AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ, COMUNICA Y CONVOCA A PARTICIPAR A PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS EN EL PROCESO DE SELECCIÓN LICITACION PUBLICA -013-2025

Fecha de Publicación: 07 DE OCTUBRE DE 2025

MODALIDAD DE SELECCIÓN: LICITACION PUBLICA

OBJETO DEL CONTRATO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA SALIDA LÚDICO PEDAGÓGICA Y TURÍSTICA DE LAS PERSONAS CARACTERIZADAS DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ.

CONDICIONES GENERALES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE SELECCIÓN: Pueden participar aquellas personas naturales o jurídicas inscritas en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio con anterioridad a la apertura de la Licitación, además pueden participar Consorcios o Uniones Temporales que cumplan los requisitos del pliego de condiciones publicados en www.colombiacompra.gov.co SECOP II.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Que con el objetivo de poder llevar a cabo la ejecución del plan de desarrollo se requiere contratar un operador logístico para llevar a dos actividades lúdico-pedagógicas así:

1. Salida de Integración Adulto Mayor – 1.085 personas

La presente actividad corresponde a una de las acciones estratégicas contempladas en el Plan de Desarrollo Municipal 2024–2027 “Cajicá Ideal”, específicamente en la Meta de Producto No. 93, que establece la elaboración e implementación anual del Plan Municipal Integral de Bienestar a la Persona Mayor. Esta meta incluye como resultado la realización de una salida de integración anual para la población adulta mayor, con el fin de promover el envejecimiento activo, fortalecer la participación social y mejorar la calidad de vida de este grupo poblacional, reconocido por la Constitución Política como sujeto de especial protección.

La salida de integración está diseñada para beneficiar a 1085 personas, distribuidas en grupos que permitan una adecuada logística y atención personalizada. El enfoque de la actividad es integral, combinando transporte seguro, hospedaje confortable, alimentación balanceada, actividades recreativas y culturales, y acompañamiento permanente de personal capacitado. El itinerario propuesto contempla un recorrido de tres días, con visitas a lugares de interés turístico y cultural, incluyendo el Parque Temático Hacienda Nápoles, reconocido por su oferta de espacios naturales, actividades educativas y recreativas adaptadas a diferentes capacidades físicas.

El transporte se realizará en buses de lujo, con aire acondicionado, sillas reclinables, baño, televisión y todos los seguros y certificaciones vigentes. La planificación de las rutas incluye paradas estratégicas para desayunos y refrigerios, garantizando que los trayectos sean cómodos y seguros. Cada bus contará con un auxiliar logístico que apoyará la ubicación de los pasajeros, la entrega de refrigerios y la atención de cualquier eventualidad durante el viaje.

El hospedaje se llevará a cabo en un hotel con Registro Nacional de Turismo, ubicado a pocos minutos de Hacienda Nápoles, con capacidad suficiente para alojar a los grupos programados. Las habitaciones estarán equipadas con baño privado, wifi, cajilla de seguridad y acomodación doble o triple, asegurando que cada adulto mayor disponga de una cama individual. Las instalaciones incluirán zonas comunes como piscinas, áreas verdes y espacios de recreación, accesibles y seguras para personas mayores.

La alimentación será completa y variada, con desayunos, refrigerios, almuerzos y cenas que cumplan con gramajes y porciones mínimas establecidos en el estudio de mercado. Se garantizará la hidratación permanente, suministrando botellas de agua en cantidad suficiente cada día. Los menús incluirán opciones tradicionales como arepas, huevos, productos de panadería, frutas, carnes, arroces, ensaladas y bebidas calientes o frías, adaptadas a las necesidades nutricionales de la población.

El itinerario detallado contempla que el primer día se realice un desayuno tipo “Fonda Paisa” en El Rosal, un refrigerio en Guaduas, almuerzo en Doradal, recorrido por el pueblo y cena en el hotel. El segundo día estará dedicado a la visita completa a Hacienda Nápoles, con actividades guiadas, refrigerios, almuerzo y cena. El tercer día incluirá desayuno, refrigerio, almuerzo tipo parrillada y refrigerio reforzado en Guaduas antes del regreso.

La seguridad y la atención en salud son componentes esenciales de la actividad. Se contará con seguros de viaje que cubran accidentes, asistencia médica y eventualidades. Además, se dispondrá de un médico y personal de enfermería durante toda la salida, así como de una ambulancia equipada para atender cualquier emergencia. Se implementarán protocolos de prevención y respuesta rápida, incluyendo la disponibilidad de medicamentos y equipos médicos.

El estudio de mercado realizado para esta actividad incluyó la consulta de tres cotizaciones comparables, lo que permitió establecer precios de referencia para cada componente: transporte, hospedaje, alimentación, entradas a parques, hidratación, seguros, personal logístico y soporte clínico. Estos valores reflejan las condiciones reales del mercado y aseguran la suficiencia presupuestal para la ejecución de la actividad.

La pertinencia de esta salida de integración radica en que no solo cumple con un compromiso del Plan de Desarrollo Municipal, sino que también responde a un mandato legal de protección y promoción de los derechos de las personas mayores, establecido en la Constitución y desarrollado en leyes como la 1251 de 2008, la 1276 de 2009 y la 1850 de 2017. Además, contribuye a la cohesión social, al fortalecimiento de redes de apoyo y a la mejora de la salud física y mental de los beneficiarios.

En conclusión, la Salida de Integración para 1085 adultos mayores es una intervención integral, planificada y sustentada técnica y normativamente, que garantiza el bienestar de los participantes y el cumplimiento de los principios de planeación, transparencia, economía y responsabilidad que rigen la contratación pública.

2. Pasadía Adulto Mayor – 100 personas

La segunda actividad contemplada en esta contratación es un pasadía para 100 adultos mayores, diseñado como una jornada de integración, recreación y fortalecimiento de vínculos comunitarios. Esta actividad también se enmarca en la Meta de Producto No. 93 del Plan de Desarrollo Municipal y responde a la necesidad de ofrecer espacios de esparcimiento y participación activa a la población mayor.

El pasadía se desarrollará en un centro recreacional ubicado en clima cálido, a una distancia máxima de 110 km de Cajicá, con acceso por vía principal y con Registro Nacional de Turismo. Las instalaciones contarán con piscinas, zonas verdes, áreas de descanso, senderos seguros y espacios para actividades grupales. El lugar será accesible para personas con movilidad reducida y dispondrá de personal capacitado para atender a adultos mayores.

El transporte se realizará en buses de lujo con las mismas características de seguridad y confort que en la salida de integración. El itinerario incluirá paradas programadas para desayunos y refrigerios, asegurando que el viaje sea cómodo y seguro. Cada bus contará con un auxiliar logístico para apoyar la organización y atención de los participantes.

La alimentación durante el pasadía incluirá desayuno, almuerzo y refrigerios, con menús balanceados y porciones adecuadas. Se garantizará la hidratación con botellas de agua suministradas durante la jornada. Los menús incluirán opciones tradicionales y nutritivas, adaptadas a las necesidades de la población mayor.

Las actividades recreativas estarán diseñadas para promover la participación y el disfrute, incluyendo uso de piscinas, caminatas cortas, actividades culturales y de esparcimiento, y espacios para la interacción social. Se fomentará la integración entre los participantes y se ofrecerán alternativas para quienes prefieran actividades de menor exigencia física.

La seguridad y la atención en salud estarán garantizadas mediante la contratación de seguros de viaje, la presencia de un médico y personal de enfermería durante toda la jornada, y la disponibilidad de una ambulancia equipada. Se implementarán protocolos de prevención y atención de emergencias, asegurando una respuesta rápida ante cualquier eventualidad.

El estudio de mercado para esta actividad también incluyó la consulta de tres cotizaciones comparables, lo que permitió establecer precios de referencia para cada componente del servicio. Estos valores aseguran que la actividad se pueda ejecutar con calidad y dentro del presupuesto asignado.

La pertinencia del pasadía radica en que ofrece a los adultos mayores un espacio de recreación y convivencia que contribuye a su bienestar físico, mental y social. Además, cumple con los objetivos del Plan de Desarrollo Municipal y con las obligaciones legales de protección y promoción de los derechos de las personas mayores.

En síntesis, el Pasadía para 100 adultos mayores es una actividad planificada, sustentada y alineada con la política pública municipal, que garantiza el bienestar de los participantes y el cumplimiento de los principios que rigen la contratación pública.

En conclusión, la presente contratación representa mucho más que la simple ejecución de actividades recreativas; constituye una inversión social estratégica que materializa los compromisos del Plan de Desarrollo Municipal “Cajicá Ideal” y da cumplimiento a mandatos constitucionales y legales de protección especial a las personas adultas mayores La planeación detallada, sustentada en un estudio de mercado riguroso, garantiza que cada componente —transporte, alimentación, hospedaje, actividades, seguridad y salud— se ejecute con calidad, pertinencia y enfoque diferencial. Con estas acciones, la Administración Municipal no solo promueve el envejecimiento activo y la inclusión social, sino que fortalece el tejido comunitario, dignifica la vida de los beneficiarios y reafirma su compromiso con una Cajicá más justa, solidaria y cohesionada, donde cada ciudadano sea reconocido como protagonista de su propio bienestar.

Personal y medios mínimos requeridos para la ejecución del objeto contractual

Para el adecuado desarrollo de las actividades objeto del presente contrato, el contratista deberá garantizar, como mínimo, la disponibilidad permanente del siguiente personal y vehículos, conforme a las condiciones, dedicación y cantidades establecidas en el presente documento. Estos recursos constituyen el estándar mínimo exigible y su incumplimiento será causal de aplicación de las medidas contractuales correspondientes.

	DEDICACIÓN	CANTIDAD
PERSONAL SOLICITADO		
ENFERMERO	100%	11
COORDINADOR GENERAL	100%	1
COORDINADOR LOGÍSTICO	100%	3
AUXILIAR LOGÍSTICO	100%	15
MEDICO GENERAL	100%	3
VEHÍCULOS		**CANTIDAD**
BUSES		6
AMBULANCIA		2

Cumplimiento de gramajes y volúmenes mínimos en la alimentación

El contratista deberá garantizar que cada tiempo de comida y refrigerio suministrado cumpla estrictamente con los gramajes y volúmenes mínimos establecidos en las especificaciones técnicas del contrato, de acuerdo con la siguiente tabla:

Tiempo de comida	Tipo de componente	Mínimo exigido (peso neto o volumen)	Tolerancia admisible	Método de verificación
Desayuno	Arepa	80 g	± 5%	Balanza digital calibrada (0,1 g)
Desayuno	Queso campesino	20 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Desayuno	Huevo	50 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Desayuno	Bebida caliente o jugo	180 ml	0 −5%	Probeta o vaso medidor
Almuerzo	Proteína (res, cerdo, pollo o pescado)	100 g (cocido, sin hueso)	± 5%	Balanza digital calibrada
Almuerzo	Arroz	85 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Almuerzo	Tubérculo (papa, yuca, plátano)	80 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Almuerzo	Ensalada fresca	70 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Almuerzo	Bebida	180 ml	0 −5%	Probeta o vaso medidor
Refrigerio AM o PM	Producto de panadería	50 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Refrigerio AM o PM	Fruta entera	100 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Refrigerio AM o PM	Bebida	180 ml	0 −5%	Probeta o vaso medidor
Refrigerio reforzado (retorno)	Producto de panadería	50 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Refrigerio reforzado (retorno)	Fruta entera	100 g	± 5%	Balanza digital calibrada
Refrigerio reforzado (retorno)	Bebida	180 ml	0 −5%	Probeta o vaso medidor

Condiciones de cumplimiento:

1. Los gramajes y volúmenes indicados corresponden a peso neto del alimento listo para consumo, sin incluir empaques, cáscaras o huesos.

2. El supervisor podrá realizar muestreos aleatorios durante la prestación del servicio, pesando y midiendo las porciones con instrumentos calibrados.

3. Cualquier ración que no cumpla con el gramaje o volumen mínimo será considerada incumplimiento parcial y deberá ser reemplazada de inmediato por el contratista.

4. El contratista deberá tener disponible en sitio una balanza digital calibrada y un medidor de líquidos para verificaciones conjuntas con el supervisor.

5. El incumplimiento reiterado de este ítem será causal de aplicación de las sanciones contractuales previstas.

FICHA TÉCNICA SALIDA LÚDICO PEDAGÓGICA ANTIOQUIA (PUERTO TRIUNFO)

ITEM	DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	**TRANSPORTE DE CAJICÁ A ANTIOQUIA Y DE ANTIOQUIA A CAJICÁ** Prestación del servicio de transporte terrestre en bus para 1.085 personas del grupo de adultos mayores y sus cuidadores, en el trayecto Cajicá – Puerto Triunfo (Antioquia), con destino a las instalaciones del hotel ubicadas en el sector Doradal, municipio de Puerto Triunfo, y regreso por la misma ruta. El servicio deberá garantizar las paradas requeridas durante el trayecto, conforme a la programación establecida por el supervisor del contrato. Los servicios de transporte deberán ser distribuidos en 6 salidas, cada una con duración de un día de ida y un día de regreso, según cronograma aprobado. Cada unidad de transporte deberá cumplir con las siguientes características mínimas: • Bus con capacidad para 40 pasajeros sentados • Aire acondicionado • Sillas reclinables • Televisor tipo plasma • Servicio de baño habilitado • Seguros vigentes • Certificado técnico-mecánico vigente • Modelo mínimo 2019 • Cumplimiento de requisitos legales exigidos por el Ministerio de Transporte Cada bus deberá presentarse puntualmente en el lugar y hora indicados por el supervisor del contrato, con su conductor asignado y en condiciones óptimas de operación.	UNIDAD	28
2	**PÓLIZA DE SEGURO** "El contratista deberá adquirir una póliza de seguro de cobertura especial que incluya como mínimo los siguientes: Cobertura por muerte accidental hasta por el valor de $10.000.000 Cobertura de auxilio funerario por muerte accidental por valor de $2.000.000 Cobertura de gastos médicos por accidente por valor de $2.000.000 Cobertura de invalidez accidental y desmembración a consecuencia individual por valor de $10.000.000"	UNIDAD	1085

3	**HOSPEDAJE** Hotel con mínimo 180 habitaciones ubicado sobre la autopista Medellín - Bogotá, a tan solo 5 minutos del Parque Temático Hacienda Nápoles y a 15 minutos de la Reserva Natural Cañón del Río Claro, con disponibilidad total de habitaciones para el número de personas por grupo. El hospedaje deberá incluir: 1. Acceso a zonas comunes de piscina, la piscina debe medir mínimo 31 metros por 15 metros, en caso de tener varias piscinas al menos una de ellas debe cumplir con la medida. 2. Zona de juegos y zonas verdes 3. Restaurante con capacidad total para el número de personas por grupo 4. Cada habitación debe incluir: - Baño - Red Wifi - Cajilla de seguridad - Wifi -El hotel deberá contar con restaurante propio con capacidad para la atención de los adultos mayores. -El hotel deberá contar con las habitaciones necesarias para la acomodación de la totalidad de adultos mayores y cuidadores por cada grupo. -La acomodación de los adultos mayores será en acomodación doble y triple garantizando una cama de único nivel por adulto mayor -Deberá contar con el registro nacional de turismo como: centro vacacional -Cada uno de los adultos mayores deberán tener acceso ilimitado a todas las áreas comunes del hotel. -El hotel deberá contar con un parqueadero exclusivo para la ambulancia medicalizada.	NOCHE	2170
4	**DESAYUNOS** **DESAYUNO DIA 1 FONDA PAISA X1085 (ENTREGADO EN RESTAURANTE EN CARRETERA)** Arepa mediana (mínimo 80 g), queso campesino (mínimo 20 g), huevos (mínimo 50 g) preparados en una de tres opciones: con salchicha (mínimo 30 g), revueltos o con mazorca (mínimo 30 g). Bebida caliente a elegir: aguapanela (mínimo 200 ml con 8 g panela), tinto (mínimo 180 ml) o chocolate (mínimo 200 ml con 10 g cacao). **DESAYUNO DÍA 2 X1085 (ENTREGADO EN HOTEL)** Caldo (mínimo 240 ml con 30 g papa y 20 g proteína), huevos (mínimo 50 g), bebida caliente (mínimo 180 ml) o jugo natural (mínimo 180 ml). **DESAYUNO DÍA 3 X1085 (ENTREGADO EN HOTEL)** Huevos (mínimo 50 g), arepa mediana (mínimo 80 g) , bebida caliente o fría (mínimo 180 ml).	UNIDAD POR DESAYUNOS	3255

5	**REFRIGERIOS** **REFRIGERIO AM DÍA 1 X1085** Salpicón de frutas (mínimo 250 ml, 100 g fruta neta) y galletas de soda (mínimo 24 g). **REFRIGERIO AM DÍA 2 X1085** Producto de panadería (mínimo 50 g) y jugo natural (mínimo 180 ml). **REFRIGERIO PM DÍA 2 X1085** Fruta entera (mínimo 100 g) y bebida (mínimo 180 ml). **REFRIGERIO AM DÍA 3 X1085** Producto de panadería (mínimo 50 g), jugo natural (mínimo 180 ml) y fruta entera (mínimo 100 g). **REFRIGERIO PM DÍA 3 X1085** Refrigerio reforzado en Guaduas: producto de panadería (mínimo 50 g), fruta entera (mínimo 100 g) y bebida (mínimo 180 ml). NOTA: (INCLUYE MENAJE)	UNIDAD POR REFRIGERIO	5425
6	**ALMUERZOS** **ALMUERZO DIA 1 X1085 (ENTREGA EN RESTAURANTE CARRETERA)** Bandeja paisa o picada: proteína (mínimo 100 g carne o 90 g pollo), arroz blanco (mínimo 85 g servido), fríjol cargamanto (mínimo 80 g), plátano maduro (mínimo 80 g), arepa pequeña (mínimo 50 g), ensalada fresca (mínimo 70 g), bebida limonada (mínimo 180 ml). **ALMUERZO DIA 2 X1085 (ENTREGADO EN EL HOTEL)** Pollo frito pierna-pernil (mínimo 100 g), arroz blanco (mínimo 85 g), ensalada fresca (mínimo 70 g), bebida (mínimo 180 ml). **ALMUERZO DÍA 3 X1085 (ENTREGADO EN EL HOTEL)** Parrillada: proteína mixta (mínimo 100 g), papa o yuca (mínimo 80 g), ensalada fresca (mínimo 70 g), bebida (mínimo 180 ml).	UNIDAD POR ALMUERZO	3255
7	**CENAS** **CENA DÍA 1 X1085** Pasta cocida (mínimo 90 g), salsa con proteína (mínimo 50 g carne o pollo), pan tajado (mínimo 30 g), bebida (mínimo 180 ml). **CENA DÍA 2 X1085** Arroz con pollo (mínimo 85 g arroz, 70 g pollo), bebida (mínimo 180 ml).	UNIDAD POR CENA	2170

8	**SALIDA LÚDICO PEDAGÓGICA DÍA 2** ingreso y participación en actividades dentro del Parque Temático Hacienda Nápoles, ubicado en el sector Doradal, municipio de Puerto Triunfo, Antioquia, sobre la autopista Medellín–Bogotá. El servicio está dirigido a adultos mayores y cuidadores, y deberá garantizar condiciones de seguridad, accesibilidad y disfrute pleno de las instalaciones durante toda la jornada. El servicio incluye como mínimo: • Boleta de ingreso tipo pasaporte completo, válida para el acceso a todas las atracciones habilitadas para adultos mayores, incluyendo zonas acuáticas, museos, senderos ecológicos, zoológico, y espacios de descanso. • Programación guiada de actividades durante el día, con acompañamiento logístico y recreativo adaptado a las capacidades del grupo. • Acceso a zonas de sombra, hidratación y descanso, con señalización clara y personal de apoyo. • Cumplimiento del reglamento interno del parque, incluyendo restricciones de ingreso, normas de seguridad, y respeto por la fauna y flora del lugar A. • Disponibilidad de baños públicos, zonas de alimentación y primeros auxilios dentro del parque. • Control de ingreso mediante manilla o sistema de validación, no transferible. • Coordinación previa con el operador del parque para garantizar disponibilidad, exclusividad de atención y adecuación de espacios según necesidades del grupo.	UNIDAD	1085
9	**HIDRATACIÓN** Día 1: mínimo 2 botellas de agua sin gas x300 ml por persona. Día 2: mínimo 4 botellas x 300 ml. Día 3: mínimo 4 botellas x 300 ml.	UNIDAD	10850
10	**PROFESIONAL EN MEDICINA** Médico disponible 24 horas durante toda la salida, con atención integral para el grupo.	UNIDAD	5
11	**PERSONAL AUXILIARES LOGÍSTICOS** Personal de apoyo permanente en cada subgrupo, responsable de ubicación, acompañamiento y gestión logística durante toda la salida.	UNIDAD	30
12	**PROFESIONAL EN ENFERMERIA PARA TURNO DIURNO Y NOCTURNO** Enfermeros/as en turnos diurno y nocturno, con permanencia continua durante los tres días, según distribución del grupo.	UNIDAD	25
13	**COORDINADOR LOGÍSTICO** Profesional en recreación y deporte, encargado de liderar el equipo logístico, atender requerimientos del supervisor y coordinar actividades. Atención integral 24 horas.	UNIDAD	5
14	**SERVICIO DE AMBULANCIA** Ambulancia equipada con desfibrilador, monitor multiparámetro, respirador, glucómetro, oxígeno, inmovilizadores, reanimación básica y avanzada, y nevera para medicamentos. Acompañamiento permanente durante todo el recorrido.**Inlcuye equipo minimo disponible según normativa.**	UNIDAD	5
15	**ALQUILER DE NEVERA PARA TRANSPORTE DE MEDICAMENTOS** Alquiler de neveras especiales para transporte de medicamentos, fabricado en material polipropileno y poliuretano, con rango 2 ℃ ~ 8 ℃, con una capacidad máxima de 6kg.	UNIDAD	5

NOTA: Las pólizas deberán ser entregadas con al menos cuarenta y ocho (48) horas de antelación al inicio del viaje, para efectos de verificación por parte de la Entidad, una vez el supervisor haya proporcionado el listado oficial de participantes.

Requerimientos alimenticios – Componente de calidad

Para la prestación del servicio de alimentación, el contratista deberá cumplir estrictamente con las siguientes condiciones, sin excepción. El incumplimiento de cualquiera de ellas será causal de aplicación de las sanciones contractuales correspondientes:

1. Cumplimiento normativo general: Todos los alimentos a suministrar deberán ajustarse a los estándares de calidad establecidos en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) aplicables y cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado previstos en la Resolución 5109 de 2005 y el Decreto 616 de 2006, así como con las características generales por grupo de alimentos allí definidas. El contratista deberá presentar, si así lo solicita el supervisor, copia de los registros sanitarios de cada producto.

2. Jugos y bebidas embotelladas: Los jugos en botella deberán ser de marca reconocida en el mercado, con registro sanitario vigente, y contener fruta natural en la cantidad mínima exigida por la normatividad. No se aceptarán refrescos, bebidas saborizadas, naranjadas o limonadas que no cumplan con este requisito. El contratista deberá entregar al supervisor, antes del inicio del servicio, la relación de marcas y presentaciones que se utilizarán, junto con sus fichas técnicas y registros sanitarios.

3. Productos cárnicos: Todos los productos cárnicos deberán ser elaborados conforme a lo dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones (Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009; 3961 de 2011; 917 y 2270 de 2012), así como las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. El contratista deberá garantizar que provienen de plantas de beneficio autorizadas y presentar soportes de trazabilidad si así lo requiere el supervisor.

4. Derivados lácteos: Los productos lácteos y sus derivados deberán cumplir con lo establecido en los Decretos 616 de 2006, 2838 de 2006 y 1673 de 2013, garantizando su inocuidad, calidad y conservación en cadena de frío hasta el momento de su entrega.

5. Inocuidad alimentaria: El contratista deberá garantizar que todos los alimentos suministrados sean inocuos, es decir, libres de patógenos, contaminantes físicos, químicos o biológicos que representen riesgo para la salud de los consumidores. Esto incluye el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la manipulación higiénica en todas las etapas.

6. Manejo y conservación: El contratista deberá implementar medidas adecuadas para la compra, recepción, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, en estricto cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Esto incluye el uso de equipos de refrigeración y transporte adecuados, así como el control de temperaturas.

7. Prohibición de sustitutos no autorizados: No se aceptará como sustituto de los jugos naturales el uso de refrescos, bebidas saborizadas o mezclas que no contengan fruta natural en la cantidad establecida por la norma. Esta prohibición incluye naranjadas y limonadas preparadas con saborizantes artificiales o concentrados no autorizados.

8. Características organolépticas: Las preparaciones deberán ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación apropiados. El supervisor podrá rechazar cualquier alimento que no cumpla con estas condiciones.

9. Temperatura de servicio:

- Alimentos calientes: temperatura no inferior a 65 °C en el momento de su entrega.
- Bebidas frías: temperatura no mayor a 4 °C.
- Agua utilizada: potable y apta para consumo humano, cumpliendo con la normatividad vigente.

10. contratista deberá contar con termómetros para verificar y registrar las temperaturas en el momento del servicio.

11. Personal manipulador: El personal encargado de la manipulación y entrega de alimentos deberá cumplir con las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, contar con capacitación vigente en manipulación de alimentos y portar los elementos de protección personal (EPP) requeridos: gorro, tapabocas, guantes y uniforme limpio.

12. Empaques: Los refrigerios y demás alimentos deberán entregarse en empaques que cumplan con lo dispuesto en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023, garantizando condiciones de higiene, seguridad, conservación y facilidad de manipulación por parte de los beneficiarios.

Preparación de los alimentos:

1. Cumplimiento de menús y requerimientos: El contratista deberá preparar los refrigerios estrictamente conforme a los menús estándar ofertados y aprobados por la Entidad, así como a los requerimientos del servicio establecidos en las especificaciones técnicas del contrato. No se aceptarán cambios o sustituciones sin autorización previa y por escrito del supervisor.

2. Cantidad y balance nutricional: Cada refrigerio deberá suministrarse en la cantidad exacta, balanceada y acordada en las especificaciones técnicas, garantizando el aporte nutricional definido y evitando reducciones en gramajes o porciones.

3. Uso de equipos y utensilios: El contratista deberá garantizar que todos los equipos y utensilios empleados en la preparación y servicio de los alimentos se utilicen conforme a sus manuales de uso y seguridad, asegurando su limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo.

4. Manejo de residuos: Los residuos sólidos y líquidos generados durante la preparación y servicio deberán manejarse de acuerdo con la legislación nacional vigente (incluyendo la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables) y las políticas internas del establecimiento, asegurando su disposición final adecuada.

5. Suministro de elementos complementarios: El contratista deberá proveer todos los elementos necesarios para la correcta prestación del servicio, tales como servilletas, cubiertos desechables o reutilizables higienizados, empaques, recipientes y cualquier otro insumo requerido para cumplir a cabalidad con el objeto contractual.

Condiciones de conservación y aseo:

1. Aseo personal obligatorio: Todo el personal involucrado en la manipulación y entrega de alimentos deberá mantener un aseo personal riguroso, incluyendo el lavado de manos con agua y jabón después de usar el sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas seguras.

2. Elementos de protección y desinfección: El personal que realice la entrega de los refrigerios deberá portar, durante toda su labor, tapabocas que cubra boca y nariz, disponer de alcohol glicerinado al 60 % para desinfección frecuente de manos y realizar lavado de manos con agua y jabón de manera periódica, conforme a los protocolos de bioseguridad vigentes.

3. Prevención de riesgos sanitarios: El contratista deberá implementar medidas para minimizar los riesgos de enfermedades o intoxicaciones transmitidas por alimentos, incluyendo la elaboración y aplicación de un plan de evacuación y disposición de residuos que contemple procedimientos, responsables y frecuencia de recolección, en cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental aplicable.

Condiciones del servicio logístico – Salida a Puerto Triunfo, Antioquia:

1. Organización de grupos: El desarrollo de la actividad se realizará en seis (6) grupos, de acuerdo con la distribución establecida en el anexo del estudio previo. Cada grupo estará conformado por adultos mayores y sus cuidadores, previamente coordinados y divididos por la supervisión del contrato.

2. Punto y hora de salida: El servicio de transporte para el inicio de cada recorrido se realizará desde el punto y a la hora previamente acordados con el supervisor del contrato, en concordancia con los horarios e itinerario establecidos para la salida a Puerto Triunfo, Antioquia.

3. Personal por bus: El contratista deberá garantizar, durante cada trayecto terrestre, la presencia de un (1) auxiliar logístico y un (1) auxiliar de enfermería por cada bus, quienes acompañarán y asistirán al grupo asignado.

4. Funciones de los coordinadores: Los coordinadores designados serán responsables de la entrega de refrigerios, la correcta acomodación de los adultos mayores en cada actividad y de actuar como primer canal de comunicación para la solución de cualquier novedad que se presente con su grupo.

5. Cobertura de enfermería diurna: El operador deberá garantizar que cada grupo cuente, durante el día, con el personal de enfermería ofertado y aprobado, con el fin de asegurar la mayor cobertura de cuidado y atención a los adultos mayores.

6. Cobertura de enfermería nocturna: El personal de enfermería asignado al turno nocturno deberá realizar rotaciones y revisiones periódicas por las diferentes habitaciones de los adultos mayores, con el fin de garantizar la asistencia a la totalidad del grupo durante la noche.

7. Disponibilidad médica: El médico general deberá estar disponible para la totalidad de los grupos durante todas las actividades programadas, con capacidad de respuesta inmediata ante cualquier eventualidad.

8. Check-in y check-out: El operador deberá garantizar el personal logístico necesario para realizar el check-in y check-out en el hotel, previo a la llegada y salida de los adultos mayores y cuidadores, así como para la respectiva acomodación y traslado de equipaje durante cada una de las actividades contempladas en el itinerario.

9. Coordinación de bebidas: El operador logístico deberá garantizar la coordinación y entrega oportuna de las bebidas correspondientes durante cada uno de los días de la actividad, en los horarios establecidos.

10. Traslado a centro hospitalario: En caso de cualquier evento que requiera atención hospitalaria, el operador deberá garantizar el traslado inmediato de los participantes desde la ambulancia medicalizada hasta el hospital más cercano, coordinando con el personal médico y de enfermería.

11. Disponibilidad de ambulancia: Se deberá garantizar la disponibilidad las 24 horas de una ambulancia medicalizada en las ubicaciones y trayectos en los que se encuentre el grupo de adultos mayores, durante toda la ejecución de la salida.

12. Cambio de turnos de enfermería: El operador logístico deberá realizar, durante las seis (6) salidas, el cambio de turno del personal de enfermería diurno y el ingreso del personal de enfermería nocturno en el horario posterior a la cena de cada uno de los días, asegurando la continuidad del servicio asistencial.

FICHA TÉCNICA SALIDA LÚDICO PEDAGÓGICA PASADÍA (VILLETA)

ITEM	DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT

16	**TRANSPORTE IDA Y REGRESO DESDE CAJICÁ** Prestación del servicio de transporte terrestre en bus con aire acondicionado, baño habilitado, televisor plasma, sillas reclinables, capacidad para 40 pasajeros sentados, modelo mínimo 2019, seguros vigentes y certificado técnico mecánico. Trayecto Cajicá – Villeta – Cajicá, garantizando paradas requeridas. Los servicios de transporte deberán ser distribuidos en 1 salida, cada una con duración de un día de ida según cronograma aprobado. Cada unidad de transporte deberá cumplir con las siguientes características mínimas: • Bus con capacidad para 40 pasajeros sentados • Aire acondicionado • Sillas reclinables • Televisor tipo plasma • Servicio de baño habilitado • Seguros vigentes • Certificado técnico-mecánico vigente • Modelo mínimo 2019 • Cumplimiento de requisitos legales exigidos por el Ministerio de Transporte Cada bus deberá presentarse puntualmente en el lugar y hora indicados por el supervisor del contrato, con su conductor asignado y en condiciones óptimas de operación.	UNIDAD	3
17	**PLAN PASADÍA** Plan Pasadía, Pase de pasadía por persona en un centro recreacional tipo granja en clima cálido ubicado sobre vía principal a máximo a 110 Km del Municipio de Cajicá que cuente con los servicios de: Piscinas y jacuzzis Cabalgata (EQUINOTERAPIA) actividad caprina muestra de ejemplares equinos y caminata ecologica cascada artificial y zonas húmedas de agua natural zona de hamacas Mostrario de avestruces Mesas y canchas de juegos Servicio de restaurante Salón con ayudas audiovisuales Deberá contar con el registro nacional de turismo como: centro vacacional	UNIDAD	100
18	**DESAYUNO** Arepa (mínimo 80 g), queso campesino (mínimo 20 g), huevos (mínimo 50 g), bebida caliente o jugo (mínimo 180 ml).	UNIDAD	100
19	**ALMUERZO** Proteína (mínimo 100 g), arroz (mínimo 85 g), tubérculo (mínimo 80 g), ensalada (mínimo 70 g), bebida (mínimo 180 ml).	UNIDAD	100
20	**REFRIGERIO** Producto de panadería (mínimo 50 g), fruta entera (mínimo 100 g), bebida (mínimo 180 ml).	UNIDAD	100
21	**REFRIGERIO REFORZADO** Producto de panadería (mínimo 50 g), fruta entera (mínimo 100 g), bebida (mínimo 180 ml).	UNIDAD	100
22	**HIDRATACIÓN** Mínimo 2 botellas de agua sin gas x 500 ml por persona.	UNIDAD	200

23	**PÓLIZA DE SEGURO** Cobertura especial: muerte accidental ($10.000.000), auxilio funerario ($2.000.000), gastos médicos por accidente ($2.000.000), invalidez y desmembración accidental ($10.000.000).	UNIDAD	100
24	**COORDINADOR LOGÍSTICO** Profesional en recreación y deporte, líder del equipo logístico, encargado de atender requerimientos del supervisor y coordinar actividades.	UNIDAD	1
25	**PERSONAL AUXILIARES LOGÍSTICOS** Personal de apoyo permanente para ubicación, acompañamiento y gestión logística durante toda la salida.	UNIDAD	3
26	**PROFESIONAL EN ENFERMERIA** Enfermeros/as con permanencia continua durante la salida, según distribución del grupo.	UNIDAD	3
27	**PROFESIONAL EN MEDICINA** Médico disponible durante toda la jornada, con atención integral para el grupo.	UNIDAD	1
28	**SERVICIO DE AMBULANCIA** Ambulancia con dotación completa: desfibrilador, monitor multiparámetro, respirador, glucómetro, oxígeno, inmovilizadores, reanimación básica y avanzada, nevera para medicamentos. Acompañamiento permanente.	UNIDAD	1

NOTA: Las pólizas deberán ser entregadas con al menos cuarenta y ocho (48) horas de antelación al inicio del viaje, para efectos de verificación por parte de la Entidad, una vez el supervisor haya proporcionado el listado oficial de participantes.

Requerimientos alimenticios – Componente de calidad

Para la prestación del servicio de alimentación, el contratista deberá cumplir estrictamente con las siguientes condiciones, sin excepción. El incumplimiento de cualquiera de ellas será causal de aplicación de las sanciones contractuales correspondientes:

13. Cumplimiento normativo general: Todos los alimentos a suministrar deberán ajustarse a los estándares de calidad establecidos en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) aplicables y cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado previstos en la Resolución 5109 de 2005 y el Decreto 616 de 2006, así como con las características generales por grupo de alimentos allí definidas. El contratista deberá presentar, si así lo solicita el supervisor, copia de los registros sanitarios de cada producto.

14. Jugos y bebidas embotelladas: Los jugos en botella deberán ser de marca reconocida en el mercado, con registro sanitario vigente, y contener fruta natural en la cantidad mínima exigida por la normatividad. No se aceptarán refrescos, bebidas saborizadas, naranjadas o limonadas que no cumplan con este requisito. El contratista deberá entregar al supervisor, antes del inicio del servicio, la relación de marcas y presentaciones que se utilizarán, junto con sus fichas técnicas y registros sanitarios.

15. Productos cárnicos: Todos los productos cárnicos deberán ser elaborados conforme a lo dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones (Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009; 3961 de 2011; 917 y 2270 de 2012), así como las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. El contratista deberá garantizar que provienen de plantas de beneficio autorizadas y presentar soportes de trazabilidad si así lo requiere el supervisor.

16. Derivados lácteos: Los productos lácteos y sus derivados deberán cumplir con lo establecido en los Decretos 616 de 2006, 2838 de 2006 y 1673 de 2013, garantizando su inocuidad, calidad y conservación en cadena de frío hasta el momento de su entrega.

17. Inocuidad alimentaria: El contratista deberá garantizar que todos los alimentos suministrados sean inocuos, es decir, libres de patógenos, contaminantes físicos, químicos o biológicos que representen

riesgo para la salud de los consumidores. Esto incluye el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la manipulación higiénica en todas las etapas.

18. Manejo y conservación: El contratista deberá implementar medidas adecuadas para la compra, recepción, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, en estricto cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Esto incluye el uso de equipos de refrigeración y transporte adecuados, así como el control de temperaturas.

19. Prohibición de sustitutos no autorizados: No se aceptará como sustituto de los jugos naturales el uso de refrescos, bebidas saborizadas o mezclas que no contengan fruta natural en la cantidad establecida por la norma. Esta prohibición incluye naranjadas y limonadas preparadas con saborizantes artificiales o concentrados no autorizados.

20. Características organolépticas: Las preparaciones deberán ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación apropiados. El supervisor podrá rechazar cualquier alimento que no cumpla con estas condiciones.

21. Temperatura de servicio:

- Alimentos calientes: temperatura no inferior a 65 °C en el momento de su entrega.
- Bebidas frías: temperatura no mayor a 4 °C.
- Agua utilizada: potable y apta para consumo humano, cumpliendo con la normatividad vigente.

22. contratista deberá contar con termómetros para verificar y registrar las temperaturas en el momento del servicio.

23. Personal manipulador: El personal encargado de la manipulación y entrega de alimentos deberá cumplir con las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, contar con capacitación vigente en manipulación de alimentos y portar los elementos de protección personal (EPP) requeridos: gorro, tapabocas, guantes y uniforme limpio.

24. Empaques: Los refrigerios y demás alimentos deberán entregarse en empaques que cumplan con lo dispuesto en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023, garantizando condiciones de higiene, seguridad, conservación y facilidad de manipulación por parte de los beneficiarios.

Preparación de los alimentos:

1. Cumplimiento de menús y requerimientos: El contratista deberá preparar los refrigerios estrictamente conforme a los menús estándar ofertados y aprobados por la Entidad, así como a los requerimientos del servicio establecidos en las especificaciones técnicas del contrato. No se aceptarán cambios o sustituciones sin autorización previa y por escrito del supervisor.

2. Cantidad y balance nutricional: Cada refrigerio deberá suministrarse en la cantidad exacta, balanceada y acordada en las especificaciones técnicas, garantizando el aporte nutricional definido y evitando reducciones en gramajes o porciones.

3. Uso de equipos y utensilios: El contratista deberá garantizar que todos los equipos y utensilios empleados en la preparación y servicio de los alimentos se utilicen conforme a sus manuales de uso y seguridad, asegurando su limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo.

4. Manejo de residuos: Los residuos sólidos y líquidos generados durante la preparación y servicio deberán manejarse de acuerdo con la legislación nacional vigente (incluyendo la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables) y las políticas internas del establecimiento, asegurando su disposición final adecuada.

5. Suministro de elementos complementarios: El contratista deberá proveer todos los elementos necesarios para la correcta prestación del servicio, tales como servilletas, cubiertos desechables o

reutilizables higienizados, empaques, recipientes y cualquier otro insumo requerido para cumplir a cabalidad con el objeto contractual.

Condiciones de conservación y aseo:

1. Aseo personal obligatorio: Todo el personal involucrado en la manipulación y entrega de alimentos deberá mantener un aseo personal riguroso, incluyendo el lavado de manos con agua y jabón después de usar el sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas seguras.

2. Elementos de protección y desinfección: El personal que realice la entrega de los refrigerios deberá portar, durante toda su labor, tapabocas que cubra boca y nariz, disponer de alcohol glicerinado al 60 % para desinfección frecuente de manos y realizar lavado de manos con agua y jabón de manera periódica, conforme a los protocolos de bioseguridad vigentes.

3. Prevención de riesgos sanitarios: El contratista deberá implementar medidas para minimizar los riesgos de enfermedades o intoxicaciones transmitidas por alimentos, incluyendo la elaboración y aplicación de un plan de evacuación y disposición de residuos que contemple procedimientos, responsables y frecuencia de recolección, en cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental aplicable.

Condiciones del servicio logístico – Pasadía a Villeta

1. Transporte ida y regreso en el mismo día: El servicio de transporte para la ida y regreso del pasadía se realizará en el punto y hora previamente acordados con el supervisor del contrato. La totalidad de los buses deberá llegar puntualmente a la ubicación establecida para el ingreso de los adultos mayores, garantizando el cumplimiento del itinerario previsto para la jornada.

2. Auxiliar logístico por bus: El operador logístico deberá garantizar la presencia de un (1) auxiliar logístico por cada bus, responsable de la acomodación del equipaje, apoyo en el abordaje y desembarque de los participantes, y asistencia durante todo el trayecto.

3. Cobertura de enfermería durante toda la jornada: El operador deberá garantizar que el grupo esté acompañado, desde la salida de Cajicá hasta el regreso, por el personal de enfermería ofertado y aprobado, con el fin de asegurar la mayor cobertura de cuidado y atención a los adultos mayores durante todas las actividades del día.

4. Disponibilidad médica: El médico general deberá estar disponible para la totalidad del grupo durante toda la jornada, participando en las actividades programadas y respondiendo de manera inmediata ante cualquier eventualidad de salud.

5. Check-in en centro recreacional: El operador logístico deberá garantizar el personal necesario para realizar, antes de la llegada de los participantes, el trámite de check-in en el centro recreacional, incluyendo la gestión de manillas o elementos de identificación, de forma que puedan ser entregados de manera ágil a los adultos mayores y cuidadores al momento de su ingreso.

6. Acompañamiento de ambulancia medicalizada: La ambulancia medicalizada deberá acompañar al grupo durante todo el recorrido, manteniéndose a una distancia prudente de los buses, desde la salida del municipio de Cajicá hasta el centro recreacional en Villeta y durante el regreso, permaneciendo disponible en el lugar de la actividad.

7. Enlace con centro hospitalario: El operador logístico deberá garantizar un enlace directo desde la ambulancia medicalizada hacia un hospital o clínica de tercer nivel, para la atención inmediata de cualquier participante que lo requiera.

8. Verificación de asistencia y control inicial: A las 07:00 horas, el operador logístico deberá realizar la verificación de la llegada de los adultos mayores, de acuerdo con la lista oficial previamente suministrada por la administración municipal. Este control deberá efectuarse antes del abordaje, dejando registro escrito o digital de la asistencia.

9. Custodia y organización de medicamentos: El operador deberá recibir y acomodar, en las neveras dispuestas para tal fin, los medicamentos requeridos por los adultos mayores, asegurando su correcta distribución por bus según las indicaciones y necesidades de cada beneficiario.

10. Acomodación de equipaje: El auxiliar logístico asignado a cada bus será responsable de la correcta acomodación del equipaje de los adultos mayores y cuidadores, garantizando su seguridad y fácil identificación.

11. Ubicación de pasajeros: El operador deberá garantizar la adecuada acomodación de los adultos mayores y cuidadores en sus asientos, de acuerdo con la distribución previamente definida, asegurando condiciones de comodidad y seguridad.

12. Salida del municipio: La salida desde Cajicá se realizará una vez cumplida la hora establecida en el itinerario, otorgando un tiempo máximo de espera de veinte (20) minutos posteriores a la hora programada. Cumplido este plazo, se procederá a la salida, registrando la hora efectiva de partida.

13. Recepción en el destino: A la llegada de los buses al centro recreacional u hotel en Villeta, el personal dispuesto por el operador deberá recibir al grupo y sus equipajes, realizar la entrega de manillas de identificación y asignar casilleros, conforme al registro previo realizado por el operador.

14. Desayuno: A las 10:00 horas, el operador deberá garantizar la acomodación de los adultos mayores y cuidadores en el restaurante del centro recreacional u hotel, asegurando la entrega del desayuno a la totalidad del grupo, según las condiciones mínimas establecidas en el estudio previo.

15. Actividades de la jornada: El operador deberá coordinar y garantizar la participación de los adultos mayores en las actividades programadas, que incluyen: uso de piscina, actividades lúdicas en agua y en tierra, meditación, yoga, exhibición de caballos, show ecuestre durante el almuerzo y exhibición de animales, asegurando acompañamiento y asistencia permanente.

16. Refrigerio de media mañana: Durante las actividades de esparcimiento y la conferencia, el operador deberá entregar un refrigerio a la totalidad del grupo, cumpliendo con las especificaciones mínimas establecidas en el estudio previo.

17. Almuerzo: El operador deberá garantizar la acomodación de los adultos mayores y cuidadores en el restaurante del centro recreacional u hotel para la entrega del almuerzo, cumpliendo con las condiciones mínimas establecidas en el estudio previo y asegurando que todos los beneficiarios reciban su ración.

18. Esparcimiento posterior al almuerzo: El operador deberá coordinar actividades de integración lúdico–pedagógicas propias del centro recreacional u hotel, fomentando la interacción y el disfrute de los adultos mayores en un ambiente seguro.

19. Refrigerio de la tarde: El operador deberá entregar un refrigerio a la totalidad del grupo en las instalaciones del centro recreacional u hotel, cumpliendo con las especificaciones mínimas establecidas en el estudio previo.

20. Alistamiento para el regreso: El operador deberá realizar las actividades logísticas necesarias para el retorno, incluyendo el retiro de manillas, la recepción de casilleros y la acomodación del equipaje en los buses, asegurando que cada pertenencia sea entregada a su propietario.

21. Acomodación para el regreso: El auxiliar logístico de cada bus será responsable de la correcta ubicación de los adultos mayores y cuidadores en sus asientos para el viaje de regreso a Cajicá.

22. Refrigerio reforzado en el trayecto: Durante el recorrido de regreso, el operador deberá entregar un refrigerio reforzado a la totalidad del grupo, cumpliendo con las condiciones mínimas establecidas en el estudio previo.

PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO: El plazo de ejecución será por un término de DOS MESES 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 sin superar el 31 de Diciembre de 2025..

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO MILLONES OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS. ($1.625.081.949) M/CTE, valor que se encuentra con el respectivo respaldo presupuestal bajo las siguientes disponibilidades:

CDP No. 20250002119 DEL 23/09/2025			
RUBRO	**NOMBRE**	**VALOR CONTRATO**	**VALOR CDP**
2.3.2.4104008-2024251260023-2.3.2.02.01.003-93-1.3.2.1.09	R.B. /R.F. DE OTRAS CONTRIBUCIONES/ ESTAMPILLA ADULTO MAYOR/Elaborar e Implementar anualmente 1 Plan Municipal Integral de Bienestar a la Persona Mayor/ADMINISTRACION CENTRAL/Servicio de atención y protección integral al adulto mayor/R.F. DE OTRAS CONTRIBUCIONES	**$1.267.680.921**	**$1.267.680.921**
CDP No. 20250002246 DEL 02/10/2025			
RUBRO	**NOMBRE**	**VALOR CONTRATO**	**VALOR CDP**
2.3.2.4104008-2024251260023-2.3.2.02.02.006-93-1.2.1.0.00	INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION/Elaborar e Implementar anualmente 1 Plan Municipal Integral de Bienestar a la Persona Mayor/ADMINISTRACION CENTRAL/Servicio de atención y protección integral al adulto mayor/INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION	**$300.000.000**	**$300.000.000**
CDP No. 20250002247 DEL 02/10/2025			
RUBRO	**NOMBRE**	**VALOR CONTRATO**	**VALOR CDP**
2.3.2.4104008-2024251260023-2.3.2.02.02.008-93-1.2.1.0.00	INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION/Elaborar e Implementar anualmente 1 Plan Municipal Integral de Bienestar a la Persona Mayor/ADMINISTRACION CENTRAL/Servicio de atención y protección integral al adulto mayor/INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION	**$49.152.644**	**$51.000.000**
2.3.2.4104008-2024251260023-2.3.2.02.02.008-93-1.3.2.3.11	OTROS RENDIMIENTOS FINANCIEROS/Elaborar e Implementar anualmente 1 Plan Municipal Integral de Bienestar a la Persona Mayor/ADMINISTRACION CENTRAL/Servicio de atención y protección integral al adulto mayor/OTROS RENDIMIENTOS FINANCIEROS	**$0**	**$88.308,40**
2.3.2.4104008-2024251260023-2.3.2.02.02.008-93-1.3.3.3.20	R.B. ESTAMPILLAS/ ESTAMPILLA ADULTO MAYOR/Elaborar e Implementar anualmente 1 Plan Municipal Integral de Bienestar a la Persona Mayor/ADMINISTRACION CENTRAL/Servicio de atención y	**$8.248.384**	**$8.248.384**

	protección integral al adulto mayor/R.B. ESTAMPILLAS		
TOTAL		**$1.625.081.949**	**$1.627.017.613,40**

PROCESO COBIJADO CON ACUERDO COMERCIAL: SI, se solicita remitirse a los estudios previos que soporta la contratación.

PROCESO SUCEPTIBLE DE LIMITACIÓN A MIPYMES: NO APLICA.

FECHA APROXIMADA, FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Y ATENCIÓN A LOS INTERESADOS: La oferta deberá ser presentada dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso, es decir antes del 04 de noviembre de 2025 - 8:00 A.M**.** para la presentación de ofertas a través de la plataforma SECOP II que llevará un conteo del tiempo restante para la presentación de la oferta y tendrá habilitada la recepción de ofertas hasta la finalización de dicho conteo.

La entidad solo evaluará y tendrá como válidas las ofertas presentadas a través de la plataforma SECOP II, aquellas allegadas mediante canales diferentes no tendrán validez.

Los Proponentes deben presentar sus Ofertas por escrito, con los formatos contenidos en los Anexos, en la fecha establecida en el Cronograma, y acompañadas de los documentos solicitados en esta sección, así como de la garantía de seriedad de la Oferta del presente Pliego de Condiciones en dos sobres, así: Sobre 1: Contiene los documentos e información de los requisitos habilitantes y los documentos a los que se les asigne puntajes diferentes a la oferta económica; Sobre 2: Contiene únicamente la oferta económica del proponente.

Los interesados deben enviar las observaciones al proceso de contratación por medio de la sección mensajes, sección que permite a la Entidad recibir mensajes de los Proponentes y responderlos, de conformidad con lo dispuesto en el Manual de uso del SECOP II Proveedores, emitido por Colombia Compra Eficiente.

Las reglas aplicables a la presentación de las Ofertas están en la sección IX A del presente documento. Las comunicaciones y solicitudes enviadas al Municipio por canales distintos a los mencionados no serán tenidas en cuenta para los propósitos del Proceso de Contratación.

Las respuestas se comunicarán a través de la plataforma del SECOP II, de acuerdo con el Manual de Uso y Condiciones de la plataforma del SECOP II y será obligación del interesado consultar dicho portal a fin de enterarse de las respuestas a las solicitudes y comunicaciones.

Cuando el proponente registre el certificado de indisponibilidad de la plataforma, la entidad pone a disposición el siguiente correo: procesoscontratacion@cajica.gov.co.

Los interesados pueden consultar los documentos del proceso, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, en la Página Web dirección www.colombiacompra.gov.co, COLOMBIA COMPRA EFICIENTE SECOP II, en aplicación de la Ley 527 de 1999.

CRONOGRAMA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Actividad	Fecha	Lugar
[Publicación Aviso de Convocatoria (artículo 30 de la Ley 80 de 1993) -	07 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Publicación estudios y documentos previos	07 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Publicación proyecto de Pliego de Condiciones	07 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Plazo para presentar observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones	22 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Publicación de Respuesta a observaciones y sugerencias al proyecto de Pliego de Condiciones	23 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II

Expedición acto administrativo de apertura del proceso de selección	24 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Publicación pliego de condiciones definitivo	24 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Audiencia de asignación de Riesgos	27 de octubre de 2025 12:00 del medio dia	Se desarrollará en el siguiente aplicativo virtual para que los interesados se puedan conectar y participar a través de videoconferencia: Hangoust Meet, cuyo manual se publica en la página del SECOP II dentro del proceso de la referencia.
Presentación de observaciones al Pliego de Condiciones	Hasta el 27 de octubre de 2025 05:30 pm	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Respuesta observaciones al Pliego de condiciones	28 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Expedición de Adendas	28 de octubre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Presentación de Ofertas	04 de noviembre de 2025 08:00 am	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Informe de presentación de Ofertas	04 de noviembre de 2025 08:05 am	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Evaluación de ofertas	Del 04 al 06 de noviembre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Publicación del informe de evaluación de las Ofertas y traslado a los oferentes	7 de noviembre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Presentación de observaciones al informe de evaluación de las Ofertas	10 al 14 de noviembre de 2025 Hasta las 4:30 pm	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Respuesta a las observaciones a la evaluación	18 de noviembre de 2025	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Audiencia de Adjudicación	19 de noviembre de 2025 a las 08:00 am	Audiencia presencial en las instalaciones de la alcaldía municipal de Cajicá

Publicación acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierto	19 de noviembre de 2025 a las 17:00	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Firma del Contrato	Dentro del día hábil siguiente a la adjudicación del proceso	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Entrega de garantías	Dentro del día hábil siguiente a la adjudicación del proceso	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II
Fecha de expedición del registro presupuestal	El dia de la firma del contrato	Plataforma del Sistema electrónico para la contratación estatal SECOP II

Las fechas indicadas podrán variar de acuerdo con la ley y las condiciones previstas en el presente proyecto de pliego para la prórroga de los plazos, todo lo cual deberá ser tenido en cuenta por los OFERENTES.

Entidad: ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ
Dirección Calle 2 No. 4-07
Teléfono de la Entidad: 8795356
Email: procesoscontratacion@cajica.gov.co.