AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

PROCESO DE SELECCIÓN: LP-011-2023

El Municipio de Villavicencio en cumplimiento a lo exigido en los artículos 2.2.1.1.1.7.1 y 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, convoca a las personas interesadas en participar en el Proceso de Selección de Licitación Publica No LP-011-2023, que tiene por objeto contractual: **"OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META. "** con un presupuesto oficial de **TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS MCTE ($3.294.851.840,00),** para que, de acuerdo con las reglas consignadas en el pliego de condiciones y cuyas generalidades se describen a continuación, presenten propuesta técnica y económica para la contratación de lo siguiente.

Así mismo, convoca a las veedurías ciudadanas a realizar el control social del presente proceso de Selección, para este efecto podrán presentar sus observaciones en la plataforma del SECOP II.

1. NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA ENTIDAD ESTATAL:

Municipio de Villavicencio - ubicado en la Carrera 40 Nº. 33 – 64 centro, de la ciudad de Villavicencio

2. LA ENTIDAD ESTATAL ATENDERÁ A LOS INTERESADOS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

El MUNICIPIO publicará en el Sistema Electrónico para la contratación Pública – SECOP II, Portal Transaccional de la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, la totalidad de los documentos de la presente invitación pública.

El MUNICIPIO atenderá a los interesados en el proceso de selección a través de la página web del SECOP II www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii, plataforma a través de la cual los proponentes o interesados podrán presentar los documentos y ofertas en desarrollo del Proceso de Contratación.

Toda la correspondencia que se genere en el desarrollo del proceso deberá formularse a través de la página web del portal del SECOP II www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii, no se atenderán consultas telefónicas ni personales.

En casos de indisponibilidad de la plataforma del SECOP II los interesados o proponentes, deberán aplicar la "Guía de Indisponibilidad" de Colombia Compra Eficiente y podrán dirigir sus solicitudes a través del correo institucional: contratación@villavicencio.gov.co.

3. EL OBJETO DEL CONTRATO A CELEBRAR:

Objeto Contractual:

"OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META."

El contratista adjudicatario se compromete para con el municipio de Villavicencio, a prestar el

servicio según las siguientes especificaciones técnicas:

A. Ficha técnica del servicio requerido.

La ficha técnica de cada uno de los bienes a contratar deberá contener:

a) COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: *Complemento alimentario*
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: *Complemento Alimentario Jornada Mañana y/o Jornada Tarde Ración Industrializada CAJM/CAJT RI*
UNIDAD DE MEDIDA: *Raciones*
DESCRIPCIÓN GENERAL: Ciclo de menús de 20 días de Complemento Alimentario Jornada *Mañana y/o Jornada Tarde Ración Industrializada CAJM/JT RI*, planeado por la Nutricionista-Dietista del Equipo PAE de la Secretaría de Educación Municipal conforme a las condiciones establecidas en la Resolución 00335 de 2021. **CODIFICACION UNSPSC:** 78131800, 80141700, 85151600, 90101600, 90101800, 93131600, 93141500.
Cantidad: 21.985 raciones diarias durante el calendario escolar.

Tabla 5. Rangos de edades para grado y nivel escolar.

GRADO Y NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES
Preescolar	3 - 5 años 11 meses
Primaria	6 - 8 años 11 meses
Primaria	9 - 10 años 11 meses
Secundaria	11 - 14 años 11 meses
Media y ciclo completo	15 - 17 años 11 meses

Tabla 6. Cantidades en mililitros y gramos de los alimentos que componen la Ración de la MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA.

Grupos de Alimentos	Frecuencia semanal /días	Tamaño de porcion peso neto				
		Grado Preescolar	Primaria-Grados: 1°, 2° y 3°	Primaria-Grados: 4° y 5°	Secundaria-Grados: 6°, 7°, 8° y 9°	Media-Grados: 10° y 11°
Leche y productos lacteos	todos los dias	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
Derivados de Cereal	todos los dias	40	50	60	70	80
Frutas	3 veces por semana	100	100	120	120	120
frutos secos y azucares	2 veces por semana	20	20	25	25	30

Nota: A continuación, se presenta el ciclo de Menús para la modalidad: Ración Industrializada, importante tener en cuenta para efectos de la cotización el tamaño de porción descrito en la tabla anterior que corresponde a un aporte nutricional del 20% del valor Calórico total Diario de los niños, niñas y adolescentes.

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DEPARTAMENTO	**META**			**MUNICPIO**	**VILLAVICENCIO**
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	AVENA	KUMIS	LECHE SABORIZADA VAINILLA	YOGURT	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	PAN COCO	MOGOLLA CON UVA	PAN DE ARROZ	TORTA DE CHOCOLATE
FRUTA	MANZANA		MANGO		GUAYABA PERA
AZÚCARES Y DULCES		BOCADILLO		PANELINTA	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA DE CHOCOLATE	LECHE SABORIZAD A DE FRESA	KUMIS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA DE VAINILLA
DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	PAN CALENTANO	GALLETA DE COCO	MOGOLLA NEGRA	BROWNIE
FRUTA		BANANO		MANGO DULCE	PERA COMUN
AZÚCARES Y DULCES	MANI		CARAMELO DE LEHCE		
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	LECHE ETERA	AVENA UHT FORTIFICADA	LECHE SABORIZAD A FRESA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	TORTA DE CHOCOLATE	MOGOLLA	CROISSAN	PALITO DE QUESO
FRUTA	GUAYABA PERA		BANANO		MANDARINA
AZÚCARES Y DULCES		UVAS PASAS		COCADA	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA	LECHE ENTERA FOTIFICADA	LECHE SABORIZAD A DE CHOCOLATE	YOGURT

DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	PAN DE ARROZ	MANTEGADA	PAN ALIÑADO	PAN COCO
FRUTA	MANZANA	BANANO		MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES			AREQUIPE		BOCADILLO COMBINADO
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS			YESSICA LORENA MAYORGA DIAZ		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	MND 02581 Reg. 3824	

CONSIDERACIONES TECNICAS:

1. Los gramajes se establecen en la tabla 6 son de estricto cumplimiento y corresponde al cálculo de aporte nutricional para cada rango de edad establecido.
2. Deben presentar reporte diario de las rutas con los vehículos con la siguiente información: Ruta No. (x) Cantidades de Complementos, Lotes y fechas de vencimiento por cada producto.
3. Se debe concertar en un Comité Técnico Operativo del PAE la fecha y la sede Educativa para la toma de muestras Microbiológicas y la socialización de los resultados.
4. Debe existir desde el primer día la visibilidad en pendones con las generalidades de la entrega por Sede Educativa y los ciclos de menús, información necesaria de la operatividad del Programa.
5. No se puede ofrecer banano más de 1 vez a la semana si se requiere intercambio de fruta.
6. La leche y los productos lácteos deben ser fortificados y UHT. La leche saborizada debe ser leche entera.
7. Deben entregar análisis químico y listado de intercambios en el plan de periodo de alistamiento.
8. Se debe garantizar cadena de frio a bebidas lácteas que así lo requieran.
9. Deben garantizar cadena de frio y llevar registro para las proteínas utilizadas en los Complementos Alimentario Ración para Preparar en Sitio, Tipo Almuerzo.
10. No se puede ofrecer naranja.
11. Las frutas deben salir de Bodega seleccionadas aptas para el consumo humano, limpias, desinfectadas y serán Transportadas y entregadas en Canastillas de tipo Alimentario en idóneas condiciones higiénicas.
12. Entregar Planes de Saneamiento Básico, Protocolos, ficha técnica de los productos y listado de proveedores con la correspondiente consulta web INVIMA de las autorizaciones sanitarias por cada producto, según lo requiera el Ingeniero de Alimentos del Equipo PAE de la Secretaría de Educación de Villavicencio.
13. Deben informar mediante comunicación formal, dirigida a la supervisión, en un término no menor de 24 horas las razones de fuerza mayor y caso fortuito que sustentarían la no entrega de un alimento y/o la respectiva solicitud de recambio de producto.
14. No se permiten entregas de saldos de productos al siguiente día del programado en las Sedes Educativas.
15. El grado de maduración de las frutas debe corresponder al adecuado para el día en que va a ser suministrado.
16. Deben garantizar la adopción e implementación en todas las etapas de la ejecución del Programa el cumplimiento de la Resolución N°00335 Lineamiento Técnico y Administrativo del PAE, Anexo de Calidad e inocuidad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021,

Resolución 0719 de 2015) con el fin de garantizar la calidad e inocuidad en los complementos alimentarios a suministrar.

17. Deben entregar reportes semanales (viernes) con las cantidades efectivamente entregadas y validadas por el Rector o persona autorizada, para este seguimiento la entidad suministrará el formato remisión y matriz de seguimiento mediante un link de Google Drive.
18. Cuando se ofrezca intercambio rosquitas de pan de arroz producto libre de gluten y grasas saturadas así:

GRAMOS POR RACION	PESO EN GRAMOS DE 1 ROSQUITA	CANTIDAD DE ROSQUITAS PARA CUMPLIR GRAMAJE
80	5	16
70	5	14
60	5	12
50	5	10
40	5	8

Nota: Ciclo de menús elaborado por Nutricionista-Dietista del Equipo PAE. Este será el ciclo de menús con el que se operará el PAE en las Instituciones Educativas Oficiales.

b) COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: *Complemento alimentario*
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: *Complemento alimentario Almuerzo - Ración para preparar en sitio ARPS*
UNIDAD DE MEDIDA: *Raciones*
DESCRIPCIÓN GENERAL: *Ciclo de menús de 20 días de Complemento Alimentario Almuerzo Ración para Preparar en Sitio,* planeado por la Nutricionista-Dietista del Equipo PAE de la Secretaría de Educación Municipal conforme a las condiciones establecidas en la Resolución 335 de 2021. **CODIFICACION UNSPSC:** 78131800, 80141700, 85151600, 90101600, 90101800, 93131600, 93141500.
Cantidad: 15.009 raciones diarias durante el calendario escolar.

Tabla 3. Ciclo de Menús MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO.

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
DEPARTAMENTO		**META**	**MUNICPIO**		**VILLAVICENCIO**
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA CRIOLLA	CARNE DESMECHADA	PECHUGA EN CUADROS	HUEVO EN TORTILLA	CARNE EN GOULASH

LEGUMINOSAS SECAS		ARVEJAS		LENTEJAS CON CARNE PICADA	
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PASTA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CON MAYONESA	CASCABELES DE PLATANO VERDE	LENTEJAS	YUCA COCIDA	PLATANO MELADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y MANI	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REMOLACHA CON MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA (EN LA CARNE) POTECA DE AUYAMA
FRUTA	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE CURUBA EN LECHE	JUGO DE MORA
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA CREMA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE MARACUYA	CARNE ASADA	PECHUGA DESMECHADA	HUEVO FRITO	CARNE EN GOULASH
LEGUMINOSAS SECAS		GARBANZOS	ARVEJA VERDE GUISADA	FRIJOL	
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA SALADA	YUCA GUISADA	PATACON	PURE DE PAPA CON ARVEJA Y HABICHUELA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, ZNAHORIA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANI	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA EN LECHE

				EN LECHE	
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	CARNE DESMECHADA	PECHUGA ALA CREMA	HUEVO EN TORTILLA	CARNE EN BISTEC
LEGUMINOSAS SECAS		ARVEJAS		LENTEJAS CON CARNE PICADA	
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PASTA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	PLATANO MADURO ASADO	YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA SALADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	POTECA DE AHUYAMA
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE CURUBA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
SOPA			TORTILLA DE ESPINACA		
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA ENCEBOLLADA	CARNE ASADA	PECHUGA A LA CRIOLLA	HUEVO FRITO	CARNE EN CUADRITOS
LEGUMINOSAS SECAS		FRIJOL		CALLOS A LA MADRILEÑA	LENTEJAS
CEREAL	ARROZ CON PASTA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO

TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA AL VAPOR	CASCABELES DE PLATANO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PLATANO MELADO	PAPA CHORREADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y MANI	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE BANANO EN LECHE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA CREMA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA

Nota: La cantidad en Gramos y Mililitros se establece en la HERRAMIENTA 09 Guía para el diseño de Minutas Patrón de la Resolución N°00335 de 2021.

Con el fin de garantizar el cumplimiento del 100% de los criterios de priorización establecidos por la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender – UApA y teniendo en cuenta que en el Municipio de Villavicencio existen Instituciones Educativas que no cuentan con instalaciones para preparar las raciones tipo almuerzo, se requiere contar con la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; todo esto, garantizando el cumplimiento de las condiciones del anexo técnico Calidad e Inocuidad en su numeral 5.1.2.8.2 Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada (CCT) proceso No. 1. Comedores escolares.

Transportar 2.353 raciones ARPS de las 15.009 raciones ARPS a los puntos que a continuación se relacionan, cumpliendo siempre con los requisitos de la Resolución 0335 de 2021:

Institución Educativa donde se hizo la Preparación de la Comida Caliente	**Institución Educativa Que Recibió La Comida Caliente**	**Cantidades de Almuerzos Transportados**
Colegio Departamental Gilberto Álzate Avendaño	Institución Educativa Colegio San Francisco De Asis	105
Escuela La Rochela	Sede Campestre De Catumare	252
Institución educativa La Madrid	Colegio Dptal Luis Carlos Galán Sarmiento	389
Institución educativa Inem Luis López Mesa	Institución Educativa Colegio Jhon F Kennedy	239
	Escuela Normal Superior de Villavicencio	387
Institución Educativa Técnico Industrial	Institución Educativa Alberto Lleras Camargo	221
	Institución Educativa Antonio Ricaurte Casd.	330

Colegio Departamental Esperanza Sede sordos	Colegio Departamental Esperanza Principal	430

3.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: para el cabal cumplimiento del objeto contractual el contratista deberá:

LISTA DE ACTIVIDADES A EJECUTAR	
No	**DESCRIPCIÓN**
1	Suministrar 21.985 raciones complementos alimentarios, jornada mañana y jornada tarde, ración industrializada (CAJM/JT RI en adelante) diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por herramienta No. 9 de la Resolución 00335 de 2021, lineamientos Técnico y Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE. La entrega de los CAJM/JT RI debe hacerse de manera diaria en las sedes educativas oficiales de la zona urbana y rural; salvo en las sedes educativas oficiales de la zona rural de difícil acceso que señalen la interventoría o supervisión del contrato, la entrega de las raciones industrializadas podrá hacerse dos (02) veces o una (01) vez en la semana, siempre y cuando se garantice la cadena de frío para los productos lácteos y condiciones óptimas para el almacenamiento de los otros componentes de los menús. Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:
2	Suministrar 15.009 complementos alimentarios, almuerzo, ración para preparar en sitio (CARPS) diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA en la Resolución No. 00335 de 2021 lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar PAE. Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:

NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES	RACION DIARIA
PREESCOLAR	3 A 5 AÑOS	3.396
PRIMARIA	6 A 8 AÑOS	5.021
PRIMARIA	9 A 10 AÑOS	3.514
SECUNDARIA	11 A 14 AÑOS	8.397
MEDIA Y CICLO COMPLETO	15 A 17 AÑOS	1.657
TOTAL RACIONES RI		21.985

NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES	RACION DIARIA
PREESCOLAR	3 A 5 AÑOS	1.561
PRIMARIA	6 A 8 AÑOS	3.431
PRIMARIA	9 A 10 AÑOS	1.722
SECUNDARIA	11 A 14 AÑOS	2.806

	MEDIA Y CICLO COMPLETO | **15 A 17 AÑOS** | 5.489 **TOTAL RACIONES RPS** | **15.009**
3	El contratista debe dar cumplimiento al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad. Numeral 5 Orientaciones para la implementación del componente de calidad e Inocuidad. Para lo cual deberá presentar documentación en físico tanto para Bodega de Almacenamiento, como para las Sedes Educativas Numeral 5.1.2 Planes de saneamiento y sus numerales correspondientes, plan de Mantenimiento y Reposición de Equipos, Plan de Capacitación del personal, Plan de muestreo microbiológico, protocolo de muestras y contramuestras, Protocolo de prevención y manejo de ETAS en establecimientos educativos, listado de proveedores con las respectivas autorizaciones sanitarias comerciales INVIMA, concepto sanitario actualizado y adjuntar las fichas técnicas conforme al anexo 2. Fichas Técnicas de todos los alimentos a suministrar en la prestación del servicio del Programa.
4	El contratista debe entregar reportes semanales (viernes) con las cantidades efectivamente entregadas y validadas por el Rector o persona autorizada, para este seguimiento la entidad suministrará el formato remisión y matriz de seguimiento mediante un link de Google Drive.
5	El contratista debe asegurar la entrega de los CAJM/JT RI hasta antes de finalizar el horario de consumo para los estudiantes; así como asegurar la preparación de los ARPS antes de iniciar el horario de consumo para los estudiantes. Los lineamientos del PAE establecen el siguiente horario de consumo: COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ESCOLAR HORARIO Complemento alimentario Jornada de la mañana 7:00 a.m. a 9:00 a.m. Complemento alimentario Jornada de la tarde 3:00 p.m. a 4:30 p.m. Complemento tipo almuerzo Jornada única y de la tarde 11:30 a.m. a 1:00 p.m. Los complementos alimentarios jornada mañana ración industrializada deben ser entregados en horas de la mañana y los complementos alimentarios jornada tarde ración industrializada deben ser entregados en horas de la tarde. Se permite la entrega de la totalidad de los complementos alimentarios asignados en una sola jornada, previo acuerdo por escrito con el rector de la Institución Educativa Oficial priorizada.
6	Contar con una bodega de almacenamiento de alimentos ubicada en el municipio de Villavicencio con un área mínima de 700 m^2, con cuarto frío de refrigeración de mínimo 35 metros cúbicos y cuarto de congelación de mínimo 22 metros cúbicos, y con estibas plásticas certificadas para alimentos; para el manejo exclusivo del PAE Villavicencio. La misma tendrá que tener el Acta de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente para el inicio de la operación del PAE y deberá mantenerse dicho concepto favorable durante toda la ejecución.
7	Para la distribución de los insumos y alimentos en seco empacados para complementos alimentaria Ración Industrializada y para garantizar la distribución de las materias primas, e insumos de la ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con el PAE, el contratista debe utilizar mínimo quince (15) vehículos de transporte que deberán tener thermoking, con conductor y auxiliar de operación que aseguren la entrega de los complementos alimentarios de manera oportuna; además de utilizar los diferentes medios de transporte que sean necesarios para la entrega en cada sede educativa apartada o de difícil acceso. La información documental legal; Concepto sanitario vigente emitido por autoridad territorial local, Soat vigente, tarjeta de propiedad de los vehículos a ser empleados, se debe allegar previo al inicio de la ejecución del programa.

	El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Para la entrega de las materias primas de la preparación de las CARPS, se requerirá que estas se realicen una (01) vez por semana, para un total de cuatro (04) veces al mes. Debe allegar el respectivo formato diligenciado con el Plan de distribución de rutas.
8	El contratista debe vincular laboralmente a ciento cincuenta y ocho (158) manipuladores de alimentos para el ARPS - ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con dedicación de Tiempo Completo (TC). El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE, establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos. De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.
9	El contratista debe vincular laboralmente a ciento nueve (109) manipuladores de alimentos para la distribución de las raciones industrializadas en las sedes educativas priorizadas, con dedicación Medio Tiempo (MT). El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE y sus anexos técnicos. De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.
10	El contratista debe vincular laboralmente a quince (15) manipuladores de Tiempo Completo (TC) para apoyo en la bodega. El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE y sus anexos técnicos.
11	Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos. Ejecutar u operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la resolución N°00335 de 2021.

	Para efectos del presente proceso la Entidad Territorial, deja claridad de que, por bien de producción local, se entiende cualquiera de éstos producidos dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta. Con la finalidad de acreditar la compra de producción local, el operador PAE, deberá allegar la facturación expedida por sus proveedores en donde se pueda verificar que el domicilio de dichos proveedores este dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta. Presentar el informe mensual de compras locales e informe de apoyo a la industria nacional, adjuntando formato denominado reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar, registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, Cámara y comercio del proveedor, Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador PAE, Facturas digitales y/o documentos soportes, donde se especifique el tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio, certificado de pago a la asociación pequeño productor de alimentos. Para la liquidación del contrato de operación del PAE tendrá que estar a paz y salvo con todos sus proveedores.
12	Suministrar dotación a los 282 manipuladores de alimentos de modalidad ración preparada en sitio y manipuladores de ración industrializada y auxiliares de bodega. La dotación consta de: - Uniforme antifluido con bordado y pantalón, estampado con logo institucional - Delantal pechero antifluido sin bordar - Gorro tela corriente antifluido sin bordar - Tapabocas doble tela antifluido con caucho - Tapabocas desechables con elástico con empaque individual - Zapatos antideslizantes. Se debe entregar dos juegos de esta dotación una vez durante la ejecución del contrato.
13	Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con CAJM/JTRI de acuerdo con el número de raciones asignadas, así: Un kit No.1 Compuesto por: - Una (1) escoba plástica grande - Un (1) trapero de hilaza sin goma - Un (1) recogedor de basura de plástico) Kit N°2 mensual de: - Desinfectante líquido un litro mensual. - Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido un litro mensual. - Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, dos (2) paquetes de 10 bolsas de 90 x 120 cm).
14	Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con ARPS de acuerdo con el número de raciones asignadas, así: Kit No.1 Una sola entrega de compuesto por: - Una Escoba Plástica Grande - Un Trapero de Hilaza sin goma - Un Recogedor de Basura Plástico - Un Cepillo largo de Cerdas Duras

	- Un Cepillo de Mano Cerdas Duras. Kit No.2 mensual compuesto por: - Esponja plástica para el lavado de ollas (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos) - Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos). - Esponja abrasiva (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos) Desinfectante líquido (2 Litros Mensuales por cada 100 cupos). - Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos). - Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro, (Un Jabón mensual, por cada manipulador de alimentos). - Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica, "Dos Paquetes de 10 bolsas de 90x 120 cm" para cada sede Educativa. - Papel higiénico, (Un rollo por cada manipulador de alimentos).
15	Asegurar la existencia y el pago del suministro y del servicio de gas y aseo (que vienen en la misma factura) en los comedores escolares que entren en operación deberá la ejecución del contrato. En caso de que el operador pague los servicios fuera de la fecha límite de pago y sea objeto de corte del servicio, el operador debe pagar todo por concepto de servicio y reconexión. La misma obligación aplica respecto al servicio de energía en cuyos comedores escolares el servicio no haga parte de la red de energía de las sedes educativas priorizadas con el PAE. En todo caso, el contratista debe garantizar la prestación del servicio sin interrupciones.
16	Realizar el control integral de plagas en todas las sedes educativas priorizadas con ARPS. El primer control integral de plagas se realizará en la etapa previa al inicio de la operación del PAE, el cual debe incluir fumigación. Las fumigaciones adicionales son una acción de tipo correctivo, es decir deben aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y deben realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa. Cada operación debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este. Se deberá allegar documentación del primer control de plagas previo al inicio de la operación junto con un certificado firmado por el Rector o Rectora dando fe del cumplimiento de la presente obligación y de igual manera en el momento en el que se realice alguna acción de tipo correctivo.
17	El contratista deberá recargar y/o suministrar según sea la necesidad de la Institución, los siguientes elementos de seguridad Industrial en todas las sedes educativas priorizadas con ARPS. Estos elementos son los siguientes: - Un (1) Extintor portátil Multipropósito P.Q.S ABC 20 Libras (con manguera y correa) - En caso de que en la institución educativa exista el extintor este podrá ser Recargado. - Señalización genérica 25*20 Extintor multipropósito, e instalación: soporte de pared para extintor 20 libras.

18	Ubicar un pendón de tamaño 50x70 cm en cada una de las sedes priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar, (uno por cada modalidad RPS y RI) en Material de Lona Banner, Tamaño 50x70 cm- full color, laminado borrable con tubos arriba y abajo. En el pendón se debe publicar la ficha técnica de información general del PAE en el formato establecido por la UApA y canales de comunicación con operador, interventoría o supervisión.
19	Realizar mínimo un análisis microbiológico en cada comedor escolar, para lo cual, el operador del PAE tendrá que gestionar ante un laboratorio certificado la toma de muestras en los siguientes puntos críticos: - Muestra de Alimentos: (CARI): Lácteos y Dulces; - Muestra de Alimentos: (CARPS): Agua, ensalada, Cárnicos y/o huevo. - Muestra Al Personal (Operativo y Bodega) Frotis de garganta y KOH para uñas-Frotis de manos. - Muestra a un equipo y/o utensilio de cocina caliente. - Muestras ambientes de Comedor Escolar. - Las fechas y demás se concertarán entre la supervisión y el contratista.
20	El contratista debe suministrar a cada comedor escolar que no cuente con gas domiciliario, cilindro con gas de 100 libras o 40 libras cada 20 días calendario escolar o conforme la necesidad puntual de la Sede Educativa.
21	Dar cumplimiento al plan de capacitaciones al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del PAE, previo al inicio de las actividades y durante la ejecución dando cumplimiento a los planes de acción producto de las visitas de seguimiento operativo de la Supervisión.
22	Participar y atender diligentemente las inquietudes y sugerencias por parte de los Comités de Alimentación Escolar CAE, de la comunidad Educativa, el interventor o el supervisor del contrato.
23	Participar en todos los espacios que se promuevan para el control social al PAE como el Comité de Seguimiento Operativo Municipal al PAE, mesas públicas, audiencias públicas al PAE convocadas por los entes de control; para lo cual tendrá que realizar una presentación en los medios ofimáticos que crea pertinente, con la información de ejecución del contrato, experiencias exitosas y/o dificultades con la respectiva propuesta de mejora.
24	Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución del contrato dentro de los diez (10) días calendario del mes siguiente al de la prestación del servicio. Entregando los soportes del cumplimiento de las obligaciones contractuales en medio físico y en medio magnético (documentos editables).
25	Vincular el siguiente personal, mediante contrato de prestación de servicios, como apoyo para garantizar la ejecución idónea del programa de Alimentación Escolar – PAE: - Un (1) Coordinador General Administrativo - Un (1) Coordinador Operativo - Un (1) Nutricionista - Un (1) Ingeniero de Alimentos - Un (1) Asesor Financiero - Dos (2) Asistentes Administrativos - Un (1) Asistente Contable Lo anterior teniendo en cuenta, lo establecido en la estructura de costos.

26	Vincular el siguiente personal, mediante la modalidad por obra o labor determinada, como apoyo para garantizar la ejecución idónea del programa de Alimentación Escolar – PAE: - Ocho (8) Coordinadores de campo.	
27	Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social, Integral, parafiscales, indemnizaciones y demás documentos de carácter laboral del personal que emplee para la operación del PAE y ejecución del contrato, este pago no estará condicionado al pago de la Alcaldía, teniendo en cuenta los siguientes parámetros:	
	Salario para manipuladores de alimentos para Bodega	Se necesitan 15 manipuladores de alimentos en Bodega de Tiempo Completo que aseguren la selección y alistamiento de los complementos alimentarios en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas en las sedes educativas priorizadas, a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos para Bodega	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el artículo 114-1 del Estatuto Tributario.
	Salarios para manipuladores de alimentos para sedes educativas priorizadas con asignación mayor de 100 CAJM/JT RI.	Se necesitan 109 manipuladores de alimentos en las sedes educativas para la entrega de las raciones industrializadas, a quienes se debe realizar el pago de medio salario mínimo más el auxilio de transporte. Las funciones de este personal están descritas en los lineamientos del PAE. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos de CAJM/JT RI	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el artículo 114-1 del Estatuto Tributario.
	Salarios para manipuladores de alimentos para el ARPS	Para la operación de la modalidad ARPS se requiere el servicio de 158 manipuladores de alimentos; con dedicación de tiempo completo a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte; Las funciones específicas de este personal están establecidas en los lineamientos del PAE.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.</td></tr>
<tr><td></td><td>Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos del ARPS</td><td>Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el artículo 114-1 del Estatuto Tributario.</td></tr>
<tr><td>28</td><td colspan="2">Para la terminación del contrato, el contratista debe presentar la certificación de paz y salvo de proveedores, según listado presentado previo al inicio de la operación, a la interventoría o supervisor y en los informes mensuales de compras locales.</td></tr>
<tr><td>29</td><td colspan="2">Realizar el inventario inicial en plantilla Word Office de los comedores escolares mediante acta que debe firmar el rector (o su delegado) y el operador (Coordinador de campo). Y para la terminación del contrato, el contratista debe hacer entrega del inventario final de comedores escolares a los rectores (o su delegado) de las instituciones educativas oficiales mediante acta.</td></tr>
<tr><td>30</td><td colspan="2">Realizar mantenimiento preventivo de equipos y utensilios, menaje, muebles y enceres, entre otros de manera oportuna, de acuerdo al cronograma entregado en la etapa de alistamiento en las diferentes etapas de la operación del PAE.</td></tr>
<tr><td>31</td><td colspan="2">Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.</td></tr>
<tr><td>32</td><td colspan="2">Transportar 2.353 raciones ARPS de las 15.009 raciones ARPS a los puntos que a continuación se relacionan, cumpliendo siempre con los requisitos de la Resolución 0335 de 2021:
<table>
<tr><th>Institución Educativa donde se hizo la Preparación de la Comida Caliente</th><th>Institución Educativa Que Recibió La Comida Caliente</th><th>Cantidades de Almuerzos Transportados</th></tr>
<tr><td>Colegio Departamental Gilberto Álzate Avendaño</td><td>Institución Educativa Colegio San Francisco De Asis</td><td>105</td></tr>
<tr><td>Escuela La Rochela</td><td>Sede Campestre De Catumare</td><td>252</td></tr>
<tr><td>Institución educativa La Madrid</td><td>Colegio Dptal Luis Carlos Galán Sarmiento</td><td>389</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Institución educativa Inem Luis López Mesa</td><td>Institución Educativa Colegio Jhon F Kennedy</td><td>239</td></tr>
<tr><td>Escuela Normal Superior de Villavicencio</td><td>387</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Institución Educativa Técnico Industrial</td><td>Institución Educativa Alberto Lleras Camargo</td><td>221</td></tr>
<tr><td>Institución Educativa Antonio Ricaurte Casd.</td><td>330</td></tr>
<tr><td>Colegio Departamental Esperanza Sede sordos</td><td>Colegio Departamental Esperanza Principal</td><td>430</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>33</td><td colspan="2">Garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar, la cual no podrá ser interrumpida en atención a la prevalencia de derechos que tienen los niños; conforme a lo dispuesto en el Código de la infancia y la adolescencia, salvo circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito que deberán ser</td></tr>
</table>

	informadas y aprobadas en oportunidad por el supervisor del contrato. En ningún caso, podrá alegarse como causal de no entrega de la alimentación escolar el no pago de los recursos por parte del Municipio de Villavicencio.
34	Cumplir con todas las obligaciones establecidas para el operador del PAE en el Decreto 1852 de 2015 y debe desarrollar las actividades y lineamientos técnicos y administrativos establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos.

4. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

Teniendo en cuenta el objeto que se pretende contratar para atender las necesidades de la entidad y que el presupuesto estimado para ejecutar el objeto del proceso contractual corresponde a: OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META. " la modalidad de selección del contratista será la de LICITACION PUBLICA LP-011-2023.

Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección se encuentran en el De conformidad con lo previsto en el numeral 1 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015, la selección del contratista se realizara a través de la modalidad de LICITACION PUBLICA.

5. EL PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente proceso será **de dieciséis (16) días calendario escolar,** el mismo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento ejecución y suscripción del acta de inicio.

6. LA FECHA LÍMITE EN LA CUAL LOS INTERESADOS DEBEN PRESENTAR SU OFERTA Y EL LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA

La propuesta deberá ser presentada en el plazo establecido en el cronograma del proceso y únicamente en la opción **"Crear oferta"** del expediente electrónico del proveedor a través de la página web del SECOP II www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii.

Tenga presente la fecha, hora y medio electrónico previsto para la presentación de ofertas del presente proceso. EN NINGUN CASO SE RECIBIRAN OFERTAS EN LUGAR DIFERENTE de la opción **"Crear oferta"** del expediente electrónico del proveedor – SECOP II; lo anterior sin perjuicio de las situaciones de indisponibilidad de la plataforma.

7. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA MANIFESTACIÓN EXPRESA DE QUE LA ENTIDAD ESTATAL CUENTA CON LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso asciende a la suma de **TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA PESOS MCTE ($3.294.851.840,00),** , IVA incluido (si aplica), así como todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato.

Al tenor de lo establecido en el artículo 6 de la ley 1882 de 2018, por el cual se adicionó un parágrafo al artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, no es necesario que el proceso precontractual, para etapa de proyecto de pliego de condiciones cuente con disponibilidad presupuestal, en donde se ve reflejada la información de rubros presupuestales, fuente de financiación y valor, por lo que al respecto se solicita adelantar el proceso en cumplimiento de dicho derrotero.

NOTA: El municipio se reserva el derecho a disminuir el plazo de ejecución y el valor a contratar, dando cumplimiento al artículo 12 del Decreto 111 de 1996, por el cual se estableció el Estatuto Orgánico de Presupuesto, son principios del sistema presupuestal entre otros el de la anualidad, razón por la cual el plazo de los contratos no puede superar la vigencia fiscal correspondiente; situación que acepta el proponente con la presentación de la propuesta.

8. MENCIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

En cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015 y en atención al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, para la presente contratación aplican los siguientes tratados de Libre Comercio:

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso de Contratación Superior al Umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación Cubierto por el Acuerdo Comercial
		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Alianza Pacífico	Chile	Sí	Sí	Sí (2, 28, 29)	No
	México	No	-	-	No
	Perú	Sí	Sí	Sí (2, 28, 29)	No
Canadá		No	-	-	No
Chile		Sí	Sí	Sí (2, 28, 29)	No
Corea		No	-	-	No
Costa Rica		Sí	Sí	Sí (28, 29)	No
Estados Unidos		No	-	-	No
Estados AELC		Sí	Sí	Sí (28, 29)	No
México		No	-	-	No
Triángulo Norte	El Salvador	No	-	Sí	No
	Guatemala	Sí	-	Sí	No
	Honduras	No	-	-	No
Unión Europea		Sí	Sí	Sí (28, 29)	No
Comunidad Andina		N/A	N/A		No

La presente contratación no se encuentra cobijada por los acuerdos internacionales o tratados de libre comercio que tiene vigentes el Estado Colombiano. Guía: M-MACPC-14.

9. MENCIÓN DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MIPYME

Conforme a lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 5 del decreto 1860 del 2021, que cita:

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo

De acuerdo con la normatividad el proceso de selección, NO es susceptible de ser limitado a Mipyme.

10. ENUMERACIÓN Y BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Los establecidos en el Pliego de Condiciones, incluyendo criterios de verificación de la capacidad jurídica, financiera, organizacional, de experiencia y especificaciones técnicas, así como los criterios de evaluación, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1150 de 2007.

11. EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN HAY LUGAR A PRECALIFICACIÓN:

El presente Proceso de Contratación NO exige precalificación

12. EL CRONOGRAMA:

El cronograma para todos los efectos legales será el CRONOGRAMA ELECTRÓNICO establecido en la plataforma transaccional SECOP II.

13. LA FORMA COMO LOS INTERESADOS PUEDEN CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO:

La entidad, en cumplimiento de lo señalado en la Ley 1150 de 2007 y en el Decreto 1082 de 2015, informa que para consultar los documentos está a disposición de los interesados la dirección electrónica del portal del SECOP II www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii en la cual se dará publicidad a todos los actos del proceso.

FECHA DE ELABORACIÓN: 24 de agosto de 2023.

MARILEXANDRA AMAYA MARTINEZ
Jefe Oficina de Contratación

Elaboró: Carolina Baquero-CPS-009-2023