAL BGA. INNOVA 2**, representada legalmente por SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO identificado con cédula de ciudadanía No. 91.294.543 de Bucaramanga, en atención a que cumplió con todos los requisitos de orden habilitante y ponderable, obteniendo un puntaje de 100 y una oferta económica por valor de **CINCO MIL SEIS MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE. ($5.006.525.760,00)** incluido IVA el cual incluye todos los gravámenes nacionales, departamentales y municipales vigentes, tributos nacionales, departamentales y municipales que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

6. FIRMAS

	NOMBRES	CARGO O VINCULACIÓN CONTRACTUAL	FIRMA
Miembros del comité Evaluador	Klisman Fernando Matallana Davila	CPS / Componente Técnico	
	Marffa Edith Rodríguez Sarmiento	CPS / Componente Nutricional	
	Layniker Elias Ortiz Garcia	CPS / Componente Técnico	

	Kathy Andrea Yerena Vesga	CPS / Componente Financiero	
	Edinson Fabian Acevedo Bustos	CPS / Componente Financiero	
	Camilo Andrés Rueda Angarita	CPS / Componente Financiero	
	Dayanna Carreño Jaimes	CPS/ Componente Jurídico	
	Leidy Patricia Rodríguez	CPS/ Componente Jurídico	
	María Isabel Peña	CPS/ Componente Jurídico	

Superintendencia Financiera de Colombia

La validez de este documento puede verificarse en la página www.superfinanciera.gov.co con el número de PIN

Certificado Generado con el Pin No: 6390958051539813

Generado el 23 de septiembre de 2026 a las 10:07:41

EL DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE LA SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

En uso de sus facultades legales y especial las conferidas en el numeral 11 del artículo 11.2.1.4.15 del Decreto 2555 de 2010 y la Resolución 0416 de 2006 de la Superintendencia Financiera de Colombia.

CERTIFICA:

Que la Tasa de Cambio Representativa del Mercado certificada para los dias señalados, es

FECHA (DIA/MES/AÑO)	TASA DE CAMBIO REPRESENTATIVA DEL MERCADO COP/USD
18/09/2026	$3,100.45

Expedida en Bogotá, D.C el miércoles 23 de septiembre de 2026

6390958051539813

FRANCISCO JAVIER DUQUE SANDOVAL
DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y DESARROLLO

"De conformidad con el artículo 12 del Decreto 2150 de 1995, la firma mecánica que aparece en este texto tiene plena validez para todos los efectos legales."

FORMATO VERIFICACION TECNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE PROCESO SE-LP-001-2026			
HORA DE LLEGADA:	11:00 am	HORA DE SALIDA:	12:30 pm
FECHA DE LA VISITA:	15 de septiembre de 2026		
DIRECCION DE LA BODEGA:	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:	Lorena Mueguez		
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:	Layniker Elías Ortíz García Klisnman Fernando Matallana Dávila		

Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA

1	BODEGA DE ALMACENAMIENTO INFRAESTRUCTURA	CALIFICACION	OBSERVACIONES
1.1	La bodega cuenta con el área mínima de 600 mts² REQUERIDO de uso exclusivo para almacenamiento y ensamble de alimentos, y se encuentra ubicada en el municipio de Bucaramanga.	1	Se evidencia áreas de almacenamiento y ensamble acordes al plano presentado en la oferta del oferente UNION TEMPORAL BGA INNOVA 2, se observa que las medidas presentadas en el mismo coinciden con lo evidenciado en la bodega ofertada.
1.2	La bodega cuenta con concepto favorable vigente expedido por la entidad competente.	1	Se evidencia acta de inspección sanitaria con fecha 16-01-2026 y con un concepto sanitario Favorable y cumplimiento de 100%
1.3	Cuenta con un equipo de refrigeración y congelación en la bodega de almacenamiento el cual garantiza las condiciones adecuadas de temperatura humedad y circulación del aire para asegurar la conservación optima de los alimentos.	1	Se evidencia en bodega un contenedor de 40 pies para uso de congelación y refrigeración el cual se encuentra en uso durante la visita.
1.4	La bodega cuenta con espacio exclusivo para el almacenamiento de aseo y sustancias peligrosas debidamente señalizado y aislado del proceso para evitar contaminación cruzada.	1	Se evidencia área de limpieza y desinfección debidamente rotulada.
1.5	La bodega cuenta con espacios para área de cargue y descargue, áreas de canastillas, área de estibas y producto no conforme, áreas de enfriamiento y congelación, área de contramuestras.	1	Durante la visita se pudo evidenciar que se cuenta con las respectivas áreas rotuladas y son conformes al plano presentado.
1.6	Todas las áreas y operaciones de la bodega están diseñadas para evitar la contaminación cruzada para entre los diferentes tipos de alimentos.	1	Se evidencia que la distribución de los procesos son acordes para el desarrollo de la operación y se evidencia que lo alimentos de alto riesgo no tienen riesgo de generar o

			sufrir algún tipo de contaminación cruzada.
1.7	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impiden la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	Se observa áreas aledañas a la bodega en buen estado y limpias.
1.8	La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de almacenamiento e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	1	Durante la visita se observa que la bodega cuenta con separaciones físicas que impiden el ingreso de vectores a la misma.
1.9	El tamaño del área de depósito está en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados, disponiendo además de espacios para la circulación de personal, el traslado de materiales y la limpieza.	1	Se evidencia que el área de la bodega es suficiente para el desarrollo de la operación.
1.10	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.	1	Se evidencia instalaciones que facilitan la limpieza y desinfección del proceso.
1.11	Posee paredes del área lisas, sin grietas, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, colores claros y sin presencia de humedad.	1	Se evidencia materiales lisos no porosos que permiten fácil limpieza y remosión.
1.12	Posee piso construido en material de fácil limpieza y desinfección, sin presencia de grietas u orificios.	1	Se evidencia pisos sin grietas y con rejillas para la fácil limpieza y desinfección.
1.13	Cuenta con iluminación y ventilación suficiente y adecuada.	1	La bodega cuenta con 10 lámparas grandes y su respectiva protección para la iluminación de la bodega.
1.14	Las puertas son de fácil limpieza y se encuentran en buen estado.	1	Se observan puertas en buen estado, de fácil limpieza y con barrera para evitar el ingreso de vectores.
1.15	Las lámparas y bombillos están debidamente protegidas en caso de ruptura.	1	Se evidencias lámparas con su respectiva protección.
1.16	Los drenajes de piso tienen la debida protección con rejillas diseñadas de forma que permitan su limpieza.	1	Se evidencian pisos con rejillas las cuales están en buen estado y funcionales.
1.17	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos están selladas de forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	1	Se observa que las uniones entre paredes y pisos son medias cañas las cuales están en buen estado y permiten la fácil limpieza y desinfección de las áreas.
1.18	Área de ensamble y almacenamiento: cuenta con área de recepción de alimentos, área de almacenamiento de alimentos (incluye áreas de refrigeración y congelación), área de	1	Se observan áreas demarcadas y rotuladas y coinciden con lo ofertado en el plano.

	alistamiento o preparación, área de control de calidad, área de despacho.		
1.19	Áreas administrativas y soportes a la operación: cuenta con áreas de limpieza y desinfección, servicios sanitarios y vestuarios, área de gestión de residuos, área administrativa	1	Se evidencian áreas de servicios sanitarios marcadas y separadas por género, así mismo se evidencia área administrativa y de limpieza y desinfección.
2	**ESQUEMA BÁSICO DE DISTRIBUCIÓN**		
2.1	Cuenta con zona administrativa: la cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, área para personal para las tareas de manejo administrativo).	1	Se observa que la zona administrativa está en el segundo nivel y que cuenta con escritorio y estantería.
2.2	Cuenta con zona de servicios sanitarios separados por géneros.	1	Se observa zona sanitaria en el primer piso con su respectiva marcación.
2.3	Cuenta con área de Vestier, y descanso debidamente demarcado y separada.	1	Se observa zona de vestier en el primer piso con su respectiva marcación.
3	**SERVICIOS PUBLICOS**		
3.1	Cuenta con servicio de agua potable.	1	El agua que se suministra a la bodega pertenece al acueducto AMB y es potable.
3.2	Cuenta con servicio de energía permanente.	1	La bodega tiene servicio de luz permanente.
3.3	Cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Se evidencia que cuenta con rejillas al interior de la bodega y que el parque industrial cuenta con alcantarillado.
4	**PLAN DE SANEAMIENTO**		
4.1	Se cuenta con documento de plan de saneamiento ajustado a la bodega, según su entorno y necesidades, que incluya como mínimo los siguientes programas y sus respectivos formatos: • Programa de Limpieza y Desinfección, • Programa de Residuos • Programa de Control de Plagas • Programa de Monitoreo de Calidad del Agua	1	Se evidencia plan de saneamiento acorde a la operación de la bodega el cual también fue revisado por la secretaria de salud.
4.2	Se cuenta con los programas y procedimientos aplicables a la operación de la bodega, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013, la normativa sanitaria vigente y los lineamientos técnicos de calidad e inocuidad aplicables al Programa de Alimentación Escolar – PAE, entre ellos: • Programa de Capacitación a Personal Manipulador • Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos • Programa de Proveedores, materias primas e insumos. • Recibido y Manejo de materia prima – (Trazabilidad).	1	Se evidencian planes y programas aplicables a la operación.
4.3	Los servicios sanitarios están limpios y cuentan con los recursos requeridos para la higiene personal (Papel higiénico, jabón desinfectante, implementos desechables para el secado de las manos y papeleras).	1	Se evidencian baños limpios y en buen estado con papel higiénico, jabón desinfectante, toallas desechables para el secado de manos y papeleras en buen estado.

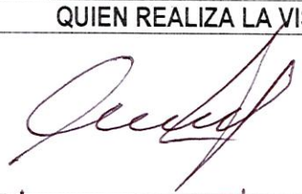
4.4	La bodega está dotada de canecas para la recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impidan el acceso y proliferación de plagas.	1	Se Observa que la bodega cuenta con canecas que cumplen con le código de colores para residuos (Blanca, Verde y Negra) todas con bolsas y tapa.
4.5	Se dispone de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.	1	Se evidencia tanque de agua en el primer nivel sobre el área de vistieres el cual tiene una capacidad de 500 L.
4.6	No se evidencia presencia de animales en la bodega.	1	Se observa área de bodega libre de presencia de vectores.

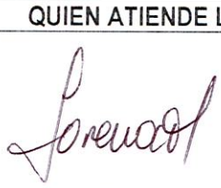
(1) ITEMS EVALUADOS:	31
(2) ITEMS CON NA:	0
(3) ITEMS EVALUADOS MENOS NA:	0
(4) ITEMS CON CALIFICACION 1:	31
(5) ITEMS CON CALIFICACION 0:	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

OBSERVACIONES GENERALES:

Una vez realizada la visita de verificación a la bodega presentada por el oferente, se efectuó la revisión de las condiciones locativas, técnicas, sanitarias y operativas objeto de evaluación, de conformidad con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y demás documentos que integran el Proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026.

Como resultado de la visita, se evidenció el cumplimiento de las condiciones objeto de verificación, conforme a lo registrado en cada uno de los ítems del presente formato. La información y evidencias obtenidas durante la diligencia harán parte integral del proceso de evaluación de la propuesta y serán consideradas por el comité evaluador para los efectos correspondientes.

QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN REALIZA LA VISITA
FIRMA 	FIRMA 
NOMBRE: Fernando Matallana	NOMBRE: Leynixer Elias Ortiz G
C.C. 1.053.803.439	C.C. 1102716619
TELEFONO 3214615539	TELEFONO 3124421089

QUIEN ATIENDE LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
FIRMA 	FIRMA
NOMBRE: Lorena Isabel Mueguez T	NOMBRE:
C.C. 60.266.270	C.C.
TELEFONO 3167267143	TELEFONO



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 60.266.270
MUEGUEZ TORRES
APELLIDOS
LORENA ISABEL
NOMBRES
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 08-ENE-1981
AGUSTIN CODAZZI
(CESAR)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.64 A+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
03-SEP-2001 PAMPLONA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
A-1215000-37149914-F-0060266270-20060704 07005 0181A 02 205310873

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

FECHA: (dd-mm-aaaa)	**15**	**08**	**2026**	**LUGAR:**	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169
OFERENTE				**UNION TEMPORAL BGA INNOVA 2**	

	
ÁREA DE BODEGA	EQUIPO DE REFRIGERACION Y CONGELACION
	
AREA RECEPCION DE ALIMENTOS	AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
	
AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	AREA DE ALISTAMIENTO O PREPARACION

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

	
AREA DE CONTROL DE CALIDAD	AREA DE DESPACHO
	
AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	AREA DE SERVICIOS SANITARIOS Y VESTUARIOS
	
AREA DE GESTION DE RESIDUOS	AREA ADMINISTRATIVA

COLOMBIA VIDA Educación Alimentos para Aprender

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROCESO SE-LP-001-2026			
HORA DE LLEGADA:	11:00 am	HORA DE SALIDA:	12:30 pm
FECHA DE LA VISITA:	15 de septiembre de 2026		
PLACA DE VEHICULO:	Refrigerado – GQU 063		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:		Lorena Mueguez	
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:		Layniker Elías Ortiz García Klisnman Fernando Matallana Dávila	

Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA

	VEHÍCULOS	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
1	**INFRAESTRUCTURA**		
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños a los empaques y envases.	1	Se observa vehículo en buenas condiciones construido en materiales que protegen los alimentos de daños biológicos o físicos.
1.2	Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, cuentan con una unidad de transporte construida con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección y, cuando corresponda al tipo de alimento transportado, cumplen con las condiciones establecidas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se observa vehículo con materiales resistente a la corrosión lisos y fáciles de lavar.
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	Se observan estibas plásticas en buen estado.
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se observa que el vehículo tiene en su exterior la leyenda de transporte de alimentos.
1.5	Los vehículos para transporte de alimentos refrigerados cuentan con unidad de refrigeración y se encuentra funcionando adecuadamente, presenta registro de mantenimiento de la unidad. (vigencia máxima 3 meses).	1	Se observa unidad de refrigeración thermoking en buen estado y en funcionamiento.
2	**DOCUMENTOS DEL VEHICULO**		
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	Se observa acta de inspección sanitaria de fecha 31-03-2026 con concepto favorable 100%
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT), Certificación Técnico Mecánica en caso de que aplique.	1	Se cuenta con la documentación y fechas vigentes
2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente. (vigencia máxima 3 meses).	1	Fumigación 07 de julio del 2026
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.	1	Si cuenta con promesa de arredramiento

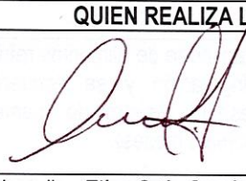
FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2.5	El modelo del vehículo corresponde a 2020 en adelante.	1	Modelo del vehículo 2020
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente.	1	Se cuenta con botiquín
2.7	El vehículo cuenta con extintor con carga vigente.	1	Se cuenta con extintor y carga vigente
2.8	El vehículo cuenta con carpeta de documentos del vehículo, conductor y auxiliar de ruta.	1	Se evidencia carpetas con documentación completa.

(1) ITEMS EVALUADOS:	13
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	13
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	100%

OBSERVACIONES GENERALES:

Durante la visita se realizó la verificación física de los vehículos presentados por el oferente, contrastando sus características y condiciones con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y demás documentos que integran el Proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026. Asimismo, se verificaron las condiciones generales para el transporte de alimentos, el estado de las unidades de transporte y los demás aspectos contemplados en el formato de visita, dejando registro de las evidencias correspondientes.

QUIEN REALIZA LA VISITA	**QUIEN REALIZA LA VISITA**
FIRMA 	FIRMA 
NOMBRE: Klisnman Fernando Matallana Dávila	NOMBRE: Layniker Elías Ortíz García
C.C. 1053803439	C.C. 1.102.716619
TELEFONO 3214615539	TELEFONO 3124421089
QUIEN ATIENDE LA VISITA	**QUIEN ATIENDE LA VISITA**
FIRMA 	FIRMA
NOMBRE: Lorena Isabel Mueguez Torres	NOMBRE:
C.C. 60-266.270	C.C.
TELEFONO 3167267143	TELEFONO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

FECHA: (dd-mm-aaaa)	**15**	**08**	**2026**	**LUGAR:**	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169
OFERENTE				**UNION TEMPORAL BGA. INNOVA 2**	
PLACA				GQU 063	

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROCESO SE-LP-001-2026			
HORA DE LLEGADA:	11:00 am	HORA DE SALIDA:	12:30 pm
FECHA DE LA VISITA:	15 de septiembre de 2026		
PLACA DE VEHICULO:	Carga seca - GQU 086		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:	Lorena Mueguez		
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:	Layniker Elías Ortiz García Klisnman Fernando Matallana Dávila		

Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA

	VEHÍCULOS		
1	**INFRAESTRUCTURA**	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños a los empaques y envases.	1	Se observa vehículo en buenas condiciones construido en materiales que protegen los alimentos de daños biológicos o físicos.
1.2	Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, cuentan con una unidad de transporte construida con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección y, cuando corresponda al tipo de alimento transportado, cumplen con las condiciones establecidas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se observa vehículo con materiales resistente a la corrosión lisos y fáciles de lavar.
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	Se observan estibas plásticas en buen estado.
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se observa que el vehículo tiene en su exterior la leyenda de transporte de alimentos.
1.5	Los vehículos para transporte de alimentos refrigerados cuentan con unidad de refrigeración y se encuentra funcionando adecuadamente, presenta registro de mantenimiento de la unidad. (vigencia máxima 3 meses).	NA	NO APLICA
2	**DOCUMENTOS DEL VEHICULO**		
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	Se observa acta de inspección sanitaria de fecha 18-12-2025 con concepto favorable 100%
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT), Certificación Técnico Mecánica en caso de que aplique.	1	Se cuenta con la documentación y fechas vigentes.
2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente. (vigencia máxima 3 meses).	1	Fumigación 9 de septiembre del 2026
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.	1	Si cuenta con promesa de arredramiento

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2.5	El modelo del vehículo corresponde a 2020 en adelante.	1	Modelo del vehículo 2020
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente.	1	Se cuenta con botiquín
2.7	El vehículo cuenta con extintor con carga vigente.	1	Se cuenta con extintor y carga vigente
2.8	El vehículo cuenta con carpeta de documentos del vehículo, conductor y auxiliar de ruta.	1	Se evidencia carpetas con documentación completa.

(1) ITEMS EVALUADOS:	13
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	13
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	100%

OBSERVACIONES GENERALES:

Durante la visita se realizó la verificación física de los vehículos presentados por el oferente, contrastando sus características y condiciones con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y demás documentos que integran el Proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026. Asimismo, se verificaron las condiciones generales para el transporte de alimentos, el estado de las unidades de transporte y los demás aspectos contemplados en el formato de visita, dejando registro de las evidencias correspondientes.

QUIEN REALIZA LA VISITA	**QUIEN REALIZA LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Klisnman Fernando Matallana Dávila	NOMBRE: Layniker Elías Ortíz García
C.C. 1053803439	C.C. 1.102.716619
TELEFONO 3214615539	TELEFONO 3124421089
QUIEN ATIENDE LA VISITA	**QUIEN ATIENDE LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Lorena Isabel Mueguez Torres	NOMBRE:
C.C. 60-266.270	C.C.
TELEFONO 3167267143	TELEFONO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

FECHA: (dd-mm-aaaa)	**15**	**08**	**2026**	**LUGAR:**	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169
OFERENTE				**UNION TEMPORAL BGA. INNOVA 2**	
PLACA				GQU086	

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROCESO SE-LP-001-2026				
HORA DE LLEGADA:	11:00 am	HORA DE SALIDA:	12:30 pm	
FECHA DE LA VISITA:	15 de septiembre de 2026			
PLACA DE VEHICULO:	Refrigerado – GQV 201			
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:		Lorena Mueguez		
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:		Layniker Elías Ortiz García Klisnman Fernando Matallana Dávila		
Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA				
	VEHÍCULOS			
1	**INFRAESTRUCTURA**	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**	
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños a los empaques y envases.	1	Se observa vehículo en buenas condiciones construido en materiales que protegen los alimentos de daños biológicos o físicos.	
1.2	Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, cuentan con una unidad de transporte construida con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección y, cuando corresponda al tipo de alimento transportado, cumplen con las condiciones establecidas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se observa vehículo con materiales resistente a la corrosión lisos y fáciles de lavar.	
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	Se observan estibas plásticas en buen estado.	
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se observa que el vehículo tiene en su exterior la leyenda de transporte de alimentos.	
1.5	Los vehículos para transporte de alimentos refrigerados cuentan con unidad de refrigeración y se encuentra funcionando adecuadamente, presenta registro de mantenimiento de la unidad. (vigencia máxima 3 meses).	1	Se registra mantenimiento certificado vigente julio 4 del 2026	
2	**DOCUMENTOS DEL VEHICULO**			
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	Se observa acta de inspección sanitaria de fecha 21-07-2026 con concepto favorable 100%	
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT), Certificación Técnico Mecánica en caso de que aplique.	1	Se cuenta con la documentación y fechas vigentes	
2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente. (vigencia máxima 3 meses).	1	Fumigación 04 de julio del 2026	
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.	1	Si cuenta con promesa de arredramiento	

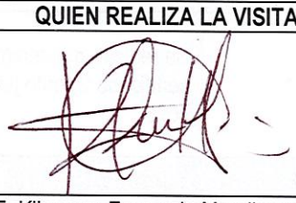
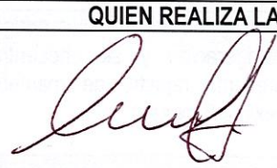
FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2.5	El modelo del vehículo corresponde a 2020 en adelante.	1	Modelo del vehículo 2022
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente.	1	Se cuenta con botiquín
2.7	El vehículo cuenta con extintor con carga vigente.	1	Se cuenta con extintor y carga vigente
2.8	El vehículo cuenta con carpeta de documentos del vehículo, conductor y auxiliar de ruta.	1	Se evidencia carpetas con documentación completa.

(1) ITEMS EVALUADOS:	13
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	13
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	100%

OBSERVACIONES GENERALES:

Durante la visita se realizó la verificación física de los vehículos presentados por el oferente, contrastando sus características y condiciones con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y demás documentos que integran el Proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026. Asimismo, se verificaron las condiciones generales para el transporte de alimentos, el estado de las unidades de transporte y los demás aspectos contemplados en el formato de visita, dejando registro de las evidencias correspondientes.

QUIEN REALIZA LA VISITA	**QUIEN REALIZA LA VISITA**
FIRMA 	FIRMA 
NOMBRE: Klisnman Fernando Matallana Dávila	NOMBRE: Layniker Elías Ortíz García
C.C. 1053803439	C.C. 1.102.716619
TELEFONO 3214615539	TELEFONO 3124421089
QUIEN ATIENDE LA VISITA	**QUIEN ATIENDE LA VISITA**
FIRMA 	FIRMA
NOMBRE: Lorena Isabel Mueguez Torres	NOMBRE:
C.C. 60-266.270	C.C.
TELEFONO 3167267143	TELEFONO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

FECHA: (dd-mm-aaaa)	**15**	**08**	**2026**	**LUGAR:**	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169
OFERENTE				**UNION TEMPORAL BGA. INNOVA 2**	
PLACA				GQV 201	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Aprender

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROCESO SE-LP-001-2026			
HORA DE LLEGADA:	11:00 am	HORA DE SALIDA:	12:30 pm
FECHA DE LA VISITA:	15 de septiembre de 2026		
PLACA DE VEHICULO:	Refrigerado – GQW 557		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:	Lorena Mueguez		
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:	Layniker Elías Ortiz García Klisnman Fernando Matallana Dávila		

Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA

	VEHÍCULOS		
1	**INFRAESTRUCTURA**	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños a los empaques y envases.	1	Se observa vehículo en buenas condiciones construido en materiales que protegen los alimentos de daños biológicos o físicos.
1.2	Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, cuentan con una unidad de transporte construida con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección y, cuando corresponda al tipo de alimento transportado, cumplen con las condiciones establecidas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se observa vehículo con materiales resistente a la corrosión lisos y fáciles de lavar.
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	Se observan estibas plásticas en buen estado.
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se observa que el vehículo tiene en su exterior la leyenda de transporte de alimentos.
1.5	Los vehículos para transporte de alimentos refrigerados cuentan con unidad de refrigeración y se encuentra funcionando adecuadamente, presenta registro de mantenimiento de la unidad. (vigencia máxima 3 meses).	1	Se registra mantenimiento certificado vigente julio 4 del 2026
2	**DOCUMENTOS DEL VEHICULO**		
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	Se observa acta de inspección sanitaria de fecha 21-07-2026 con concepto favorable 100%
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT), Certificación Técnico Mecánica en caso de que aplique.	1	Se cuenta con la documentación y fechas vigentes
2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente. (vigencia máxima 3 meses).	1	Fumigación 04 de julio del 2026
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.	1	Si cuenta con promesa de arredramiento

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2.5	El modelo del vehículo corresponde a 2020 en adelante.	1	Modelo del vehículo 2023
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente.	1	Se cuenta con botiquín
2.7	El vehículo cuenta con extintor con carga vigente.	1	Se cuenta con extintor y carga vigente
2.8	El vehículo cuenta con carpeta de documentos del vehículo, conductor y auxiliar de ruta.	1	Se evidencia carpetas con documentación completa.

(1) ITEMS EVALUADOS:	13
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	13
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	100%

OBSERVACIONES GENERALES:

Durante la visita se realizó la verificación física de los vehículos presentados por el oferente, contrastando sus características y condiciones con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y demás documentos que integran el Proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026. Asimismo, se verificaron las condiciones generales para el transporte de alimentos, el estado de las unidades de transporte y los demás aspectos contemplados en el formato de visita, dejando registro de las evidencias correspondientes.

QUIEN REALIZA LA VISITA	**QUIEN REALIZA LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Klishman Fernando Matallana Dávila	NOMBRE: Layniker Elías Ortíz García
C.C. 1053803439	C.C. 1.102.716619
TELEFONO 3214615539	TELEFONO 3124421089
QUIEN ATIENDE LA VISITA	**QUIEN ATIENDE LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Lorena Isabel Mueguez Torres	NOMBRE:
C.C. 60-266.270	C.C.
TELEFONO 3167267143	TELEFONO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

FECHA: (dd-mm-aaaa)	**15**	**08**	**2026**	**LUGAR:**	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169
OFERENTE				**UNION TEMPORAL BGA. INNOVA 2**	
PLACA				GQW 557	

COLOMBIA VIDA Educación Alimentos para Aprender

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROCESO SE-LP-001-2026			
HORA DE LLEGADA:	11:00 am	HORA DE SALIDA:	12:30 pm
FECHA DE LA VISITA:	15 de septiembre de 2026		
PLACA DE VEHICULO:	Refrigerado – KNK 610		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:		Lorena Mueguez	
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:		Layniker Elías Ortiz García Klisnman Fernando Matallana Dávila	
Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA			

	VEHÍCULOS		
1	**INFRAESTRUCTURA**	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños a los empaques y envases.	1	Se observa vehículo en buenas condiciones construido en materiales que protegen los alimentos de daños biológicos o físicos.
1.2	Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, cuentan con una unidad de transporte construida con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección y, cuando corresponda al tipo de alimento transportado, cumplen con las condiciones establecidas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se observa vehículo con materiales resistente a la corrosión lisos y fáciles de lavar.
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	Se observan estibas plásticas en buen estado.
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se observa que el vehículo tiene en su exterior la leyenda de transporte de alimentos.
1.5	Los vehículos para transporte de alimentos refrigerados cuentan con unidad de refrigeración y se encuentra funcionando adecuadamente, presenta registro de mantenimiento de la unidad. (vigencia máxima 3 meses).	1	Se registra mantenimiento certificado vigente 11 de septiembre del 2026
2	**DOCUMENTOS DEL VEHICULO**		
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	Se observa acta de inspección sanitaria de fecha 01-12-2025 con concepto favorable 100%
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT), Certificación Técnico Mecánica en caso de que aplique.	1	Se cuenta con la documentación y fechas vigentes
2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente. (vigencia máxima 3 meses).	1	Fumigación 11 de septiembre del 2026
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.	1	Si cuenta con promesa de arredramiento

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2.5	El modelo del vehículo corresponde a 2020 en adelante.	1	Modelo del vehículo 2022
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente.	1	Se cuenta con botiquín
2.7	El vehículo cuenta con extintor con carga vigente.	1	Se cuenta con extintor y carga vigente
2.8	El vehículo cuenta con carpeta de documentos del vehículo, conductor y auxiliar de ruta.	1	Se evidencia carpetas con documentación completa.

(1) ITEMS EVALUADOS:	13
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	13
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	100%

OBSERVACIONES GENERALES:

Durante la visita se realizó la verificación física de los vehículos presentados por el oferente, contrastando sus características y condiciones con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y demás documentos que integran el Proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026. Asimismo, se verificaron las condiciones generales para el transporte de alimentos, el estado de las unidades de transporte y los demás aspectos contemplados en el formato de visita, dejando registro de las evidencias correspondientes.

QUIEN REALIZA LA VISITA	**QUIEN REALIZA LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Klismman Fernando Matallana Dávila	NOMBRE: Layniker Elías Ortiz García
C.C. 1053803439	C.C. 1.102.716619
TELEFONO 3214615539	TELEFONO 3124421089
QUIEN ATIENDE LA VISITA	**QUIEN ATIENDE LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Lorena Isabel Mueguez Torres	NOMBRE:
C.C. 60-266.270	C.C.
TELEFONO 3167267143	TELEFONO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

FECHA: (dd-mm-aaaa)	**15**	**08**	**2026**	**LUGAR:**	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169
OFERENTE				**UNION TEMPORAL BGA. INNOVA 2**	
PLACA				KNK 610	

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROCESO SE-LP-001-2026			
HORA DE LLEGADA:	4:00 pm	HORA DE SALIDA:	5:00 pm
FECHA DE LA VISITA:	23 de septiembre de 2026		
PLACA DE VEHICULO:	GQW 850		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:		Lorena Mueguez	
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:		Layniker Elías Ortiz García Klisnman Fernando Matallana Dávila	
Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA			

	VEHÍCULOS	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
1	**INFRAESTRUCTURA**		
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños a los empaques y envases.	1	Se observa vehículo en buenas condiciones construido en materiales que protegen los alimentos de daños biológicos o físicos.
1.2	Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, cuentan con una unidad de transporte construida con materiales que permitan una adecuada limpieza y desinfección y, cuando corresponda al tipo de alimento transportado, cumplen con las condiciones establecidas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se observa vehículo con materiales resistente a la corrosión lisos y fáciles de lavar.
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	Se observan estibas plásticas en buen estado.
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	Se observa que el vehículo tiene en su exterior la leyenda de transporte de alimentos.
1.5	Los vehículos para transporte de alimentos refrigerados cuentan con unidad de refrigeración y se encuentra funcionando adecuadamente, presenta registro de mantenimiento de la unidad. (vigencia máxima 3 meses).	1	Se registra mantenimiento certificado vigente julio 4 del 2026
2	**DOCUMENTOS DEL VEHICULO**		
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	Se observa acta de inspección sanitaria de fecha 01-12-2025 con concepto favorable 100%
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT), Certificación Técnico Mecánica en caso de que aplique.	1	Se cuenta con la documentación SOAT: 21-01-2027. Tecno mecánico: 15-02-2027
2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente. (vigencia máxima 3 meses).	1	Fumigación 04 de julio del 2026
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.	1	Si cuenta con promesa de arredramiento

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2.5	El modelo del vehículo corresponde a 2020 en adelante.	1	Modelo del vehículo 2023
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente.	1	Se cuenta con botiquín
2.7	El vehículo cuenta con extintor con carga vigente.	1	Se cuenta con extintor y carga vigente
2.8	El vehículo cuenta con carpeta de documentos del vehículo, conductor y auxiliar de ruta.	1	Se evidencia carpetas con documentación completa.

(1) ITEMS EVALUADOS:	13
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	13
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	100%

OBSERVACIONES GENERALES:

Durante la visita se realizó la verificación física de los vehículos presentados por el oferente, contrastando sus características y condiciones con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y demás documentos que integran el Proceso de Licitación Pública No. SE-LP-001-2026. Asimismo, se verificaron las condiciones generales para el transporte de alimentos, el estado de las unidades de transporte y los demás aspectos contemplados en el formato de visita, dejando registro de las evidencias correspondientes.

QUIEN REALIZA LA VISITA	**QUIEN REALIZA LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Klisnman Fernando Matallana Dávila	NOMBRE: Layniker Elías Ortíz García
C.C. 1053803439	C.C. 1.102.716619
TELEFONO 3214615539	TELEFONO 3124421089
QUIEN ATIENDE LA VISITA	**QUIEN ATIENDE LA VISITA**
FIRMA	FIRMA
NOMBRE: Lorena Isabel Mueguez Torres	NOMBRE:
C.C. 60-266.270	C.C.
TELEFONO 3167267143	TELEFONO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS VISITA TECNICA BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE
PROCESO SE-LP-001-2026

FECHA: (dd-mm-aaaa)	23	09	2026	LUGAR:	CARRERA 13 No. 33-44
OFERENTE				UNION TEMPORAL BGA ALIMENTAR 26	
PLACA				GQW850	