CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN GENERAL		
1. Certificado de inclusión en el Banco de Proyectos:	Certificado de viabilidad del banco de programas y proyecto SDS-DEF-149 IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DEL ADULTO Y PERSONA MAYOR EN EL MUNICIPIO DE CAJICÁ.	
1.1. Meta del Plan de Desarrollo	**Dimensiones:**	Cajicá desarrollo social ideal
	Sector:	Inclusión social y reconciliación
	Meta de resultado:	Garantizar anualmente un programa de ración caliente para la persona mayor
	Programa:	Cajicá social
	Meta de producto:	Elaborar e implementar anualmente 1 plan municipal integral de atención y protección a la persona mayor.
	Numero meta del producto:	92
2. Fecha de elaboración del estudio previo:	SEPTIEMBRE DE 2026	
3. Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	**YENNY MARCELA QUINTERO ALVARADO** Secretaria de Desarrollo Social **MARÍA DEL PILAR GALEANO HEREDIA** Directora de Equidad y Familia	
4. Dependencia solicitante:	Secretaría de Desarrollo Social Dirección de equidad y familia	
5. Tipo de Contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	
CAPÍTULO II: DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER		
6. Descripción de la necesidad:	La Constitución Política de Colombia establece, en su artículo 2, que son fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución. En desarrollo de este mandato, corresponde a las autoridades públicas adoptar las medidas necesarias para atender las necesidades de la población y garantizar el ejercicio efectivo de sus derechos, especialmente respecto de aquellos grupos que por sus condiciones sociales, económicas, familiares, de salud o de edad requieren medidas especiales de protección. De manera particular, el artículo 46 de la Constitución Política dispone que el Estado, la sociedad y la familia concurrirán para la protección y asistencia de las personas mayores, promoverán su integración a la vida activa y comunitaria y adoptarán las medidas necesarias para garantizar condiciones de vida dignas. Por su parte, el artículo 311 constitucional reconoce al municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado y le asigna la	

	responsabilidad de promover el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las funciones que le atribuyen la Constitución y la ley. La Ley 1251 de 2008 establece medidas orientadas a proteger, promover, restablecer y defender los derechos de las personas mayores y contempla obligaciones relacionadas con la atención de sus necesidades básicas y la implementación de programas dirigidos a mejorar sus condiciones de vida. En su artículo 6 establece obligaciones específicas a cargo del Estado, entre ellas garantizar y hacer efectivos sus derechos, adoptar planes y proyectos para su atención, atender las necesidades básicas insatisfechas de la población más vulnerable, suministrar la asistencia alimentaria necesaria y desarrollar acciones dirigidas a mejorar sus condiciones de vida y mitigar las situaciones de aislamiento, marginación y desprotección. En concordancia con lo anterior, la Ley 1276 de 2009 regula la protección de las personas mayores mediante los Centros Vida y contempla dentro de los servicios mínimos la alimentación, procurando una ingesta proteico-calórica y de micronutrientes acorde con sus condiciones y requerimientos nutricionales. La Ley 1315 de 2009, por su parte, establece condiciones mínimas para dignificar la atención de las personas mayores en centros de protección, centros día e instituciones de atención, bajo criterios de integralidad, calidad, bienestar y respeto por la dignidad humana. De igual manera, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, adoptada mediante Documento CONPES Social 113 de 2008, reconoce la importancia de garantizar condiciones que permitan a las personas acceder de manera oportuna y permanente a alimentos suficientes, adecuados, inocuos y acordes con sus requerimientos nutricionales. La Política Pública Nacional de Envejecimiento y Vejez 2022-2031 reconoce igualmente que la alimentación y la nutrición constituyen factores determinantes para un envejecimiento saludable y para conservar, en la mayor medida posible, la independencia, autonomía y funcionalidad de las personas mayores. Dentro de sus líneas de acción se contempla aumentar el acceso de la población mayor, incluida aquella localizada en zonas urbanas, rurales y dispersas, a una alimentación suficiente y nutritiva mediante programas de asistencia y complementación alimentaria. Estas disposiciones adquieren especial importancia frente a una población que puede encontrarse expuesta a situaciones de pobreza, pobreza extrema, abandono, ausencia o insuficiencia de redes familiares, discapacidad, enfermedades crónicas, pérdida progresiva de movilidad y dependencia funcional, circunstancias que pueden dificultar el acceso permanente a una alimentación suficiente y adecuada. Por otra parte, mediante el Acuerdo Municipal 015 de 2016 se creó el Consejo Gerontológico de Envejecimiento y Vejez del Municipio de Cajicá como instancia de concertación, participación, recomendación y seguimiento de los planes, programas, proyectos y políticas dirigidos a las personas mayores. Entre las acciones promovidas desde esta instancia se encuentra el fortalecimiento de los programas de aseguramiento alimentario y la protección nutricional de las personas mayores en condiciones de vulnerabilidad.

En el ámbito municipal, el Plan de Desarrollo **"Cajicá Ideal 2024-2027"**, dentro de la dimensión **"Cajicá Desarrollo Social Ideal"**, sector Inclusión Social y programa **"Cajicá Social"**, contempla como indicador de bienestar garantizar anualmente un programa de ración caliente para la persona mayor. De igual manera, la meta de producto No. 92 establece la elaboración e implementación anual de un Plan Municipal Integral de Atención y Protección a la Persona Mayor.

Para desarrollar dicha meta, el Municipio de Cajicá cuenta con el Centro Vida Club Edad de Oro y sus diferentes satélites, mediante los cuales se desarrollan acciones dirigidas a la protección, bienestar e integración de las personas mayores.

Para la vigencia 2026, en el mes de febrero se realizaron las inscripciones al Programa Adulto Mayor el cual a la fecha cuenta con un total de **mil quinientas treinta (1.530) personas inscritas**, distribuidas territorialmente de la siguiente manera:

Sede o satélite	**Personas inscritas**
Club Edad de Oro	1.049
Capellanía	146
Chuntame	78
Granjitas	46
La Palma	45
Canelón	41
Rincón Santo	35
Piedras Rojas	29
Tayrona	26
Quebrada del Campo	19
Aguanica	16
TOTAL	**1.530**

Esta población corresponde a la totalidad de personas vinculadas al Programa Adulto Mayor y demuestra la cobertura que actualmente tiene el programa en el territorio municipal.

Sin embargo, la inscripción al Programa Adulto Mayor no implica que las 1.530 personas reciban diariamente ración servida en caliente, refrigerio o entrega domiciliaria, toda vez que cada uno de estos componentes responde a condiciones particulares y a una población específica.

Uno de los componentes que requiere garantizar el Municipio es el servicio de ración servida en caliente a través del comedor comunitario, dirigido principalmente a personas mayores que cumplan los criterios, condiciones y el proceso de vinculación establecido en el municipio para el programa y cuyas condiciones sociales, económicas y familiares hacen necesario un apoyo institucional para garantizar su alimentación.

Durante la ejecución del contrato suscrito en 2025 y con vigencia futura para el 2026, se ha garantizado el servicio en promedio aproximadamente ciento setenta (170) personas mayores, principalmente personas que presentaban

condiciones de vulnerabilidad, pobreza extrema, abandono, ausencia o insuficiencia de redes familiares u otras circunstancias que justificaban el acceso al beneficio alimentario.

El ingreso al comedor comunitario se encuentra precedido de un proceso de preverificación adelantado por la Comisaría de Familia, a través de su equipo interdisciplinario conformado por profesionales de trabajo social, psicología y derecho.

Dentro de esta preverificación se analizan las condiciones sociales, familiares y económicas de la persona mayor, la existencia y funcionamiento de su red familiar, las posibilidades reales de apoyo y las circunstancias que puedan generar una situación de abandono o vulnerabilidad.

En desarrollo de este procedimiento, cuando existe una red familiar con posibilidad de brindar apoyo, se adelantan las actuaciones correspondientes encaminadas a que la familia asuma sus responsabilidades frente a la persona mayor, dentro de las cuales puede encontrarse la realización de una conciliación de alimentos.

No obstante, cuando dicha conciliación no resulta posible porque se evidencia que la persona mayor se encuentra efectivamente en situación de abandono, carece de red familiar, no cuenta con apoyo económico o alimentario suficiente o presenta otras condiciones que justifican la intervención institucional, continúa el proceso de valoración.

Posteriormente se realiza el correspondiente estudio socioeconómico, el cual es igualmente avalado por la Comisaría de Familia y permite establecer de manera objetiva las condiciones de la persona mayor y la procedencia del beneficio.

Una vez cumplido este procedimiento, cuando se determina que la persona mayor requiere la intervención institucional para garantizar su seguridad alimentaria, la Comisaría de Familia remite el caso a la Secretaría de Desarrollo Social – Programa Adulto Mayor, para su ingreso al beneficio del comedor comunitario, de acuerdo con la disponibilidad de los cupos autorizados.

Este procedimiento permite que los recursos destinados al servicio de alimentación se orienten efectivamente hacia las personas mayores que presentan las condiciones que justifican la intervención de la Administración Municipal.

Adicionalmente, dentro de las visitas domiciliarias, preverificaciones y estudios socioeconómicos realizados pueden identificarse personas que, aun cumpliendo los requisitos para recibir la ración servida en caliente, presentan condiciones de salud o movilidad que les impiden trasladarse hasta los puntos dispuestos para recibir el alimento.

Entre estas circunstancias pueden encontrarse discapacidad, enfermedades terminales, limitaciones físicas importantes, movilidad reducida, dependencia funcional u otras condiciones asociadas al proceso de envejecimiento que generan una pérdida progresiva de autonomía.

Por esta razón, para estos beneficiarios se requiere garantizar la entrega de la ración servida en su domicilio, evitando que su condición física o funcional constituya una barrera para acceder al beneficio.

La entrega domiciliaria, por tanto, no constituye un beneficio diferente al comedor comunitario, sino una modalidad especial de entrega de la misma ración servida en caliente dirigida a personas previamente identificadas y valoradas que no pueden desplazarse a los puntos de atención.

Por otra parte, el Programa Adulto Mayor desarrolla actividades físicas, educativas, recreativas, culturales, sociales y de promoción de hábitos de vida saludable en el Club Edad de Oro y los diferentes satélites.

En algunas de estas jornadas resulta necesario suministrar un complemento alimentario tipo refrigerio a las personas mayores que efectivamente participan, con el propósito de complementar su atención durante el desarrollo de la actividad.

En consecuencia, la necesidad que se pretende satisfacer mediante la presente contratación consiste en garantizar la continuidad del componente alimentario dirigido a las personas mayores del Municipio de Cajicá mediante la preparación y entrega de ración servida en caliente, complemento alimentario tipo refrigerio y, cuando las condiciones particulares del beneficiario así lo requieran, los servicios de empaque y entrega domiciliaria.

La Secretaría de Desarrollo Social no cuenta dentro de su estructura con la totalidad de los medios humanos, técnicos, logísticos, operativos y de infraestructura necesarios para adquirir las materias primas, almacenar, preparar, empacar, transportar, distribuir y entregar diariamente los alimentos bajo las condiciones nutricionales y sanitarias exigidas.

Por esta razón, resulta necesario acudir a la contratación de un operador que cuente con experiencia, personal, infraestructura, equipos, capacidad logística y condiciones sanitarias suficientes para garantizar la adecuada prestación del servicio.

La contratación tiene entonces como finalidad garantizar la continuidad de la atención alimentaria de las personas mayores beneficiarias, prevenir interrupciones en el servicio y dar cumplimiento a las metas y responsabilidades asumidas por el Municipio dentro de su política de protección integral a la persona mayor.

Para efectos de la estructuración del presente proceso, la Entidad realizó una proyección de los componentes alimentarios requeridos durante el plazo contractual, teniendo en cuenta la población beneficiaria de cada servicio, la forma en que opera actualmente el programa, la programación institucional, el comportamiento histórico de la atención y los valores obtenidos mediante el estudio de mercado.

El plazo estimado para la ejecución corresponde a doscientos treinta y dos (232) días calendario, comprendidos entre el 6 de noviembre de 2026 y el 25 de junio de 2027.

1. Ración servida en caliente

Para este componente se cuenta con una capacidad máxima autorizada de ciento setenta (170) cupos diarios para personas mayores que hayan surtido previamente el procedimiento de verificación correspondiente por el equipo competente adscrito a la Secretaría de Desarrollo Social – Dirección para la Equidad y la Familia, y hayan sido remitidas para ingresar al beneficio.

La ración servida en caliente deberá suministrarse todos los días calendario, es decir, de lunes a domingo, incluidos sábados, domingos y días festivos.

La proyección corresponde a:

170 raciones diarias x 232 días calendario = 39.440 raciones servidas en caliente.

La cantidad de 170 corresponde a la capacidad máxima diaria autorizada para el comedor comunitario.

La relación de personas beneficiarias deberá mantenerse actualizada durante la ejecución contractual, de acuerdo con los ingresos, retiros y demás novedades que se presenten dentro del programa.

El contratista únicamente podrá facturar las raciones efectivamente suministradas y recibidas a satisfacción, previas indicaciones del supervisor del contrato.

2. Servicio de entrega domiciliaria

Dentro de las personas beneficiarias de la ración servida en caliente existen casos en los cuales, como resultado de la preverificación, visita domiciliaria y estudio socioeconómico, se identifican condiciones que impiden el desplazamiento hasta los puntos de atención.

Para estos casos se contempla la modalidad de entrega domiciliaria.

Se proyecta inicialmente una capacidad de **hasta treinta y cinco (35) servicios de domicilio diarios**, durante los 232 días calendario, así:

35 domicilios x 232 días = 8.120 servicios de domicilio.

La procedencia de esta modalidad deberá encontrarse sustentada en las condiciones identificadas durante la valoración e identificación realizada a la persona mayor por el equipo competente adscrito a la Secretaría de Desarrollo Social – Dirección para la Equidad y la Familia.

Si durante la ejecución contractual se presentan nuevos casos, retiros, fallecimientos, cambios en las condiciones de salud, recuperación de movilidad o cualquier otra circunstancia que modifique la población atendida bajo esta modalidad, dicha situación deberá estar debidamente documentada por el equipo competente.

3. Empaque asociado a la entrega domiciliaria

Para garantizar la adecuada conservación, transporte y entrega de los alimentos destinados a las personas atendidas en sus viviendas, se requiere un empaque individual apropiado.

Para este componente se proyectan:

35 empaques diarios x 232 días = 8.120 empaques.

Estos empaques se encuentran directamente asociados a la modalidad de entrega domiciliaria.

Adicionalmente, de acuerdo con la forma de operación prevista para los sábados, domingos y días festivos, se proyecta la utilización de ciento treinta y cinco (135) empaques para garantizar la entrega durante estos días a los 135 beneficiarios restantes.

Durante el periodo estimado de ejecución se identifican setenta y siete (77) sábados, domingos y días festivos, para una proyección de:

135 empaques x 77 jornadas = 10.395 empaques adicionales.

4. Complemento alimentario tipo refrigerio

El complemento alimentario tipo refrigerio presenta una dinámica diferente a la ración servida en caliente.

Su entrega no se realiza durante todos los días calendario ni corresponde automáticamente a todas las personas inscritas en el Programa Adulto Mayor.

El refrigerio se suministra durante aquellas jornadas programadas por el Programa Adulto Mayor en las cuales se requiera el complemento alimentario y se entrega a las personas que efectivamente participen.

Para efectos de planeación se establece una capacidad máxima estimada de hasta ochocientos cincuenta (850) refrigerios por jornada, teniendo en cuenta los beneficiarios que se espera asisten y participen en las actividades programadas en el club edad de oro y en los diferentes satélites

Esta cantidad no constituye una obligación de preparar o suministrar 850 refrigerios en todas las fechas, puesto que el número efectivo dependerá de la programación institucional, la población convocada y la asistencia a cada jornada.

Para el plazo contractual se proyectan ciento veinticuatro (124) jornadas de refrigerio, equivalentes a:

850 refrigerios x 124 jornadas = 105.400 refrigerios proyectados.

De acuerdo a la programación proyectada la supervisión considera que la intensidad de las actividades del Programa Adulto Mayor puede presentar entre otras las siguientes variaciones durante el año.

Por esta razón, **a partir del primero (1.º) de diciembre de 2026 se proyecta una operación reducida del componente de refrigerios**, el suministro diario

de la ración servida en caliente y los servicios de domicilio y empaque que correspondan.

Para el mes de diciembre se proyectan **nueve (9) jornadas de suministro de refrigerios**.

Durante **enero de 2027 no se proyecta suministro de refrigerios**, en razón al receso de las actividades regulares del Programa Adulto Mayor.

Esta circunstancia no implica la suspensión del comedor comunitario. Durante enero continúa el suministro diario de la ración servida en caliente y los servicios de domicilio y empaque que correspondan.

A partir de **febrero de 2027** se proyecta la reactivación de las actividades regulares del programa, estimándose inicialmente **veinte (20) jornadas de suministro de refrigerios durante dicho mes**.

Para los meses siguientes se continuará con la programación institucional prevista para cada período, de acuerdo con las jornadas proyectadas en el siguiente cuadro.

De esta forma, las condiciones de cada componente quedan diferenciadas así:

Componente	**Cantidad máxima/proyectada por jornada**	**Periodicidad**	**Días/jornadas proyectadas**	**Cantidad estimada**
Ración servida en caliente	170	Todos los días calendario	232	**39.440**
Refrigerio	Hasta 850	Jornadas programadas e informadas previamente por el supervisor del contrato	124	**105.400**
Empaque asociado a domicilio	35	Todos los días calendario	232	**8.120**
Empaque adicional	135	Sábados, domingos y festivos	77	**10.395**
Servicio de domicilio	35	Todos los días calendario	232	**8.120**

REFRIGERIOS SEMANALES PROYECTADOS - PROGRAMA ADULTO MAYOR

REFRIGERIOS SEMANALES PROYECTADOS - PROGRAMA ADULTO MAYOR 2026-2027					
DIA	**SATÉLITE**	**PERSONAS MAYORES**	**SATÉ LITES**	**CLUB EDAD DE ORO**	**TOTAL**
LUNES	CAPELLANÍA	130			
	RINCÓN SANTO	35			

	CLUB CAMPESTRE LA 15	70	**235**	**615**	**850**
MARTES	LA PALMA	48			
	CHUNTAME	90			
	CANELON	36			
	AGUANICA	20	**194**	**656**	**850**
MIÉRCOLES	GRANJITAS	45			
	RINCÓN SANTO	35			
	CLUB CAMPESTRE LA 15	70			
	CAPELLANÍA	130	**280**	**570**	**850**
JUEVES	LA PALMA	48			
	CHUNTAME	90			
	QUEBRADA DEL CAMPO	27	**165**	**685**	**850**
VIERNES	CAPELLANÍA	130			
	CLUB CAMPESTRE LA 15	70			
	TAIRONA	23			
	GRANJITAS	45	**268**	**582**	**850**

Con base en lo descrito, la contratación responde a una necesidad cierta, actual y verificable, sustentada en la población inscrita y caracterizada, la cual comprende a los 170 beneficiarios proyectados para la ración servida en caliente (de los cuales 35 corresponden a entregas domiciliarias por condiciones de movilidad reducida o dependencia) y a los 850 beneficiarios de refrigerios distribuidos en el Club Edad de Oro y los satélites de Capellanía, Chuntamé, La Palma, Rincón Santo, Club Campestre La 15, Canelón, Aguanica, Granjitas, Quebrada del Campo y Tairona. Esta atención se sustenta asimismo en la programación institucional y en los deberes legales del Municipio. La ausencia o interrupción del servicio podría afectar especialmente a las personas mayores que dependen de esta atención como apoyo relevante para su alimentación diaria, además de comprometer la continuidad de las actividades desarrolladas en las sedes.

Debido a la naturaleza permanente de la necesidad y a que el Plan de Desarrollo establece el cumplimiento anual del programa, la atención no se agota con el cierre de la vigencia fiscal 2026. Por el contrario, debe proyectarse su continuidad durante la vigencia 2027, de acuerdo con los recursos autorizados, las cantidades determinadas en la ficha técnica, el cuadro de distribución semanal y el estudio de mercado que integran los documentos del presente proceso, y con el plazo que finalmente se establezca con fundamento en dicha planeación financiera.

En este sentido, es preciso señalar que las cifras e ítems consignados constituyen una proyección técnica y financiera basada en la caracterización actual de la población; no obstante, el contrato se ejecutará bajo la modalidad

de monto agotable ya que el valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas, conforme al número de raciones servidas en caliente, complementos alimentarios (refrigerios) y entregas a domicilio efectivamente realizadas durante el mes, previa verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del supervisor del contrato. Por lo tanto, la prestación del servicio y su respectivo reconocimiento económico se ajustarán estrictamente a las necesidades reales que surjan durante la ejecución, esto de acuerdo a las variaciones propias de la asistencia, las novedades en la condición de los beneficiarios y la dinámica operativa del programa, sin superar en ningún caso el valor total del proceso.

5. Condiciones nutricionales y sanitarias

La preparación de las raciones y refrigerios deberá realizarse conforme con la **minuta patrón y la ficha técnica establecidas por la Secretaría de Desarrollo Social**, en las cuales se determinan los componentes alimentarios, grupos de alimentos, cantidades, porciones, pesos, medidas, frecuencias y demás condiciones nutricionales.

La minuta patrón deberá contar con la participación y aval del profesional competente en nutrición del Programa Adulto Mayor.

El contratista deberá garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y cumplir los requerimientos sanitarios aplicables a su adquisición, almacenamiento, preparación, manipulación, transporte, conservación y entrega.

6. Proyección económica del proceso

Para establecer el presupuesto del proceso se adelantó el correspondiente estudio de mercado, a partir del cual se determinaron los siguientes valores unitarios de referencia:

Componente	**Valor unitario incluido impuesto**
Ración servida en caliente	**$31.963,68**
Refrigerio	**$18.990,72**
Empaque	**$4.059,88**
Servicio de domicilio	**$7.083,33**

Teniendo en cuenta las características del proceso se establece que el presupuesto oficial del proceso corresponde a la suma de **TRES MIL SETECIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.706.666.667)**, incluidos todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos y demás gastos necesarios para la ejecución del contrato.

Por su parte, para la ejecución del proyecto se cuenta con los recursos discriminados así:

- Vigencia 2026: **$1.306.666.667**.
- Vigencia futura 2027: **$2.400.000.000**. (Acuerdo Municipal 08 del 23 de junio de 2026.)

	• Presupuesto oficial máximo: **$3.706.666.667**. El contrato se ejecutará por precios unitarios hasta el monto máximo presupuestado, reconociéndose únicamente las cantidades efectivamente autorizadas, suministradas y recibidas a satisfacción. Las cantidades anteriormente relacionadas corresponden a estimaciones elaboradas para efectos de planeación técnica, contractual y presupuestal. En consecuencia, no constituyen una obligación mínima de consumo ni significan que la Entidad se encuentre obligada a ejecutar la totalidad del presupuesto oficial. Cualquier variación deberá estar directamente relacionada con el objeto contractual, responder a una necesidad real y debidamente soportada del servicio y contar con la correspondiente autorización de la supervisión. En especial, la cantidad de refrigerios podrá variar en función de las jornadas efectivamente desarrolladas y de la asistencia de las personas mayores, mientras que las modificaciones relacionadas con la entrega domiciliaria deberán estar sustentadas en las condiciones identificadas y verificadas respecto de cada beneficiario. El contratista únicamente tendrá derecho al reconocimiento económico de los servicios efectivamente prestados y autorizados y recibidos a satisfacción por el supervisor del contrato conforme con los valores unitarios adjudicados. Con esta estructuración, el Municipio cuenta con una proyección clara de la población, cantidades, periodicidad, condiciones de prestación y recursos requeridos para garantizar de manera continua y adecuada el componente alimentario del Programa Adulto Mayor. Teniendo en cuenta que la ejecución del contrato se desarrollará durante lo que resta de la vigencia 2026 y parte de la vigencia 2027. Los valores unitarios definidos para el presente proceso corresponden a los resultados obtenidos en el estudio del mercado realizado por la entidad y fueron determinados considerando la totalidad del periodo proyectado de ejecución contractual.
7. Descripción del objeto a contratar, especificaciones (autorizaciones, permisos y licencias) requeridas para el contrato a celebrar:	
7.1. Objeto del contrato:	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ.**
7.2 Clasificación UNSPSC:	El presente proceso se encuentra clasificado de la siguiente manera:

CLASIFICACION CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION
50111500	carne y aves de corral
50112000	carnes procesadas y preparadas
50121500	Pescado
50131700	productos de leche y mantequilla
50151500	grasas y aceites vegetales comestibles

50181900	pan y galletas y pastelitos dulces
50191500	sopas y estofados
50192800	empanadas y quiches y pasteles
50192900	pasta o tallarines natural
50202300	bebidas no alcohólicas
50221000	Legumbres
50221100	Cereales
50301500	Manzanas
50307000	frutas nominant
50402500	Zanahorias
50407000	vegetales nominant
50407200	Tuberculos
50424500	lentejas secas
52151600	utensilios de cocina domésticos
52152000	platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
48101500	equipos para cocinar o calentar
48101600	equipos para preparado de alimentos
48102000	mobiliario de restaurantes
78131800	bodegaje y almacenamiento especializado
90101500	establecimientos para comer y beber
90101800	servicio de comida para llevar y a domicilio
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

7.3. Descripción del objeto a contratar. Características del servicio a contratar (Especificaciones Técnicas)

Las especificaciones técnicas que se describen a continuación, junto con el **ANEXO No. 1 – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**, hacen parte integral del presente estudio previo y serán de obligatorio cumplimiento durante la ejecución contractual.

La oferta técnica deberá sujetarse a los requerimientos mínimos establecidos por la Entidad, a la minuta patrón, a las condiciones sanitarias aplicables y a las demás obligaciones establecidas en los documentos del proceso.

Objetivo del servicio

La ración servida en caliente se preparará en el Club Edad de Oro y se entregará diariamente —conforme a los días y ciclos establecidos en la programación técnica, tanto en dicha sede principal como en los puntos satélites acordados (Capellanía, Chuntamé, La Palma, Rincón Santo, Club Campestre La 15, Canelón, Aguanica, Granjitas, Quebrada del Campo y Tairona). De igual forma, los refrigerios se distribuirán diariamente en las sedes y satélites de acuerdo con la programación periódica de las actividades institucionales y la asistencia efectiva de los beneficiarios.

Adicionalmente, se garantizará la entrega domiciliaria de la ración servida a los 35 beneficiarios debidamente caracterizados por el equipo interdisciplinario del programa, quienes por sus condiciones físicas, de movilidad reducida,

dependencia funcional o ausencia de redes de apoyo no pueden desplazarse hasta los puntos de atención. Estas entregas domiciliarias y el uso de empaques adecuados se ejecutarán estrictamente a demanda y con la previa autorización de la supervisión, cuantificándose conforme a las cantidades y proyecciones definitivas señaladas en las matrices técnicas del proceso, sin perjuicio de las variaciones operativas que surjan durante la ejecución contractual y garantizando que la Entidad pague únicamente las unidades efectivamente requeridas y entregadas a satisfacción.

Características del servicio a contratar: El oferente debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

La entrega de la ración servida en caliente se realizará diariamente de lunes a domingo en días calendario, comprendiendo un total de 232 días entre noviembre de 2026 y junio de 2027, destinada a los 170 beneficiarios del programa "comedor comunitario" del Club Edad de Oro y de los satélites de Capellanía, Chuntamé y La Palma, previa caracterización y valoración de los usuarios. Esta modalidad incluye de manera permanente la atención domiciliaria para la población caracterizada por condiciones de movilidad reducida o dependencia, así como el suministro de raciones empacadas durante los fines de semana y días feriados, detallándose de forma completa y desagregada en el siguiente cuadro:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	**RACIÓN SERVIDA (ALMUERZO)**	39.440	La proyección se realizó teniendo en cuenta las 170 personas diarias del programa así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.**
2	**EMPAQUE** (Contenedores de icopor para la sopa y seco y vaso plástico para el jugo; y en una bolsa plástica blanca, con el cumplimiento de todas	18.515	La proyección se realizó teniendo en cuenta que 35 personas , diariamente dentro del programa según caracterización reciben actualmente la ración en su domicilio lo cual implica en empaque así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO. MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO

	las normas de bioseguridad)		**Para un total de 232 días calendario.** Adicional a ello, teniendo en cuenta que los fines de semana se debe entregar la ración empacada para los adultos mayores restantes, es decir 135, los mismos se calcularon teniendo en cuenta los fines de semana y días feriados así: NOVIEMBRE 9 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS DICIEMBRE 10 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS ENERO 12 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS FEBRERO 8 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS MARZO 11 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS ABRIL 8 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS MAYO 12 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS JUNIO 7 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS **Para un total de 77 días fines de semana y feriados.**
3	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO** (Entrega en el domicilio de la ración servida empacada para la población caracterizada por condiciones físicas y familiares)	8.120	La proyección se realizó teniendo en cuenta **35 personas** diarias del programa que según caracterización reciben actualmente la ración en su domicilio así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.**

1. Ración servida en caliente

El Municipio cuenta con una capacidad autorizada de ciento setenta (170) cupos diarios para el comedor comunitario, destinados a personas mayores que

hayan surtido previamente el procedimiento establecido para acceder al beneficio.

El ingreso al comedor comunitario está precedido por una preverificación adelantada por la Comisaría de Familia y su equipo interdisciplinario, conformado por profesionales de trabajo social, psicología y derecho, mediante la cual se verifican, entre otros aspectos, la red familiar y las condiciones sociales y económicas de la persona mayor.

Cuando existe una red familiar que pueda asumir las obligaciones de apoyo y alimentación se adelantan las actuaciones correspondientes, incluida, cuando proceda, la conciliación en materia de alimentos. Cuando se evidencia que la persona mayor se encuentra en condición de abandono, carece de una red familiar efectiva o no cuenta con apoyo suficiente, se continúa con el estudio socioeconómico correspondiente.

Una vez surtido el procedimiento y avalada la necesidad de atención por la Comisaría de Familia, esta remite el caso a la **Secretaría de Desarrollo Social – Programa Adulto Mayor**, para que la persona pueda acceder al beneficio conforme con la disponibilidad de los cupos autorizados.

La ración servida en caliente se suministrará **diariamente, de lunes a domingo, incluidos sábados, domingos y días festivos**, durante el plazo contractual.

La proyección del servicio corresponde a:

170 raciones por día x 232 días calendario = 39.440 raciones servidas en caliente.

La prestación se realizará en los puntos dispuestos para el servicio por el Programa Adulto Mayor, correspondientes al **Club Edad de Oro y los satélites de Capellanía, Chuntame y La Palma**, de acuerdo con la distribución de beneficiarios establecida por la Secretaría de Desarrollo Social.

La relación de beneficiarios deberá mantenerse actualizada durante toda la ejecución contractual y reposará en los registros del Programa Adulto Mayor.

2. Entrega domiciliaria de la ración servida

Dentro del procedimiento de preverificación, la visita domiciliaria y el estudio socioeconómico también permiten identificar a las personas mayores que, aun teniendo derecho a acceder al beneficio de ración servida, presentan condiciones que les impiden desplazarse hasta alguno de los puntos de atención.

Dentro de estas condiciones pueden encontrarse discapacidad, enfermedad terminal, limitaciones físicas significativas, movilidad reducida, dependencia funcional u otras condiciones asociadas al estado de salud o al proceso de envejecimiento que generen pérdida de autonomía para el desplazamiento.

En estos casos, la ración servida deberá ser entregada directamente en el domicilio de la persona beneficiaria.

La entrega domiciliaria **no constituye un beneficio alimentario adicional o diferente**, sino una modalidad de entrega de la misma ración servida en caliente para las personas que, por sus condiciones debidamente verificadas, no puedan acudir personalmente a los puntos de atención.

Para efectos de planeación se establece una disponibilidad inicial de **hasta treinta y cinco (35) entregas domiciliarias diarias**, durante los 232 días calendario, equivalente a:

35 servicios de domicilio x 232 días = 8.120 servicios de domicilio proyectados.

El contratista deberá garantizar el traslado y entrega de las raciones en condiciones que preserven su calidad, temperatura, inocuidad y adecuada presentación, conforme las indicaciones impartidas por el supervisor del contrato.

Las personas atendidas bajo esta modalidad deberán encontrarse identificadas en el listado correspondiente y contar con el soporte derivado de la valoración realizada.

Cuando durante la ejecución contractual se presente un nuevo caso o se requiera modificar el número de personas atendidas en domicilio, la variación deberá encontrarse documentalmente soportada de acuerdo con las condiciones identificadas por el equipo competente y la información que repose en la Secretaría de Desarrollo Social, y contar con autorización de la supervisión contractual.

En consecuencia, la modificación de la cantidad de entregas domiciliarias no procederá únicamente por solicitud verbal o informal, sino que deberá existir soporte de la condición particular que justifica esta modalidad de atención.

3. Empaques

Para garantizar la adecuada entrega de las raciones destinadas a las personas atendidas mediante la modalidad domiciliaria se proyecta un empaque individual por cada servicio, así:

35 empaques diarios x 232 días calendario = 8.120 empaques.

Adicionalmente, para **sábados, domingos y días festivos**, las raciones correspondientes a los demás beneficiarios serán entregadas empacadas, para lo cual se proyectan **ciento treinta y cinco (135) empaques adicionales por jornada**.

Esta cantidad corresponde a la diferencia entre los 170 cupos diarios y los 35 beneficiarios cuya ración ya se encuentra contemplada dentro del empaque domiciliario.

Durante el plazo contractual se proyectan **setenta y siete (77) sábados, domingos y días festivos**, así:

135 empaques x 77 días = 10.395 empaques adicionales.

De esta manera, durante sábados, domingos y días festivos se garantiza el empaque de las **170 raciones servidas en caliente**, sin duplicar el empaque correspondiente a las 35 personas atendidas mediante domicilio.

4. Complemento alimentario tipo refrigerio

La entrega del complemento alimentario tipo refrigerio presenta una periodicidad diferente a la ración servida en caliente.

El refrigerio no se entregará diariamente ni durante todos los días calendario del plazo contractual.

Su suministro estará asociado exclusivamente a las jornadas y actividades efectivamente programadas por el Programa Adulto Mayor en el Club Edad de Oro y sus diferentes satélites, en las cuales se requiera el complemento alimentario.

Para efectos de planeación se establece una capacidad máxima estimada de **hasta ochocientos cincuenta (850) refrigerios por jornada programada**.

Esta cantidad no constituye una obligación de entregar 850 refrigerios en cada actividad. El número efectivo será determinado teniendo en cuenta la actividad programada, la población convocada y la asistencia prevista o efectivamente registrada.

Los refrigerios se entregarán únicamente a las personas mayores que participen en las jornadas para las cuales se haya programado el componente alimentario.

La supervisión deberá informar y autorizar al futuro contratista de las cantidades requeridas con la antelación necesaria para su preparación y distribución.

Para el periodo contractual se proyectan **ciento veinticuatro (124) jornadas de suministro de refrigerios**, equivalentes a:

850 refrigerios x 124 jornadas = 105.400 refrigerios proyectados.

La proyección reconoce que la programación del Programa Adulto Mayor no mantiene la misma intensidad durante todos los meses.

Por esta razón:

- A partir del 1.º de diciembre de 2026 se proyecta una operación reducida del componente de refrigerios, con nueve (9) jornadas durante diciembre.
- Durante enero de 2027 no se proyecta suministro de refrigerios, por el receso de las actividades regulares del programa.
- A partir de febrero de 2027 se proyecta la reactivación de las actividades, con veinte (20) jornadas inicialmente proyectadas durante dicho mes.
- Para los demás meses, las entregas se realizarán conforme con la programación institucional establecida para el periodo correspondiente.

La no programación de refrigerios durante determinadas fechas **no implica la suspensión de la ración servida en caliente**, toda vez que esta última continuará suministrándose diariamente durante los 232 días calendario.

5. Resumen de cantidades y periodicidad

Para claridad de los interesados, las condiciones generales proyectadas del servicio corresponden a:

Componente	Cantidad máxima/proyectada por jornada	Periodicidad	Días o jornadas proyectadas	Cantidad estimada
Ración servida en caliente	170	Lunes a domingo, incluidos festivos	232 días calendario	**39.440**
Refrigerio	Hasta 850	Jornadas efectivamente programadas	124 jornadas	**105.400**
Empaque asociado a domicilio	35	Lunes a domingo, incluidos festivos	232 días calendario	**8.120**
Empaque adicional	135	Sábados, domingos y festivos	77 días	**10.395**
Servicio de domicilio	Hasta 35	Lunes a domingo, incluidos festivos	232 días calendario	**8.120**

Las cantidades señaladas corresponden a la proyección efectuada para estructurar técnica y económicamente el proceso. El reconocimiento económico se realizará conforme con las cantidades efectivamente autorizadas, suministradas y recibidas a satisfacción, de acuerdo con las condiciones establecidas en los documentos contractuales.

ASPECTO NUTRICIONAL – PRESENTACIÓN DE CICLOS DE MENÚS

El oferente deberá presentar un ciclo de menús variado con un mínimo de veintiocho (28) días para los almuerzos y veinte (20) menús para los refrigerios.

Para el caso de los refrigerios, el ciclo de veinte (20) menús constituye la variedad mínima requerida y no significa que el refrigerio deba suministrarse durante veinte días consecutivos ni diariamente. Los menús serán utilizados conforme con las jornadas efectivamente programadas durante la ejecución contractual.

Los ciclos deberán encontrarse ajustados a la minuta patrón establecida por la Entidad y deberán contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasa total y carbohidratos de cada menú, conforme con la tabla de composición de alimentos aplicable en Colombia.

Los alimentos que no se encuentren disponibles en la última versión de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos podrán ser consultados en las versiones anteriores de la misma, la Universidad de Antioquia o Latinfood, identificando en cada caso el código correspondiente.

Los ciclos de menú y su análisis nutricional deberán ser elaborados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, inscrito en el RETHUS y con tarjeta profesional vigente quien también debe haber realizado el análisis cuantitativo de los menús.

El profesional evaluador verificará que el contenido nutricional se encuentre acorde con los requerimientos establecidos en la minuta patrón y los documentos técnicos del proceso.

Para los almuerzos, cada semana comprenderá siete (7) días de menú. Para los refrigerios se establecerán cinco (5) alternativas por semana dentro del correspondiente ciclo, las cuales serán aplicadas únicamente durante las jornadas en las cuales se encuentre programado el suministro del complemento alimentario. Se debe presentar el ciclo de menús relacionando componentes, nombre de preparaciones por semanas

El análisis nutricional deberá contener como mínimo:

- Componentes.
- Preparación.
- Nombre del alimento o ingredientes.
- Código de la Tabla de Composición de Alimentos.
- Peso bruto.
- Peso neto.
- Calorías.
- Proteína.
- Grasa.
- Carbohidratos.

Para la ración servida tipo almuerzo deberá garantizarse la adecuación nutricional establecida en la minuta patrón y avalada por el profesional en Nutrición y Dietética del programa.

En el caso del complemento alimentario tipo refrigerio, el análisis deberá igualmente responder a los parámetros nutricionales definidos por la Entidad para la población adulta mayor.

Para el caso de la ración servida tipo almuerzo, esta deberá cumplir con una adecuación nutricional diaria en un rango entre el 90 % y el 110 % del requerimiento energético estimado para la población adulta mayor, incluyendo el aporte de macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) conforme a los lineamientos establecidos por profesionales en nutrición.

En cuanto a los complementos alimentarios tipo refrigerio, dada la diversidad de productos disponibles en presentación comercial y su variabilidad nutricional, la evaluación del aporte calórico se realizará considerando una adecuación diaria entre el 90 % y el 110 %, mientras que la evaluación del aporte de macronutrientes se realizará con base en una adecuación semanal y mensual en rangos entre el 95 % y el 105 %. Estos criterios permiten garantizar que, en conjunto, los productos entregados contribuyan de manera efectiva al

cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población beneficiaria, sin comprometer la calidad ni la pertinencia técnica del servicio.

GENERALIDADES

Los productos ofrecidos, así como las materias primas e insumos utilizados en la preparación y servicio de los alimentos, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, organolépticas, nutricionales y de calidad previstas en la normatividad colombiana vigente y en los documentos técnicos del proceso.

El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución contractual el cumplimiento de la minuta patrón aprobada por la Entidad.

MINUTA PATRÓN ALMUERZO

RACIÓN PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
SOPA O CREMA O CAZUELA (LEGUMINOSAS)	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo.	Diario	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 4 - 6 g Menudo o pajarilla o hígado de pollo: 17 g	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 3 - 4 g Menudo o pajarilla o hígado de pollo: 17 g	240c.c.	1 Taza u 8 onzas
	Verduras u Hortalizas		22-74g	Sopas: 30g Sopas o Cremas de Verduras: 30g		
	Cereal o Derivados de Cereal o Raíces o Plátano		45 - 90g	Sopas o Cremas: 30g Sopas con Base Cereales o Tubérculos: 45g		
	Leguminosas		9-35g	Sopas o Cremas: 5-8g Cazuela: 35g		
SECO	ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL					
	Carne de Res o Cerdo o	3 veces / semana	100g -130g	100g	75-85 g	1 porciónmediana o 6 cucharadas
	Vísceras (Hígado o Lengua) o	1 vez / mes	150g	150g	80g	
	Pollo	3 veces / semana	Pechuga con hueso: 133g pechuga sin hueso:100 g Pierna: 150g con hueso Perni: 160 g con hueso	Pechuga: 100g Pierna o Perni: 100-110g	Pechuga: 70-80g Pierna o Perni:90-95g	
	Pescado	1 vez / semana	Pescado:100-200g	100g	85 g	1 porción grande o 8 cucharas
	CEREAL					
	Arroz o	6 veces / semana	35g	35g	65g	7 cucharas soperas
	Pasta	1 vez / semana	40g	40g	90g	1 porción grande
	TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO O DERIVADOS DE CEREAL					
	Papa o Plátano o Yuca o Arracacha	Diario	125-170g	100g	80g	1 unidad grande o 3 tajadas
	Arepa o Envuelto o Croquetas o Torta		80-90g	80-90g	80-90g	1 unidad mediana
	Pan o Preparación Tipo Chips o Astillas		30g	30g	30g	1 porción
	HORTALIZAS O VERDURAS					
	Verdura Cocida	Diario	55-160g	70-80g	80g	7 cucharas soperas
	Ensalada de Verduras				70g	6 cucharas soperas
	FRUTAS					
	Entera y	Diario	103-150g	100g 60g: granadilla	100g	1 unidad pequeña o 1 porción mediana
	En jugo		50-75g	Frutas ácidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
	AZÚCARES					
	Azúcar	Diario	5-8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	1 cucharadita 1½ cucharadita
	GRASAS					
	Aceite Vegetal Puro	Semanal	70-75c.c.	70-75c.c.	70-75c.c.	
	CONDIMENTOS Y ADEREZOS					

	Kcal	Proteína g	Lípidos g	CHO g
TOTAL APORTE DIARIO MINUTA PATRÓN	837	33,2	24,8	114,9
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 80 AÑOS Y MÁS)	2035	86,6	62,18	292,66
% ADECUACIÓN	41,1%	38,4%	38,8%	38,5%

CONSIDERACIONES ALMUERZO:

1. Porciones mínimas exigidas:
Los pesos establecidos en la minuta patrón constituyen los valores mínimos requeridos para cada uno de los alimentos que conforman la ración. No se permite la entrega de porciones inferiores a las definidas. El contratista deberá garantizar el suministro completo de todos los componentes hasta la finalización del servicio.
2. Peso escurrido como referencia:
El peso cocido o crudo de los alimentos deberá corresponder al peso escurrido, es decir, sin incluir líquidos, salsas, guisos, caldos u otros elementos adicionales. Para efectos de control y verificación, se considerará únicamente el peso de la masa escurrida.

3. Intercambio de alimentos autorizado:
Dado que algunos alimentos no presentan disponibilidad permanente durante el año, se autoriza al contratista el uso de listas de intercambios previamente aprobadas, con el fin de mantener una alimentación balanceada, basada en productos de cosecha, de buena calidad y sin afectar el aporte nutricional. Todo intercambio dentro del ciclo de menús deberá contar con la autorización del profesional en Nutrición y Dietética del programa, incluyendo la descripción del cambio, la fecha de aplicación y el periodo de alimentación correspondiente.
4. Seguimiento técnico al ciclo de menús:
Durante la ejecución del contrato, se realizará seguimiento técnico al ciclo de menús ofertado, con el fin de verificar su cumplimiento y garantizar que se mantenga conforme a lo aprobado por la entidad.
5. Adecuación nutricional según minuta patrón:
De acuerdo con el anexo técnico de la minuta patrón, validado por el profesional en Nutrición y Dietética del programa, la ración servida tipo almuerzo deberá cumplir con una adecuación nutricional diaria en un rango entre el 90 % y el 110 % del requerimiento energético estimado para la población adulta mayor, incluyendo el aporte de macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos). En cuanto a los complementos alimentarios tipo refrigerio, dada la diversidad de productos en presentación comercial, la evaluación del aporte calórico se realizará considerando una adecuación diaria entre el 90 % y el 110 %, y una adecuación semanal entre el 95 % y el 105 %. Para los macronutrientes, se evaluará una adecuación entre el 95 % y el 105 % tanto a nivel semanal como mensual, garantizando así el cumplimiento de los estándares nutricionales definidos para este grupo poblacional.

SOPA O CREMA O CAZUELA:

1. La preparación de la sopa deberá incluir como mínimo tres grupos de alimentos:
   - Una fuente de proteína animal (carne de res, pechuga de pollo, pescado, menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo).
   - Verduras u hortalizas.
   - Cereal, derivados de cereal, raíces o plátano.

2. Estos componentes deben estar presentes en cada preparación, conforme a los gramajes definidos en la minuta patrón.
3. Desde el punto de vista sensorial, la sopa debe presentar sabor, textura y viscosidad acordes con su denominación, garantizando una preparación homogénea, palatable y culturalmente aceptada por la población beneficiaria.
4. Se deberá adicionar, según la preparación, ingredientes como cilantro, perejil, ajo o cebolla larga, en cantidades mínimas necesarias para aportar sabor. Estos ingredientes no serán considerados en el análisis químico de la minuta, pero sí deben ser relacionados en la formulación con nombre y cantidad. El uso de aceite está permitido únicamente cuando, por hábitos alimentarios de la región, se requiera su incorporación en forma de guiso para la sopa.
5. Cuando el ingrediente principal de la sopa o crema sea verdura u hortaliza, se deberá incluir un mínimo de 50 gramos de esta materia prima, junto con 50 gramos de cereal, derivado de cereal, raíz o plátano, según lo establecido en la minuta patrón.
6. Si el ingrediente principal corresponde a tubérculo, raíz o plátano, se deberá incluir un mínimo de 40 gramos de dicho componente, acompañado de al menos 25 gramos de verdura u hortaliza.

7. La inclusión de leguminosa en la sopa o crema no es obligatoria. En caso de incorporarse, se deberá adicionar entre 5 y 8 gramos, conforme a lo estipulado en la minuta patrón.
8. Una vez por semana, se podrá ofrecer una preparación tipo cazuela con leguminosa en reemplazo de la sopa o crema. En este caso, se deberá cumplir únicamente con el gramaje requerido de leguminosa y de proteína animal, según lo definido en el patrón alimentario.
9. Con el fin de promover la variedad y respetar los hábitos alimentarios de la región, se permite la programación de sopas tradicionales como sancocho, ajiaco y puchero, hasta dos veces por semana. Las tres preparaciones restantes deberán ajustarse estrictamente a las cantidades y grupos alimentarios definidos en la minuta patrón.
10. El contratista deberá tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarias de la población adulta mayor en la planeación del ciclo de menús, garantizando variedad, aceptación y pertinencia cultural en las preparaciones.
11. Las cremas deberán presentar una consistencia homogénea, sin el uso de espesantes industrializados. Para lograr la textura adecuada, se deberán utilizar ingredientes naturales propios de la preparación o derivados de cereal como harina de trigo, harina de maíz o almidón de maíz, en cantidades no superiores a 2 gramos por porción.

Alimento proteico de origen animal:

1. Los cortes de pollo deberán entregarse al punto de preparación ya prealistados, conforme al tamaño de porción exigido, sin incluir cortes no autorizados.
2. No se permite el uso de carne de res o pollo subdividida en crudo y mezclada con verduras, ya que impide verificar el peso real de la porción servida.
3. El alimento proteico deberá adquirirse en establecimientos que garanticen condiciones sanitarias y de calidad, respaldadas por certificaciones vigentes.
4. Las preparaciones deberán ser variadas, priorizando métodos como cocción, horneado, vapor o asado. El uso de frituras será ocasional y controlado.
5. En el caso de carne de res o cerdo, se deberán ofrecer cortes magros o semi-magros. No se permite carne de res con contenido graso igual o superior al 15,2 %, ni carne de cerdo con grasa igual o superior al 19,5 %.
6. El pollo deberá entregarse refrigerado (no congelado), garantizando el peso bruto por porción.
7. El pescado deberá presentarse en filetes, provenientes de acuicultura o pesca marina, según disponibilidad.
8. Se permite la oferta de vísceras de res (hígado o lengua) una vez al mes, conforme a la minuta patrón.

Cereal:

1. El arroz deberá ofrecerse con variedad en ingredientes, sabores y/o colores, respetando los gramajes establecidos.
2. La pasta podrá utilizarse como intercambio del arroz, conforme a la programación del ciclo de menús.

Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:

1. Las preparaciones con estos alimentos deberán ajustarse a la disponibilidad por cosecha, garantizando calidad, variedad y cumplimiento de los gramajes definidos en la minuta patrón.

Hortalizas y verduras:

1. Cuando se ofrezcan en ensalada cruda, deberán incluir mínimo dos materias primas, acompañadas de aderezo natural (como cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre, entre otros) o guiso.
2. Cuando se ofrezcan cocidas, deberán incluir la adición de estos ingredientes.
3. La preparación deberá considerar los hábitos alimentarios de la población y la disponibilidad por cosecha.
4. Los alimentos clasificados como condimentos (ajo, cebolla, cilantro, laurel, perejil, etc.) no podrán ser considerados como sustitutos de hortalizas, verduras o leguminosas verdes.

Frutas:

1. Se deberán ofrecer en presentación entera y en jugo, conforme a la frecuencia establecida en la minuta patrón.
2. Para la fruta entera, se considerará un mínimo de 100 gramos sin cáscara ni semilla.
3. Las frutas deberán tener un grado de madurez adecuado para su consumo.
4. El jugo deberá prepararse con fruta natural o pulpa natural, sin uso de concentrados, pulpas azucaradas ni refrescos artificiales. Sólo se permite para la bebida de jugo el uso de fruta natural o de pulpa natural de fruta.
5. En caso de utilizar pulpa de fruta, esta deberá cumplir con la Resolución 7992 de 1991 del Ministerio de Salud y la NTC 5468, garantizando condiciones físico-químicas y microbiológicas.
6. Se deberán disponer los equipos necesarios para la conservación adecuada del producto, así como el uso exclusivo de agua potable o segura para su preparación.

Azúcares:

1. El azúcar utilizado en la preparación de jugos deberá ajustarse según el tipo de fruta (ácida o no ácida).
2. Su uso será exclusivamente para preparación y en niveles controlados. No se permite la exhibición de azúcar en las mesas.

Grasas:

1. El uso de aceite vegetal puro (soya, maíz, girasol o canola) estará permitido en cantidades entre 70 y 75 c.c. semanales, según las necesidades de preparación.
2. No se permite el uso de aceites con mezclas vegetales ni la reutilización de aceite o grasa de ningún tipo.
3. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa como aderezos, los cuales deberán incluirse en el análisis nutricional.

Lácteos:

1. En caso de requerirse leche de vaca para alguna preparación, esta deberá ser pasteurizada. No se permite el uso de leche cruda hervida, conforme al Decreto 616 de 2006.

Sal, condimentos y aderezos:

1. La sal será utilizada únicamente en la preparación y en niveles controlados. No se permite su exhibición en las mesas.
2. Se deberán utilizar condimentos naturales, evitando el uso de productos industrializados como caldos concentrados.
3. La cantidad de condimentos no está estandarizada en la minuta patrón, pero su uso debe mejorar la calidad organoléptica sin generar saturación.
4. No se permite el uso de salsas industrializadas, excepto mayonesa.
5. En el análisis nutricional se deberán relacionar los condimentos y aderezos utilizados en cada preparación. Si tienen aporte calórico o nutricional significativo, deberán incluirse en el análisis; de lo contrario, bastará con indicar el nombre del producto y la cantidad utilizada.

MINUTA REFRIGERIO:

MINUTA PATRÓN						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - REFRIGERIO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
BEBIDA O LÁCTEO[1]	Leche para Sorbete	2 veces / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	6 onzas
	Jugo de Fruta	1 vez / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	
	Lácteos					
	Leche Entera, Leche Saborizada, Kumis, Avena o Yogurt	2 veces / semana	200c.c.	200c.c.	200c.c.	
	Queso doble crema o queso campesino o cuajada	Mínimo 1 vez / semana	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	1 trozo muy pequeño
DERIVADO DE CEREAL[2]	Ponqué, muffin de queso, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, pan de bono, brownie.	3 veces semana.	50 g	50 g	50 g	1 porción mediana
	Arepa		80 g	100 g	80 g	1 unidad mediana
	Hojaldrados: croissant, pastel de pollo, pastel de carne, palito de queso.	1 vez / semana	40 g	55g	55g	1 unidad pequeña
	Relleno de hojaldre: (queso, pollo, carne, jamon)		15 g			
	Galletas de soda, integral ó tipo cracker	1 vez / semana	26 g	26 g	26 g	1 paquete
FRUTA[3]	Entera	Diario	105-250g	100g 60g: granadilla	100g 60g: granadilla	1 unidad pequeña
	En Jugo o Sorbete	2 veces / semana	50-75g	Frutas ácidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
AZÚCARES Y DULCES	Azúcar	Máximo 2 veces / semana	5-8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	6 onzas
	Panela		11g	11g	11g	1 trozo muy pequeño

1. **BEBIDA O LÁCTEO:** cuando se ofrezca jugo de fruta se debe ofrecer una porción de queso adicional al derivado de cereal (se puede considerar dentro del derivado de cereal o como adición)

2. **DERIVADO DE CEREAL:** acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. Se puede incluir dulces como relleno del derivado de cereal máximo dos veces en el ciclo. La galleta se puede ofrecer máximo 1 vez por semana.

3. **FRUTA:** fresca y entera, no se permite entrega de fruta picada o subdividida.

	Kcal	Proteina g	Lípidos g	CHO g
TOTAL APORTE DIARIO MINUTA PATRÓN	395	11,0	13,8	55,0
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 60 AÑOS Y MÁS)	2035	85	62,15	292,55
% ADECUACIÓN	19,4%	12,9%	22,2%	18,8%

CONSIDERACIONES REFRIGERIO:

BEBIDA O LÁCTEO

La bebida para los 5 días de refrigerio será: 1 día de jugo de fruta, 2 días de sorbete de fruta y los otros 2 días lácteo (yogurt o kumis o leche entera o leche saborizada o avena UHT).

Los días en que se ofrezca jugo de fruta se deberá entregar una porción de queso campesino o doble crema o cuajada como acompañante o incluido en el derivado de cereal.

DERIVADO DE CEREAL

Este tipo de acompañantes podrán ser de tipo hojaldre (pastel gloria, palito de queso, pastel de bocadillo, pastel de pollo, etc.), torta o preparación especial (almojábana, pandebono, empanada horneada, etc.). La galleta se puede ofrecer máximo una vez por semana. NO está permitido el uso de pan normal (blandito, pera, mojicón, pan queso, etc.).
En caso que el derivado de cereal contenga relleno sea de dulce o de sal y este tenga un gramaje considerable que afecte el aporte nutricional del menú deberá tenerse en cuenta en el análisis del contenido nutricional.

FRUTA

Frescas y enteras, no se permite entrega de fruta picada o subdividida.

CONSIDERACIONES TÉCNICAS GENERALES DEL SERVICIO

1. Condiciones sanitarias de las instalaciones

Las instalaciones dispuestas para la preparación de alimentos deberán mantenerse en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección y saneamiento antes, durante y después de cada jornada.

2. Recepción y almacenamiento de materias primas

El recibo de materias primas e ingredientes deberá realizarse en áreas limpias y protegidas de posibles fuentes de contaminación.

El almacenamiento deberá efectuarse de acuerdo con la naturaleza de cada producto, garantizando las temperaturas especialmente para productos perecederos de alto riesgo como lácteos, carnes cocidas, pescados y carnes de ave, y condiciones necesarias para preservar su inocuidad y calidad.

3. Lavado y desinfección

Los alimentos que lo requieran deberán someterse a los correspondientes procedimientos de lavado y desinfección con agua potable y productos autorizados para tal finalidad.

4. Prevención de contaminación cruzada

Las materias primas, productos perecederos y alimentos preparados deberán almacenarse y manipularse de manera separada cuando ello resulte necesario para prevenir riesgos de contaminación cruzada.

5. Manipulación y servicio

La manipulación y servicio de los alimentos deberá realizarse utilizando los implementos, utensilios y procedimientos sanitarios requeridos y adecuados, evitando el contacto directo que pueda comprometer la inocuidad del producto.

6. Transporte y distribución

El contratista deberá garantizar que los vehículos, recipientes, utensilios y personal destinado al transporte y distribución cumplan con los criterios técnicos y sanitarios necesarios para preservar la inocuidad y calidad de las preparaciones en todas las fases del proceso y permitan conservar la calidad, temperatura e inocuidad de las preparaciones hasta su entrega final.

Esta obligación comprende las entregas efectuadas en el Club Edad de Oro, los satélites y los domicilios autorizados.

7. Entrega durante sábados, domingos y festivos

La prestación de la ración servida en caliente continúa durante sábados, domingos y días festivos.

Para estas jornadas las raciones serán entregadas utilizando los empaques establecidos en la ficha técnica, garantizando las condiciones de presentación, normas de bioseguridad e inocuidad y conservación requeridas.

8. Impuestos

El oferente deberá contemplar dentro de sus precios todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás cargas que legalmente resulten aplicables a cada componente del servicio.

9. Personal manipulador de alimentos

El personal destinado a la manipulación de alimentos deberá acreditar los requisitos sanitarios y de formación exigidos por la normativa vigente y mantener durante la ejecución contractual los correspondientes soportes actualizados.

10. Entrega domiciliaria de raciones servidas

El contratista deberá garantizar la entrega de la ración servida en el domicilio de las personas mayores identificadas para esta modalidad, de acuerdo con el listado remitido y autorizado para la ejecución del servicio.

	Se proyecta una disponibilidad inicial de hasta treinta y cinco (35) entregas domiciliarias diarias. La procedencia de esta modalidad deberá encontrarse soportada en la valoración realizada a la persona mayor por el equipo interdisciplinario del programa, particularmente cuando se identifiquen condiciones de discapacidad, enfermedad, limitación física, movilidad reducida, dependencia funcional u otras circunstancias que impidan su desplazamiento hasta los puntos de atención. Cuando durante la ejecución contractual resulte necesario incluir nuevos beneficiarios, retirar beneficiarios o modificar la cantidad inicialmente prevista, la novedad deberá contar con soporte documental derivado de la valoración realizada por el equipo competente y de las condiciones particulares identificadas, además de la correspondiente autorización de la supervisión. En ningún caso la ampliación de la cobertura domiciliaria procederá únicamente por una solicitud informal o por decisión unilateral del contratista.
7.4. Plazo de ejecución del contrato:	El plazo de ejecución será por un término de 232 días calendario contados a partir de la fecha de suscripción del contrato, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías cuando haya lugar e inicio de ejecución en la plataforma SECOP II. Las actividades se realizarán en las fechas que indique el supervisor del contrato.
7.5. Lugar de ejecución del contrato:	El lugar de ejecución y el domicilio contractual será en el municipio de Cajicá, Cundinamarca.
7.6.Obligaciones del contratista:	Además de las establecidas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se obliga a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del presente contrato, que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Además de ello, son obligaciones específicas del CONTRATISTA las siguientes: **A. Obligaciones Específicas:** 1. Garantizar la preparación y entrega de hasta ciento setenta (170) raciones servidas en caliente por día, de acuerdo con el listado vigente de personas beneficiarias remitido por la Secretaría de Desarrollo Social – Programa Adulto Mayor y las cantidades efectivamente requeridas y autorizadas para cada jornada. La prestación se realizará de lunes a domingo, incluidos sábados, domingos y días festivos, en el horario comprendido entre las 11:30 a. m. y las 2:00 p. m., durante el plazo contractual. Las raciones deberán cumplir con los gramajes, porciones, frecuencias, características nutricionales, condiciones de presentación, temperatura, calidad e inocuidad establecidas en la minuta patrón, la ficha técnica y los demás documentos del proceso. 2. Garantizar la entrega de las raciones servidas en caliente a las personas mayores que hayan sido previamente incorporadas al beneficio del comedor comunitario conforme con el procedimiento establecido por la Entidad. El ingreso al beneficio estará precedido de la preverificación adelantada por la Comisaría de Familia y su equipo interdisciplinario, el estudio socioeconómico

correspondiente y la posterior remisión del caso a la Secretaría de Desarrollo Social – Programa Adulto Mayor. El contratista deberá sujetarse exclusivamente al listado de beneficiarios que le sea informado para la prestación del servicio y no podrá incorporar, sustituir o retirar beneficiarios por decisión propia.

3. Realizar la entrega de la ración servida en caliente en los puntos establecidos por la Entidad para la operación del servicio, correspondientes al Club Edad de Oro y los satélites de Chuntame, La Palma y Capellanía, conforme con la distribución de beneficiarios establecida por el Programa Adulto Mayor. En los puntos de atención, la ración deberá ser entregada directamente a la persona beneficiaria, salvo aquellos casos en los que se encuentre autorizada la modalidad de entrega domiciliaria.

4. Garantizar la entrega domiciliaria de la ración servida en caliente a las personas mayores que, siendo beneficiarias del comedor comunitario, presenten condiciones de discapacidad, enfermedad, movilidad reducida, dependencia funcional, limitaciones físicas significativas u otras circunstancias debidamente verificadas que les impidan desplazarse hasta los puntos de atención.

Para esta modalidad se establece una disponibilidad inicial de hasta treinta y cinco (35) entregas domiciliarias por día, las cuales hacen parte de los 170 cupos autorizados para ración servida en caliente y no constituyen raciones adicionales.

Las personas atendidas mediante esta modalidad deberán encontrarse debidamente identificadas y soportadas en la valoración correspondiente, derivada de la preverificación, visita domiciliaria, estudio socioeconómico o demás actuaciones adelantadas por el equipo competente adscrito a la Secretaría de Desarrollo Social.

El contratista únicamente podrá realizar entregas domiciliarias respecto de las personas incluidas en el listado autorizado. Si durante la ejecución se requiere superar los treinta y cinco (35) cupos inicialmente previstos, dicha necesidad deberá encontrarse documentalmente sustentada por el equipo competente, contar con la respectiva justificación técnica y presupuestal y adelantarse previamente la modificación contractual a que haya lugar. El contratista no podrá efectuar ni cobrar entregas adicionales que no hayan sido previamente autorizadas.

5. Garantizar los empaques requeridos para las raciones servidas bajo la modalidad domiciliaria. Para efectos de planeación se proyectan hasta treinta y cinco (35) empaques diarios durante los 232 días calendario de ejecución, correspondientes a las personas atendidas en domicilio.

6. Garantizar durante los sábados, domingos y días festivos el empaque de las raciones servidas que así lo requieran conforme con las condiciones técnicas del proceso. Para efectos de la proyección contractual se estiman ciento treinta y cinco (135) empaques adicionales por cada sábado, domingo y día festivo, correspondientes a las raciones diferentes de las 35 entregas domiciliarias ya contempladas, para garantizar el empaque de hasta las 170 raciones previstas para dichas jornadas.

	7. Suministrar los complementos alimentarios tipo refrigerio únicamente durante las jornadas efectivamente programadas por el Programa Adulto Mayor y previamente autorizadas por la supervisión, de acuerdo con la actividad programada, la población convocada y la asistencia prevista o registrada.8. El contratista deberá preparar y entregar exclusivamente las cantidades previamente requeridas y autorizadas y que correspondan a las personas mayores participantes en cada jornada. 9. Presentar e implementar desde el inicio de la ejecución contractual el Plan de Saneamiento Básico, el cual deberá contener como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control integrado de plagas, abastecimiento de agua potable y lavado de tanques, capacitación de manipuladores de alimentos y mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a los protocolos exigidos por la Entidad. 10. Garantizar que las preparaciones cumplan con las características organolépticas de textura, consistencia, color, sabor, olor, temperatura, presentación y demás condiciones previstas en la minuta patrón y en los documentos técnicos del proceso. 11. Presentar mensualmente, junto con el correspondiente informe de ejecución, evidencia fotográfica suficiente y planillas de la preparación, distribución y entrega de las raciones servidas, refrigerios y entregas domiciliarias realizadas durante el periodo, respetando las disposiciones aplicables sobre tratamiento de datos personales. 12. Cuando una persona mayor incluida en el listado diario no se presente a recibir la ración servida, el contratista deberá reportar la novedad a la Coordinación del Programa Adulto Mayor y a la supervisión del contrato dentro de las dos (2) horas siguientes. El contratista no podrá entregar dicha ración por iniciativa propia a una persona diferente. Si la Secretaría de Desarrollo Social determina que procede su entrega a otra persona mayor, esta deberá encontrarse previamente verificada y autorizada como beneficiaria conforme con los procedimientos establecidos por la Entidad, y deberá existir instrucción expresa de la supervisión o del Programa Adulto Mayor que permita garantizar la trazabilidad de la entrega. 13. Suministrar las raciones destinadas al consumo en los puntos de atención utilizando loza, cubiertos y demás elementos adecuados para el servicio, salvo las raciones que conforme con las condiciones técnicas deban ser entregadas empacadas. 14. Disponer de la cantidad suficiente de elementos para garantizar la atención de la totalidad de las personas que deban recibir la ración presencialmente en cada jornada y, en todo caso, contar con capacidad para atender los cupos autorizados. Los platos, vasos, cucharas, tenedores, cuchillos y demás implementos deberán mantenerse completos, higienizados y en adecuadas condiciones de uso y de acuerdo con las cantidades descritas en el Anexo 1 – especificaciones técnicas. 15. Implementar durante toda la ejecución contractual la minuta patrón aprobada por la Entidad y los ciclos de menús presentados y aprobados dentro

	del proceso, garantizando los gramajes mínimos, frecuencias, composición nutricional y demás condiciones establecidas. 16. Garantizar el adecuado uso, conservación y funcionamiento de los elementos, mobiliario, equipos, redes de servicios e instalaciones físicas que sean puestos a disposición para la prestación del servicio. Cuando corresponda al contratista de acuerdo con las condiciones del contrato, deberá realizar los mantenimientos preventivos y correctivos requeridos para garantizar su correcta operación. 17. Garantizar la correcta distribución de las raciones en los puntos establecidos. Cuando excepcionalmente alguno de estos espacios no se encuentre disponible, cualquier modificación del lugar o modalidad de entrega deberá ser previamente coordinada y autorizada por la supervisión. Si no existe un espacio apto para la atención presencial, podrá autorizarse por parte de la supervisión la entrega de la ración debidamente empacada, garantizando las condiciones de calidad e inocuidad. 18. Garantizar que las raciones que deban entregarse empacadas durante sábados, domingos, días festivos y bajo la modalidad domiciliaria sean suministradas en los recipientes y elementos de empaque definidos en las especificaciones técnicas, preservando la temperatura, presentación, calidad e inocuidad de los alimentos. 19. Garantizar que todos los productos e insumos que requieran rotulado contengan de manera visible, legible e indeleble la información de fabricación, vencimiento, lote y demás datos exigidos por la normatividad sanitaria vigente aplicable. 20. Tomar y conservar diariamente las contramuestras de las preparaciones elaboradas, debidamente identificadas, rotuladas y almacenadas bajo las condiciones técnicas y sanitarias requeridas, durante el periodo establecido en los protocolos aplicables, con el propósito de permitir los análisis que resulten necesarios. 21. Mantener en un lugar visible del punto de preparación la minuta patrón y los ciclos de menú aprobados para la ejecución contractual, en condiciones que permitan su consulta y verificación por parte de la supervisión y del personal responsable de la preparación. 22. Para las personas mayores que presenten patologías o condiciones de salud que requieran ajustes alimentarios, entre ellas diabetes e hipertensión, implementar las derivaciones o modificaciones de menú que sean técnicamente procedentes, previa instrucción del profesional en Nutrición y Dietética del Programa Adulto Mayor, sin afectar los requerimientos nutricionales establecidos. 23. Suministrar y mantener disponibles los equipos necesarios para el almacenamiento, procesamiento, conservación, preparación, transporte y distribución de alimentos, especialmente aquellos requeridos para garantizar las temperaturas y condiciones sanitarias correspondientes. 24. Presentar e implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, incluyendo como mínimo los procedimientos de selección de proveedores, recepción, almacenamiento, preparación, distribución y transporte de

	alimentos. El documento deberá ser socializado con la totalidad del personal manipulador. 25. Implementar el ciclo de menús correspondiente a la ración servida en caliente y al complemento alimentario tipo refrigerio, conforme con la minuta patrón y los documentos aprobados por la Entidad. 26. Suministrar materias primas, alimentos e insumos que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y presentar, cuando sean requeridos, los soportes que acrediten su procedencia y condiciones sanitarias. 27. Aplicar durante todas las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, manipulación, transporte, distribución y servicio de alimentos las buenas prácticas y disposiciones sanitarias vigentes aplicables a alimentos destinados al consumo humano. 28. Realizar el transporte de los alimentos únicamente en vehículos que cumplan con las condiciones sanitarias y técnicas aplicables, manteniendo a disposición de la supervisión los permisos, conceptos o documentos que correspondan. 29. Garantizar el adecuado embalaje y transporte de cada uno de los componentes alimentarios, de manera que se preserven las condiciones de temperatura, presentación, calidad e inocuidad hasta su entrega al beneficiario. 30. Garantizar que todo el personal manipulador de alimentos cuente con la capacitación, certificaciones, valoraciones médicas y demás requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, manteniendo los respectivos soportes disponibles durante toda la ejecución contractual. 31. Contar con el personal, equipos, utensilios, elementos de transporte y demás recursos necesarios para garantizar la entrega completa, puntual y oportuna de las raciones y refrigerios autorizados. 32. Mantener implementado durante toda la ejecución contractual el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, de conformidad con la normatividad vigente aplicable. 33. Realizar, cuando resulte necesario para garantizar la continuidad del servicio y de acuerdo con las responsabilidades asignadas contractualmente, el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos utilizados para la preparación y conservación de alimentos, incluidos aquellos que sean puestos a disposición por la Entidad. 34. Presentar mensualmente los informes de ejecución requeridos por la Secretaría de Desarrollo Social y la supervisión, discriminando como mínimo las cantidades efectivamente suministradas de raciones servidas en caliente, refrigerios, empaques y servicios de domicilio, las jornadas atendidas, novedades presentadas y demás información necesaria para verificar la correcta ejecución y soportar el pago correspondiente. 35. Llevar un registro diario de ejecución que permita establecer y verificar las cantidades efectivamente suministradas de cada uno de los componentes del contrato. Dicho registro deberá ser consistente con los listados de beneficiarios,

controles de asistencia, autorizaciones de refrigerios, registros de entrega domiciliaria y demás soportes correspondientes y deberá mantenerse a disposición de la supervisión y de los organismos de control.

36. Garantizar que ninguna entrega de ración, refrigerio, domicilio o cualquier otro componente sea realizada por fuera de las cantidades, condiciones y población autorizadas por la Entidad, salvo que exista previamente el correspondiente soporte documental y autorización de la supervisión conforme con las condiciones contractuales.

37. Presentar para el inicio de la ejecución contractual el respectivo contrato o los contratos de proveeduría suscritos, de acuerdo con las promesas de proveeduría acreditadas dentro del proceso de selección, cuando corresponda.

B. Obligaciones Generales:

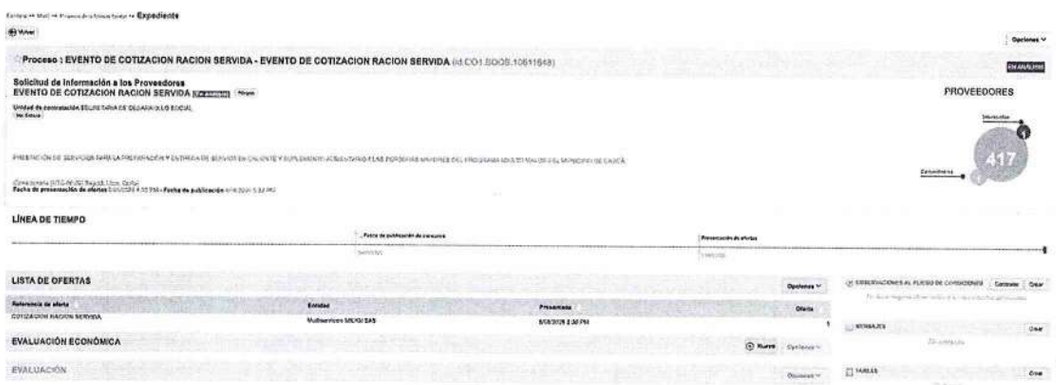
1. Desarrollar con diligencia el objeto del contrato mediante la utilización de los recursos materiales, técnicos y humanos que requiera para la correcta y oportuna ejecución de las actividades;
2. Cumplir con el objeto del contrato, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del Contratista, o sus empleados con el Municipio;
3. Presentar los informes específicos o extraordinarios, así como elaborar y remitir los informes solicitados por el Supervisor con el respectivo apoyo fotográfico y técnico que se requiera;
4. Colaborar con el municipio para que el objeto del contrato se cumpla;
5. Garantizar las condiciones necesarias para la correcta ejecución del objeto del contrato, se debe contar con el equipo de protección necesario para efectuar las labores;
6. Avisar oportunamente al municipio de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato;
7. Realizar las actividades correspondientes según las instrucciones del Municipio, para realizar el objeto del contrato;
8. Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que se le asignen;
9. Subsanar de manera inmediata y a su costa daños generados;
10. Acreditar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003, el cumplimiento del pago mensual de los aportes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar, mediante las constancias de pago;
11. Garantizar la calidad del servicio para que el objeto del contrato se cumpla en condiciones de calidad y eficiencia, para lo cual deberá constituir dentro de los dos (2) días siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única;
12. Obrar con lealtad en las etapas contractuales y pos contractuales, respectivamente;
13. Atender las observaciones del supervisor;
14. Conservar en buen estado los elementos que le sean entregados para el desarrollo del objeto contractual y devolverlos a la finalización del contrato;
15. Presentar oportunamente la factura en original y copia, para poder efectuar los respectivos pagos, cuando corresponda;

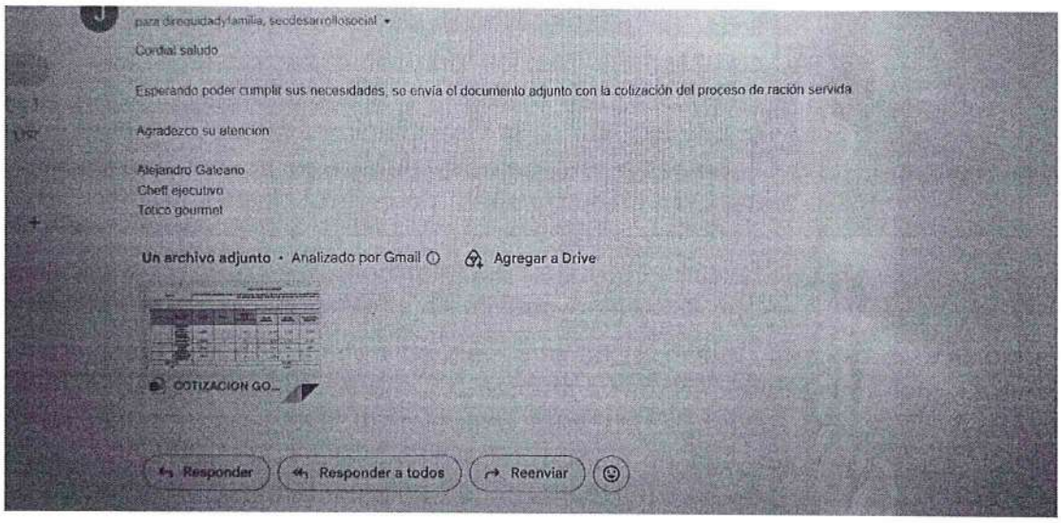
	16. Prestar el servicio de acuerdo con las especificaciones y en las condiciones establecidas en la oferta presentada y las indicadas por la Secretaría de Desarrollo Social; 17. Responder por el buen uso de la información entregada; 18. El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición para la prestación del servicio objeto de este contrato.
7.7. Obligaciones del Municipio:	1. Cancelar al contratista el valor del contrato en la oportunidad y forma aquí establecida. 2. Vigilar el desarrollo y ejecución del contrato y exigir al contratista el cumplimiento del mismo, a través del supervisor del contrato. 3. Formular sugerencias por escrito sobre observaciones que estime convenientes en el desarrollo del contrato, siempre enmarcadas dentro de los términos del mismo. 4. Aprobar la garantía única que en debida forma constituya el Contratista. 5. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato a través del supervisor del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción. 6. Suministrar los elementos necesarios para la ejecución del objeto contractual, si a ello hubiere lugar. 7. Efectuar los descuentos de Ley de orden nacional y municipal en cumplimiento de las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la entidad y con la actividad objeto del contrato. 8. Suministrar la relación del número de beneficiarios atendidos en cada uno de los puntos satélites y Club Edad de Oro, para garantizar la correcta distribución. 9. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista. 10. Ejercer a través del supervisor la función de control de calidad en cada una de las etapas de la producción y elaboración de alimentos: compra, transporte, almacenamiento, procesamiento y distribución. 11. En caso de realizar los ajustes por enfermedades como Diabetes, Hipertensión, etc., de un adulto mayor la nutricionista del programa adulto mayor deberá emitir un concepto formalmente sobre esto y enviarlo al supervisor del contrato para así poder ajustar la minuta de ese adulto mayor
7.8. Plazo de liquidación del contrato:	De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo

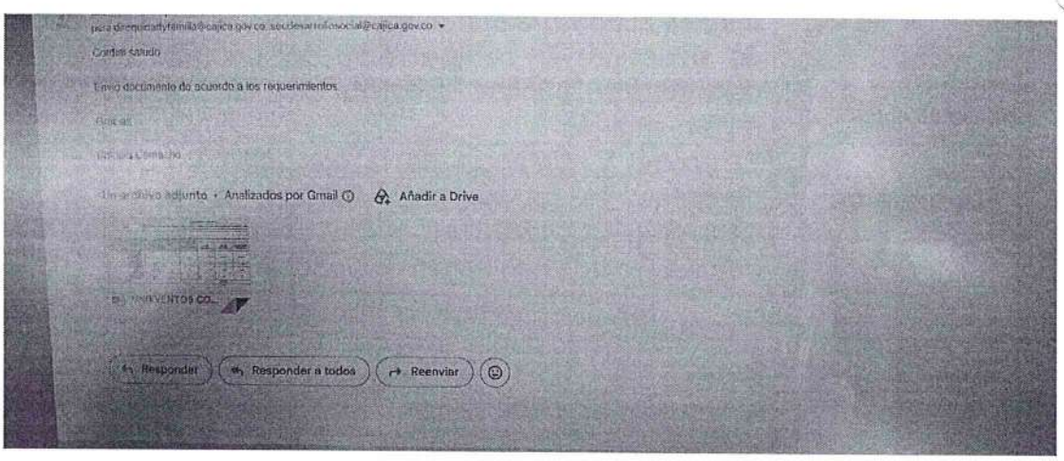
	141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.
8. Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección:	La modalidad de selección aplicable al presente proceso contractual será la Licitación Pública, conforme a lo dispuesto en el artículo 1° de la Ley 1150 de 2007, el cual establece que *"la escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública", salvo las excepciones previstas en los numerales 2, 3 y 4 del mismo artículo.* Esta disposición consagra el principio de selección objetiva, garantizando la transparencia, publicidad y libre concurrencia en los procesos de contratación estatal. La licitación pública se encuentra reglamentada en el Decreto 1082 de 2015, en el Título I – Contratación Estatal, Capítulo 2 – Disposiciones especiales del sistema de compras y contratación pública, Sección 1 – Modalidades de selección, Subsección 1 – Licitación pública, artículos 2.2.1.2.1.1.1 y 2.2.1.2.1.1.2. Dichas normas desarrollan los requisitos y etapas del procedimiento, incluyendo la estructuración técnica, financiera y jurídica, la publicación de pliegos de condiciones, la evaluación de ofertas y la adjudicación del contrato. La Corte Constitucional, en la Sentencia C-300 de 2012, ha reiterado que la licitación pública constituye el mecanismo por excelencia para garantizar el cumplimiento de los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad en la contratación estatal, en armonía con el artículo 209 de la Constitución Política. En este sentido, la jurisprudencia ha señalado que la licitación pública no solo es una herramienta de selección, sino también un instrumento de control ciudadano y de fortalecimiento institucional. Desde el enfoque doctrinal, autores como Jaime Orlando Santofimio Gamboa han sostenido que la licitación pública representa el modelo más garantista dentro del sistema de contratación estatal, al permitir la participación plural, la comparación objetiva de ofertas y la selección de la propuesta más favorable para el interés general, conforme al artículo 5° de la Ley 1150 de 2007. En el caso concreto del municipio de Cajicá, la cuantía estimada del contrato supera los umbrales establecidos para aplicar modalidades abreviadas o de mínima cuantía, lo que obliga a utilizar la licitación pública como procedimiento de selección, en cumplimiento del principio de legalidad y del régimen de contratación pública previsto en la Ley 80 de 1993 y sus normas reglamentarias.
9. Supervisión:	El control y vigilancia de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato estarán a cargo de la **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y DE LA DIRECTORA PARA LA EQUIDAD** y la Familia y/o quienes hagan sus veces.
CAPÍTULO III: DESCRIPCIÓN FINANCIERA	
10. Análisis que soporta el valor estimado del contrato y justificación del mismo:	De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 y el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio de Cajicá adelantó el correspondiente estudio de mercado, con el propósito de conocer las condiciones económicas del sector, determinar los precios unitarios de referencia y contar con elementos objetivos para la estimación económica del proceso. Para tal efecto, la Secretaría de Desarrollo Social publicó en la plataforma SECOP II la Solicitud de Información a Proveedores denominada "EVENTO DE

COTIZACIÓN RACIÓN SERVIDA", identificada con el número CO1.BDOS.10611648.

La solicitud de cotización fue enviada, a través de SECOP II, a cuatrocientos diecisiete (417) proveedores registrados en la plataforma como potenciales prestadores del servicio. El evento fue publicado el 4 de agosto de 2026 a las 5:32 p. m. y se estableció como fecha límite para la presentación de cotizaciones el 5 de agosto de 2026 a las 4:30 p. m.







Como resultado del sondeo de mercado se recibieron tres (3) cotizaciones. MULTISERVICIOS MILIGI S.A.S. presentó su cotización directamente a través de la plataforma SECOP II, mientras que UNIEVENTOS DE LA SABANA y RESTAURANTE TOTICO GOURMET remitieron sus cotizaciones al correo electrónico institucional señalado en la invitación.

Los soportes correspondientes a la publicación de la solicitud de información, las invitaciones realizadas, las cotizaciones recibidas y los correos electrónicos mediante los cuales fueron remitidas hacen parte integral del expediente contractual.

En consecuencia, aunque la solicitud fue puesta en conocimiento de cuatrocientos diecisiete (417) proveedores mediante SECOP II, se obtuvieron tres (3) respuestas efectivas, las cuales fueron utilizadas para efectuar el análisis económico y determinar los precios unitarios de referencia.

(Ver anexo del estudio de mercado y soportes de las cotizaciones recibidas).

Las cotizaciones fueron analizadas teniendo en cuenta los cuatro componentes que integran el servicio:

1. Ración de comida servida en caliente —almuerzo—.
2. Complemento alimentario tipo refrigerio.
3. Empaque de ración servida.
4. Servicio de entrega de alimentación a domicilio.

Los valores unitarios informados por los proveedores fueron los siguientes:

Ítem	Descripción	Multiservicios Miligi S.A.S.	Unieventos de la Sabana	Restaurante Totico Gourmet	Media aritmética
1	Ración de comida servida en caliente – almuerzo	$31.644,00	$32.546,88	$31.700,16	$31.963,68
2	Refrigerio	$18.506,88	$18.990,72	$19.474,56	$18.990,72
3	Empaque de ración servida	$3.968,65	$4.046,00	$4.165,00	$4.059,88
4	Servicio de entrega de alimentación a domicilio	$7.040,00	$7.160,00	$7.050,00	$7.083,33

De acuerdo con las cotizaciones recibidas, la Entidad tomó como referencia la media aritmética obtenida para cada uno de los componentes del servicio, por considerar que esta metodología permite recoger de manera objetiva el comportamiento de los valores consultados y evita estructurar el proceso con fundamento exclusivo en la propuesta económica de un solo proveedor.

Los valores utilizados para la estructuración económica deberán comprender todos los costos directos e indirectos necesarios para la correcta prestación del servicio y los impuestos, tasas y contribuciones que legalmente resulten aplicables.

Tratamiento tributario

Para los componentes correspondientes a la ración servida en caliente y al complemento alimentario tipo refrigerio deberá observarse el tratamiento tributario aplicable al servicio de expendio de comidas preparadas.

El empaque deberá contemplar el tratamiento tributario que corresponda de acuerdo con su naturaleza y la normatividad vigente.

En relación con el servicio de entrega de alimentación a domicilio, previo a la publicación definitiva de los documentos del proceso deberá quedar incorporada al expediente la correspondiente validación del tratamiento tributario aplicable, teniendo en cuenta que este servicio se encuentra directamente asociado a la entrega de la ración servida en caliente.

En todo caso, será responsabilidad del oferente estructurar su propuesta económica incluyendo la totalidad de los impuestos, tasas, contribuciones y cargas tributarias que legalmente le resulten aplicables, sin que posteriormente pueda trasladar a la Entidad costos que debieron ser considerados dentro de su oferta.

Determinación de las cantidades estimadas

Para efectos de establecer la dimensión económica del contrato, la Entidad realizó la proyección de las cantidades requeridas durante el periodo de ejecución, teniendo en cuenta la población beneficiaria de cada componente, la periodicidad del servicio, la programación del Programa Adulto Mayor y las condiciones de atención identificadas.

La proyección corresponde a:

Componente	Cantidad máxima/proyectada por jornada	Periodicidad	Días o jornadas proyectadas	Cantidad estimada
Ración servida en caliente	170	Todos los días calendario	232	39.440
Refrigerio	Hasta 850	Jornadas programadas	124	105.400
Empaque asociado a domicilio	35	Todos los días calendario	232	8.120
Empaque adicional	135	Sábados, domingos y festivos	77	10.395
Servicio de domicilio	Hasta 35	Todos los días calendario	232	8.120

La proyección anterior se encuentra desarrollada en el Anexo – Proyección de cantidades y presupuesto, documento que hace parte integral del presente estudio previo y del expediente contractual.

Proyección económica

Con fundamento en las cantidades anteriormente señaladas y los precios unitarios promedio obtenidos mediante el estudio de mercado, la Entidad realizó la correspondiente proyección económica.

Tomando los valores unitarios actualmente establecidos en el estudio de mercado, la proyección base corresponde aproximadamente a:

Componente	Cantidad estimada	Valor unitario de referencia	Valor estimado
Ración servida en caliente	39.440	$31.963,68	$1.260.647.539,20
Refrigerio	105.400	$18.990,72	$2.001.621.888,00
Empaque – total proyectado	18.515	$4.059,88	$75.168.739,82 aprox.
Servicio de domicilio	8.120	$7.083,33	$57.516.666,67 aprox.
TOTAL PROYECCIÓN BASE			$3.394.954.834 aprox.

La presente proyección permite establecer de manera objetiva la relación entre la población a atender, la cantidad estimada de servicios, su periodicidad y los precios obtenidos mediante el estudio de mercado.

El presupuesto disponible para el proceso corresponde hasta la suma de TRES MIL SETECIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.706.666.667), incluidos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos y demás gastos necesarios para la correcta ejecución contractual.

La diferencia entre la proyección base de cantidades y el presupuesto máximo disponible obedece a que determinados componentes del servicio pueden presentar variaciones durante la ejecución, principalmente por la asistencia efectiva a las jornadas, las necesidades de atención domiciliaria debidamente verificadas y demás novedades relacionadas directamente con la población beneficiaria y el objeto contractual.

Dicha diferencia no constituye una cantidad adicional previamente comprometida, ni obliga a la Entidad a ejecutar la totalidad de los recursos.

Forma de ejecución económica del contrato

El contrato se ejecutará por precios unitarios hasta el presupuesto máximo disponible, y el Municipio reconocerá únicamente las cantidades de raciones servidas, refrigerios, empaques y servicios de domicilio que hayan sido efectivamente requeridas, autorizadas, suministradas y recibidas a satisfacción.

Las cantidades establecidas en el presente estudio corresponden a una estimación derivada de la planeación contractual, y constituyen la base utilizada para dimensionar técnica y económicamente el servicio.

Estas cantidades no constituyen mínimos garantizados al contratista.

Las variaciones que se presenten durante la ejecución deberán:

- encontrarse directamente relacionadas con el objeto contractual;
- responder a una necesidad efectiva y verificable del servicio;
- encontrarse debidamente soportadas;
- contar con autorización de la supervisión;
- respetar los valores unitarios adjudicados; y
- no superar el presupuesto máximo contractual.

En ningún caso la existencia de recursos disponibles autoriza la adquisición de servicios diferentes a los previstos en el objeto ni la realización de entregas sin el correspondiente soporte.

En consecuencia, el valor del contrato se pagará mensualmente conforme con las cantidades efectivamente ejecutadas durante el periodo, previa verificación y certificación por parte de la supervisión.

Si al vencimiento del plazo contractual existe un saldo presupuestal que no haya sido ejecutado, la Entidad no se encontrará obligada a solicitar servicios adicionales con el propósito de consumir dicho saldo, ni este generará derecho económico alguno a favor del contratista.

Los costos y gastos en los que incurran los interesados con ocasión del análisis de los documentos del proceso, la preparación y presentación de sus ofertas, el análisis de riesgos, la participación en audiencias y las demás actuaciones relacionadas con el proceso de selección estarán a su cargo.

Asimismo, los proponentes deberán incluir dentro de sus precios todos los costos asociados a la ejecución contractual, entre ellos personal manipulador de alimentos, ecónomas, auxiliares de cocina, personal de distribución, transporte, vehículos, equipos, utensilios, insumos, elementos de protección, mantenimiento, cargas laborales, impuestos, tasas, contribuciones y cualquier otro gasto necesario para garantizar la adecuada prestación del servicio.

11. Valor Estimado del contrato, incluyendo Fuente y Recursos:

El presupuesto oficial del proceso corresponde a la suma de **TRES MIL SETECIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.706.666.667),** incluidos todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás costos directos e indirectos asociados con la ejecución del contrato.

Para la vigencia 2026 se cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2026001219 del 11 de mayo de 2026, por valor de MIL TRESCIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($1.306.666.667), con cargo a la fuente R.B. Estampillas, código 1.3.3.3.20.

CDP NÚMERO 2026	RUBRO/FUENTE	NOMBRE	VALOR TOTAL DEL CONTRATO	VALOR CDP 2026	VIGENCIA FUTURA 2027

2026001219	**1.3.3.3.20 – R.B. Estampillas**	Elaborare implementar anualmente un (1) Plan Municipal Integral de Atención y Protección a la Persona Mayor. Prestación de servicios para la preparación y entrega de ración servida en caliente y suplemento alimentario a las personas mayores del Programa Adulto Mayor del Municipio de Cajicá. **Meta 92 – BPIN 2024251260023.**	**$3.706.666.667**	**$1.306.666.667**	**$2.400.000.000**

El valor restante, correspondiente a **DOS MIL CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($2.400.000.000),** será atendido con cargo a la vigencia futura ordinaria 2027, autorizada por el Concejo Municipal de Cajicá mediante el Acuerdo Municipal 08 del 23 de junio de 2026.

En consecuencia, los recursos destinados a financiar el contrato se distribuyen entre las vigencias 2026 y 2027, para un presupuesto total máximo de **TRES MIL SETECIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.706.666.667).** Teniendo en cuenta que el proceso se estructura bajo la modalidad de monto agotable, la Entidad reconocerá únicamente los servicios efectivamente requeridos, prestados y recibidos a satisfacción, sin superar el presupuesto disponible para cada vigencia ni el valor total del contrato.

EL CONTRATISTA estará obligado a pagar los siguientes descuentos tributarios y gastos de estampillas:

PAGO DE ESTAMPILLA PARA EL FOMENTO Y ESTÍMULO PARA LA CULTURA: según lo establecido en el Artículo 311 y ss del Acuerdo 033 de 24 de noviembre de 2025 ("POR EL CUAL SE ACTUALIZA, COMPILA, ADOPTA Y EXPIDE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"); la tarifa es el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adiciones antes de IVA.

PAGO DE ESTAMPILLA PRO BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR: Según lo establecido en el Artículo 300 y ss del Acuerdo 033 de 24 de noviembre de 2025 ("POR EL CUAL SE ACTUALIZA, COMPILA, ADOPTA Y EXPIDE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"), de acuerdo al contenido en el artículo 302- CAUSACIÓN Y PAGO. La estampilla se causará en el momento de la suscripción y celebración del contrato y/o convenios o sus adiciones. PARÁGRAFO PRIMERO. Se descontará la totalidad de la estampilla en el primer pago, pago anticipado o anticipo que se le realice al contratista. (…)
La tarifa de estampilla para el bienestar del adulto mayor será de 3.5% del valor del contrato. Se aplicará una tarifa diferencial del (2%) para los contratos de prestación de servicios con personas naturales y cuyo valor del contrato no supere mil ciento sesenta (1.160) unidades de valor tributario.

PAGO TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN: Según lo establecido en el Artículo 347 y ss del Acuerdo 033 de 24 de noviembre de 2025 ("POR EL CUAL SE ACTUALIZA, COMPILA, ADOPTA Y EXPIDE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"); la tarifa es el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adiciones antes de IVA.

ARTÍCULO 352 - CAUSACIÓN, RECAUDO Y PAGO. La tasa se causa en el momento de la suscripción del contrato y/o convenios y/o sus adiciones.

ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR: Según lo establecido en Artículo 324 y ss del Acuerdo 033 de 24 de noviembre de 2025 ("POR EL CUAL SE ACTUALIZA, COMPILA, ADOPTA Y EXPIDE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"), la tarifa corresponde al (2%) del valor del pago anticipado, si lo hubiere, y de cada cuenta que se pague al contratista.

RETENCIÓN POR CONCEPTO DE ICA Según lo establecido en el Acuerdo 033 de 24 de noviembre de 2025. La tarifa se aplica según actividad de servicio y bien suministrado. (si aplica)

	RETENCIONES NACIONALES Y DEPARTAMENTALES: Las retenciones correspondientes a descuentos nacionales se practican según la obligación estipuladas en el RUT independiente de las obligaciones de cada uno de los oferentes. (si aplica) DESCUENTOS TRIBUTARIOS: La Alcaldía Municipal de Cajicá efectuará los descuentos de Ley del Orden Nacional y Municipal vigentes, de acuerdo con la información Tributaria Suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.
12. Forma de pago y requisitos:	El Municipio, efectuará al Contratista seleccionado los pagos inherentes a la ejecución del Contrato de la siguiente manera: El valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas, conforme al número de raciones servidas en caliente, complementos alimentarios (refrigerios) y entregas a domicilio efectivamente realizadas durante el mes, previa verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del supervisor del contrato. El pago se efectuará con base en los valores unitarios pactados y según las cantidades entregadas, debidamente autorizadas por el supervisor mediante los informes de seguimiento correspondientes. Para realizar el pago se requiere hacer entrega de: Por parte del Contratista: - La factura en la cual debe incluir el valor unitario, los impuestos a lo que hubiere lugar cuando apliquen y valor total de cada ítem. - La documentación mediante la cual se verifique que se encuentra a paz y salvo respecto de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Aportes Parafiscales del personal asignado para la ejecución del Contrato; Así mismo el Supervisor realizará la respectiva acta de pago. - Entrada al almacén. - Informe de actividades realizadas con ocasión del objeto del contrato, las cuales deberán contener las listas o planillas de entrega a los beneficiarios (de la ración servida en caliente y de los refrigerios), los respectivos registros fotográficos y demás soportes que considere pertinente solicitar el supervisor. Por parte del Supervisor: - Informe de Supervisión - Certificación de recibido a satisfacción - Acta de pago parcial; y para el último pago acta de recibo final y terminación. - Verificación de pago del Sistema de Seguridad Social Integral Además, el último pago se realizará previa suscripción del acta de liquidación y paz y salvo de pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos por parte del personal a cargo del Contratista. Los impuestos como IVA e impuesto al consumo y retención en la fuente a los pagos, se harán de acuerdo con las disposiciones legales sobre la materia al momento de realizar el pago.

	La Administración Municipal sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el presente proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia efectuará pagos a terceros. Cada uno de los pagos estará sujeto al PAC.
13. Criterios para seleccionar la oferta más favorable:	De conformidad con el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, tal y como quedó modificado el numeral 2 en virtud del Artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), en los procesos de selección la oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. El Municipio de Cajicá la entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios y deducciones de la entidad. En este proceso de selección se ponderarán criterios técnicos (alcance de la propuesta) y criterios económicos. Para ello, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de la alternativa establecida en el literal a. correspondiendo a la "La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones". Así mismo, se dará aplicación al Artículo **2.2.1.1.2.2.2.** Del Decreto 1082 de 2015, que establece que: "...En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio, (...) El Municipio procederá a evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes. En la evaluación de las Ofertas el Municipio realizará ponderación del factor económico y el técnico de acuerdo con los porcentajes indicados en el pliego de condiciones. Los Ofertas deben presentarse en los Anexos establecidos en el Pliego de Condiciones como el formato para presentación de la Oferta.
14. Requisitos Habilitantes	De acuerdo al artículo 5, numeral 1 de la ley 1150 de 2007 los siguientes factores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será CUMPLE / NO CUMPLE. Así mismo, el oferente deberá presentar con la propuesta un protocolo de bioseguridad integral en el cual contemple la preparación, embalaje y distribución de alimentos.
14.1. Capacidad Jurídica	**REQUISITOS CAPACIDAD JURÍDICA** **1. Certificado de existencia y representación legal** expedido por la cámara de comercio o autoridad competente del Proponente singular o de cada uno de

los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, en el que se verificará lo siguiente:

Personas Jurídicas nacionales o extranjera con sucursal en Colombia:

Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del Certificado de Existencia y Representación Legal la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.

Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

Que la vigencia de la persona jurídica nacional o extranjera no sea inferior al del plazo del contrato y mínimo treinta (30) meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

Si el Representante Legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.

El nombramiento del revisor fiscal en caso que exista.

Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

Adicionalmente deberá presentar la Certificación del Revisor Fiscal en caso de ser sociedad anónima colombiana, en la que conste si es abierta o cerrada.

En el caso de las sucursales de las personas jurídicas extranjeras y como quiera que la sucursal en Colombia no es una persona jurídica diferente a la matriz, se tendrá en cuenta la fecha de constitución de esta última.

Si la Oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal debidamente constituida en Colombia, deberá acreditar la existencia de la sucursal y la capacidad jurídica de su representante o apoderado, mediante la presentación del Certificado del Registro Único de Proponentes y Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición máximo de treinta (30) días antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección por la Cámara de Comercio. Cuando el representante legal de la sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad. La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta.

Persona jurídica extranjera sin sucursal o domicilio en Colombia:

Documentos que acrediten la existencia y representación legal de la sociedad extranjera, legalizados de conformidad con lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, en el que debe constar, como mínimo los siguientes aspectos:

Nombre o razón social completa.

Nombre del Representante Legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica.

Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

Facultades del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica, en la que se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social competente respectivo para cada caso.

Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación.

Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica.

Vigencia de la persona jurídica no inferior al plazo del contrato y mínimo treinta (30) meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la totalidad de la información de existencia y representación legal, el Proponente o miembro extranjero del Proponente Plural deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad en la que conste que: (i) no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; (ii) la información requerida en el presente numeral, y (iii) la capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración, así como de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

2. Certificado del RUP del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, expedido dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre del presente proceso, vigente y en firme.

3. Copia del acuerdo para conformar el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, en el cual debe constar lo siguiente:

En este documento los integrantes deben expresar claramente su intención de conformar el Proponente Plural. En el caso en que no exista claridad sobre el tipo de asociación se asumirá que se trata de un Consorcio. Los Proponentes deberán incluir como mínimo la información referente a la duración, integración de la figura asociativa, porcentajes de participación cuya sumatoria debe ser igual al 100%, denominación, precisar si la responsabilidad es solidaria o indicar el porcentaje de participación de la responsabilidad para el caso de la unión temporal , acreditar el nombramiento del representante legal del consorcio y del suplente y con facultades suficientes para la representación sin limitaciones de todos y cada uno de los integrantes, en todos los aspectos que se requieran para la presentación de la oferta, para la suscripción y ejecución del contrato, así como también la facultad para firmar el acta de terminación y

liquidación. Además, se debe precisar la aceptación de la designación por parte del representante legal.

Aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante de la estructura plural.

Acreditar que la vigencia de la estructura plural no sea inferior al del plazo del contrato y mínimo treinta (30) meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

En la etapa contractual, no podrán ser modificados los porcentajes de participación sin el consentimiento previo de la Entidad.

Dicho documento debe estar firmado por todos y cada uno de los integrantes del Proponente Plural y en el caso del integrante persona jurídica, por el Representante Legal de dicha persona a través de Firma Manuscrita, Electrónica o Digital, o por el apoderado de cualquiera de los anteriores.

4. Fotocopia del documento de identidad del representante legal o del apoderado o del proponente singular.

5. En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el contrato y todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.

6. Declaración bajo la gravedad de juramento, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, suscrito por la Persona Natural o el Representante Legal de la Persona Jurídica, o del Consorcio y/o Unión Temporal.

Así mismo se deberá acreditar los siguientes documentos:

1) Carta de presentación de la Propuesta firmada en original o digital con el cumplimiento de los requisitos exigidos para su validez, por el Proponente si es Persona Natural, por el Representante Legal de la Persona Jurídica, o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate.

Igualmente, los Proponentes podrán presentar ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder, otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato. El poder podrá estar contenido en un documento físico o en un mensaje de datos.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica que en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar al Proponente y/o a todos los integrantes del Proponente Plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) presentar oferta para el Proceso de Contratación que trata este Pliego; (ii) dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la Entidad en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso (iv)

suscribir el contrato en nombre y representación del adjudicatario así como el acta de terminación y liquidación, si a ello hubiere lugar.

Las personas extranjeras que participen mediante un Proponente Plural podrán constituir un sólo apoderado común y, en tal caso, bastará para todos los efectos la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes con los requisitos de autenticación, legalización o apostilla y traducción exigidos en el Código de Comercio de Colombia incluyendo los señalados en el Pliego de Condiciones. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Proponente Plural.

2) Fotocopia del Registro de Información Tributaria – RUT del proponente.

3) Acreditación situación Militar, en caso de que el proponente o representante legal sea hombre, mayor de 18 años y menor de 50 años.

4) En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, cuando el Proponente sea Persona Jurídica deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los Sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la Sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de su Propuesta. En el evento en que la Sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

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

5) Garantía de Seriedad de la Propuesta. Para garantizar la seriedad de la Propuesta y para que esta pueda ser considerada, el Proponente adjuntará una Garantía de Seriedad de la Propuesta equivalente al quince por ciento (15%) del valor del Presupuesto Oficial Estimado.

La garantía debe ser tomada a nombre del Proponente, tal como aparece en el documento que acredita la Existencia y Representación Legal. Cuando el Proponente sea Consorcio o Unión Temporal, la póliza se tomará a nombre del Consorcio o de la Unión Temporal y de todos y cada uno de los integrantes y así se hará constar en la póliza.

La vigencia de dicha póliza no será inferior a noventa (90) días contados a partir de la fecha de cierre de la LICITACIÓN PÚBLICA y se constituirá a favor de la Alcaldía Municipal de Cajicá y será entregada con el respectivo clausulado.

La garantía será expedida por una Compañía de Seguros y deberá estar acompañada del recibo o constancia del pago del valor respectivo o constancia que la garantía no expirará por falta de pago o por revocación unilateral.

La Alcaldía Municipal podrá hacerla efectiva en caso que el Proponente retire su Propuesta dentro del período de validez de la misma o cuando el Proponente favorecido no suscriba el Contrato o no constituya las garantías contractuales.

El Proponente favorecido y los demás Proponentes podrán solicitar la devolución de la Garantía de Seriedad de la Oferta, cuando se hayan cumplido los requisitos de legalización del Contrato que se llegare a celebrar, como resultado de este proceso. Si la selección se declara desierta, se devolverá el original de la póliza, previa solicitud por escrito del Proponente.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del decreto 1860 de 2021, como criterio diferencial, se opta por el numeral quinto, en consecuencia, las ofertas presentadas por EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES, SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL y/o CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES con domicilio en el territorio nacional deberán acreditar el valor del amparo de la garantía de seriedad de la oferta así:

"Garantía de Seriedad de la propuesta: Garantía de Seriedad de la Propuesta. Para garantizar la seriedad de la Propuesta y para que ésta pueda ser considerada, el Proponente adjuntará una Garantía de Seriedad de la Propuesta equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Presupuesto Oficial Estimado."

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

6) Compromiso anticorrupción: El proponente deberá aportar con su propuesta, el Formato Compromiso anticorrupción, debidamente diligenciado. En caso de consorcio o unión temporal esta declaración deberá ser, además, suscrita por cada uno de los integrantes que lo conforman.

7) Compromiso de Transparencia: El proponente deberá aportar con su propuesta, el Formato Compromiso de Transparencia, debidamente diligenciado. En caso de consorcio o unión temporal esta declaración deberá ser, además, suscrita por cada uno de los integrantes que lo conforman.

8). Registro De Deudores Alimentarios Morosos – REDAM.

El Proponente representante legal o la persona natural deberá aportar el Certificado REDAM expedido por el MINTIC de no ser deudor(a) alimentario (a) moroso(a) de acuerdo con lo preceptuado en la Ley 2097 de 2021, reglamentada por el Decreto 1310 de 2022.

9). Certificado de consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales, contra niños, niñas y adolescentes.

El Proponente representante legal o la persona natural deberá aportar el Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales, contra niños, niñas y adolescentes de la Policía Nacional, de acuerdo con lo preceptuado en la Ley 1918 de 2018.

DOCUMENTOS QUE SERÁN CONSULTADOS POR EL MUNICIPIO:

	1. Consulta del certificado de la Procuraduría General de la Nación relacionado con antecedentes disciplinarios. De conformidad con la Ley 1238 del 24 de julio de 2008, el municipio llevará a cabo la verificación del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En caso de ser persona jurídica, se verificará el certificado de esta y su representante legal. En el caso de propuestas conjuntas, se verificará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda. **2. Verificación de antecedentes fiscales**, según el boletín expedido por la Contraloría General de la República. El Municipio de conformidad con la Circular No. 005 de febrero 25 de 2008, la cual establece: "La obligación de comprobar la información contenida en el Boletín de Responsables Fiscales corresponde a la administración pública y no a los particulares", en consecuencia, el Municipio llevara a cabo dicha verificación, para dar cumplimiento a la Circular 005 y determinar si el proponente es o no Responsable Fiscal. **3. Consulta del certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional**. De conformidad con lo señalado en el decreto 019 de 2012, el Municipio podrá consultar el certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. **4. Registro Medidas Correctivas**. El Municipio realizará la verificación en Registro Nacional de medidas correctivas (Artículo 184 Código de Policía). Cuando el proponente no cumpla con los requisitos establecidos para verificar la capacidad jurídica, su propuesta será considerada como **NO HABILITADA**, salvo que se trate de requisitos considerados subsanables y estos se aporten por el oferente dentro del término establecido para ello por la Entidad Contratante.
14.2. Capacidad financiera y organizacional	La capacidad financiera y organizacional se verificará de acuerdo con la información financiera contenida en el RUP, la cual deberá estar actualizada y en firme y se verificará de conformidad con los lineamientos establecidos en la normatividad vigente. **INDICADORES FINANCIEROS Y ORGANIZACIONALES** **Indicadores financieros** **Capacidad financiera** **Capital de trabajo** **Indicadores organizacionales** **Rentabilidad sobre activos** **Rentabilidad sobre patrimonio**

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
ÍNDICE DE LIQUIDEZ: ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	**≥ 3,10**
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: PASIVO TOTAL/ ACTIVO TOTAL	**≤ 0,52**
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: UTILIDAD OPERACIONAL / GASTOS DE INTERESES	**≥ 4,32**

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador, (a excepción de los indicadores de valor absoluto: patrimonio y capital de trabajo) de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural, caso en el cual se aplicará la siguiente fórmula:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Donde los componentes del indicador se refieren a la información financiera del proponente del cual se componen determinado indicador.

Si el proponente tiene un indicador con cero (0), y por ello No es posible el cálculo del indicador, o si el mismo es indeterminado, el proponente será HABILITADO.

NOTA: **Los proponentes deben cumplir todos los índices solicitados;** cuando no cumpla con los requisitos organizacionales establecidos, la propuesta será evaluada como NO HABILITADA para seguir siendo evaluada.

Capacidad organizacional

La capacidad financiera y organizacional se verificará de acuerdo con la información financiera contenida en el RUP, la cual deberá estar actualizada y en firme y se verificará de conformidad con los lineamientos establecidos en la normatividad vigente.

Los interesados en participar en el presente proceso deberán acreditar lo siguiente:

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO	**≥ 0,23**
RENTABILIDAD DEL ACTIVO: UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO	**≥ 0,21**

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador, de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural, caso en el cual se aplicará la siguiente fórmula:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Donde los componentes del indicador se refieren a la información financiera del proponente del cual se componen determinado indicador.

Si el proponente tiene un indicador con cero (0), y por ello No es posible el cálculo del indicador, o si el mismo es indeterminado, el proponente será HABILITADO.

NOTA: **Los proponentes deben cumplir todos los índices solicitados;** cuando no cumpla con los requisitos organizacionales establecidos, la propuesta será evaluada como NO HABILITADA para seguir siendo evaluada.

14.3. Capacidad experiencia

REQUISITOS DE EXPERIENCIA

Para el presente proceso deberá acreditar contratos celebrados, ejecutados y terminados, que estén registrados en el RUP. La experiencia se fija con base en la necesidad de que el oferente cuente con conocimiento derivado de su participación previa en actividades iguales a las previstas en el objeto del contrato, así mismo se considera proporcional por cuanto tiene relación con el alcance, la cuantía y complejidad del contrato a celebrar, en este sentido se considera viable fijar los siguientes criterios:

EXPERIENCIA GENERAL

El proponente deberá acreditar la celebración, ejecución, terminación y liquidación de tres (3) contratos, los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos cada uno.

Experiencia en TRES (3) contratos cuyo objeto sea "suministro de alimentos" celebrados con entidades de orden público y/o privado, ejecutados, terminados y liquidados cuyo objeto corresponda al suministro de alimentos, el valor total de los tres (03) contratos deberá ser igual o mayor al 50% de presupuesto oficial.

Cada uno de los contratos deberá encontrarse clasificado en la totalidad de los siguientes códigos UNSPSC.

Tabla 1 – Experiencia Requerida

CLASIFICACION CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION	CUANTIA SMLV
50111500	carne y aves de corral	1.058,51
50112000	carnes procesadas y preparadas	
50121500	Pescado	

50131700	productos de leche y mantequilla
50151500	grasas y aceites vegetales comestibles
50181900	pan y galletas y pastelitos dulces
50191500	sopas y estofados
50192800	empanadas y quiches y pasteles
50192900	pasta o tallarines natural
50202300	bebidas no alcohólicas
50221000	Legumbres
50221100	Cereales
50301500	Manzanas
50307000	frutas nominant
50402500	Zanahorias
50407000	vegetales nominant
50407200	Tuberculos
50424500	lentejas secas
52151600	utencilios de cocina domésticos
52152000	platos, utencilios para servir y recipientes para almacenar
48101500	equipos para cocinar o calentar
48101600	equipos para preparado de alimentos
48102000	mobiliario de restaurantes
78131800	bodegaje y almacenamieto especializado
90101500	establecimientos para comer y beber
90101800	servicio de comida para llevar y a domicilio
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

EXPERIENCIA ESPECIFICA

El proponente deberá acreditar como experiencia específica:

Experiencia en TRES (03) contratos con entidades de orden público y/o privado, ejecutados, terminados y/o liquidados cuyo objeto corresponda servicios de preparación y entrega de ración servida en caliente a población adulto mayor, el valor total de los tres (03) contratos deberá ser igual o mayor al 100% de presupuesto oficial.

Cada uno de los contratos deberá encontrarse clasificado en la totalidad de los siguientes códigos UNSPSC y

Tabla 1 – Experiencia Requerida

CLASIFICACION CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION	CUANTIA SMLV
50111500	carne y aves de corral	2.117,01
50112000	carnes procesadas y preparadas	
50121500	Pescado	
50131700	productos de leche y mantequilla	
50151500	grasas y aceites vegetales comestibles	
50181900	pan y galletas y pastelitos dulces	
50191500	sopas y estofados	
50192800	empanadas y quiches y pasteles	
50192900	pasta o tallarines natural	
50202300	bebidas no alcoholicas	
50221000	Legumbres	
50221100	Cereales	
50301500	Manzanas	
50307000	frutas nominant	
50402500	Zanahorias	
50407000	vegetales nominant	
50407200	Tuberculos	
50424500	lentejas secas	
52151600	utencilios de cocina domesticos	
52152000	platos, utencilios para servir y recipientes para almacenar	
48101500	equipos para cocinar o calentar	
48101600	equipos para preparado de alimentos	
48102000	mobiliario de restaurantes	
78131800	bodegaje y almacenamieto especializado	
90101500	establecimientos para comer y beber	
90101800	servicio de comida para llevar y a domicilio	
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	

Para la acreditación de la experiencia especifica se debe allegar documentos validos diferentes a los aportados en la experiencia general, so pena de rechazo.

Cuadro No. 1 EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL

PERÍODO	MONTO MENSUAL
ENERO 1 DE 2009 A DIC. 31 DE 2009	496.900,00

ENERO 1 DE 2010 A DIC. 31 DE 2010	515.000,00
ENERO 1 DE 2011 A DIC. 31 DE 2011	535.600,00
ENERO 1 DE 2012 A DIC. 31 DE 2012	566.700,00
ENERO 1 DE 2013 A DIC. 31 DE 2013	589.500,00
ENERO 1 DE 2014 A DIC. 31 DE 2014	616.000,00
ENERO 1 DE 2015 A DIC. 31 DE 2015	644.350,00
ENERO 1 DE 2016 A DIC. 31 DE 2016	689.455,00
ENERO 1 DE 2017 A DIC. 31 DE 2017	737.717,00
ENERO 1 DE 2018 A DIC. 31 DE 2018	781.242,00
ENERO 1 DE 2019 A DIC. 31 DE 2019	877.803,00
ENERO 1 DE 2020 A DIC. 31 DE 2020	877.803,00
ENERO 1 DE 2021 A DIC. 31 DE 2021	908.526,00
ENERO 1 DE 2022 A DIC. 31 DE 2022	1.000.000,00
ENERO 1 DE 2023 A DIC. 31 DE 2023	1.160.000,00
ENERO 1 DE 2024 A DIC. 31 DE 2024	1.300.000,00
ENERO 1 DE 2025 A DIC. 31 DE 2025	1.423.500,00
ENERO 1 DE 2026 A DIC. 31 DE 2026	1.750.905,00

Consideraciones para la Validez de la Experiencia Requerida

Con el fin de que la experiencia acreditada sea validada se deben cumplir los siguientes requisitos:

a) La experiencia en cuanto a código y valor total solicitado será verificada con la información que repose en el RUP
b) El futuro proponente deberá acreditar la experiencia especifica con contratos diferentes a los acreditados en la experiencia general.
c) Para verificar las condiciones adicionales solicitadas, tales como: objeto, actividades y valor, serán verificados con certificaciones de experiencia y acta de liquidación. Para tal efecto, el oferente deberá adjuntar con la propuesta certificaciones de experiencia y acta de liquidación, según corresponda; en la cual se indique: objeto del proceso, plazo de ejecución y estado del contrato.
d) De tratarse de contratos u órdenes suscritas con empresas privadas, además de la certificación, se deberá adjuntar copia de la factura de venta, debidamente legalizada, acompañada de certificación del contador público. La cual deberá cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. La Entidad realizará cotejo documental y verificará lo pertinente en la página de la DIAN www.dian.gov.co.
e) Para efectos de la acreditación de experiencia no se aceptarán subcontratos. Los contratos válidos para acreditar la experiencia serán aquellos celebrados EL PRIMER CONTRATANTE y PRIMER CONTRATISTA, cualquier otra derivación de estos se entenderá para efectos del proceso como subcontrato.
f) Si la experiencia acreditada hace parte del objeto del contrato aportado, solo se tendrá en cuenta el valor que corresponda a la misma, para lo cual deberá aportar copia del acta de recibo final o liquidación o certificación o contrato o factura que describa ítems, valores unitarios y

totales.

g) Para el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia general y especifica acreditada es la sumatoria de los contratos certificados aportados por todos los miembros del consocio o unión temporal. Cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberá acreditar su experiencia con al menos dos contratos de acuerdo con las condiciones de experiencia reportadas en el RUP. Si el Consorcio o Unión Temporal, no acredita la experiencia en la forma aquí indicada, se entenderá que la propuesta no cumple con la experiencia mínima solicitada

h) Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de los socios de una persona jurídica se podrá acumular a la de ésta, cuando ella no cuente con más de tres (3) años de constituida. La acumulación se hará en proporción a la participación de los socios en el capital de la persona jurídica.

i) No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.

j) En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará de acuerdo al porcentaje de participación en la sociedad escindida.

k) Si el contrato aportado para acreditar la experiencia se ejecutó bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a considerar será el equivalente al porcentaje de participación que tuvo el integrante que la pretenda hacer valer (esto es el valor facturado a considerar será igual al valor total facturado multiplicado por el porcentaje de participación que tuvo el integrante), para lo cual adicionalmente debe indicar y soportar cual es el porcentaje de participación el mismo. Si el oferente se presenta en una figura plural, cada integrante debe acreditar experiencia.

l) En el evento en que dos o más proponentes relacionen una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará a la Entidad contratante aclarar la información real del contrato, y al proponente que difiera en la información no se le aceptará como acreditación de experiencia.

m) Para efectos de la acreditación de experiencia aceptable de contratos que haya sido objeto de cesión antes de la ejecución del cincuenta (50%) por ciento del valor, se admitirán como experiencia para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna por ellos al cedente. En caso de que la cesión se haya producido después del cincuenta (50%) por ciento de ejecución del valor de obra no se admitirá como experiencia ni para el cedente, ni para el cesionario.

n) En caso que la Entidad requiera verificar la veracidad de la información aportada para acreditar la experiencia aceptable, podrá solicitarla y el oferente está en la obligación de allegarla, de lo contrario los contratos no serán tenidos en cuenta para la evaluación.

o) Para el resultado de los cálculos obtenidos en la evaluación de los distintos criterios de experiencia (diferentes al plazo), se utilizarán las aproximaciones por exceso o por defecto a la centésima del valor, así: cuando la milésima del valor sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente de la centésima del valor y cuando la milésima del valor sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de la centésima del valor.

p) La información deberá ser presentada en moneda legal colombiana.

	q) El Municipio se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información y certificaciones aportadas por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes. Si el proponente no cumple con la experiencia solicitada será evaluado como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE
14.4 Capacidad técnica	**PERSONAL SOLICITADO** Para el eficaz desarrollo del programa, el oferente deberá acreditar el siguiente personal y deberá allegar junto con la propuesta las hojas de vida del siguiente personal mínimo. El proponente debe ofrecer y garantizar como mínimo el personal que se indica aquí cuya dedicación deberá ser la mínima establecida para cada uno mientras se desarrollen actividades de su competencia. En todo caso, el contratista deberá contar con todo el personal que se requiera para el desarrollo del contrato dentro del cronograma establecido, y deberá aumentar la cantidad de personal con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto en el plazo propuesto, todo sin que ello genere costo alguno para el municipio. El personal solicitado, sólo podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, por otro de mejores o iguales calidades, previa autorización escrita del Municipio. La entidad contratante podrá modificar el personal requerido de acuerdo con las necesidades que se vayan presentando en el programa durante la ejecución. **COORDINADOR DEL PROGRAMA** Dedicación: 100% Cantidad: 1 Perfil y Experiencia: Título profesional en gastronomía y cocina, con experiencia mínima relacionada de 2 años o más en preparación de alimentos y servido a la mesa, en las cuales se acredite experiencia relacionada con la actividad a ejecutar en el presente proceso. Con Certificado de capacitación vigente en Manipulación de alimentos. Para acreditar las condiciones solicitadas, el oferente deberá allegar: hoja de vida, copia de documento de identidad, carta de manifestación en la que certifique su dedicación del 100% con la actividad a ejecutar en el presente proceso, copia del diploma o acta de grado y certificados de experiencia. El coordinador del programa se encargará de atender en forma directa los requerimientos de la Administración Municipal de Cajicá, durante la ejecución del contrato, este representa al futuro contratista en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato en el municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y para tomar las decisiones importantes que exija la misma y debe encontrarse disponible en el municipio **TECNICO EN COCINA**

Dedicación: 100%
Cantidad: 1
Perfil y Experiencia: Titulo técnico en cocina, con experiencia mínima relacionada de 2 años o más en preparación de alimentos y servido a la mesa, en las cuales se acredite experiencia relacionada con la actividad a ejecutar en el presente proceso.
Con Certificado de capacitación vigente en Manipulación de alimentos.
Para acreditar las condiciones solicitadas, el oferente deberá allegar: hoja de vida, copia de documento de identidad, carta de manifestación en la que certifique su dedicación del 100% con la actividad a ejecutar en el presente proceso, copia del diploma o acta de grado y certificados de experiencia.

AUXILIAR DE COCINA
Dedicación: 100%
Cantidad: 5
Perfil y Experiencia: Titulo Bachiller, con experiencia mínima relacionada de 2 años en preparación de alimentos y servido a la mesa.
Para acreditar las condiciones solicitadas, el oferente deberá allegar las respectivas certificaciones en las que se acredite la experiencia solicitada. Con Certificado de capacitación vigente en Manipulación de alimentos; hoja de vida, copia del documento de identidad, diploma o acta de grado, Adjuntar Carta de manifestación, en la que certifique su dedicación del 100% con la actividad a ejecutar en el presente proceso.

CONDUCTOR
Dedicación: 100%
Cantidad: 2
Perfil y Experiencia: Experiencia Mínima relacionada en el ejercicio de la conducción con 2 años; Se acreditará mediante la presentación de las debidas certificaciones en las cuales se acredite experiencia relacionada con el ejercicio de la conducción; Con Licencia de conducción de categoría C2 o C3 vigente; certificación RUNT, Hoja de vida, copia del documento de identidad, Carta de manifestación en la que certifique su dedicación del 100% con la actividad a ejecutar en el presente proceso y certificado de capacitación vigente en manipulación de alimentos.

MONITOR
Dedicación: 100%
Cantidad: 2
Perfil y Experiencia:
• Ser mayor de 18 años
• Bachiller
• Certificado de manipulación de alimentos vigente.
Se debe aportar copia del documento de identidad, copia del diploma y copia de la certificación de manipulación de alimentos.

Para garantizar el cumplimiento en el porcentaje de compras locales la entidad contratante solicita que el contratista garantice que al menos el 70% del personal que se subcontrate para la operación del programa sea residente en el municipio de Cajicá, allegando junto con su propuesta certificación de residencia del personal propuesto expedida por la inspección de policía, con fecha de expedición no mayor 30 días calendario al cierre de presentación de la oferta.

ASPECTOS TÉCNICOS Y FÍSICOS REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA:

El proponente deberá garantizar los recursos técnicos y físicos que no pueden ser facilitados por la administración municipal.

PRESENTACIÓN DE CICLOS DE MENÚS

El oferente deberá presentar un ciclo de minutas que debe tener un mínimo de 28 días para los almuerzos y 20 días para los refrigerios, deberán estar ceñidos a la minuta patrón y deberán contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasa total, carbohidratos totales para cada menú (última versión de la tabla de composición de alimentos colombianos), con análisis nutricional y lista de intercambios en la cual se incluya el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación.

Estos deben estar elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, quien también debe haber realizado el análisis cuantitativo de los menús y el funcionario evaluador verificará que el contenido nutricional se ajuste a lo requerido por la entidad.

El oferente deberá presentar con la propuesta, los ciclos de MENÚS deben ceñirse a las minutas patrón de acuerdo con el anexo técnico y deben estar elaborados y firmados por un profesional en nutrición con tarjeta profesional, quien también debe haber realizado el análisis cuantitativo de los menús.

EQUIPOS, INSTRUMENTOS, ELECTRODOMÉSTICOS Y MENAJE.

Adicionalmente el oferente deberá acreditar que cuenta con los siguientes equipos, instrumentos, electrodomésticos y menaje, necesarios para garantizar el correcto cumplimiento de la prestación del servicio:

a) Una (1) bascula de hasta 150 kilogramos.
b) Una (1) bascula de 15 kilogramos.
c) Seis (6) grameras
d) Cuatro (4) termómetros
e) Tres (3) Licuadoras
f) Dos (2) carretillas transportadoras
g) Treinta (30) canastillas
h) Siete (7) estibas.
i) Un (1) Congelador
j) Dos (2) Nevera- Refrigerador
k) Ciento cuarenta (140) platos para seco
l) Ciento cuarenta (140) platos para sopa
m) Ciento cuarenta (140) cucharas
n) Ciento cuarenta (140) tenedores
o) Ciento cuarenta (140) cuchillos de mesa
p) Ciento cuarenta (140) vasos
q) Seis (6) samovares cuadrados
r) Tres (3) samovares redondos
s) Diez (10) Cestillos de material resistente, liso, no poroso, no absorbente, de 55 centímetros de ancho por 66 centímetros de largo y 12 centímetros de alto.

Todos los equipos, instrumentos, electrodomésticos y menaje deben estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

Los equipos e instrumentos de medición (basculas, grameras y termómetros) ofertados deben contar con certificado de calibración vigente. Dicho certificado debe ser adjuntado con la propuesta y debe ser expedido por una entidad acreditada por la Organización Nacional de Acreditación (ONAC), en calibración de equipos de medición.

Todo lo anterior deberá ser acreditado mediante un certificado expedido por el Representante Legal del proponente, el cual deberá ser entregado junto con la propuesta. Dicho certificado servirá como base para la verificación que realizará el funcionario designado del equipo técnico evaluador durante la etapa de evaluación de propuestas.

Se aclara que, en caso de no contar con los instrumentos y/o equipo mínimo requerido al momento de la visita de verificación, el proponente incurrirá en causal de rechazo, y esta situación no será susceptible de subsanación.

En la etapa de evaluación de propuestas LA ALCADIA DE CAJICA realizara la visita a las instalaciones del proponente, en horario de oficina de 8:00 am a 5:30 pm, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas y constatar la existencia del equipo mínimo solicitado.

Durante la ejecución del Contrato, el Contratista se obliga a mantener la totalidad del equipo necesario al servicio del Contrato, por el tiempo requerido para su uso y deberá estar ubicado y disponible en el sitio de trabajo. Si los equipos e instrumentos puestos al servicio del contrato resultaren subutilizados, insuficientes o sobraren o se llegare a requerir equipo diferente, EL MUNICIPIO no reconocerá costo alguno por este concepto.

El Oferente deberá certificar por escrito que se compromete y se obliga a mantener; sin costo adicional para la administración, la totalidad de equipos, instrumentos, electrodomésticos y menaje necesarios para dar cumplimiento al objeto del contrato, por el tiempo requerido y la disponibilidad necesarias.

VEHÍCULO DE TRANSPORTE

Deberá acreditar que cuenta con mínimo dos (2) vehículos aptos para el transporte de alimentos de los cuales un (1) vehículo debe ser camioneta tipo panel modelo igual o superior a 2024 con capacidad mínimo de 500 kg y un (1) vehículo tipo camioneta furgón modelo 2024 o superior con capacidad mínima de 1.5 toneladas y máximo de 3.00 Toneladas, para lo cual deberá anexar por vehículo:

1. Fotocopia de la Licencia de tránsito del vehículo requerido
2. Fotocopia SOAT vigente del vehículo requerido.
4. Fotocopia de la revisión técnico-mecánica, vigente del vehículo requerido.
5. Concepto sanitario vigente y favorable para transporte de alimentos.
6. En caso de que el proponente no sea el propietario de los vehículos se deberá adjuntar con la propuesta manifestación expresa y por escrito de los propietarios, de disposición del vehículo para la ejecución del contrato.

los vehículos deberán cumplir con los requisitos dispuestos en la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, para lo cual deberá presentar carta bajo la gravedad de juramento por medio de la cual manifieste que el vehículo cumple con los requisitos dispuestos en la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, se evaluará como **NO CUMPLE.**

Cabe anotar que estos son requisitos habilitantes de carácter técnico, por lo tanto, se entenderá que el proponente que no lo incluya en su propuesta no será habilitado.

PROTOCOLO DE MANEJO DE ALIMENTOS

Deben cumplir toda la normatividad vigente para evitar riesgos en la salud pública, en especial lo dispuesto en la Ley 9 de 1979, y las demás normas que la adicionan, modifican o amplían.

Los requerimientos de la Resolución 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, que estipula lo pertinente al manejo sanitario del proceso de Buenas prácticas de manufactura de alimentos.

Las disposiciones legales en materia de inocuidad alimentaria, parametrizadas a nivel nacional por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, deberán estar debidamente documentadas, implementadas y evaluadas. Dicha evaluación deberá sustentarse en actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, que cuenten con concepto sanitario con una puntuación igual o superior al 80%, así como en las actas de revisión de protocolos de bioseguridad avaladas por la autoridad sanitaria local competente. *Lo anterior deberá ser acreditado por el contratista y mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato.*

El proponente deberá adjuntar con su oferta el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, en el cual se describa el protocolo integral de manejo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.

ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

Con el fin de garantizar la oportunidad, calidad e idoneidad en la preparación de las raciones alimentarias, el proponente deberá contar con un establecimiento tipo restaurante, propio o en arrendamiento, ubicado en el municipio de Cajicá, habilitado para la preparación de alimentos conforme a las condiciones técnicas y sanitarias exigidas por la normatividad vigente.

Para tal efecto, el proponente deberá aportar la siguiente documentación:

El proponente mediante Certificación manifestará que cuenta con un establecimiento de comercio tipo restaurante ubicado en el perímetro urbano del Municipio de Cajicá, y deberá aportar lo siguiente:

a) El proponente deberá indicar la dirección exacta de la ubicación, para la verificación que realizará el funcionario de la secretaría de desarrollo social en la etapa de evaluación de propuestas para la verificación del sitio.

b) En la etapa de evaluación de propuestas, la alcaldía Municipal de Cajicá realizara visita a las instalaciones del proponente en horario de oficina, es decir, de 8am a 5pm, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas y constatar los requisitos mínimos, para la ejecución del contrato. Él proponente deberá contar con los equipos, instrumentos, electrodomésticos y menaje acreditados en la propuesta
c) Si el inmueble es propio, deberá aportar el Certificado de Libertad y Tradición con expedición no mayor a 30 días.
d) En caso de no ser propio, deberá allegar el Certificado de Tradición y Libertad del inmueble, no mayor a 30 días de expedición, donde se plasme la dirección y propietario (s); así como el contrato de arrendamiento debidamente firmado, en la que especifique plazo de arrendamiento y uso del mismo (Es de aclarar que el plazo del arrendamiento debe ser mínimo el plazo de ejecución del contrato).
e) El inmueble deberá estar registrado en la cámara de comercio del proponente como establecimiento de comercio y concordar con el señalado en su ofrecimiento.
f) Estas disposiciones legales que se encuentran parametrizadas a nivel nacional por el INVIMA, deben estar documentadas e implementadas, la evaluación de las mismas debe ser sustentadas por las actas DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS con concepto sanitario con una puntuación igual o superior al 80% y por las actas de revisión de protocolos de bioseguridad que conste que se encuentran avalados por la autoridad sanitaria local. **LO ANTERIOR DEBERÁ ACREDITARSE Y MANTENERSE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

El Proponente deberá entregar el "MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA" protocolo de manejo de alimentos con la propuesta.

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA

De conformidad con lo dispuesto en el decreto 248 de 2021 se deberá adjuntar con la propuesta 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 las secretarias departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el sistema público de información alimentaria una vez entre en operación, el cual deberá contener la siguiente información:

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: En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar 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.

16. Evaluación Ofertas:

EVALUACIÓN DE LA OFERTA

El Municipio procederá a evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes.

En la evaluación de las Ofertas el Municipio realizará ponderación del factor económico y de calidad de acuerdo con los porcentajes indicados en la Tabla 5.

Una vez verificados los requisitos habilitantes se procederá a calificar las propuestas de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015, decreto 1860 de 2021 y demás aplicable al proceso. La omisión de los documentos necesarios para la comparación de una oferta con las demás, impedirá que la misma sea tenida en cuenta para la evaluación y posterior adjudicación del contrato. Esta evaluación se hará de conformidad con los siguientes criterios:

La oferta más favorable se determinará con la ponderación de aspectos de precio y calidad; para tal efecto, se hará la evaluación de las mismas otorgando un puntaje total de CIEN (100) PUNTOS así:

Tabla 5 – Puntaje por criterios de evaluación

Criterio de evaluación	Puntaje
1. Factor Económico (Evaluación Económica)	30 puntos
2. Factor Calidad (Evaluación Técnica)	35.5 puntos
Al proponente que cumpla con los criterios de incentivo de emprendimientos y empresas mujeres	0.25 puntos
Al proponente que cumpla con los criterios del Decreto 1860 de 2021 para MiPymes.	0.25 puntos
proponentes con trabajadores con discapacidad.	2 puntos
3. Apoyo Industria Nacional (Ley 816 de 2003)	10 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Cuota parafiscal	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Proveedor directo	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.3 – Pequeño productor	10 puntos
Total	**100 puntos**

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, el Municipio seleccionará al Proponente aplicando los criterios de desempate de acuerdo con lo previsto por la ley 2069 de 2020, en su artículo 35, que estableció los factores de desempate de uso obligatorio por las entidades contratantes del estado y su modificación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1860 de 24 de diciembre de 2021; teniendo en cuenta esta nueva disposición normativa fija lineamientos generales al momento de estructurar en los pliegos de

condiciones, el contenido relacionado con los criterios de desempate de proponentes y la forma en que los deben acreditar y probar las calidades y requisitos solicitados por la norma, con el fin de garantizar condiciones de participación objetivas, claras y precisas.

Por cuanto se aplican los siguientes criterios y el medio probatorio para acreditar la circunstancia correspondiente:

FACTOR DESEMPATE	FORMA DE ACREDITACIÓN DE LA CONDICIÓN - SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE
Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2. 1. 1. 1.3. 1., citado anteriormente. En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje. En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje
Preferir la propuesta de la mujer	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993,

		cabeza de familia	modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008. Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente, En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza. En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores, Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo

			6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
		Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** De acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
		Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica. El tiempo de

		requisito de edad de pensión establecido en la ley	vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobre vivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobre vivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma. La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.
		Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal,	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** 1. para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica. El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se

		palanquera, Rrom o gitana	acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.	
		Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la	

			Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación. En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate	
		Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se	7. 1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen	

		cumplan las condiciones de los siguientes numerales:	mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural. 7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. 7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
		Preferir la oferta presentada por una MiPymes, lo cual se	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación

		verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.	legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas
		Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutua/es que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por

			el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.
		Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales. Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: 10.1. Esté conformado por al menos una MiPymes, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de MiPymes, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo; 10.2. La MiPymes, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y 10.3. Ni la MiPymes, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.</td></tr>
<tr><td>Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MiPymes</td><td>PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.

para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de MiPymes en los términos del numeral 8 del presente artículo. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.</td></tr>
<tr><td>Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los documentos del proceso.</td><td>Se realizará por medio de balotas en audiencia independiente la cual se comunicará a los proponentes. Para el caso concreto se hará a través de balotas vía meets.</td></tr>
</table>

NOTA 1: Para que haya empate deberá haber igualdad en los números enteros y en los decimales. En todo caso se tendrán en cuenta hasta DOS decimales.
NOTA 2: Para acreditar la calidad de MiPymes, se confrontará lo indicado en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES adjunto a la oferta.
NOTA 3: De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de datos sensibles, aportados al proceso, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
</td></tr>
<tr><td>15.1. Factor Económico</td><td>OFERTA ECONÓMICA (30 puntos): El Proponente deberá relacionar el Formulario de la Oferta, el precio unitario propuesto para cada uno de los servicios allí consignados.

El MUNICIPIO verificará las propuestas económicas y corregirá los errores matemáticos que se presenten, si a ello hubiere lugar.

El valor corregido de las propuestas será el utilizado para la comparación con las otras propuestas y será el que se tendrá en cuenta para la selección y suscripción del Contrato.</td></tr>
</table>

En el momento de la evaluación de las Propuestas, se revisará y determinará si existen errores u omisiones en los precios de las Ofertas, caso en el cual la Alcaldía, verificará las operaciones aritméticas de los componentes de los valores y en caso de presentarse algún error, se procederá a su corrección y para efectos de la adjudicación se tendrá en cuenta el valor corregido.

En este sentido, la Alcaldía podrá efectuar tales correcciones con base en la revisión que haga de las operaciones aritméticas que hacen parte de cada una de las ofertas.

Solo se corregirán los errores aritméticos de las ofertas que cumplan técnicamente. Las correcciones aritméticas, no podrán superar el cinco por cinco (5%) por exceso o por defecto como límite permisible del valor de la oferta presentada, sin incluir los descuentos ofrecidos. Cuando el porcentaje de error supere el límite permisible se considerará que la oferta NO CUMPLE TÉCNICAMENTE y no se le realizará análisis adicional.

SI EL VALOR CORREGIDO DE LA PROPUESTA ES SUPERIOR AL PRESUPUESTO OFICIAL SE RECHAZARÁ LA OFERTA.

NOTA 1: El valor total de la Oferta Económica se presentará en pesos colombianos (Sin incluir centavos). Para todos los efectos la Entidad ajustará los valores a la unidad siguiente, cuando el valor sea igual o superior a 51 centavos y a la unidad inferior cuando sea igual o inferior a los 50 centavos. En la Evaluación Económica se tendrán en cuenta DOS (02) DECIMALES.

Aquellas ofertas cuyo valor corregido supere el cinco por ciento (5%) del valor ofrecido no serán tenidas en cuenta en la evaluación económica. La propuesta económica debe incluir todos los gastos e impuestos en que debe incurrir el proponente.

NOTA 2: El Proponente no podrá proponer precios artificialmente bajos.

UN ÚNICO PROPONENTE.

En el evento que solo un proponente haya cumplido con la verificación y ponderación, el Municipio verificará que el precio de su oferta cumpla los requisitos que a continuación se detallan:

- El valor total de la propuesta no puede exceder el del presupuesto oficial establecido en el presente proceso; de lo contrario, la propuesta se considerará RECHAZADA, es decir, no se tendrá en cuenta para la adjudicación del contrato.
- El valor total de la propuesta se determinará con base en los precios unitarios consignados en el respectivo formato.

En este evento se le asignará el máximo puntaje.
VARIOS PROPONENTES.

Para el (los) proponente(s) que haya (n) cumplido con los requisitos habilitantes, se verificará que el precio de su oferta no sea superior al 100% del Presupuesto Oficial, en caso que no se cumpla con esta condición la propuesta será rechazada, y luego se procederá a la asignación de puntaje.

El Proponente deberá relacionar en el Formulario de la Oferta, el precio unitario propuesto para cada uno de los servicios y bienes allí consignados y posteriormente totalizar dichos ítems

El valor TOTAL de la propuesta no podrá sobrepasar el valor del presupuesto oficial.

Se verificarán aritméticamente las propuestas. Se corregirán los errores aritméticos que se presenten en los productos y en la sumatoria del valor propuesto indicado(s) en el ANEXO OFERTA ECONÓMICA del pliego. El valor total verificado, se ajustará al peso y será el utilizado para la comparación con los correspondientes ítems de las otras propuestas.

El valor propuesto correspondiente a la sumatoria de los valores unitarios para cada uno de los ítems cotizados tendrá una asignación máxima de cuarenta (40) puntos.

El método utilizado por el Municipio de Cajicá para el presente proceso será escogido de forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica así

Método de evaluación de la oferta económica
Método
Media Aritmética
Media Aritmética Alta
Media Geométrica con presupuesto oficial
Menor Valor

Para determinar el método de ponderación, la Entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM) (certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819) que rija el día hábil siguiente de la presentación de ofertas, definida en el cronograma, aun cuando la fecha de la presentación se modifique en desarrollo del Proceso de Contratación.

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

Tabla. Asignación de método de evaluación según TRM

RANGO (INCLUSIVE)	NUMERO	MÉTODO
De 00 a 24	1	Media Aritmética
De 25 a 49	2	Media Aritmética Alta
De 50 a 74	3	Media Geométrica con presupuesto oficial
De 75 a 99	4	Menor valor

(i) Media aritmética

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

$$\bar{X} = \sum_{i=1}^{n} \frac{x_i}{n}$$

$\bar{X}$= Media aritmética.
x_i = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{[incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - \left(\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ \text{[incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|\bar{X} - V_i\right|}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

Donde,

$\bar{X}$ = Media aritmética.
V_i = Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales
i = Número de oferta.

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

(ii) Media aritmética alta

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

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

Donde,

X_A = Media aritmética alta
V_{max} = Valor total sin decimales de la oferta más alta
$\bar{X}$ = Promedio aritmético de las ofertas válidas

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

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{[incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ \text{[incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|X_A - V_i\right|}{X_A}\right)\right) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

X_A = Media aritmética alta
V_i = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

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

(ii) Media geométrica con presupuesto oficial

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

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro.

Número de Ofertas (n)	Número de Veces que incluye el presupuesto oficial (nv)
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

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

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \ldots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \ldots \times P_n}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
nv = *Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).*
n = *Número de Ofertas válidas.*
PO = *Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.*
P_i = *Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente i.*

15.2. Factor Técnico y de calidad

B. PONDERACIÓN FACTOR DE CALIDAD

La oferta técnica tiene un puntaje de hasta de treinta y seis puntos cinco (35.5) puntos, y se calculará de acuerdo con los siguientes criterios:

Criterio	Puntaje
Aumento valor calórico de la minuta	15 puntos
Vehículos adicionales	10.5 puntos
Profesionales adicionales	10 puntos
Total	(35.5) puntos

AUMENTO DEL VALOR CALÓRICO TOTAL EN LA MINUTA: Se asignarán máximo quince (15) puntos, y se calculará de acuerdo con los siguientes criterios:

CRITERIO	CONDICIÓN	PUNTOS
	El proponente que ofrezca un aumento adicional del cinco por ciento (5%) de proteína total a la minuta establecida de ración servida en caliente durante la ejecución del contrato a todos los adultos mayores inscritos en el programa de comedor.	**15 puntos**

AUMENTO DEL VALOR CALÓRICO TOTAL EN LA MINUTA	El proponente que ofrezca un aumento adicional del tres por ciento (3%) de proteína total a minuta establecida de ración servida en caliente durante la ejecución del contrato a todos los adultos mayores inscritos en el programa de comedor.	**10 puntos**
	El proponente que ofrezca un aumento adicional del uno por ciento (1%) de proteína total a la minuta establecida de ración servida en caliente durante la ejecución del contrato a todos los adultos mayores inscritos en el programa de comedor.	**5 puntos**

Para obtener el puntaje, el proponente deberá presentar certificación suscrita bajo la gravedad de juramento en la que manifieste de forma expresa que, durante la ejecución del contrato entregará a los adultos mayores inscritos en el programa el aumento del valor calórico total en la minuta patrón de almuerzo, representado en proteína, precisando el alimento; ciclo de menús con el aumento calórico y así mismo, se deberá anexar tarjeta profesional, diploma e inscripción al RETHUS de quien realiza el aumento calórico de la minuta. En caso de no presentar el aumento en el valor calórico, no lo exime de presentar el ciclo de menús de acuerdo con la minuta patrón.

Se aclara que la carta solo debe ir firmada por el proponente y los ciclos de menús y análisis nutricionales solo deben ir firmados por el o la nutricionista que los elaboró, anexando tarjeta profesional y diploma.

NOTA: Cabe anotar que este no es un requisito mínimo excluyente, no subsanable, por lo tanto, se entenderá que el proponente que no lo incluya en su propuesta no obtendrá puntaje en este factor. En caso de que no conste la certificación y los ciclos de menús con el aumento y el análisis nutricional, la Alcaldía Municipal de Cajicá se abstendrá de otorgar puntaje.

VEHÍCULOS: Se asignarán máximo diez punto cinco (10.5) puntos, y se calculará de acuerdo con los siguientes criterios:

CRITERIO	CONDICIÓN	PUNTOS
VEHÍCULOS ADICIONALES	El proponente que ofrezca adicional un (1) Vehículo de su propiedad o arrendado modelo 2024 o superior con capacidad máxima de una tonelada.	10.5 puntos
	El proponente que ofrezca adicional un (1) Vehículo de su propiedad o arrendado modelo 2023 o superior con capacidad máxima de una tonelada.	9 puntos

	El proponente que ofrezca adicional un (1) Vehículo de su propiedad o arrendado modelo 2022 o superior con capacidad máxima de una tonelada.	8 puntos

Para acreditar los vehículos adicionales deberá anexar: tarjeta de propiedad, seguro obligatorio, revisión tecno mecánica y concepto sanitario vigente y favorable para transporte de alimentos. Los vehículos deberán cumplir con los requisitos dispuestos en la Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, para lo cual deberá presentar una carta de compromiso bajo la gravedad de juramento en la cual manifiesta que los vehículos cumplen con dicha normatividad.

PERSONAL ADICIONAL HASTA 10 PUNTOS

Nutricionista Dietista	**Puntaje**
Opcion 1: Profesional nutricionista con experiencia profesional de mínimo 10 años relacionada con adulto mayor.	7
Opcion 2: Profesional nutricionista con experiencia profesional de minimo 6 años relacionada con adulto mayor	4
Tecnologo en gastronomia y culinaria	**Puntaje**
Tecnologo en gastronomia y culinaria con minimo 2 años de experiencia en servicios de alimentos	3

Para hacerse acreedor a este puntaje el comité verificará el cumplimiento de todos los requisitos de la asignación de puntaje, para lo cual deberá aportar junto con la oferta carta de compromiso suscrita por el personal solicitado en el que manifiestan que tendrán disposición para prestar sus servicios en la ejecución del contrato que se llegue a firmar, así mismo deberá adjuntar Hoja de vida, copia de los diplomas y/o actas de grado de estudio que acrediten los requisitos, la tarjeta profesional y la experiencia profesional en el caso que el perfil ofrecido lo requiera.

El profesional propuesto no podrá ser el mismo propuesto como personal habilitante técnico.

Cabe anotar que este no es un requisito mínimo excluyente, por lo tanto, se entenderá que el proponente que no lo incluya en su propuesta no obtendrá puntaje en este factor.

- **OTORGAMIENTO PUNTAJE POR CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRESAS DE MUJERES, EMPRENDIMIENTOS Y MIPYMES - DECRETO 1860 DE 2021.**

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 3 del decreto 1860 de 2021 que adiciona los artículos 2.2.1.2.4.2.15. y 2.2.1.2.4.2.18. del decreto 1082 de 2015 como criterio diferencial ponderable para emprendimientos y empresas

de mujeres y MiPymes en el sistema de compras públicas se puntuará con un puntaje de 0.25 puntos de la siguiente manera:

Para proponentes que dentro de sus propuestas acrediten emprendimientos y empresas de mujeres en los términos y condiciones del decreto 1860 de 2021 se le otorgará un puntaje de 0.25 puntos.

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021 y que tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Para proponentes que tengan acrediten ser MIPYMES en las condiciones del decreto 1860 de 2021 se le otorgará un puntaje de 0.25 puntos.

Para los efectos de asignación de este puntaje, los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

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

Los puntajes aquí previstos sin perjuicio de lo dispuesto en los Acuerdos Comerciales suscritos por el Estado colombiano, pero no rige en las convocatorias limitadas que se realicen conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1860

Al tratarse de un requisito que otorga puntaje y de conformidad con el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 estos documentos NO son SUBSANABLES y por lo mismo no se pueden otorgar los puntos propuestos si no se aportan o no se aportan de manera completa. De tal manera que debe ser clara e inequívoca las certificaciones que se presenten para acreditar los criterios puntuables o la documentación prevista en las normas citadas para la asignación de puntaje.

- **INCENTIVO POR APOYO A LOS TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD**

Se asignará 2 puntos a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Conforme al Decreto 0287 del 2026 en su Articulo 2.2.1.2.4.2.7.4 Puntaje adicional en favor de los empleadores de personas con discapacidad y de los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad. 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 otorgarán un puntaje adicional máximo del dos por ciento (2%) del valor total de los puntos establecidos en los 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 legales establecidas, mediante contrato laboral con dedicación exclusiva, de acuerdo con la siguiente tabla.

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

Para la asignación del puntaje, el proponente deberá acreditar el número de personas con discapacidad indicado en la tabla anterior, el cual ya incluye el mínimo exigido por la Ley 2466 de 2025.

La verificación de estas condiciones se realizará por parte de las Entidades Estatales con base en los siguientes documentos que el proponente deberá aportar junto 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 últimos 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.
15.3 Incentivo industria Nacional	**PUNTAJE PARA ESTIMULAR LA INDUSTRIA NACIONAL** Los proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) servicios nacionales o con trato nacional o por ii) la incorporación de servicios colombianos. La entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) servicio nacional o con trato nacional y por (ii) incorporación de servicios colombianos. Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

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

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL: La entidad asignará diez (10) puntos a la oferta de:

i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el proponente obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar:

A. Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del proponente.
B. Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
C. Persona jurídica constituida en Colombia: el Certificado de existencia y representación legal emitido por las Cámaras de Comercio.

Para que el proponente extranjero obtenga puntaje por trato nacional debe acreditar que el 100% de los servicios son originarios de los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de contratación, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio.

Para asignar el puntaje por Servicios Nacionales o por Trato Nacional el proponente nacional o extranjero con trato nacional deben presentar el Formato de Puntaje de Industria Nacional acreditando el 100% de servicios de origen nacional indicando el número de documento de identidad y el origen del personal a contratar.

El proponente podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía, la falta de certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica; no obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

	La entidad asignará diez (10) puntos a un proponente plural cuando todos sus integrantes cumplan con las anteriores condiciones. Cuando uno de sus integrantes no cumpla con las condiciones descritas no obtendrá puntaje por Servicios Nacionales o Trato Nacional. **INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL** La entidad asignará cinco (5) puntos a los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen a la ejecución del contrato más del 90% del personal calificado de origen colombiano. Por personal calificado se entiende aquel que requiere de un título universitario otorgado por una institución de educación superior, conforme a la Ley 749 de 2002, para ejercer determinada profesión. Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o apoderado del proponente debe diligenciar el Formato de Puntaje de Industria Nacional en el cual manifieste bajo la gravedad de juramento el porcentaje de personal ofrecido y su compromiso de vincularlo en caso de resultar adjudicatario del proceso, indicando la procedencia del personal. La entidad únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el proponente que presente el Formato de Puntaje de Industria Nacional no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. El Formato de Puntaje de Industria Nacional únicamente debe ser aportado por los proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal calificado colombiano. En el evento que un proponente nacional o extranjero con trato nacional lo presente, no será una razón para no otorgar el puntaje de promoción de servicios nacionales o con trato nacional. Los proponentes plurales conformados por integrantes nacionales o extranjeros con derecho a trato nacional e integrantes extranjeros sin derecho a trato nacional podrán optar por la Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros de acuerdo con las reglas definidas en este numeral. En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).
15.4 Puntaje compra de productos de origen agropecuario	**PUNTAJE ADICIONAL – DECRETO 248 DE 2021** **CUOTA PARAFISCAL - 6 PUNTOS** **El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1:** "Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos,

cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

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

b. (...)

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."

En virtud de lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021.

Al tratarse de un requisito que otorga puntaje y de conformidad con el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 estos documentos NO son SUBSANABLES y por lo mismo no se pueden otorgar los puntos propuestos si no se aportan o no se aportan de manera completa. De tal manera que debe ser clara e inequívoca las certificaciones que se presenten para acreditar los criterios puntuables o la documentación prevista en las normas citadas para la asignación de puntaje.

PROVEEDOR DIRECTO - 6 PUNTOS

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1: "Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007,

	en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales: a. (...) b. b. Proveedor Directo. Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería. **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." En virtud de lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021. Al tratarse de un requisito que otorga puntaje y de conformidad con el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 estos documentos NO son SUBSANABLES y por lo mismo no se pueden otorgar los puntos propuestos si no se aportan o no se aportan de manera completa. De tal manera que debe ser clara e inequívoca las certificaciones que se presenten para acreditar los criterios puntuables o la documentación prevista en las normas citadas para la asignación de puntaje.
15.5 Puntaje adicional al Pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura	**Puntaje adicional al Pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local y/o sus organizaciones** – 10 puntos. **El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.3:** 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

Campesina, Familiar o Comunitaria local y/o sus organizaciones

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 presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

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. En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del presente Título, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.

En virtud de lo anterior, la proporcionalidad de puntaje se realizará de acuerdo a la siguiente tabla.

CRITERIO	CONDICIÓN	PUNTOS
Promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones	El proponente que presente contratos de proveeduría con un mínimo del 40% en los términos del decreto 248 de 2021	10 puntos
	El proponente que presente contratos de proveeduría con un mínimo del 35% en los términos del decreto 248 de 2021	7 puntos
	El proponente que presente contratos de proveeduría con un mínimo del 32% en los términos del decreto 248 de 2021	5 puntos

16. Análisis de riesgo y la forma de mitigarlo:	De conformidad con lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en los pliegos de condiciones o sus equivalentes se deberán incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación. Teniendo en cuenta el objeto y las condiciones de ejecución del presente contrato se procedió a hacer la estimación, tipificación y asignación de los riegos, para lo cual se diligencio el Anexo **Matriz de Riesgo**, tomando como parámetro el Manual de Riesgos sugerido por Colombia Compra Eficiente, la cual hace parte integral del presente estudio
17. Garantías a exigir:	**Garantía de seriedad de la Oferta** El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la oferta a favor de la Entidad Contratante por un valor del 15% del presupuesto oficial y con vigencia desde la presentación de la Oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato. **Responsabilidad civil extracontractual (SI APLICA)** El contratista debe presentar una garantía de responsabilidad civil extracontractual, a favor del Municipio de Cajicá, por un valor mayor o igual a 300 SMMLV y por el término de ejecución del contrato. **Garantía de Cumplimiento** Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar Cualquiera de las clases de garantía de cumplimiento permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria, en original al Municipio dentro de los dos (02) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características: **Suficiencia y vigencia de los amparos de la garantía de cumplimiento**

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL
CALIDAD DEL SERVICIO	20 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL
CALIDAD DE LOS BIENES	20 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL
PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES	15 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS

	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	MAYOR O IGUAL A 300 SMMLV	POR EL TÉRMINO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

TOMADOR

- Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
- No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.
- Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

18. Indicación de si la contratación esta cobijada por un Acuerdo Comercial vigente para el Estado Colombiano:

El numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015, reglamenta que el estudio previo debe contener la indicación de si el proceso de contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial vigente para el Estado Colombiano.

El Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales. En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de que trata la sección VII C.

Acuerdo Comercial		Valor a partir de cual el Acuerdo Comercial es aplicable	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacifico	Chile	Bienes y servicios $655'366.000 Servicios de construcción a partir de $16. 84'153.000	1,2,3,4,5,6,7,12,14, 15,16,1 ,28,29,55	NO
	Perú			N/A
Chile		Bienes y servicios $643'264.000 Servicios de construcción a partir de $16.081'602.000	1,2,3,4,5,6,8,12,14,15,16,17,18, 19,28,29,32,33,34,35,36,37,47	NO
Estados AELC		Bienes y servicios $655'366.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37	NO

		Servicios de construcción a partir de $16.384'153.000		
Triángulo norte	Guatemala	No incluye valores	1,2,3,4,5,6,9, 14,20,21,50,51,52,53,	SI
Unión Europea		Bienes y servicios $643'264.000 Servicios de construcción $16.081'602.000	1, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17,19, 23, 28, 29, 32, 34, 35, 37	NO
Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN		Cualquier valor	NO	SI

En consecuencia, los bienes y servicios de los siguientes países están sujetos a acuerdos comerciales: Triángulo norte, Guatemala y la decisión 439 de la secretaria de la CAN reciben trato nacional.

YENNY MARCELA QUINTERO ALVARADO.
Secretaria de Desarrollo Social

MARÍA DEL PILAR GALEANO HEREDIA
Directora de Equidad y Familia

Elaboró: Andrea Nataly Guarin Trujillo – Asesora jurídica SDS
Revisó : María del pilar Galeano Heredia : Directora de Equidad y Familia.
Reviso: Kelly Beltrán Mayorga – contratista nutricionista dietista
aprobó: Yenny Marcela Quintero Alvarado / Secretaria de desarrollo Social

ANEXO 1 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	DEDICACIÓN	CANTIDAD
PERSONAL SOLICITADO		
COORDINADOR DEL PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y COCINA	100%	1
TÉCNICO EN COCINA	100%	1
AUXILIAR DE COCINA	100%	5
CONDUCTOR	100%	2
MONITOR	100%	2

	MÍNIMO DE DÍAS DE RACIÓN - ALMUERZO	MÍNIMO DE DÍAS REFRIGERIO
PRESENTACIÓN DE CICLOS DE MENÚS* se amplía información nutricional en ese anexo	28	20

EQUIPOS, INSTRUMENTOS, ELECTRODOMÉSTICOS	CANTIDAD
Bascula de hasta 150 Kilogramos	1
Bascula de 15 Kilogramos	1
Gramera	6
Termómetro	4
Licuadora	3
Carretilla transportadora	2
Canastillas	30
Estibas	7
Congelador	1
Nevera- Refrigerador	2
Plato para seco	140
Plato para sopa	140
Cuchara	140
Tenedor	140
Cuchillo de mesa	140
Vasos de jugo	140
Samovar cuadrado	6
Samovar redondo	3
Cestillo de material resistente, liso, no poroso, no absorbente, con dimensiones aproximadas de entre 55 cm de ancho por 66 cm de largo y 12 cm de alto,	10

VEHÍCULOS	CANTIDAD
VEHÍCULOS	2

La oferta técnica deberá sujetarse a los requerimientos mínimos establecidos por la Entidad, a la minuta patrón, a las condiciones sanitarias aplicables y a las demás obligaciones establecidas en los documentos del proceso.

Objetivo del servicio

La ración servida en caliente se preparará en el Club Edad de Oro y se entregará diariamente —conforme a los días y ciclos establecidos en la programación técnica, tanto en dicha sede principal como en los puntos satélites acordados (Capellanía, Chuntamé, La Palma, Rincón Santo, Club Campestre La 15, Canelón, Aguanica, Granjitas, Quebrada del Campo y Tairona). De igual forma, los refrigerios se distribuirán diariamente en las sedes y satélites de acuerdo con la programación periódica de las actividades institucionales y la asistencia efectiva de los beneficiarios.

Adicionalmente, se garantizará la entrega domiciliaria de la ración servida a los 35 beneficiarios debidamente caracterizados por el equipo interdisciplinario del programa, quienes por sus condiciones físicas, de movilidad reducida, dependencia funcional o ausencia de redes de apoyo no pueden desplazarse hasta los puntos de atención. Estas entregas domiciliarias y el uso de empaques adecuados se ejecutarán estrictamente a demanda y con la previa autorización de la supervisión, cuantificándose conforme a las cantidades y proyecciones definitivas señaladas en las matrices técnicas del proceso, sin perjuicio de las variaciones operativas que surjan durante la ejecución contractual y garantizando que la Entidad pague únicamente las unidades efectivamente requeridas y entregadas a satisfacción.

Características del servicio a contratar: El oferente debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

La entrega de la ración servida en caliente se realizará diariamente de lunes a domingo en días calendario, comprendiendo un total de 232 días entre noviembre de 2026 y junio de 2027, destinada a los 170 beneficiarios del programa "comedor comunitario" del Club Edad de Oro y de los satélites de Capellanía, Chuntamé y La Palma, previa caracterización y valoración de los usuarios. Esta modalidad incluye de manera permanente la atención domiciliaria para la población caracterizada por condiciones de movilidad reducida o dependencia, así como el suministro de raciones empacadas durante los fines de semana y días feriados, detallándose de forma completa y desagregada en el siguiente cuadro:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	**RACIÓN SERVIDA (ALMUERZO)**	39.440	La proyección se realizó teniendo en cuenta las 170 personas diarias del programa así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.**
2	**EMPAQUE** (Contenedores de icopor para la sopa y seco y vaso plástico para el jugo; y en una bolsa	18.515	La proyección se realizó teniendo en cuenta que 35 personas , diariamente dentro del programa según caracterización reciben actualmente la ración en su domicilio lo cual implica en empaque así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO

	plástica blanca, con el cumplimiento de todas las normas de bioseguridad)		MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.** Adicional a ello, teniendo en cuenta que los fines de semana se debe entregar la ración empacada para los adultos mayores restantes, es decir 135, los mismos se calcularon teniendo en cuenta los fines de semana y días feriados así: NOVIEMBRE 9 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS DICIEMBRE 10 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS ENERO 12 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS FEBRERO 8 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS MARZO 11 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS ABRIL 8 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS MAYO 12 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS JUNIO 7 DIAS SABADOS DOMINGOS Y FESTIVOS **Para un total de 77 días fines de semana y feriados.**
3	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO** (Entrega en el domicilio de la ración servida empacada para la población caracterizada por condiciones físicas y familiares)	8.120	La proyección se realizó teniendo en cuenta **35 personas** diarias del programa que según caracterización reciben actualmente la ración en su domicilio así: NOVIEMBRE 25 DIAS CALENDARIO DICIEMBRE 31 DIAS CALENDARIO ENERO 31 DIAS CALENDARIO FEBRERO 28 DIAS CALENDARIO MARZO 31 DIAS CALENDARIO ABRIL 30 DIAS CALENDARIO MAYO 31 DIAS CALENDARIO JUNIO 25 DIAS CALENDARIO **Para un total de 232 días calendario.**

ASPECTO NUTRICIONAL - PRESENTACIÓN DE CICLOS DE MENUS

El oferente deberá presentar un ciclo de menús variado con un mínimo de veintiocho (28) días para los almuerzos y veinte (20) menús para los refrigerios.

Para el caso de los refrigerios, el ciclo de veinte (20) menús constituye la variedad mínima requerida y no significa que el refrigerio deba suministrarse durante veinte días consecutivos ni diariamente. Los menús serán utilizados conforme con las jornadas efectivamente programadas durante la ejecución contractual.

Los ciclos deberán encontrarse ajustados a la minuta patrón establecida por la Entidad y deberán contener el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteínas, grasa total y carbohidratos de cada menú, conforme con la tabla de composición de alimentos aplicable en Colombia.

Los alimentos que no se encuentren disponibles en la última versión de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos podrán ser consultados en las versiones anteriores de la misma, la Universidad de Antioquia o Latinfood, identificando en cada caso el código correspondiente.

Los ciclos de menú y su análisis nutricional deberán ser elaborados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, inscrito en el RETHUS y con tarjeta profesional vigente quien también debe haber realizado el análisis cuantitativo de los menús.

El profesional evaluador verificará que el contenido nutricional se encuentre acorde con los requerimientos establecidos en la minuta patrón y los documentos técnicos del proceso.

Para los almuerzos, cada semana comprenderá siete (7) días de menú. Para los refrigerios se establecerán cinco (5) alternativas por semana dentro del correspondiente ciclo, las cuales serán aplicadas únicamente durante las jornadas en las cuales se encuentre programado el suministro del complemento alimentario. Se debe presentar el ciclo de menús relacionando componentes, nombre de preparaciones por semanas

El análisis nutricional deberá contener como mínimo:

- Componentes.
- Preparación.
- Nombre del alimento o ingredientes.
- Código de la Tabla de Composición de Alimentos.
- Peso bruto.
- Peso neto.
- Calorías.
- Proteína.
- Grasa.
- Carbohidratos.

Para la ración servida tipo almuerzo deberá garantizarse la adecuación nutricional establecida en la minuta patrón y avalada por el profesional en Nutrición y Dietética del programa.

En el caso del complemento alimentario tipo refrigerio, el análisis deberá igualmente responder a los parámetros nutricionales definidos por la Entidad para la población adulta mayor.

Para el caso de la ración servida tipo almuerzo, esta deberá cumplir con una adecuación nutricional diaria en un rango entre el 90 % y el 110 % del requerimiento energético estimado

para la población adulta mayor, incluyendo el aporte de macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) conforme a los lineamientos establecidos por profesionales en nutrición.

En cuanto a los complementos alimentarios tipo refrigerio, dada la diversidad de productos disponibles en presentación comercial y su variabilidad nutricional, la evaluación del aporte calórico se realizará considerando una adecuación diaria entre el 90 % y el 110 %, mientras que la evaluación del aporte de macronutrientes se realizará con base en una adecuación semanal y mensual en rangos entre el 95 % y el 105 %. Estos criterios permiten garantizar que, en conjunto, los productos entregados contribuyan de manera efectiva al cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población beneficiaria, sin comprometer la calidad ni la pertinencia técnica del servicio.

GENERALIDADES

Los productos ofrecidos, así como las materias primas e insumos utilizados en la preparación y servicio de los alimentos, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, organolépticas, nutricionales y de calidad previstas en la normatividad colombiana vigente y en los documentos técnicos del proceso.

El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución contractual el cumplimiento de la minuta patrón aprobada por la Entidad.

MINUTA PATRÓN ALMUERZO

RACIÓN PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
SOPA O CREMA O CAZUELA (LEGUMINOSAS)	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarita de res o higado de pollo.	Diario	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 4 - 6 g Menudo o pajarita o higado de pollo: 17 g	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 3 - 4 g Menudo o pajarita o higado de pollo: 17 g	240c.c.	1 Taza u 8 onzas
	Verduras u Hortalizas		22-74g	Sopas: 30g Sopas o Cremas de Verduras: 50g		
	Cereal o Derivados de Cereal o Raíces o Plátano		43 - 90g	Sopas o Cremas: 50g Sopas con Base Cereales o Tubérculos: 65g		
	Leguminosas		5-35g	Sopas o Cremas: 5-6g Cazuela: 35g		
SECO	ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL					
	Carne de Res o Cerdo o	3 veces / semana	100g -130g	100g	75-85 g	1 porción mediana o 6 cucharadas
	Vísceras (Hígado o Lengua) o	1 vez / mes	150g	150g	80g	
	Pollo	3 veces / semana	Pechuga con hueso: 185g pechuga sin hueso:100 g Pierna: 150g con hueso Perril: 180 g con hueso	Pechuga: 100g Pierna o Perril: 100-110g	Pechuga: 70-80g Pierna o Perril:90-95g	
	Pescado	1 vez / semana	Pescado:100-200g	100g	85 g	1 porción grande o 8 cucharas
	CEREAL					
	Arroz o	6 veces / semana	37g	35g	65g	7 cucharas soperas
	Pasta	1 vez / semana	40g	40g	90g	1 porción grande
	TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO O DERIVADOS DE CEREAL					
	Papa o Plátano o Yuca o Arracacha	Diario	123-170g	100g	80g	1 unidad grande o 3 taladas
	Arepa o Envuelto o Croquetas o Torta		80-90g	80-90g	80-90g	1 unidad mediana
	Pan o Preparación Tipo Chías o Achilas		70g	50g	50g	1 porción
	HORTALIZAS O VERDURAS					
	Verdura Cocida	Diario	55-160g	70-80g	80g	7 cucharas soperas
	Ensalada de Verduras				70g	6 cucharas soperas
	FRUTAS					
	Entera y	Diario	105-130g	100g 60g: granadilla	100g	1 unidad pequeña o 1 porción mediana
	En jugo		50-75g	Frutas ácidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
	AZÚCARES					
	Azúcar	Diario	3-6g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	1 cucharadita 1½ cucharadita
	GRASAS					
	Aceite Vegetal Puro	Semanal	70-75c.c.	70-75c.c.	70-75c.c.	
	CONDIMENTOS Y ADEREZOS					

	Kcal	Proteína g	Lípidos g	CHO g
TOTAL APORTE DIARIO MINUTA PATRON	837	33,3	24,9	114,9
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 60 AÑOS Y MÁS)	2095	86,5	42,16	293,66
% ADECUACION	41,1%	38,4%	59,5%	39,3%

CONSIDERACIONES ALMUERZO:

1. Porciones mínimas exigidas:

Los pesos establecidos en la minuta patrón constituyen los valores mínimos requeridos para cada uno de los alimentos que conforman la ración. No se permite la entrega de porciones inferiores a las definidas. El contratista deberá garantizar el suministro completo de todos los componentes hasta la finalización del servicio.

2. Peso escurrido como referencia:

El peso cocido o crudo de los alimentos deberá corresponder al peso escurrido, es decir, sin incluir líquidos, salsas, guisos, caldos u otros elementos adicionales. Para efectos de control y verificación, se considerará únicamente el peso de la masa escurrida.

3. Intercambio de alimentos autorizado:

Dado que algunos alimentos no presentan disponibilidad permanente durante el año, se autoriza al contratista el uso de listas de intercambios previamente aprobadas, con el fin de mantener una alimentación balanceada, basada en productos de cosecha, de buena calidad y sin afectar el aporte nutricional. Todo intercambio dentro del ciclo de menús deberá contar con la autorización del profesional en Nutrición y Dietética del programa, incluyendo la descripción del cambio, la fecha de aplicación y el periodo de alimentación correspondiente.

4. Seguimiento técnico al ciclo de menús:

Durante la ejecución del contrato, se realizará seguimiento técnico al ciclo de menús ofertado, con el fin de verificar su cumplimiento y garantizar que se mantenga conforme a lo aprobado por la entidad.

5. Adecuación nutricional según minuta patrón:

De acuerdo con el anexo técnico de la minuta patrón, validado por el profesional en Nutrición y Dietética del programa, la ración servida tipo almuerzo deberá cumplir con una adecuación nutricional diaria en un rango entre el 90 % y el 110 % del requerimiento energético estimado para la población adulta mayor, incluyendo el aporte de macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos). En cuanto a los complementos alimentarios tipo refrigerio, dada la diversidad de productos en presentación comercial, la evaluación del aporte calórico se realizará considerando una adecuación diaria entre el 90 % y el 110 %, y una adecuación semanal entre el 95 % y el 105 %. Para los macronutrientes, se evaluará una adecuación entre el 95 % y el 105 % tanto a nivel semanal como mensual, garantizando así el cumplimiento de los estándares nutricionales definidos para este grupo poblacional.

SOPA O CREMA O CAZUELA:

1.La preparación de la sopa deberá incluir como mínimo tres grupos de alimentos:

- Una fuente de proteína animal (carne de res, pechuga de pollo, pescado, menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo).
- Verduras u hortalizas.
- Cereal, derivados de cereal, raíces o plátano.

2. Estos componentes deben estar presentes en cada preparación, conforme a los gramajes definidos en la minuta patrón.

3.Desde el punto de vista sensorial, la sopa debe presentar sabor, textura y viscosidad acordes con su denominación, garantizando una preparación homogénea, palatable y culturalmente aceptada por la población beneficiaria.

4.Se deberá adicionar, según la preparación, ingredientes como cilantro, perejil, ajo o cebolla larga, en cantidades mínimas necesarias para aportar sabor. Estos ingredientes no serán considerados en el análisis químico de la minuta, pero sí deben ser relacionados en la formulación con nombre y cantidad. El uso de aceite está permitido únicamente cuando, por hábitos alimentarios de la región, se requiera su incorporación en forma de guiso para la sopa.

5. Cuando el ingrediente principal de la sopa o crema sea verdura u hortaliza, se deberá incluir un mínimo de 50 gramos de esta materia prima, junto con 50 gramos de cereal, derivado de cereal, raíz o plátano, según lo establecido en la minuta patrón.

6.Si el ingrediente principal corresponde a tubérculo, raíz o plátano, se deberá incluir un mínimo de 40 gramos de dicho componente, acompañado de al menos 25 gramos de verdura u hortaliza.
7.La inclusión de leguminosa en la sopa o crema no es obligatoria. En caso de incorporarse, se deberá adicionar entre 5 y 8 gramos, conforme a lo estipulado en la minuta patrón.
8.Una vez por semana, se podrá ofrecer una preparación tipo cazuela con leguminosa en reemplazo de la sopa o crema. En este caso, se deberá cumplir únicamente con el gramaje requerido de leguminosa y de proteína animal, según lo definido en el patrón alimentario.
9.Con el fin de promover la variedad y respetar los hábitos alimentarios de la región, se permite la programación de sopas tradicionales como sancocho, ajiaco y puchero, hasta dos veces por semana. Las tres preparaciones restantes deberán ajustarse estrictamente a las cantidades y grupos alimentarios definidos en la minuta patrón.
10.El contratista deberá tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarias de la población adulta mayor en la planeación del ciclo de menús, garantizando variedad, aceptación y pertinencia cultural en las preparaciones.
11.Las cremas deberán presentar una consistencia homogénea, sin el uso de espesantes industrializados. Para lograr la textura adecuada, se deberán utilizar ingredientes naturales propios de la preparación o derivados de cereal como harina de trigo, harina de maíz o almidón de maíz, en cantidades no superiores a 2 gramos por porción.

Alimento proteico de origen animal:

1. Los cortes de pollo deberán entregarse al punto de preparación ya prealistados, conforme al tamaño de porción exigido, sin incluir cortes no autorizados.
2. No se permite el uso de carne de res o pollo subdividida en crudo y mezclada con verduras, ya que impide verificar el peso real de la porción servida.
3. El alimento proteico deberá adquirirse en establecimientos que garanticen condiciones sanitarias y de calidad, respaldadas por certificaciones vigentes.
4. Las preparaciones deberán ser variadas, priorizando métodos como cocción, horneado, vapor o asado. El uso de frituras será ocasional y controlado.
5. En el caso de carne de res o cerdo, se deberán ofrecer cortes magros o semi-magros. No se permite carne de res con contenido graso igual o superior al 15,2 %, ni carne de cerdo con grasa igual o superior al 19,5 %.
6. El pollo deberá entregarse refrigerado (no congelado), garantizando el peso bruto por porción.
7. El pescado deberá presentarse en filetes, provenientes de acuicultura o pesca marina, según disponibilidad.
8. Se permite la oferta de vísceras de res (hígado o lengua) una vez al mes, conforme a la minuta patrón.

Cereal:

1. El arroz deberá ofrecerse con variedad en ingredientes, sabores y/o colores, respetando los gramajes establecidos.
2. La pasta podrá utilizarse como intercambio del arroz, conforme a la programación del ciclo de menús.

Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:

1. Las preparaciones con estos alimentos deberán ajustarse a la disponibilidad por cosecha, garantizando calidad, variedad y cumplimiento de los gramajes definidos en la minuta patrón.

Hortalizas y verduras:

1. Cuando se ofrezcan en ensalada cruda, deberán incluir mínimo dos materias primas, acompañadas de aderezo natural (como cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre, entre otros) o guiso.
2. Cuando se ofrezcan cocidas, deberán incluir la adición de estos ingredientes.
3. La preparación deberá considerar los hábitos alimentarios de la población y la disponibilidad por cosecha.
4. Los alimentos clasificados como condimentos (ajo, cebolla, cilantro, laurel, perejil, etc.) no podrán ser considerados como sustitutos de hortalizas, verduras o leguminosas verdes.

Frutas:

1. Se deberán ofrecer en presentación entera y en jugo, conforme a la frecuencia establecida en la minuta patrón.
2. Para la fruta entera, se considerará un mínimo de 100 gramos sin cáscara ni semilla.
3. Las frutas deberán tener un grado de madurez adecuado para su consumo.
4. El jugo deberá prepararse con fruta natural o pulpa natural, sin uso de concentrados, pulpas azucaradas ni refrescos artificiales. Sólo se permite para la bebida de jugo el uso de fruta natural o de pulpa natural de fruta.
5. En caso de utilizar pulpa de fruta, esta deberá cumplir con la Resolución 7992 de 1991 del Ministerio de Salud y la NTC 5468, garantizando condiciones físico-químicas y microbiológicas.
6. Se deberán disponer los equipos necesarios para la conservación adecuada del producto, así como el uso exclusivo de agua potable o segura para su preparación.

Azúcares:

1. El azúcar utilizado en la preparación de jugos deberá ajustarse según el tipo de fruta (ácida o no ácida).
2. Su uso será exclusivamente para preparación y en niveles controlados. No se permite la exhibición de azúcar en las mesas.

Grasas:

1. El uso de aceite vegetal puro (soya, maíz, girasol o canola) estará permitido en cantidades entre 70 y 75 c.c. semanales, según las necesidades de preparación.
2. No se permite el uso de aceites con mezclas vegetales ni la reutilización de aceite o grasa de ningún tipo.
3. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa como aderezos, los cuales deberán incluirse en el análisis nutricional.

Lácteos:

1. En caso de requerirse leche de vaca para alguna preparación, esta deberá ser pasteurizada. No se permite el uso de leche cruda hervida, conforme al Decreto 616 de 2006.

Sal, condimentos y aderezos:

1. La sal será utilizada únicamente en la preparación y en niveles controlados. No se permite su exhibición en las mesas.
2. Se deberán utilizar condimentos naturales, evitando el uso de productos industrializados como caldos concentrados.
3. La cantidad de condimentos no está estandarizada en la minuta patrón, pero su uso debe mejorar la calidad organoléptica sin generar saturación.
4. No se permite el uso de salsas industrializadas, excepto mayonesa.
5. En el análisis nutricional se deberán relacionar los condimentos y aderezos utilizados en cada preparación. Si tienen aporte calórico o nutricional significativo, deberán incluirse en el análisis; de lo contrario, bastará con indicar el nombre del producto y la cantidad utilizada.

MINUTA REFRIGERIO:

MINUTA PATRÓN						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - REFRIGERIO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
BEBIDA O LÁCTEO[1]	Leche para Sorbete	2 veces / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	6 onzas
	Jugo de Fruta	1 vez / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	
	Lácteos					
	Leche Entera, Leche Saborizada, Kumis, Avena o Yogurt	2 veces / semana	200c.c.	200c.c.	200c.c.	
	Queso doble crema o queso campesino o cuajada	Mínimo 1 vez / semana	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	1 trozo muy pequeño
DERIVADO DE CEREAL[2]	Ponqué, muffin de queso, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, pan de bono, brownie.	3 veces semana.	50 g	50 g	50 g	1 porción mediana
	Arepa		80 g	100 g	80 g	1 unidad mediana
	Hojaldrados: croissant, pastel de pollo, pastel de carne, palito de queso.	1 vez / semana	40 g	55g	55g	1 unidad pequeña
	Relleno de hojaldre: (queso, pollo, carne, jamon)		15 g			
	Galletas de soda, integral ó tipo cracker	1 vez / semana	26 g	26 g	26 g	1 paquete
FRUTA[3]	Entera	Diario	105-250g	100g 60g: granadilla	100g 60g: granadilla	1 unidad pequeña
	En Jugo o Sorbete	2 veces / semana	50-75g	Frutas ácidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
AZÚCARES Y DULCES	Azúcar	Máximo 2 veces / semana	5-8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	6 onzas
	Panela		11g	11g	11g	1 trozo muy pequeño

4. **BEBIDA O LÁCTEO:** cuando se ofrezca jugo de fruta se debe ofrecer una porción de queso adicional al derivado de cereal (se puede considerar dentro del derivado de cereal o como adición)

5. **DERIVADO DE CEREAL:** acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. Se puede incluir dulces como relleno del derivado de cereal máximo dos veces en el ciclo. La galleta se puede ofrecer máximo 1 vez por semana.

6. **FRUTA:** fresca y entera, no se permite entrega de fruta picada o subdividida.

	Kcal	Proteina g	Lípidos g	CHO g
TOTAL APORTE DIARIO MINUTA PATRÓN	395	11,0	13,8	55,0
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 60 AÑOS Y MÁS)	2035	85	62,15	292,55
% ADECUACIÓN	19,4%	12,9%	22,2%	18,8%

CONSIDERACIONES REFRIGERIO:

BEBIDA O LÁCTEO

La bebida para los 5 días de refrigerio será: 1 día de jugo de fruta, 2 días de sorbete de fruta y los otros 2 días lácteo (yogurt o kumis o leche entera o leche saborizada o avena UHT).

Los días en que se ofrezca jugo de fruta se deberá entregar una porción de queso campesino o doble crema o cuajada como acompañante o incluido en el derivado de cereal.

DERIVADO DE CEREAL

Este tipo de acompañantes podrán ser de tipo hojaldre (pastel gloria, palito de queso, pastel de bocadillo, pastel de pollo, etc.), torta o preparación especial (almojábana, pandebono, empanada horneada, etc.). La galleta se puede ofrecer máximo una vez por semana. NO está permitido el uso de pan normal (blandito, pera, mojicón, pan queso, etc.).
En caso que el derivado de cereal contenga relleno sea de dulce o de sal y este tenga un gramaje considerable que afecte el aporte nutricional del menú deberá tenerse en cuenta en el análisis del contenido nutricional.

FRUTA

Frescas y enteras, no se permite entrega de fruta picada o subdividida.

CONSIDERACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

CONSIDERACIONES TÉCNICAS GENERALES DEL SERVICIO

1. Condiciones sanitarias de las instalaciones

Las instalaciones dispuestas para la preparación de alimentos deberán mantenerse en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección y saneamiento antes, durante y después de cada jornada.

2. Recepción y almacenamiento de materias primas

El recibo de materias primas e ingredientes deberá realizarse en áreas limpias y protegidas de posibles fuentes de contaminación.

El almacenamiento deberá efectuarse de acuerdo con la naturaleza de cada producto, garantizando las temperaturas especialmente para productos perecederos de alto riesgo como lácteos, carnes cocidas, pescados y carnes de ave, y condiciones necesarias para preservar su inocuidad y calidad.

3. Lavado y desinfección

Los alimentos que lo requieran deberán someterse a los correspondientes procedimientos de lavado y desinfección con agua potable y productos autorizados para tal finalidad.

4. Prevención de contaminación cruzada

Las materias primas, productos perecederos y alimentos preparados deberán almacenarse y manipularse de manera separada cuando ello resulte necesario para prevenir riesgos de contaminación cruzada.

5. Manipulación y servicio

La manipulación y servicio de los alimentos deberá realizarse utilizando los implementos, utensilios y procedimientos sanitarios requeridos y adecuados, evitando el contacto directo que pueda comprometer la inocuidad del producto.

6. Transporte y distribución

El contratista deberá garantizar que los vehículos, recipientes, utensilios y personal destinado al transporte y distribución cumplan con los criterios técnicos y sanitarios necesarios para preservar la inocuidad y calidad de las preparaciones en todas las fases del proceso y permitan conservar la calidad, temperatura e inocuidad de las preparaciones hasta su entrega final.

Esta obligación comprende las entregas efectuadas en el Club Edad de Oro, los satélites y los domicilios autorizados.

7. Entrega durante sábados, domingos y festivos

La prestación de la ración servida en caliente continúa durante sábados, domingos y días festivos.

Para estas jornadas las raciones serán entregadas utilizando los empaques establecidos en la ficha técnica, garantizando las condiciones de presentación, normas de bioseguridad e inocuidad y conservación requeridas.

8. Impuestos

El oferente deberá contemplar dentro de sus precios todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás cargas que legalmente resulten aplicables a cada componente del servicio.

9. Personal manipulador de alimentos

El personal destinado a la manipulación de alimentos deberá acreditar los requisitos sanitarios y de formación exigidos por la normativa vigente y mantener durante la ejecución contractual los correspondientes soportes actualizados.

10. Entrega domiciliaria de raciones servidas

El contratista deberá garantizar la entrega de la ración servida en el domicilio de las personas mayores identificadas para esta modalidad, de acuerdo con el listado remitido y autorizado para la ejecución del servicio.

Se proyecta una disponibilidad inicial de hasta treinta y cinco (35) entregas domiciliarias diarias.

La procedencia de esta modalidad deberá encontrarse soportada en la valoración realizada a la persona mayor por el equipo interdisciplinario del programa, particularmente cuando se identifiquen condiciones de discapacidad, enfermedad, limitación física, movilidad reducida, dependencia funcional u otras circunstancias que impidan su desplazamiento hasta los puntos de atención.

Cuando durante la ejecución contractual resulte necesario incluir nuevos beneficiarios, retirar beneficiarios o modificar la cantidad inicialmente prevista, la novedad deberá contar con soporte documental derivado de la valoración realizada por el equipo competente y de las condiciones particulares identificadas, además de la correspondiente autorización de la supervisión.

En ningún caso la ampliación de la cobertura domiciliaria procederá únicamente por una solicitud informal o por decisión unilateral del contratista.

En constancia de lo anterior,

YENNY MARCELA QUINTERO ALVARADO
Secretaria de desarrollo

MARIA DEL PILAR GALEANO
Directora para la Equidad y la Familia

Elaboró: Andrea Nataly Guarin Trujillo – Asesora jurídica SDS
Revisó : María del pilar Galeano Heredia : Directora de Equidad y Familia.
Reviso: Kelly Beltrán Mayorga – contratista nutricionista dietista
aprobó: Yenny Marcela Quintero Alvarado / Secretaria de desarrollo Social