

 Gobernación del Huila	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-F14
Fecha Aprobación: 17 de diciembre de 2024	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS EN EL: PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES O INFORME DE EVALUACIÓN	Versión: 4 Página 1 de 31

RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES – LICITACIÓN PÚBLICA No. SELPSM0005-26

PROCESO DE:	LICITACION PUBLICA	CODIGO:	SELPSM0005-26
--------------------	---------------------------	----------------	----------------------

OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN 25 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA.
----------------	---

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley ____ de ____, la Administración Departamental del Huila se permite dar respuesta a las observaciones presentadas al proyecto, así:

DE:	ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL
OBSERVACIÓN	
1. INCONSISTENCIAS MATRIZ DE COSTOS Observación: La Entidad redujo el valor total de la ración frente a los contratos vigentes de la misma anualidad (-9% en Complementos y -6% en Almuerzos). Aunque el contrato dura 27 días para la Zona 5, la reducción del plazo no disminuye linealmente los costos fijos ni las obligaciones laborales mínimas irrenunciables. Se detecta una contradicción en la estructura financiera: mientras rubros no laborales como Dotación (+60%), Fumigación (+72%) y Vallas (+233%) incrementan sustancialmente su costo unitario, la "optimización" del presupuesto se logró recortando un -17% en los rubros de Salario, Seguridad Social y Prestaciones Sociales de las Manipuladoras de Alimentos. Además, para sedes de 1 a 40 beneficiarios se contempla un pago del 50% del salario, lo que agrava la afectación laboral y rompe el equilibrio económico frente a las zonas del departamento que mantienen tarifas plenas. Solicitudes Concretas: 1. Replantear la matriz de costos unitarios: Eliminar la reducción del -17% impuesta a los rubros del manipulador personal (salarios, seguridad social y prestaciones). 2. Corregir la contradicción presupuestal: Justificar y ajustar el incremento atípico en Dotación y Fumigación frente al castigo aplicado al componente laboral. 3. Equidad territorial: Homologar la remuneración de manipuladoras con las dos zonas que mantienen precios vigentes para evitar deserciones y fallas en el servicio. 4. Revisar la regla de 1 a 40 beneficiarios: Ajustar la retribución reconociendo los costos fijos reales de alistamiento y desinfección exigidos por la Res. 335 de 2021. Aquí es importante tener en cuenta como se está realizando el pago actual al personal manipulador de alimentos en la zona 5 para evitar el desmejoramiento de las condiciones laborales del personal y la eminente deserción de su vinculación para los próximos 27 de ejecución señalados en el presente proceso de licitación.	
RESPUESTA	
RTA: La Entidad no considera procedente replantear la matriz de costos unitarios, toda vez que las diferencias identificadas por el observante frente a la estructura que actualmente se encuentra en ejecución corresponden a la aplicación de la metodología de costeo bajo condiciones diferentes de operación y no a una reducción discrecional de los componentes laborales. La estructura de costos de la vigencia 2026 y que actualmente se encuentra en ejecución, fue estructurada considerando 111 días de atención, 18.698 raciones diarias y un total estimado de 2.075.478 raciones. Por su parte, la estructura prevista para el presente proceso corresponde a 27 días de atención, 23.435 raciones diarias y un total estimado de 632.745 raciones. Estas diferencias inciden directamente en la forma como se distribuyen los costos dentro del valor unitario de cada ración.	

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma			
Nombre			
Cargo			

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110- F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 2 de 31

En particular, frente a los rubros de salario, seguridad y prestaciones sociales, se precisa que la nueva estructura no disminuye la base salarial ni modifica los porcentajes utilizados para calcular las obligaciones laborales. En ambas estructuras de costos se conserva como referencia el valor del salario mínimo de la presente anualidad, así como los parámetros correspondientes a seguridad social y prestaciones.

La variación en el costo unitario imputado a cada ración obedece a la relación existente entre el número de manipuladoras proyectadas y la cantidad de raciones diarias. En consecuencia, aunque aumenta el número proyectado de manipuladoras, también aumenta en mayor proporción el número de raciones sobre el cual se distribuye el costo laboral, generándose una menor incidencia por ración.

De esta manera, la disminución porcentual advertida por el observante corresponde al resultado de la distribución matemática del costo dentro del universo de raciones proyectadas y no a un recorte de salarios, seguridad social, prestaciones ni demás derechos laborales.

Debe precisarse además que la identificación individual de cada rubro dentro de la matriz tiene como finalidad estimar técnicamente el valor global e integral de la ración. Los valores allí contenidos no constituyen pagos independientes por cada componente, sino variables de referencia para determinar el costo unitario estimado de cada modalidad.

Durante la ejecución contractual, el reconocimiento económico al contratista corresponderá al número de raciones efectivamente suministradas, previa verificación y certificación mediante los mecanismos establecidos por la Entidad, incluidas las planillas de control y las certificaciones expedidas por los rectores de las instituciones educativas.

Por lo anterior, **NO SE ACOGE** la solicitud y la Entidad mantiene la estructura de costos establecida para el proceso.

1. Corregir la contradicción presupuestal: Justificar y ajustar el incremento atípico en Dotación y Fumigación frente al castigo aplicado al componente laboral.

RTA:

La Entidad aclara que no existe una contradicción presupuestal entre el comportamiento de los rubros señalados. La variación de cada componente responde a la metodología utilizada para determinar su incidencia dentro del costo unitario de la ración y a las condiciones específicas del nuevo proceso, particularmente su plazo, número total de raciones, número de sedes, número de manipuladoras y periodicidad de determinados gastos.

En materia de dotación, la estructura anterior contemplaba dos entregas durante un periodo de ejecución más extenso, mientras que para el proceso de 27 días se contempla una sola entrega. Sin embargo, al distribuir este costo sobre un universo contractual considerablemente menor de raciones, su incidencia unitaria aumenta.

En consecuencia, el hecho de que el valor imputado por ración pase aproximadamente de \$67 a \$107 en almuerzo y complemento no significa que la Entidad haya incrementado artificialmente el costo de la dotación se trata del resultado de distribuir un costo asociado al personal sobre 632.745 raciones proyectadas, frente a las 2.075.478 utilizadas en la estructura anterior.

La misma situación se presenta respecto de la fumigación. En la estructura anterior se contemplaban dos fumigaciones para los comedores escolares mientras que en el nuevo proceso se contempla una sola fumigación por la duración del proyecto. Es decir, el costo global estimado de este componente disminuye.

No obstante, dado que el nuevo costo se distribuye sobre una cantidad total de raciones significativamente menor, su incidencia dentro del costo unitario pasa aproximadamente de \$53 a \$91 por ración. Por tanto, el incremento porcentual advertido por el observante corresponde a la incidencia unitaria del rubro y no a un aumento equivalente del gasto total previsto.

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 3 de 31

Así mismo, debe reiterarse que la estructura financiera debe analizarse de forma integral y no mediante la comparación aislada de determinados componentes. Algunos rubros aumentan su incidencia unitaria, otros disminuyen y otros permanecen relativamente estables, en función de la metodología y de las variables propias del periodo a contratar.

Por lo anterior, NO SE ACOGE la solicitud de ajuste, teniendo en cuenta que los valores de dotación y fumigación se encuentran soportados en la metodología de distribución aplicada y corresponden a las condiciones particulares de ejecución previstas para el proceso.

2. Equidad territorial: Homologar la remuneración de manipuladoras con las dos zonas que mantienen precios vigentes para evitar deserciones y fallas en el servicio.

RTA:

La Entidad no considera procedente homologar de manera automática los valores unitarios de la presente estructura con aquellos correspondientes a contratos actualmente vigentes en otras zonas, toda vez que cada proceso contractual responde a condiciones particulares de ejecución y a una estructura de costos calculada conforme a sus propias variables.

Factores como el número de días de atención, la población beneficiaria, el número total de raciones, el número de manipuladoras requeridas, la distribución de sedes y comedores y el periodo durante el cual deben asumirse determinados costos inciden directamente en el valor unitario final de la ración.

Por lo anterior, la existencia de valores diferentes entre zonas o entre procesos de una misma vigencia no implica, por sí sola, un tratamiento inequitativo ni una reducción de las condiciones laborales del personal manipulador.

Para el presente proceso, la estructura mantiene las mismas bases salariales y los mismos parámetros de seguridad social y prestaciones utilizadas como referencia en la estructura de costos actual. La variación que se observa en el costo laboral imputado a cada ración obedece a la relación entre la cantidad de manipuladoras proyectadas y el volumen de raciones a suministrar.

En ese sentido, no resulta técnicamente procedente trasladar o replicar de manera directa el costo unitario de otra zona o de otro contrato sin considerar que estos pueden haber sido estructurados bajo diferentes condiciones de plazo, cobertura y operación.

Finalmente, se reitera que la estructura de costos constituye un instrumento de estimación para determinar el valor integral de la ración, mientras que el reconocimiento económico al contratista se realizará por las raciones efectivamente suministradas y debidamente certificadas por los rectores de las instituciones educativas, conforme a los mecanismos de control establecidos por la Entidad.

Por lo anterior, NO SE ACOGE la solicitud de homologación y la Entidad mantiene los valores establecidos en la estructura de costos del presente proceso.

OBSERVACIÓN

2. OMISIÓN DE COSTOS EN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (PÁG. 35)

Observación: El pliego impone la modalidad de *Comida Caliente Transportada* exigiendo recipientes herméticos de un único uso, contenedores isotérmicos y transporte térmico especializado para mantener la inocuidad y cadena de calor (Res. 0003 y 0155 de 2026). Sin embargo, la matriz de costos pagados al operador calcula la ración bajo la misma tarifa estándar de Ración Preparada en Sitio (RPS), sin reconocer el sobre costo de los empaques de grado alimentario ni la logística adicional.

Solicitudes Concretas:

- a. **Ajuste de Tarifa Diferencial:** Incluir en la estructura financiera el mayor valor por empaques térmicos/herméticos de un solo uso e insumos especiales requeridos para esta modalidad.
- b. **Esquema Contingente:** En caso de no aumentar la tarifa, definir en el pliego definitivo los procedimientos, equipos y menaje autorizados para operar transitoriamente en sedes sin infraestructura de cocina sin trasladar

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 4 de 31

sobrecostos al contratista.

RESPUESTA

- a. Ajuste de Tarifa Diferencial: Incluir en la estructura financiera el mayor valor por empaques térmicos/herméticos de un solo uso e insumos especiales requeridos para esta modalidad.

RTA:

La Entidad se permite precisar que, si bien dentro de los documentos del proceso se encuentran establecidas las condiciones técnicas que eventualmente permitirían la prestación del servicio bajo la modalidad de comida caliente transportada, dicha modalidad no corresponde a la forma ordinaria de atención prevista para la totalidad de las sedes educativas ni constituye una cantidad cierta y previamente determinada de raciones sobre la cual resulte procedente estructurar, desde esta etapa del proceso, una tarifa diferencial.

En efecto, la estructura financiera del proceso determina costos unitarios para aquellas modalidades cuya utilización y cantidades se encuentran proyectadas dentro de la programación inicial del servicio, particularmente las raciones preparadas en sitio, en las modalidades de almuerzo y complemento alimentario, así como la ración industrializada.

Respecto de esta última, debe señalarse que, al igual que puede ocurrir con la comida caliente transportada, su utilización responde a situaciones particulares de determinadas sedes educativas en las cuales, durante la ejecución contractual, no resulte posible prestar temporalmente el servicio mediante preparación en sitio. En consecuencia, la definición de la modalidad aplicable dependerá de las condiciones efectivamente verificadas en cada establecimiento educativo durante la ejecución del Programa.

En el caso específico de la comida caliente transportada, para la estructuración del presente proceso no se ha establecido una cantidad determinada de raciones que necesariamente deban ser atendidas bajo dicha modalidad. Por esta razón, incorporar anticipadamente un costo diferencial dentro de los costos implicaría estimar cantidades, frecuencias y condiciones logísticas cuya materialización no se encuentra determinada al momento de estructurar el proceso.

Lo anterior no significa que, en el evento en que durante la ejecución contractual se identifique la necesidad efectiva de implementar esta modalidad, la Entidad desconozca los componentes particulares que eventualmente puedan incidir en su costo. Por el contrario, si las condiciones de ejecución hacen necesario acudir a la modalidad de comida caliente transportada y resulta procedente establecer un valor específico para su suministro, la Entidad realizará oportunamente la estructuración y estimación de costos correspondiente, atendiendo las condiciones reales de operación, las cantidades requeridas, los elementos necesarios para garantizar el transporte y conservación de los alimentos y demás variables aplicables a dicha modalidad.

Esta determinación se efectuará, de ser necesaria, dentro de los mecanismos contractuales y administrativos que resulten procedentes, procurando garantizar en todo momento la correcta prestación del Programa y sin afectar la continuidad del servicio de alimentación escolar.

Por consiguiente, no resulta técnicamente procedente incorporar desde la estructuración inicial una tarifa diferencial para una modalidad cuya necesidad, cantidad y condiciones específicas de utilización no se encuentran determinadas de manera cierta.

En consecuencia, NO SE ACOGE la observación y se mantienen las condiciones financieras establecidas en el proceso.

- b. Esquema Contingente: En caso de no aumentar la tarifa, definir en el pliego definitivo los procedimientos, equipos y menaje autorizados para operar transitoriamente en sedes sin infraestructura de cocina sin trasladar sobrecostos al contratista.

RTA:

Frente a esta solicitud, la Entidad reitera que la modalidad de comida caliente transportada se encuentra prevista como una alternativa susceptible de ser utilizada frente a situaciones particulares que puedan identificarse durante la ejecución del contrato, especialmente cuando en una sede educativa no resulte posible prestar el servicio mediante las modalidades de preparación en sitio bajo las condiciones inicialmente proyectadas.

En tal sentido, no resulta procedente establecer desde esta etapa un esquema financiero contingente general ni

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 5 de 31

predeterminar un mayor valor aplicable a dicha modalidad, toda vez que actualmente no existe certeza respecto del número de sedes que eventualmente requerirían su implementación, la cantidad de raciones involucradas, la duración de la contingencia, las distancias de transporte, los requerimientos logísticos particulares ni las demás variables que resultarían necesarias para determinar objetivamente su incidencia económica.

La inclusión de condiciones técnicas para la eventual prestación del servicio mediante comida caliente transportada tiene como finalidad permitir que la Entidad cuente con alternativas para garantizar la atención de los beneficiarios frente a circunstancias que impidan temporalmente la preparación en sitio. Sin embargo, dicha previsión no implica que al momento de iniciar el contrato exista una obligación cierta de ejecutar un volumen determinado de raciones bajo esta modalidad.

En consecuencia, de presentarse durante la ejecución una situación que haga necesario acudir a la comida caliente transportada, la Entidad evaluará las circunstancias particulares de la sede o sedes involucradas y determinará la alternativa técnicamente procedente para garantizar la prestación del servicio. Si de dicha evaluación se concluye que resulta necesario establecer un costo específico para esta modalidad, se procederá a realizar la correspondiente estructura de costos con fundamento en las condiciones efectivamente requeridas para su operación, evitando efectuar estimaciones anticipadas sobre escenarios cuyo alcance actualmente son inciertos. Este procedimiento permite que cualquier análisis económico se realice sobre condiciones reales y verificables y no sobre supuestos generales que podrían no materializarse durante la ejecución contractual. Al mismo tiempo, permite adoptar oportunamente las medidas necesarias para garantizar la prestación del Programa, de tal manera que la eventual definición de las condiciones económicas de esta modalidad no comporte interrupciones en la continuidad del servicio.

Finalmente, se precisa que la previsión de esta modalidad dentro de los documentos del proceso no debe interpretarse como el traslado automático al contratista de costos adicionales no contemplados. En caso de requerirse efectivamente su utilización y de identificarse condiciones económicas particulares que deban ser valoradas, estas serán analizadas por la Entidad conforme a las circunstancias reales de ejecución y a los mecanismos contractuales que resulten aplicables.

En consecuencia, NO SE ACOGE la solicitud de incorporar un esquema contingente o una tarifa diferencial en los términos planteados por el observante, manteniéndose las condiciones establecidas en los documentos del proceso.

OBSERVACION

3. INCERTIDUMBRE EN LOS RANGOS DE VINCULACIÓN DE MANIPULADORAS POR COMEDOR

Observación: Los anexos indican que la cantidad de manipuladoras por comedor se precisará en la minuta contractual o mediante "criterio propio de la entidad". Dado que el costo de personal representa uno de los rubros operativos de mayor peso, diferir esta asignación posterior a la adjudicación vicia el principio de planeación e impide estructurar ofertas económicas objetivas.

Solicitudes Concretas:

1. Adoptar Normativa Nacional: Confirmar que la vinculación del personal se registrará de forma estricta por las tablas de rangos de la Unidad Alimentos para Aprender (UAPA / MEN).
2. Publicación de Tablas: Si la Entidad aplica una escala propia de equivalencia (número de beneficiarios vs. número de manipuladoras), por favor publicarla de manera explícita en el Pliego Definitivo.

RESPUESTA

1. Adoptar Normativa Nacional: Confirmar que la vinculación del personal se registrará de forma estricta por las tablas de rangos de la Unidad Alimentos para Aprender (UAPA / MEN).

RTA:

La Entidad se permite aclarar que las resoluciones actualmente expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), mediante las cuales se establecen los lineamientos técnicos y administrativos que rigen el Programa de Alimentación Escolar, no determinan una tabla o rango específico que establezca de manera obligatoria el número de manipuladoras de alimentos que debe vincularse en cada comedor escolar o sede educativa en función exclusiva del número de beneficiarios atendidos.

No obstante, con el propósito de contar con un parámetro técnico objetivo para la planeación y dimensionamiento

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 6 de 31

del personal requerido para la adecuada prestación del servicio, el Departamento ha tomado como referencia los rangos establecidos en la Resolución 29452 de 2017 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, antecedente normativo que ha servido de soporte para determinar la relación entre el número de raciones a atender y la cantidad estimada de manipuladoras requeridas.

1. Adoptar Normativa Nacional: Confirmar que la vinculación del personal se registrará de forma estricta por las tablas de rangos de la Unidad Alimentos para Aprender (UAPA / MEN).

RTA:

La Entidad se permite aclarar que las resoluciones actualmente expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), mediante las cuales se establecen los lineamientos técnicos y administrativos que rigen el Programa de Alimentación Escolar, no determinan una tabla o rango específico que establezca de manera obligatoria el número de manipuladoras de alimentos que debe vincularse en cada comedor escolar o sede educativa en función exclusiva del número de beneficiarios atendidos.

No obstante, con el propósito de contar con un parámetro técnico objetivo para la planeación y dimensionamiento del personal requerido para la adecuada prestación del servicio, el Departamento ha tomado como referencia los rangos establecidos en la Resolución 29452 de 2017 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, antecedente normativo que ha servido de soporte para determinar la relación entre el número de raciones a atender y la cantidad estimada de manipuladoras requeridas.

En consecuencia, para la estructuración del presente proceso la Entidad ha aplicado dichos rangos como criterio técnico de referencia, ajustándolos a las necesidades propias de la operación del PAE en el Departamento del Huila y a las condiciones particulares de las sedes educativas beneficiarias.

De esta manera, la cantidad proyectada de manipuladoras no obedece a un criterio discrecional posterior a la adjudicación, sino a una metodología previamente definida para dimensionar el recurso humano necesario.

Por lo anterior, NO SE ACOGE la solicitud en los términos de confirmar la existencia y aplicación estricta de una tabla actualmente establecida por la UApA, toda vez que dicho rango no se encuentra definido de esa manera en la regulación vigente de esta Unidad. Sin embargo, se aclara que la Entidad utiliza como referente técnico los rangos contenidos en la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación Nacional.

2. Publicación de Tablas: Si la Entidad aplica una escala propia de equivalencia (número de beneficiarios vs. número de manipuladoras), por favor publicarla de manera explícita en el Pliego Definitivo.

RTA:

Con el propósito de brindar claridad a los interesados y permitir que la estructuración de las ofertas económicas se realice sobre criterios previamente conocidos, la Entidad precisa que para la determinación estimada del número de manipuladoras de alimentos se utilizarán los rangos que han sido adoptados como referencia a partir de lo establecido en la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación Nacional.

En ese sentido, la relación utilizada por la Entidad entre el número de raciones atendidas y la cantidad de manipuladoras corresponde a la siguiente:

MANIPULADORAS						
1	2	3	4	5	6	7
1 a 75 RACIONES	76-150 RACIONES	151-300 RACIONES	301-500 RACIONES	501-750 RACIONES	751- 1000 RACIONES	1001 RACIONES EN ADELANTE

Ahora bien, debe precisarse que dichos rangos constituyen el parámetro de planeación utilizado por la Entidad para dimensionar el recurso humano requerido. No obstante, durante la ejecución contractual podrán presentarse condiciones particulares en determinadas sedes educativas que hagan necesario efectuar ajustes en la organización del personal, siempre atendiendo las necesidades reales del servicio y garantizando el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista en materia laboral, sanitaria y de adecuada prestación del Programa de

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 7 de 31

Alimentación Escolar.

OBSERVACION

4. NO ACUMULACIÓN SUCESIVA DE DESCUENTOS POR UN MISMO HECHO ORIGINADOR (ANEXO PROTOCOLO DE DESCUENTOS)

Observación: El Anexo PROTOCOLO DE DESCUENTOS publicado por la SED PAE Huila sanciona con descuentos del 25%, 50% y 100% diversas inconsistencias (puntos 2.3, 2.7, 3.3, 3.5 y 3.10). En la práctica, si un insumo llega en estado no conforme (ej. fruta verde), la supervisión aplica un multidescuento en cascada (descuento por maduración, por calidad, por variaciones del menú y por falla en el gramaje de la mesa). Sancionar 3 o 4 veces las consecuencias operativas de una sola causa raíz vulnera el principio del *Non Bis In Idem* (prohibición de doble sanción) y rompe la proporcionalidad contractual.

Solicitud Concreta e Inclusión de Cláusula:

Incluir de manera explícita en el Anexo PROTOCOLO DE DESCUENTOS la siguiente Regla de Preclusión y Causa Única de Descuento :

*** Principio de Causa Única y No Acumulación Sucesiva de Descuentos: Cuando una misma situación de no conformidad o hallazgo técnico detectado por la supervisión (asociado a la calidad, inocuidad, estado de maduración o cantidad de las materias primas o insumos) origine o desencadene varios incumplimientos operativos derivados (tales como modificación de la minuta, no entrega del componente completo, falla en el gramaje servicio de porción servida), la supervisión únicamente realizará el descuento de mayor magnitud o el correspondiente al hallazgo primario base .

En ningún caso se podrán acumular ni imponer descuentos sucesivos o en cadena que sancionen más de una vez las consecuencias derivadas de un mismo hecho originador o causa raíz en una misma sede y fecha de entrega”.

RESPUESTA

La Entidad Territorial no acoge la observación ni la solicitud de inclusión de la denominada “Regla de Preclusión y Causa Única de Descuento”, por las razones técnicas, contractuales y jurídicas que se exponen a continuación.

En primer lugar, es preciso señalar que el seguimiento a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar es desarrollado mediante el ejercicio permanente de supervisión, a través del cual se verifica el cumplimiento integral de las obligaciones asumidas por el contratista y de las condiciones técnicas, operativas, administrativas, financieras, de calidad e inocuidad establecidas en los documentos que integran el proceso contractual.

En desarrollo de dicha función, los hallazgos identificados durante la supervisión en campo son puestos en conocimiento del operador para que, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Entidad, presente el respectivo plan de mejora y los soportes que acrediten las acciones correctivas implementadas y la superación efectiva de la situación evidenciada. Este procedimiento permite efectuar una valoración objetiva y documentada de cada hallazgo y establecer si este fue subsanado o si, por el contrario, persisten inconsistencias de las condiciones contractualmente exigidas.

Por consiguiente, la identificación de un hallazgo no implica por sí misma la aplicación automática de un descuento. La determinación correspondiente se efectúa dentro del procedimiento definido contractualmente, considerando las circunstancias verificadas, los soportes, la respuesta presentada por el contratista en el plan de mejora y las medidas correctivas. Aquellas inconsistencias respecto de las cuales no se acredite su efectiva subsanación podrán dar lugar a la consecuencia económica prevista en los documentos contractuales.

Ahora bien, frente al planteamiento del observante según el cual varias inconsistencias podrían corresponder exclusivamente a las consecuencias de una única “causa raíz”, la Entidad precisa que cada uno de los ítems contemplados en el ANEXO 1. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS POR LAS INCONSISTENCIAS REALIZADAS EN LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO E INOBSERVANCIA A LAS NORMAS TÉCNICAS DEL PAE responde a la verificación de una obligación contractual determinada, cuyo cumplimiento debe ser evaluado de manera individual e integral por la supervisión.

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 8 de 31

En consecuencia, aspectos tales como la calidad de los alimentos, su estado de maduración, el cumplimiento de las especificaciones técnicas, la entrega completa del complemento alimentario, la correspondencia con la minuta establecida, el cumplimiento de los gramajes y las condiciones de la porción efectivamente servida, entre otros, constituyen requisitos contractuales exigibles, sin que resulte jurídicamente procedente establecer de manera anticipada que uno de ellos prevalece sobre los demás o que la configuración de una determinada inconsistencia excluye automáticamente la valoración de otras inconsistencias contractuales.

En efecto, que dos o más inconsistencias se presenten durante una misma sede, fecha o prestación del servicio, o incluso que exista entre ellos una relación, no significa por sí solo que constituyan una misma obligación incumplida. La supervisión deberá establecer, de acuerdo con las circunstancias particulares y los documentos contractuales, si se trata de una única inconsistencia o de inconsistencias diferenciadas respecto de obligaciones diferentes e independientes a cargo del contratista, aun cuando estas se presenten de manera simultánea o guarden relación entre sí.

Aceptar la regla propuesta por el observante, en el sentido de aplicar únicamente el descuento de mayor magnitud o exclusivamente el correspondiente al denominado "hallazgo primario base", implicaría establecer anticipadamente una jerarquización entre obligaciones contractuales que los documentos del proceso no contemplan y podría conducir a que obligaciones efectivamente incumplidas no fueran objeto de valoración durante el seguimiento contractual, limitando injustificadamente las facultades y deberes de monitoreo y control que corresponden a la Entidad.

Por lo anterior, la Entidad despacha desfavorablemente la observación y no acepta la inclusión de la cláusula denominada "Principio de Causa Única y No Acumulación Sucesiva de Descuentos".

En consecuencia, se mantiene lo establecido en el Proyecto de Pliego de Condiciones y sus anexos, sin modificación respecto de este aspecto.

DE:	COLSERVICIOS & SUMINISTRO SAS
OBSERVACIÓN 1	
Justificación incompleta de la modalidad de selección.	
La Entidad señala que, debido a que el presupuesto oficial supera su menor cuantía, la modalidad aplicable corresponde a licitación pública.	
Esta justificación resulta incompleta, porque superar la menor cuantía únicamente descarta la causal de selección abreviada por menor cuantía, pero no excluye las demás causales contempladas en el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, entre ellas la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes mediante subasta inversa o Bolsa de Productos.	
El proceso incorpora alimentos, raciones industrializadas y otros componentes susceptibles de descripción mediante fichas técnicas. Por tanto, la Entidad debe demostrar por qué el objeto integral no puede estandarizarse o dividirse funcionalmente para acudir a alguno de los mecanismos de selección abreviada.	
Solicitud: Complementar los estudios previos y la justificación de la modalidad, explicando técnica, jurídica y económicamente por qué no resulta procedente la selección abreviada particularmente a través de Bolsa Mercantil, subasta inversa o instrumentos de agregación de demanda. En caso de no existir dicho análisis, solicitamos evaluar la modalidad que genere mayor concurrencia, eficiencia y economía.	
RESPUESTA	
Es de precisar al observante que, si bien es cierto que para la prestación del servicio de alimentación escolar, se pueden utilizar varias modalidades para escoger los operadores del programa de Alimentación Escolar, la Entidad ha optado por el proceso de Licitación pública teniendo en cuenta que, permite aplicar ponderaciones objetivas	

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 9 de 31

donde el precio es solo un factor más, priorizando la experiencia, idoneidad técnica, administrativa, financiera y operativa de los proponentes, requerida por el PAE como servicio público integral, evitando que la lógica del menor precio reduzca la eficiencia de la prestación del servicio en los NNA registrados en el SIMAT, beneficiario del Programa PAE.

OBSERVACIÓN 2

Inconsistencia en el presupuesto oficial.

El proyecto señala en letras un presupuesto de ocho mil doscientos sesenta y seis millones ciento sesenta y cuatro mil cuatrocientos cincuenta y un pesos, mientras que en cifras registra \$8.276.174.451.

Los dos valores no coinciden y presentan una diferencia de \$10.010.000, lo cual afecta la certeza del presupuesto, la expedición del CDP, los valores por zonas, la garantía de seriedad y los límites de las ofertas económicas.

Solicitud: Aclarar cuál es el presupuesto oficial correcto y ajustar de manera uniforme los estudios previos, el proyecto de pliego, el CDP, los formularios económicos, los presupuestos por zonas y los valores de las garantías. La corrección deberá realizarse mediante documento público y antes de la apertura del proceso.

RESPUESTA

Revisada la observación presentada, la Entidad informa que efectivamente se presentó un error de digitación en la expresión en letras del valor correspondiente al presupuesto oficial del proceso, lo cual generó una inconsistencia frente al valor numérico consignado en los documentos publicados.

En consecuencia, se aclara que el valor correcto del presupuesto oficial del proceso corresponde a la suma de **OCHO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE (\$8.266.164.451,00).**

Por lo anterior, la Entidad procederá a realizar el ajuste correspondiente en el Pliego de Condiciones Definitivo, así como en los apartados o documentos del proceso en los que resulte necesario, con el fin de garantizar plena correspondencia entre el valor expresado en letras y el valor numérico del presupuesto oficial.

En consecuencia, SE ACOGE la observación y se efectuará la corrección respectiva en los documentos definitivos del proceso.

OBSERVACION 3

Desproporción entre la vigencia exigida para la bodega y el plazo real de operación.

El proceso establece plazos de ejecución de:

- Zona 1: quince (15) días calendario escolar.
- Zona 4: dieciséis (16) días calendario escolar.
- Zona 5: veintisiete (27) días calendario escolar.

No obstante, para la bodega se exige un contrato de arrendamiento con una duración mínima de dos meses y medio, es decir, un periodo sustancialmente superior al plazo efectivo de ejecución, especialmente para las zonas 1 y 4.

Esta exigencia obliga a los proponentes a asumir anticipadamente cánones de arrendamiento, administración, servicios, adecuaciones, vigilancia, refrigeración y mantenimiento por un periodo que puede multiplicar entre dos y cinco veces la duración efectiva del contrato estatal.

La Agencia Nacional de Contratación Pública ha reiterado que los requisitos habilitantes deben ser adecuados y proporcionales a la naturaleza, valor, plazo, forma de pago, riesgos y complejidad del contrato, de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015.

Solicitud: Modificar el requisito para que la disponibilidad de la bodega cubra únicamente el plazo real de ejecución de cada zona, la etapa de alistamiento y un margen de contingencia objetivamente sustentado. Subsidiariamente, permitir que con la oferta se presente promesa de arrendamiento, carta de disponibilidad o compromiso vinculante, y que el contrato definitivo se aporte únicamente por el adjudicatario.

RESPUESTA

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 10 de 31

Una vez analizada la solicitud y teniendo en cuenta los principios de proporcionalidad y razonabilidad que deben orientar la definición de los requisitos habilitantes, así como las condiciones particulares de ejecución previstas para cada zona, la Entidad considera pertinente ajustar el término mínimo de disponibilidad de la bodega, con el propósito de guardar una mayor correspondencia entre dicho requisito y el plazo efectivo de ejecución del contrato.

En consecuencia, se procederá a modificar el requisito relacionado con la duración mínima del contrato de arrendamiento de la bodega, de la siguiente manera:

Zona 1: el plazo mínimo de disponibilidad de la bodega se ajustará a un (1) mes calendario.

Zona 4: el plazo mínimo de disponibilidad de la bodega se ajustará a un (1) mes calendario.

Zona 5: se mantendrá el término de disponibilidad de la bodega inicialmente establecido, atendiendo a que el plazo de ejecución previsto para esta zona es superior al de las zonas 1 y 4

Por lo anterior, se acoge parcialmente la observación y se modificará el requisito en los términos anteriormente señalados, de conformidad con lo que se establezca en la correspondiente modificación de los documentos del proceso.

OBSERVACION 4

Contradicción e indeterminación en el plazo del contrato de arrendamiento.

El proyecto dispone, en un primer apartado, que el arrendamiento debe cubrir veintisiete días más contingencia, estableciendo como mínimo "dos meses y medio". Inmediatamente después señala que el contrato de arrendamiento, leasing o promesa "no deberá tener un plazo de ejecución inferior a nueve (9)", sin precisar si se trata de días, meses o años.

Esta redacción es contradictoria, incompleta y genera inseguridad jurídica. Tampoco permite establecer si el requisito se aplica por igual a las tres zonas, aunque sus plazos son distintos.

Solicitud: Corregir integralmente el numeral y establecer, de forma expresa e inequívoca, la unidad de tiempo, el momento desde el cual se contabiliza, su aplicación para cada zona y la relación proporcional con el plazo efectivo del contrato.

RESPUESTA

Una vez analizada la solicitud y teniendo en cuenta los principios de proporcionalidad y razonabilidad que deben orientar la definición de los requisitos habilitantes, así como las condiciones particulares de ejecución previstas para cada zona, la Entidad considera pertinente ajustar el término mínimo de disponibilidad de la bodega, con el propósito de guardar una mayor correspondencia entre dicho requisito y el plazo efectivo de ejecución del contrato.

En consecuencia, se procederá a modificar el requisito relacionado con la duración mínima del contrato de arrendamiento de la bodega, de la siguiente manera:

Zona 1: el plazo mínimo de disponibilidad de la bodega se ajustará a un (1) mes calendario.

Zona 4: el plazo mínimo de disponibilidad de la bodega se ajustará a un (1) mes calendario.

Zona 5: se mantendrá el término de disponibilidad de la bodega inicialmente establecido, atendiendo a que el plazo de ejecución previsto para esta zona es superior al de las zonas 1 y 4

Por lo anterior, se acoge parcialmente la observación y se modificará el requisito en los términos anteriormente señalados, de conformidad con lo que se establezca en la correspondiente modificación de los documentos del proceso.

OBSERVACION 5

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 11 de 31

Falta de sustento técnico del área mínima de 200 m²

La Entidad exige que las once áreas relacionadas en el pliego se acrediten dentro de un espacio mayor o igual a 200 m². Sin embargo, el proyecto no contiene memoria de cálculo, estudio de capacidad, análisis volumétrico ni relación entre dicha área y:

- Número de raciones por zona.
- Frecuencia de abastecimiento.
- Días de inventario.
- Volumen y rotación de productos.
- Cantidad de canastillas.
- Flujos de recepción y despacho.
- Número de trabajadores.
- Modalidad de atención.
- Necesidades particulares de cada zona.

La imposición de una misma superficie para zonas con cantidades, municipios y plazos diferentes evidencia que el requisito no está individualizado conforme a la necesidad real.

Solicitud: Publicar el estudio técnico y la memoria de cálculo que sustentan los 200 m² para cada zona. Si no existe dicho soporte, modificar el requisito y establecer áreas proporcionales al volumen real de la operación o permitir que el oferente demuestre técnicamente la suficiencia de su infraestructura.

RESPUESTA

La Entidad despacha desfavorablemente y no considera procedente disminuir el requisito correspondiente al área mínima establecida para las bodegas destinadas al almacenamiento de alimentos, toda vez que la superficie exigida responde a las necesidades propias de la operación y a la magnitud del servicio a prestar.

En este sentido, debe tenerse en cuenta que la operación del Programa de Alimentación Escolar-PAE implica el manejo, recepción, almacenamiento, organización y despacho de un volumen considerable de alimentos e insumos, por lo cual se requiere disponer de una infraestructura con capacidad suficiente para garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento, conservación, organización y circulación de los productos.

El área mínima establecida busca asegurar que la bodega cuente con el espacio necesario para desarrollar de manera adecuada las diferentes actividades asociadas al proceso de almacenamiento, evitando situaciones de hacinamiento, obstrucción de áreas, dificultades en la manipulación de los alimentos o afectaciones sobre los flujos internos de recepción y despacho.

De igual manera, la disponibilidad de un área suficiente permite mantener una adecuada organización de los productos de acuerdo con sus características, condiciones de conservación y rotación, así como facilitar las actividades de inspección, limpieza, control de inventarios y verificación de las condiciones higiénico-sanitarias.

Por lo anterior, la Entidad considera necesario mantener el requisito de área mínima establecido en los documentos del proceso, en atención a las condiciones y al volumen de la operación proyectada, por lo que no se considera procedente modificar o disminuir el metraje mínimo exigido para las áreas de almacenamiento

OBSERVACION 6

El proyecto no determina si los 200 m² corresponden a:

- Área construida.
- Área privada.
- Área operativa.
- Área neta útil.
- Área de almacenamiento.
- Área total incluyendo oficinas, baños y circulación.
- Sumatoria de espacios independientes.

Tampoco establece si deben excluirse muros, columnas, pasillos, escaleras, cuartos técnicos, baños, oficinas o zonas administrativas.

La ausencia de una metodología uniforme puede generar interpretaciones diferentes durante las visitas y evaluaciones subjetivas entre proponentes.

Solicitud: Definir expresamente qué debe entenderse por área útil y publicar la metodología de medición que utilizará el equipo evaluador. También deberá precisarse cuáles espacios pueden contabilizarse, cuáles deben excluirse y si las áreas pueden encontrarse distribuidas en diferentes niveles.

RESPUESTA

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 12 de 31

La Entidad despacha desfavorablemente y no considera procedente disminuir el requisito correspondiente al área mínima establecida para las bodegas destinadas al almacenamiento de alimentos, toda vez que la superficie exigida responde a las necesidades propias de la operación y a la magnitud del servicio a prestar.

En este sentido, debe tenerse en cuenta que la operación del Programa de Alimentación Escolar-PAE implica el manejo, recepción, almacenamiento, organización y despacho de un volumen considerable de alimentos e insumos, por lo cual se requiere disponer de una infraestructura con capacidad suficiente para garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento, conservación, organización y circulación de los productos.

El área mínima establecida busca asegurar que la bodega cuente con el espacio necesario para desarrollar de manera adecuada las diferentes actividades asociadas al proceso de almacenamiento, evitando situaciones de hacinamiento, obstrucción de áreas, dificultades en la manipulación de los alimentos o afectaciones sobre los flujos internos de recepción y despacho.

De igual manera, la disponibilidad de un área suficiente permite mantener una adecuada organización de los productos de acuerdo con sus características, condiciones de conservación y rotación, así como facilitar las actividades de inspección, limpieza, control de inventarios y verificación de las condiciones higiénico-sanitarias.

Por lo anterior, la Entidad considera necesario mantener el requisito de área mínima establecido en los documentos del proceso, en atención a las condiciones y al volumen de la operación proyectada, por lo que no se considera procedente modificar o disminuir el metraje mínimo exigido para las áreas de almacenamiento

OBSERVACION 7

Falta de soporte para exigir un cuarto frío de 27 m³ útiles

La Entidad exige un cuarto de refrigeración con capacidad mínima de 27 m³ útiles para todas las zonas, sin publicar el cálculo técnico que relacione esa capacidad con el número de raciones, la frecuencia de abastecimiento, el volumen de productos lácteos, los días de almacenamiento y la rotación requerida.

Igualmente, no se precisa cómo se calculará el volumen útil ni si deben descontarse evaporadores, estanterías, pasillos técnicos, espacios de circulación y separación de paredes

Solicitud: Publicar la memoria de cálculo que sustenta los 27 m³ para cada zona y definir la metodología de medición del volumen útil. En ausencia de soporte, permitir que el proponente acredite una capacidad diferente, siempre que demuestre técnicamente que resulta suficiente para la operación ofertada.

RESPUESTA

La Entidad despacha desfavorablemente y no considera procedente disminuir el requisito establecido respecto de la capacidad mínima de 27 m³ útiles para el cuarto frío, toda vez que dicha exigencia responde a las necesidades propias de la operación y al volumen de alimentos que deben ser recibidos, almacenados y conservados bajo condiciones controladas de temperatura.

La operación del Programa de Alimentación Escolar-PAE implica el manejo de un volumen significativo de productos que requieren refrigeración, particularmente alimentos de alto riesgo y productos perecederos, cuya conservación debe garantizarse durante las diferentes etapas de recepción, almacenamiento y despacho. En consecuencia, resulta necesario disponer de una capacidad de almacenamiento en frío suficiente que permita mantener los productos bajo las condiciones de conservación establecidas para cada alimento.

El volumen mínimo exigido busca garantizar una adecuada organización y distribución de los productos dentro del cuarto frío, evitando la sobreocupación de la infraestructura y permitiendo mantener condiciones apropiadas de circulación de aire, separación y organización de los alimentos, así como facilitar las actividades de inspección, limpieza, control de inventarios y verificación de las condiciones de conservación.

Así mismo, la capacidad requerida debe permitir atender de manera adecuada los requerimientos derivados de la programación de entregas y de la dinámica de abastecimiento de la operación, considerando la necesidad de mantener existencias de productos refrigerados sin comprometer las condiciones de inocuidad y conservación.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta la magnitud de la operación proyectada y las necesidades de conservación de los alimentos que requieren cadena de frío, la Entidad considera técnicamente necesario mantener el requisito mínimo de 27 m³ útiles para el cuarto frío, por lo cual no se considera procedente modificar o disminuir la

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 13 de 31

capacidad mínima establecida en los documentos del proceso.

OBSERVACION 8

Exigencia anticipada de bodega exclusiva y plenamente implementada.

El proyecto exige, desde la presentación de la oferta:

- Bodega disponible.
- Uso exclusivo para el PAE.
- Áreas demarcadas y señalizadas.
- Registro fotográfico.
- Concepto sanitario favorable.
- Cuarto frío instalado.
- Plano firmado por arquitecto o ingeniero.
- Disponibilidad contractual durante un periodo superior a la ejecución.

Este conjunto de requisitos obliga a todos los interesados a realizar inversiones significativas antes de conocer el resultado del proceso, aun cuando solamente uno resulte adjudicatario por zona.

La exigencia no mide únicamente la capacidad del proponente; obliga a disponer anticipadamente de una operación material completamente instalada, trasladando a los oferentes costos innecesarios y restringiendo la libre competencia.

Solicitud: Permitir que en la oferta se presente promesa de arrendamiento, carta de disponibilidad, plano proyectado, compromiso de exclusividad y cronograma de adecuaciones. La disponibilidad material, demarcación, señalización, dotación y concepto sanitario definitivo deberán ser exigidos al adjudicatario durante una etapa de alistamiento razonable.

RESPUESTA

No se acoge la observación en los términos solicitados, por cuanto, la Entidad se permite efectuar las siguientes aclaraciones:

Frente a lo manifestado por el observante respecto de una supuesta exigencia de contar, desde la presentación de la oferta, con una bodega bajo propiedad o arrendamiento definitivo, se aclara que los documentos del proceso no limitan la acreditación de la disponibilidad del inmueble exclusivamente a la propiedad o a un contrato de arrendamiento perfeccionado, toda vez que expresamente se contempla la posibilidad de acreditar dicha disponibilidad mediante contrato de arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento.

En consecuencia, no resulta acertado afirmar que todos los interesados se encuentren obligados a asumir anticipadamente la adquisición o arrendamiento definitivo del inmueble como condición para participar. Lo que pretende verificar la Entidad es que el proponente cuente con una alternativa cierta, verificable y disponible para soportar la operación logística de la zona respecto de la cual presenta oferta.

Ahora bien, debe diferenciarse la disponibilidad jurídica del inmueble de las condiciones técnicas, sanitarias y operativas de la bodega presentada para acreditar el requisito. Respecto de estas últimas, el proyecto de pliegos establece que el proponente debe acreditar una bodega apta para el almacenamiento de alimentos y/o materias primas, ubicada dentro de los municipios correspondientes a la respectiva zona y destinada de manera exclusiva a la operación del Programa de Alimentación Escolar. Su finalidad es permitir a la Entidad verificar de manera objetiva la capacidad logística real ofrecida por cada proponente para ejecutar un servicio directamente relacionado con la manipulación, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos destinados a los beneficiarios PAE.

En este sentido, durante la etapa de evaluación la Entidad podrá efectuar visita a las bodegas presentadas y verificar la existencia de las áreas relacionadas en el plano, su demarcación y señalización y la organización del flujo de proceso, comprendiendo actividades tales como recepción, control de calidad, almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, ensamble, alistamiento y despacho. Dentro de dichas áreas se encuentra igualmente previsto el cuarto de refrigeración para productos lácteos y derivados con la capacidad útil

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 14 de 31

establecida en los documentos del proceso.

Por tanto, no resulta procedente sustituir las condiciones físicas existentes por un plano proyectado o por un cronograma futuro de adecuaciones, toda vez que ello impediría a la Entidad verificar, en igualdad de condiciones entre los participantes, que la infraestructura propuesta reúne efectivamente las características mínimas requeridas para soportar la operación.

Esta exigencia es relevante teniendo en cuenta que el proceso contempla una etapa de alistamiento de únicamente cinco (5) días calendario contados a partir de la suscripción del contrato, de manera tal que, trasladar para dicha etapa la consecución, adecuación integral, instalación de infraestructura de frío, delimitación de áreas y demás condiciones estructurales de la bodega generaría un riesgo para el inicio oportuno de la prestación del servicio.

De igual manera, la exigencia del concepto sanitario favorable guarda relación directa con la naturaleza del servicio y con la necesidad de verificar que la infraestructura destinada al almacenamiento de alimentos cumple las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. Los documentos establecen que el concepto correspondiente a la bodega ofertada debe ser favorable y encontrarse vigente en los términos allí señalados.

Respecto del plano esquemático, este tampoco constituye por sí mismo una exigencia de inversión anticipada adicional, sino un instrumento técnico que permite identificar y verificar la distribución y dimensiones de las áreas que conforman la infraestructura ofrecida. El documento exige que dicho plano sea suscrito por profesional en arquitectura o ingeniería civil y que represente las áreas existentes objeto de posterior validación por la Entidad.

Debe resaltarse igualmente que la obligación de uso exclusivo corresponde a la operación del PAE y a la zona respectiva, lo cual responde a la necesidad de garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento, trazabilidad, control de inventarios, inocuidad y supervisión de los alimentos durante la ejecución contractual. El proyecto de pliegos señala expresamente que las bodegas deberán ser de uso exclusivo para la operación PAE y la zona correspondiente.

Por lo anterior, la Entidad mantiene la exigencia de que la bodega presentada para acreditar el requisito corresponda a una infraestructura existente y susceptible de verificación durante la etapa de evaluación, incluyendo las condiciones físicas, sanitarias y logísticas establecidas en los documentos del proceso. No obstante, se reitera que la disponibilidad jurídica del inmueble puede acreditarse mediante las alternativas previstas en los documentos del proceso, entre ellas la promesa de arrendamiento, razón por la cual no es obligatorio que el proponente sea propietario del inmueble ni que haya celebrado necesariamente un contrato de arrendamiento definitivo para participar.

En consecuencia, no se acepta la solicitud de permitir que la demarcación, señalización, infraestructura de frío, condiciones físicas esenciales y cumplimiento sanitario de la bodega sean acreditados únicamente con posterioridad a la adjudicación mediante un cronograma de adecuaciones, dado que tales aspectos hacen parte de las condiciones técnicas cuya verificación permite determinar la capacidad real del proponente para asumir oportunamente la operación del Programa de Alimentación Escolar.

OBSERVACION 9

Requisito que produce una ventaja injustificada para los operadores actuales.

En sus efectos prácticos, la exigencia de contar desde el cierre con una bodega ubicada en los municipios definidos, de uso exclusivo, arrendada anticipadamente, completamente demarcada, con cuarto frío, concepto sanitario reciente y plano profesional, favorece principalmente a quienes actualmente desarrollan la operación del PAE o cuentan con infraestructura instalada en dichos municipios.

Un potencial proponente nuevo tendría que asumir costos de arriendo, adecuación, refrigeración, personal técnico, visita sanitaria y exclusividad sin certeza de adjudicación, para ejecutar posteriormente contratos de apenas 15, 16 o 27 días.

El artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 exige que la selección se realice sin factores de afecto, interés o motivaciones

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 15 de 31

subjetivas. La facultad de establecer requisitos habilitantes no puede ejercerse con un efecto material de direccionamiento o favorecimiento directo o indirecto.

Solicitud: Revisar integralmente los requisitos de infraestructura para garantizar la participación real de nuevos oferentes. Solicitamos trasladar la acreditación material y definitiva de la bodega a la etapa de alistamiento del adjudicatario y publicar el análisis de pluralidad de oferentes que demuestre cuántos participantes diferentes de los operadores actuales pueden cumplir las condiciones exigidas.

RESPUESTA

No se acoge la observación. La Entidad se permite realizar las siguientes precisiones:

La Entidad no comparte la afirmación según la cual los requisitos establecidos respecto de las bodegas de almacenamiento otorguen una ventaja injustificada a los actuales operadores del Programa de Alimentación Escolar o constituyan un mecanismo de direccionamiento del proceso. Las condiciones previstas fueron estructuradas con fundamento en las necesidades técnicas, sanitarias y logísticas propias de la prestación del servicio y son exigibles en igualdad de condiciones a todos los interesados que presenten oferta para la respectiva zona, sin consideración a su condición de operador actual, anterior o nuevo participante.

En efecto, en el proyecto de pliego se establece que el proponente debe acreditar una bodega apta para el almacenamiento de alimentos y/o materias primas, ubicada en alguno de los municipios que integran la zona respecto de la cual presenta oferta, y destinada exclusivamente a la operación del Programa de Alimentación Escolar. Esta exigencia se encuentra asociada directamente con la capacidad logística necesaria para desarrollar la distribución de alimentos dentro de cada zona y no con la identidad o experiencia particular de determinado operador.

Por consiguiente, la circunstancia de que un operador actual pueda disponer previamente de infraestructura no convierte por sí misma el requisito en restrictivo o discriminatorio, toda vez que la condición exigida no está vinculada a haber ejecutado anteriormente el PAE en el Departamento ni a disponer históricamente de determinada bodega, sino a demostrar que el proponente cuenta con una solución logística cierta y verificable para atender las obligaciones que eventualmente asumiría.

Debe destacarse, además que, aunque los plazos de ejecución son de 15 días para la Zona 1, 16 días para la Zona 4 y 27 días para la Zona 5, diariamente se proyecta atender entre 21.083 y 23.435 raciones por zona, lo que justifica contar con infraestructura suficiente para almacenamiento, conservación, alistamiento y despacho.

En consecuencia, no se acepta la solicitud de trasladar integralmente a la etapa de alistamiento la acreditación material y definitiva de la bodega, toda vez que ello impediría verificar previamente una capacidad logística que resulta relevante para establecer la aptitud del proponente y aumentaría el riesgo de que, una vez adjudicado el contrato, el operador no logre disponer oportunamente de la infraestructura requerida para iniciar la prestación del servicio.

Respecto de la solicitud de publicar un análisis que determine específicamente cuántos participantes distintos de los actuales operadores pueden cumplir las condiciones exigidas, se aclara que la estructuración de los requisitos no puede depender de garantizar anticipadamente un número determinado de oferentes, sino de que las exigencias guarden relación con el objeto contractual, sean objetivas y puedan ser acreditadas por cualquier interesado que reúna las condiciones requeridas.

Por lo anterior, la observación no se acoge, y se mantienen los requisitos relacionados en el proyecto de pliegos.

OBSERVACION 10

Restricción geográfica de las bodegas sin estudio logístico publicado.

El pliego exige que la bodega esté ubicada exclusivamente en alguno de los municipios enumerados para cada zona. Sin embargo, no se publica un estudio de tiempos, distancias, malla vial, capacidad de respuesta, centros de abastecimiento o ubicación óptima que sustente esa delimitación.

La ubicación político-administrativa del inmueble no garantiza por sí sola una mejor operación. Una bodega situada en un municipio limítrofe podría ofrecer menores tiempos de desplazamiento y mejores condiciones que otra ubicada formalmente dentro de la zona, pero distante de las sedes educativas.

Solicitud: Publicar el estudio técnico y logístico que sustenta la delimitación municipal. Subsidiariamente, permitir bodegas ubicadas fuera de los municipios listados cuando el proponente demuestre, mediante matriz de distancias y tiempos, que puede atender todas las sedes dentro de los límites operativos establecidos.

RESPUESTA

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 16 de 31

No se acoge la observación. La Entidad se permite realizar las siguientes precisiones:

La Entidad aclara que la definición de los municipios en los cuales puede ubicarse la bodega de almacenamiento no corresponde a una exigencia aislada o ajena a la estructura operativa del proceso, sino, al esquema de distribución territorial establecido para las cinco (5) zonas en que se encuentra organizada la prestación del Programa de Alimentación Escolar.

En el proyecto de pliegos se identifican expresamente los municipios que integran cada zona y disponen que la bodega destinada a atenderla deberá ubicarse en cualquiera de los municipios que hacen parte de la respectiva área de influencia. Asimismo, se establece que no se permitirá la concurrencia de bodegas en zonas diferentes al esquema de distribución municipal definido para el proceso.

La delimitación busca mantener correspondencia entre la zona objeto de contratación y la infraestructura logística destinada a atenderla, facilitando el almacenamiento, alistamiento, despacho, trazabilidad de los alimentos y las actividades de seguimiento y supervisión asociadas a cada zona.

Ahora bien, frente a la afirmación según la cual la ubicación político-administrativa de la bodega no garantiza por sí misma mejores tiempos de desplazamiento, la Entidad precisa que la ubicación de la bodega constituye solamente uno de los componentes de la organización logística del servicio. Durante la ejecución contractual, el operador debe estructurar y desarrollar la logística necesaria para garantizar la entrega oportuna de los alimentos, así como atender las obligaciones técnicas y operativas previstas en los documentos del proceso.

Por tanto, la delimitación territorial de las bodegas no pretende afirmar que cualquier inmueble ubicado dentro de una zona sea, por ese solo hecho, logísticamente superior a cualquier inmueble externo. La finalidad del requisito es establecer un marco territorial cierto para la operación de cada zona, dentro del cual corresponde al proponente adjudicatario del proceso, definir la ubicación específica de su infraestructura y organizar un plan de rutas y demás medios necesarios para garantizar la correcta prestación del servicio.

Por lo anterior, la observación no se acoge, y la Entidad mantiene la exigencia de que la bodega principal se encuentre ubicada en alguno de los municipios que conforman la zona respecto de la cual se presenta oferta, al considerar que esta condición guarda correspondencia con el esquema territorial definido para la prestación del servicio y establece una regla objetiva, uniforme y verificable para todos los interesados.

OBSERVACION 11

Restricción de utilizar una misma bodega para más de una zona.

El proyecto indica que no se permitirá la concurrencia de bodegas en zonas diferentes y exige exclusividad para la zona correspondiente. Esta prohibición impide aprovechar economías de escala, capacidad instalada y centros logísticos que podrían atender eficientemente más de una zona.

No se demuestra por qué una bodega con capacidad superior, flujos independientes, áreas diferenciadas, trazabilidad y suficiente transporte no podría prestar el servicio para dos zonas.

La restricción incrementa costos que finalmente se trasladan al precio del contrato y puede obligar a duplicar cuartos fríos, personal, servicios públicos, vigilancia y programas sanitarios sin necesidad técnica.

Solicitud: Eliminar la prohibición absoluta y permitir que una misma bodega atienda más de una zona cuando el oferente demuestre capacidad suficiente, separación operativa, trazabilidad, flujos independientes y cumplimiento de tiempos de entrega.

RESPUESTA

No se acoge la observación.

La Entidad acepta parcialmente aclarando que la petición en la se mantiene en la exigencia de que la bodega destinada para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE sea de uso exclusivo para la zona correspondiente durante la ejecución del contrato ya que esta condición responde a la necesidad de garantizar un control integral e independiente de la operación logística del PAE, particularmente frente a la recepción, almacenamiento, conservación, alistamiento, despacho y distribución de los alimentos destinados a los beneficiarios del Programa, la exclusividad permite que la infraestructura, capacidad de almacenamiento, equipos, cuartos fríos, áreas de alistamiento y demás elementos destinados a la operación se encuentren permanentemente disponibles para atender los requerimientos del PAE, sin que su utilización para otras operaciones pueda afectar la capacidad de respuesta, la programación de despachos o el cumplimiento de los

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 17 de 31

tiempos establecidos para la entrega de los complementos alimentarios.

Por lo anterior, **no se acepta la solicitud de permitir que una misma bodega sea utilizada para atender simultáneamente diferentes zonas**, y se mantiene el requisito de que la bodega destinada a la ejecución del PAE tenga **carácter exclusivo para la zona correspondiente**, en los términos establecidos en los documentos del proceso. Y se permite indicar que se realizará el respectivo ajuste en el pliego de condiciones, para lo cual procederá a ajustar el literal **43.2 BODEGAS**, en el sentido de eliminar el párrafo "Para el caso de los proponentes que presenten sus ofertas para dos (2) zonas, se permite la presentación de una sola (1) bodega en la siguiente distribución:

OBSERVACION 12

Exigencia de concepto sanitario expedido dentro de los 60 días hábiles anteriores al cierre.

El proyecto exige que el acta y concepto sanitario hayan sido expedidos dentro de los 60 días hábiles anteriores al cierre, sean favorables y no contengan requerimientos.

La Entidad no identifica la norma sanitaria que establezca que un concepto favorable pierde vigencia automáticamente después de 60 días hábiles. Tampoco puede trasladarse al proponente el tiempo de respuesta de una autoridad sanitaria, cuya programación de visitas no depende del interesado.

Exigir una nueva visita dentro de una ventana temporal tan reducida puede excluir establecimientos que cuentan con conceptos sanitarios favorables y continúan cumpliendo la normativa.

Solicitud: Indicar la norma que sustenta la vigencia de 60 días hábiles. De no existir disposición expresa, aceptar conceptos sanitarios favorables vigentes, acompañados de declaración de mantenimiento de condiciones, y reservar a la Entidad la facultad de verificar materialmente la infraestructura.

RESPUESTA

La Entidad despacha desfavorablemente y se permite precisar que la exigencia de que el acta y concepto sanitario sean expedidos dentro de los sesenta (60) días hábiles anteriores al cierre del proceso no se establece bajo el entendido de que dicho concepto sanitario pierda su vigencia transcurrido este término, ni corresponde a una determinación de la Entidad respecto de la vigencia jurídica del concepto sanitario.

Lo anterior, en concordancia con lo establecido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante la Circular Externa DG1000-161-20 del 1 de julio de 2020, en la cual se precisa que el concepto sanitario no tiene una vigencia determinada, manteniendo su validez desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control en la que la autoridad sanitaria verifique nuevamente las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento.

En consecuencia, el término de sesenta (60) días hábiles establecido en los documentos del proceso no constituye un término de vigencia sanitaria, sino un criterio de carácter contractual y habilitante definido por la Entidad, cuya finalidad es contar, al momento del cierre del proceso, con evidencia documental suficientemente reciente sobre las condiciones higiénico-sanitarias de la bodega o establecimiento ofrecido.

La exigencia corresponde a un requisito definido dentro del proceso de selección para acreditar, de manera objetiva, que las condiciones sanitarias del establecimiento ofrecido han sido verificadas recientemente por la autoridad competente, en ese sentido, la Entidad mantiene el requisito establecido, considerando que resulta razonable, pertinente y proporcional frente a la naturaleza del objeto contractual y a la necesidad de garantizar condiciones adecuadas de inocuidad, almacenamiento, conservación y manejo de los bienes objeto del contrato.

En consecuencia, se mantiene lo establecido en el Proyecto de Pliego de Condiciones, sin modificación respecto de este aspecto.

OBSERVACION 13

Falta de reglas objetivas para las visitas de verificación.

El pliego indica que la Entidad "se reserva el derecho" de realizar visitas a las bodegas. Esta expresión otorga una facultad discrecional que podría traducirse en que unas instalaciones sean visitadas y otras no.

Si la visita forma parte de la verificación de un requisito habilitante, su práctica debe regirse por reglas uniformes, previamente conocidas y aplicables a todos los oferentes en igualdad de condiciones.

Además, deben establecerse las consecuencias de hallazgos menores, la posibilidad de aclaración y la distinción entre la ausencia del requisito y los aspectos subsanables de su acreditación.

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 18 de 31

Solicitud: Establecer que se visitarán todas las bodegas ofrecidas, mediante un protocolo único, lista de chequeo pública, registro fotográfico, identificación de funcionarios, acta de visita y posibilidad de contradicción. También deberá definirse qué hallazgos generan incumplimiento, cuáles son subsanables y cuál será el procedimiento para formular aclaraciones.

RESPUESTA

La Entidad aclara que la visita a las bodegas constituye un mecanismo de verificación de las condiciones acreditadas por el proponente y no un requisito autónomo. El Proyecto de Pliego establece previamente los aspectos que podrán ser verificados durante la visita, entre ellos la existencia de las áreas requeridas, su demarcación y señalización y el flujo del proceso, por lo que la actuación del equipo técnico deberá sujetarse a estos mismos criterios.

Asimismo, el Proyecto de Pliego señala que el Departamento Administrativo de Contratación comunicará a través de SECOP II el inicio de las visitas, garantizando publicidad dentro del proceso.

OBSERVACION 14

Etapas de alistamiento insuficiente y favorable al operador incumbente.

El proyecto establece únicamente cinco días calendario para la etapa de alistamiento. Durante ese periodo el adjudicatario deberá coordinar personal, bodegas, rutas, proveedores, vehículos, menús, fichas técnicas, dotaciones, saneamiento, trazabilidad, almacenamiento y distribución en varios municipios.

Este plazo es especialmente restrictivo para proponentes diferentes del operador actual, mientras que quien ya ejecuta el programa cuenta con personal, infraestructura, proveedores y conocimiento de las sedes previamente organizados.

La suma de una etapa de alistamiento de cinco días con la obligación de acreditar desde la oferta una bodega completamente operativa produce una barrera de entrada que reduce la pluralidad y consolida la posición del operador incumbente.

Solicitud: Ampliar la etapa de alistamiento a un término técnicamente razonable o establecer un cronograma gradual de habilitación. La Entidad deberá publicar el estudio que demuestra que cinco días son suficientes para un nuevo operador y explicar las medidas adoptadas para evitar ventajas derivadas de la condición de contratista actual.

RESPUESTA

La Entidad despacha desfavorablemente no considera procedente ampliar el término establecido para la etapa de alistamiento, actualmente definido en cinco (5) días calendario, toda vez que dicho plazo responde a la metodología de planeación y puesta en marcha que históricamente se ha implementado para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar-PAE.

Es importante precisar que el término establecido ha sido utilizado en vigencias anteriores como parte del proceso de alistamiento previo al inicio de la operación, sin que durante la ejecución contractual se hayan evidenciado afectaciones atribuibles exclusivamente a la duración de esta etapa. Por el contrario, la experiencia adquirida en las diferentes vigencias ha permitido establecer que el plazo previsto resulta técnicamente viable para que el operador adelante las actividades necesarias para garantizar el inicio oportuno y adecuado de la operación.

Así mismo, la etapa de alistamiento contempla las actividades necesarias para la verificación y validación de los aspectos técnicos, operativos, logísticos y sanitarios requeridos para el inicio del servicio, cuya ejecución se encuentra sujeta al seguimiento y control por parte de la Entidad.

En consecuencia, no se considera necesario modificar ni ampliar el término de cinco (5) días calendario establecido para la etapa de alistamiento, por cuanto este obedece a una metodología previamente implementada y validada a partir de la experiencia de ejecución del programa, manteniéndose como finalidad garantizar el inicio oportuno de la prestación del servicio bajo las condiciones técnicas, sanitarias y operativas exigidas por la Entidad

OBSERVACIONES GENERALES

Con fundamento en las observaciones anteriores, solicitamos:

1. Publicar las memorias de cálculo, estudios logísticos y análisis de pluralidad que soportan los requisitos de infraestructura.

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 19 de 31

2. Modificar los requisitos de bodega para que su acreditación sea proporcional al plazo y volumen de cada zona.
 3. Permitir promesas de arrendamiento, cartas de disponibilidad y compromisos vinculantes durante la presentación de ofertas.
 4. Exigir la disponibilidad material y definitiva únicamente al adjudicatario durante la etapa de alistamiento.
 5. Corregir las contradicciones relacionadas con el plazo de arrendamiento, el presupuesto oficial, las áreas útiles y el volumen útil del cuarto frío.
 6. Ampliar el plazo de alistamiento y eliminar las condiciones que generen ventajas injustificadas para los operadores actuales.
 7. Publicar las modificaciones mediante adenda con antelación suficiente para que los interesados puedan estructurar y presentar ofertas serias, completas y competitivas.
- Las respuestas deberán resolver materialmente cada solicitud y señalar los soportes técnicos, jurídicos y económicos correspondientes. Una contestación general o la simple reiteración del proyecto de pliego no satisfarían el deber de motivación ni garantizaría los principios de planeación, transparencia, libre concurrencia y selección objetiva.

RESPUESTA

La Entidad se permite aclarar e indicar lo siguiente:

Frente a la solicitud de publicar memorias de cálculo, estudios logísticos y análisis de pluralidad que soporten los requisitos de infraestructura:

1. No se acoge en los términos solicitados. La Entidad aclara que los documentos del proceso contienen la definición de las cinco zonas de operación, los municipios que integran cada una de ellas y las condiciones técnicas exigidas para las bodegas destinadas al almacenamiento de alimentos. En particular, se establece que la bodega deberá ubicarse en cualquiera de los municipios que conforman la respectiva zona, ser apta para el almacenamiento de alimentos y estar destinada de manera exclusiva a la operación PAE correspondiente.

2. Frente a la solicitud de modificar los requisitos de bodega para hacerlos proporcionales al plazo y volumen de cada zona: No se acoge. La Entidad considera que las condiciones mínimas de infraestructura establecidas responden a exigencias operativas, sanitarias y de inocuidad asociadas al almacenamiento, conservación, manejo, alistamiento y despacho de los alimentos, y no exclusivamente a la duración del contrato.

3. Frente a la solicitud de permitir promesas de arrendamiento, cartas de disponibilidad y compromisos vinculantes durante la presentación de ofertas: Se aclara que la solicitud ya se encuentra acogida parcialmente en los documentos del proceso, en cuanto estos permiten expresamente acreditar la disponibilidad jurídica mediante contrato de arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento.

En consecuencia, no es obligatorio que el proponente sea propietario del inmueble ni que haya perfeccionado necesariamente un arrendamiento definitivo. No obstante, no se acoge la sustitución de dichos documentos por una simple carta de disponibilidad cuando esta no genere una obligación jurídica suficiente sobre la disponibilidad del inmueble, pues la Entidad requiere verificar que la infraestructura propuesta se encuentre cierta y efectivamente vinculada a la oferta.

4. Frente a la solicitud de exigir la disponibilidad material y definitiva únicamente al adjudicatario durante la etapa de alistamiento: No se acoge. La infraestructura ofrecida constituye un elemento relevante para verificar la capacidad operativa del proponente antes de la adjudicación. Por tal motivo, los documentos prevén que durante la evaluación la Entidad pueda verificar la existencia de las áreas, su demarcación, señalización, flujo de proceso y demás condiciones de la bodega.

5. Frente a la solicitud de corregir contradicciones relacionadas con el plazo de arrendamiento, presupuesto oficial, áreas útiles y volumen útil del cuarto frío: Se acoge parcialmente la observación en cuanto se identifican aspectos que requieren aclaración y ajuste formal en los documentos definitivos del proceso.

6. Frente a la solicitud de ampliar el plazo de alistamiento y eliminar condiciones que generen ventajas injustificadas para los operadores actuales: No se acoge la afirmación relativa a la existencia de condiciones diseñadas para generar ventajas injustificadas a favor de los operadores actuales. Los requisitos son aplicables en igualdad de condiciones a todos los proponentes y no dependen de haber ejecutado previamente el PAE.

7. Frente a la solicitud de publicar las modificaciones mediante adenda con antelación suficiente:

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 20 de 31

Se acoge en lo que resulte procedente. Las precisiones y modificaciones que impliquen cambios en las reglas del proceso serán incorporadas y publicadas mediante el instrumento correspondiente dentro del cronograma del proceso, de manera que todos los interesados tengan conocimiento oportuno y puedan estructurar sus propuestas bajo condiciones claras, uniformes y objetivas.

DE:	DISQUESOS DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS SAS ZOMAC
OBSERVACION 1	
EXIGENCIA DE LA BODEGA EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL: VIOLACIÓN AL PRINCIPIO DE ECONOMÍA Y LIBRE CONCURRENCIA	
Al revisar el numeral 42.3 "BODEGAS" de las Condiciones Técnicas, se observa que la Entidad exige que, para efectos del proceso de selección, se allegue registro fotográfico, acta y concepto sanitario favorable, certificado de libertad y tradición o contrato de arrendamiento —exigiendo un mínimo de dos meses y medio de plazo—, sí como un plano esquemático firmado por arquitecto o ingeniero. Además, se advierte que la Entidad "durante la etapa de validación de evaluación, realizará visitas a estas bodegas". Lo anterior determina jurídicamente que la bodega está siendo exigida como un requisito habilitante en la etapa precontractual, es decir, antes de la adjudicación. Esta exigencia transgrede el Principio de Economía, consagrado en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, conforme al cual en los pliegos de condiciones no deben exigirse declaraciones o documentos que no resulten estrictamente necesarios para la selección, así como el Principio de Libre Concurrencia, al imponer a los potenciales oferentes la obligación de disponer anticipadamente de una infraestructura cuya utilización se encuentra directamente relacionada con la ejecución del contrato. Adicionalmente, esta exigencia resulta contraria al sentido de la Resolución 0003 de 2026 – Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, en cuanto dicha regulación contempla una Etapa de Alistamiento destinada precisamente a la materialización y adecuación de las condiciones operativas necesarias para la ejecución del programa, entre ellas la disponibilidad de bodegas, dotación y equipos. En consecuencia, exigir desde la etapa precontractual la tenencia efectiva de la bodega, su documentación, concepto sanitario, planos y disponibilidad exclusiva del inmueble desnaturaliza la finalidad propia de la etapa de alistamiento y obliga a los oferentes a asumir anticipadamente cargas económicas y operativas que corresponden a la fase de ejecución. Obligar a los plurales oferentes a incurrir en altos costos financieros —suscripción de contratos de arrendamiento, pagos anticipados, consecución de conceptos sanitarios y contratación de profesionales para la elaboración de planos— frente a una mera expectativa de adjudicación, configura una barrera de acceso que puede restringir injustificadamente la participación. Esta condición favorece únicamente a quienes ya cuentan con capacidad instalada y operativa, limitando la pluralidad de oferentes y afectando los principios de libre concurrencia, selección objetiva, proporcionalidad y economía. En este sentido, la exigencia anticipada de infraestructura física como condición para participar en el proceso resulta especialmente gravosa cuando se trata de contratos con períodos de ejecución de corta duración, pues obliga al oferente a asumir costos y compromisos económicos que pueden resultar superiores al período efectivo de utilización de la infraestructura. Lo anterior encarece artificialmente la participación y puede generar que los interesados deban inmovilizar recursos sin contar con certeza alguna sobre la adjudicación del contrato. Así mismo, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente ha señalado en sus conceptos que la exigencia de infraestructura física o sedes operativas como condición previa para presentar una oferta puede constituir una medida restrictiva de la participación cuando dicha infraestructura corresponde realmente a una condición necesaria para la ejecución contractual. En estos casos, la capacidad operativa puede acreditarse mediante un compromiso formal de disponer de la infraestructura requerida una vez adjudicado el contrato, evitando trasladar al oferente cargas económicas anticipadas e innecesarias. Por lo anterior, la infraestructura de almacenamiento debe entenderse como un medio necesario para la ejecución del contrato, y no como una condición que, por sí misma, determine la capacidad jurídica o técnica del oferente para participar en el proceso. En consecuencia, resulta jurídicamente razonable que, durante la etapa precontractual, la disponibilidad futura de la bodega pueda acreditarse mediante una Carta de Compromiso suscrita por el representante legal, trasladando la verificación material de la infraestructura, sus condiciones sanitarias, documentos de tenencia y demás requisitos técnicos a la etapa de alistamiento, previa al inicio efectivo de la ejecución contractual	
RESPUESTA	

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 21 de 31

La Entidad aclara que la exigencia de acreditar una bodega durante la etapa precontractual responde a la necesidad de verificar una capacidad técnica, sanitaria y logística mínima para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar. El proyecto de pliegos exige una bodega apta, ubicada en la zona correspondiente, con condiciones físicas y sanitarias susceptibles de verificación por parte de la Entidad.

No obstante, no se exige que el oferente sea propietario del inmueble ni que cuente exclusivamente con un contrato de arrendamiento definitivo, toda vez que los documentos permiten acreditar la disponibilidad mediante arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento.

La etapa de alistamiento no implica que todos los medios necesarios para la ejecución deban acreditarse únicamente después de la adjudicación. Por el contrario, dicha etapa está destinada a completar actividades preparatorias y de puesta en marcha, mientras que la Entidad puede verificar previamente aquellas condiciones que considere necesarias para determinar la capacidad operativa del proponente.

Además, teniendo en cuenta que la etapa de alistamiento prevista es de cinco (5) días calendario, trasladar a dicho momento la consecución, adecuación, habilitación sanitaria e instalación integral de la bodega podría afectar el inicio oportuno del servicio.

En consecuencia, no se acepta sustituir la acreditación de la bodega por una simple carta de compromiso ni trasladar toda su verificación a la etapa de alistamiento, por cuanto la Entidad requiere comprobar previamente la existencia y condiciones mínimas de la infraestructura logística ofrecida.

OBSERVACION 2

2. TRATO DESIGUAL, DESPROPORCIONALIDAD Y OMISIÓN DE LA CARTA DE COMPROMISO

Resulta jurídicamente incongruente que el mismo Proyecto de Pliego de Condiciones, en su numeral "6.3.1 CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULOS - CARTA DE COMPROMISO", permita que la disponibilidad de los vehículos y sus requisitos sanitarios se acrediten mediante una mera "carta de compromiso" durante la etapa precontractual, trasladando la exigencia documental y física a la etapa de "legalización ejecución del contrato". No existe asidero jurídico ni técnico para otorgar un trato disímil a la infraestructura de almacenamiento (bodega). Al igual que los vehículos, la bodega es una herramienta para la *ejecución* del contrato, no un factor que demuestre la idoneidad previa del oferente. Exigir la bodega física en la evaluación, pero permitir compromisos para los vehículos, viola el principio de igualdad y la razonabilidad de los requisitos habilitantes. Adicionalmente, reiteramos que la exigencia de áreas mayores a 200m² y cuartos fríos de 27m³ para contratos de extrema brevedad (15 a 27 días de ejecución según las zonas 1, 4 y 5) resulta desproporcionada frente al objeto y plazo real a contratar

RESPUESTA

La entidad se permite aclarar e indicar lo siguiente:

La Entidad aclara que la bodega y los vehículos cumplen funciones distintas dentro de la operación y, por tanto, no necesariamente deben acreditarse bajo el mismo mecanismo. En los estudios previos, la bodega se configura como parte de la infraestructura logística principal para el almacenamiento, conservación, alistamiento y despacho de alimentos, razón por la cual se exige verificar previamente su existencia, condiciones sanitarias, distribución de áreas y capacidad instalada.

Por su parte, para los vehículos el documento prevé expresamente una carta de compromiso sobre su disponibilidad, con verificación posterior de los requisitos sanitarios y técnicos correspondientes. Esta diferencia no constituye trato desigual, sino una exigencia diferenciada según la función y criticidad de cada recurso dentro de la operación.

Respecto de la presunta desproporcionalidad de exigir áreas iguales o superiores a 200 m² y un cuarto frío de 27 m³ útiles, la Entidad mantiene dichas condiciones como requerimientos mínimos de capacidad operativa, almacenamiento e inocuidad, aplicables a las zonas ofertadas.

OBSERVACION 3

PETICIÓN JURÍDICA FORMAL

Por los fundamentos jurídicos expuestos, solicitamos respetuosamente a la Entidad:

1. PRIMERA PETICIÓN: ELIMINAR de los requisitos habilitantes precontractuales la exigencia de aportar

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 22 de 31

contratos de arrendamiento, actas sanitarias y planos físicos de la bodega (numeral 42.3), trasladando el cumplimiento de la adecuación de la infraestructura a la etapa de alistamiento (post-adjudicación), tal como se hace en procesos de similar naturaleza a nivel nacional para garantizar la pluralidad de oferentes.

2. SEGUNDA PETICIÓN: MODIFICAR el requisito habilitante de la Bodega (numeral 42.3) permitiendo expresamente que la infraestructura de almacenamiento se acredite en la presentación de la propuesta mediante una **CARTA DE COMPROMISO** suscrita por el representante legal. Con ello, la entrega de los documentos de fondo (contrato de arrendamiento, conceptos sanitarios favorables, planos) y la visita física de inspección quedarían establecidas como un requisito de legalización o condición previa a la firma del Acta de Inicio en la etapa de alistamiento, garantizando un trato equitativo e igualitario frente al manejo dado a los vehículos en el numeral 6.3.1

En virtud de las consideraciones expuestas, solicitamos respetuosamente a la Entidad revisar y ajustar las exigencias señaladas, especialmente aquellas que imponen cargas innecesarias o desproporcionadas que puedan restringir la participación de potenciales oferentes, a fin de garantizar el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, selección objetiva, proporcionalidad y libre concurrencia, y propender por las mejores condiciones para la satisfacción de las necesidades de la Entidad. Agradecemos la atención prestada y esperamos que las observaciones sean valoradas, quedando atentos a las aclaraciones, modificaciones o respuestas que correspondan.

RESPUESTA

La Entidad aclara e indica lo siguiente:

Frente a la primera petición, la Entidad mantiene la exigencia de acreditar la bodega durante la etapa precontractual, por cuanto esta constituye un elemento relevante para verificar la capacidad técnica, sanitaria y logística mínima del proponente. En consecuencia, no se trasladará integralmente a la etapa de alistamiento la acreditación del contrato o mecanismo de disponibilidad del inmueble, el concepto sanitario favorable, el plano esquemático ni la verificación física de la infraestructura.

Frente a la segunda petición, tampoco se acoge la sustitución de dichos requisitos por una carta de compromiso. Los documentos del proceso ya permiten acreditar la disponibilidad jurídica de la bodega mediante arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento, sin exigir necesariamente la propiedad del inmueble.

Sin embargo, una carta unilateral de compromiso no permite verificar con el mismo grado de certeza la existencia, disponibilidad y condiciones técnicas de la infraestructura ofrecida.

La Entidad aclara igualmente que el tratamiento previsto para los vehículos no obliga a aplicar idéntico mecanismo a las bodegas, toda vez que ambos recursos cumplen funciones distintas dentro de la operación. La bodega corresponde a la infraestructura principal de almacenamiento, conservación, alistamiento y despacho de alimentos, mientras que los vehículos están asociados al componente de transporte y distribución.

Por lo anterior, se mantienen los requisitos establecidos en el proyecto de pliegos.

DE: FUNSOÑADORES TRIUNFO

OBSERVACIÓN

Respetuosamente solicitamos aclarar el tema de la experiencia para las MIPYMES, en la cual indican **"experiencia relativa al suministro de alimentación escolar."** En mi caso, cuento con experiencia en alimentación con programas del ICBF. Me gustaría saber si esta experiencia es acreditable para continuar con el proceso o por el contrario desistir del mismo.

Agradezco la atención y en espera de su respuesta.

RESPUESTA

Se aclara al observante que para soportar la experiencia en el presente proceso de selección, debe allegar certificaciones relativas a contratos cuyo objeto corresponda al suministro del servicio de Alimentación Escolar terminados y liquidados satisfactoriamente, dependiendo de la condición del proponente (mi pyme - no

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 23 de 31

MiPymes), Cumpliendo con el número de raciones contratadas, valor de contratos y demás condiciones establecidas en las Notas estipuladas para el cumplimiento de tal fin, si aplican

DE:	(NOMBRE DE LA FIRMA O PROPONENTE)
OBSERVACIÓN 1	
1. INCONSISTENCIA EN EL VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL Referencia: Numeral 3. PRESUPUESTO OFICIAL y 4. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL – Página 10 del Proyecto de Pliego de Condiciones. Solicitamos a la Entidad aclarar y corregir la inconsistencia identificada en el valor establecido como Presupuesto Oficial del proceso de selección, debido a que en el numeral 3 se presenta una diferencia entre el valor expresado en letras y el valor indicado en números. El pliego señala como valor estimado del proceso la suma de “OCHO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE”, cifra que corresponde a \$8.266.164.451,00. Sin embargo, en la misma disposición se consigna entre paréntesis el valor de \$8.276.174.451,00, generándose una diferencia de DIEZ MILLONES DIEZ MIL PESOS (\$10.010.000). La inconsistencia no se limita al numeral 3, puesto que se repite igualmente en el numeral 4. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL, en el cual nuevamente se presenta el valor en letras acompañado de una cifra numérica diferente. Esta situación genera una falta de claridad respecto del valor real del presupuesto oficial y de la disponibilidad presupuestal que respalda el proceso, aspecto que resulta relevante para los proponentes al momento de estructurar sus ofertas económicas, determinar sus costos y establecer el alcance financiero de la propuesta. Por lo anterior, solicitamos respetuosamente a la Entidad aclarar cuál es el valor correcto del presupuesto oficial, indicando expresamente si corresponde a \$8.266.164.451,00 o a \$8.276.174.451,00, y realizar la respectiva corrección de manera uniforme en el numeral 3, numeral 4 y en cualquier otro documento, anexo o componente del proceso en el que se encuentre consignado dicho valor, con el propósito de garantizar la debida correspondencia entre el presupuesto oficial, la apropiación presupuestal y la información utilizada por los oferentes para la elaboración de sus propuestas	
RESPUESTA	
Revisada la observación presentada, la Entidad informa que efectivamente se presentó un error de digitación en la expresión en letras del valor correspondiente al presupuesto oficial del proceso, lo cual generó una inconsistencia frente al valor numérico consignado en los documentos publicados. En consecuencia, se aclara que el valor correcto del presupuesto oficial del proceso corresponde a la suma de OCHO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE (\$8.266.164.451,00). Por lo anterior, la Entidad procederá a realizar el ajuste correspondiente en el Pliego de Condiciones Definitivo, así como en los apartados o documentos del proceso en los que resulte necesario, con el fin de garantizar plena correspondencia entre el valor expresado en letras y el valor numérico del presupuesto oficial. En consecuencia, SE ACOGE la observación y se efectuará la corrección respectiva en los documentos definitivos del proceso.	
OBSERVACION 2	
2. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA – COMPONENTE TÉCNICO, CALIDAD E INOCUIDAD En el numeral 6 del componente técnico de calidad e inocuidad, la Entidad establece que <i>“La entidad no acepta cambios de bloques por alimentos con características organolépticas y de conservación</i>	

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 24 de 31

no apta para el consumo inmediato, por cuanto generan afectaciones en la aceptabilidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios y que conlleven a modificaciones no autorizadas de la minuta patrón (cambios de bloque por alimentos verdes entre otros) ..."

Indicando que estas situaciones pueden afectar la aceptabilidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios.

Frente a esta disposición, solicitamos respetuosamente a la Entidad revisar la prohibición absoluta de realizar cambios de bloque, teniendo en cuenta que durante la ejecución de un programa de alimentación pueden presentarse situaciones que, aun siendo ajenas a la voluntad del operador, afectan las condiciones de determinados alimentos al momento de su entrega.

Esta situación puede presentarse especialmente con frutas y otros alimentos perecederos, cuyo proceso natural de maduración puede retrasarse o variar por factores como las condiciones climáticas, temperatura, humedad, transporte, tiempos de almacenamiento y demás circunstancias propias de la cadena de abastecimiento. Estos factores no siempre pueden ser controlados completamente por el operador, aun cuando se hayan realizado oportunamente las compras y se hayan adoptado las medidas necesarias para garantizar la adecuada conservación de los alimentos.

A lo anterior se suma situaciones que se presentan en la operación como que en determinados momentos el operador no logra disponer de la totalidad del pedido para realizar un único despacho, por lo que algunos productos deben ser enviados en días diferentes, dependiendo de la disponibilidad y de los tiempos de entrega. Esta situación genera que determinados alimentos tengan que permanecer durante un mayor tiempo en la cadena de transporte o que su traslado hacia las sedes educativas se realice de manera posterior a la fecha inicialmente prevista.

En estos casos, el alimento puede no encontrarse físicamente en la sede educativa en el momento en que corresponde ejecutar determinado menú, no necesariamente porque el operador haya decidido omitir su suministro, sino por circunstancias relacionadas con el abastecimiento, disponibilidad del producto, transporte o entrega. Pretender que ante estas situaciones no exista ninguna posibilidad de realizar un cambio de bloque podría terminar generando una afectación en la prestación efectiva del servicio, aun cuando el operador haya realizado las gestiones necesarias para garantizar el suministro.

Por esta razón, consideramos que no resulta conveniente establecer una prohibición general que impida atender este tipo de situaciones excepcionales, pues ante una novedad que se presente de manera imprevista, el operador debe contar con una alternativa que permita evitar que el alimento llegue al beneficiario en condiciones que puedan afectar su aceptación o su consumo.

Lo anterior no significa que se pretenda flexibilizar los controles de calidad e inocuidad ni que los cambios de bloque puedan realizarse de manera discrecional. Por el contrario, proponemos que se establezca un mecanismo excepcional, limitado y previamente autorizado por la Entidad, que permita atender únicamente aquellas situaciones debidamente justificadas.

Cada solicitud podría contener la identificación del alimento afectado, la situación encontrada, los soportes o evidencias correspondientes y la propuesta de cambio (cambio de bloques o cambio por frutas de cosecha), de manera que la Entidad pueda verificar que el alimento que se pretende sustituir presenta efectivamente una condición que puede afectar su aceptabilidad o consumo inmediato.

Así mismo, el alimento que se proponga como sustituto deberá cumplir con las condiciones establecidas en el contrato y en el ciclo de menús, garantizando en todo momento las cantidades, gramajes, características nutricionales, calidad e inocuidad requeridas.

Consideramos que esta alternativa permite mantener el control de la Entidad sobre la operación y, al mismo tiempo, reconoce las situaciones reales que pueden presentarse en la cadena de suministro de alimentos perecederos. Además, establecer un número máximo de solicitudes evita que esta posibilidad sea utilizada de manera recurrente o como mecanismo para modificar libremente la programación establecida.

Por lo anterior, solicitamos a la Entidad modificar el numeral 6, permitiendo de manera excepcional y debidamente justificada, previa autorización de la supervisión o interventoría, especialmente cuando la novedad se encuentre relacionada con procesos naturales de maduración u otras circunstancias sobrevinientes que afecten las características del alimento y puedan comprometer su aceptabilidad al momento del consumo.

De esta manera se mantiene el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad exigidos por la Entidad, pero se evita que una prohibición absoluta termine desconociendo situaciones propias de la naturaleza de los

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 25 de 31

alimentos y de la operación diaria del programa.

RESPUESTA

Una vez analizada la observación presentada por el oferente, la Entidad manifiesta que no acoge la solicitud de modificación del numeral 6 y, en consecuencia, mantiene la disposición establecida respecto de la prohibición de realizar cambios de bloque por alimentos que presenten características organolépticas o de conservación no aptas para el consumo inmediato, así como aquellos que impliquen modificaciones no autorizadas de la minuta patrón. Esta disposición responde a la necesidad de garantizar que los alimentos suministrados correspondan a las condiciones, cantidades, características y composición establecidas en la minuta patrón, como instrumento de planeación nutricional y operatividad del servicio.

Adicionalmente, la restricción se fundamenta en experiencias obtenida durante la ejecución del programa en las diferentes zonas del departamento, en las cuales se evidenció que los cambios de bloque estuvieron asociados principalmente a faltantes de víveres y a la disponibilidad de frutas u otros alimentos en estado verde o "viche", que no permitían su consumo inmediato o posterior del alimento. Estas situaciones evidenciaron el riesgo de utilizar los cambios de bloque como mecanismo para atender novedades de abastecimiento o condiciones inadecuadas de los productos, generando modificaciones sobre la minuta inicialmente establecida.

En este sentido, las situaciones relacionadas con la planeación de compras, disponibilidad de productos, maduración, transporte, almacenamiento y entrega hacen parte de la gestión de la cadena de abastecimiento que debe ser garantizada por el operador. Por tanto, dichas circunstancias no pueden trasladarse automáticamente a la modificación de la programación alimentaria de los beneficiarios.

La Entidad reconoce que pueden presentarse novedades durante la ejecución; sin embargo, ello no implica que deba habilitarse un mecanismo general de modificación de la minuta, toda vez que permitir cambios de bloque por faltantes de víveres o por alimentos que no alcancen oportunamente las condiciones requeridas podría afectar la uniformidad, trazabilidad y control de la prestación del servicio, precisando que estos cambio de bloques debe realizarse de manera excepcional en la prestación del servicio, con el propósito de no afectar condiciones alimentarias de los NNA atendidos por el programas.

Se precisa que ningún alimento que no sea apto para el consumo podrá ser suministrado. No obstante, frente a estas situaciones, corresponde al operador adoptar las medidas necesarias para garantizar oportunamente la disponibilidad de los alimentos programados y el cumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad, gramaje, maduración, conservación e inocuidad exigidas.

Por lo anterior, no se acepta la modificación solicitada y se mantiene integralmente lo establecido en el numeral 6, en el sentido de no permitir cambios de bloque que impliquen modificaciones no autorizadas de la minuta patrón

OBSERVACION 3

3. ANEXO 11 "ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO..."

En el numeral 7 de las obligaciones del contratista se establece que la entrega de los insumos e implementos de aseo deberá realizarse de acuerdo con el Anexo 11 denominado "ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA".

Sin embargo, dicho Anexo 11 no se encuentra disponible entre los documentos publicados en la plataforma SECOP II, por lo que no es posible conocer las especificaciones técnicas y condiciones allí establecidas.

En este sentido, solicitamos respetuosamente a la Entidad publicar el Anexo 11 en la plataforma SECOP II, con el fin de que los interesados puedan conocer integralmente las condiciones y obligaciones asociadas al proceso y estructurar adecuadamente sus propuestas.

Sin embargo, dicho Anexo 11 no se encuentra disponible entre los documentos publicados en la plataforma SECOP II, por lo que no es posible conocer las especificaciones técnicas y condiciones allí establecidas.

En este sentido, solicitamos respetuosamente a la Entidad publicar el Anexo 11 en la plataforma SECOP II, con el fin de que los interesados puedan conocer integralmente las condiciones y obligaciones asociadas al proceso y estructurar adecuadamente sus propuestas

RESPUESTA

Frente a la observación presentada, se aclara que el al Anexo 11 – "Especificaciones de entrega de los insumos e implementos de aseo en la modalidad ración para preparar en sitio, ración industrializada y ración comida caliente transportada", se encuentra anexo a la presente respuesta, con el fin de que los interesados puedan conocer las especificaciones y condiciones requeridas para la ejecución del contrato.

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110- F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 26 de 31

En consecuencia, se adjunta el respectivo anexo 11 – “Especificaciones de entrega de los insumos e implementos de aseo en la modalidad ración para preparar en sitio, ración industrializada y ración comida caliente transportada”

OBSERVACION 4

4. COMPONENTE NUTRICIONAL

En el numeral 4 del componente nutricional de la fase de operación del programa mencionan el procedimiento establecido para los intercambios de alimentos, solicitamos respetuosamente que se permita realizar de manera digital el envío al rector o delegado de cada sede educativa de la respuesta de aprobación emitida por la Entidad, como soporte de la autorización correspondiente.

Lo anterior, teniendo en cuenta que la operación contempla aproximadamente 330 sedes educativas, por lo que la comunicación y publicación de cada autorización podría generar un volumen considerable de documentación y requerir el envío de soportes físicos a las diferentes sedes.

Esta alternativa permitiría garantizar que los rectores o delegados conozcan oportunamente las autorizaciones y que exista evidencia de dicha comunicación, sin que sea necesario generar y trasladar documentación física a cada sede educativa.

Adicionalmente, contribuiría a reducir el consumo de papel y la generación de residuos asociados a la operación, promoviendo una gestión más eficiente y responsable ambientalmente, sin afectar la trazabilidad, control y transparencia del procedimiento

RESPUESTA

La Entidad no considera procedente la solicitud de realizar únicamente la comunicación digital de las autorizaciones de intercambio de alimentos al rector o delegado de cada sede educativa, toda vez que el soporte de aprobación del intercambio no tiene como único propósito informar a la dirección de la institución educativa. La autorización correspondiente constituye un documento de soporte y trazabilidad del procedimiento, el cual debe estar disponible en cada sede educativa donde se implemente el intercambio aprobado, para consulta y verificación por parte de los diferentes actores que intervienen en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), incluyendo manipuladoras de alimentos, supervisores designados por la Entidad Territorial Certificada (ETC) y demás entes de control que puedan requerir su revisión durante las actividades de inspección, vigilancia y control

OBSERVACION 5

CERTIFICADO Y/O DOCUMENTO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL PARA EL CASO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO

En el numeral 13 del pliego de condiciones se exige a las entidades sin ánimo de lucro aportar certificación o documento equivalente expedido por la autoridad competente, mediante el cual acrediten encontrarse al día en el cumplimiento de sus obligaciones jurídicas, financieras y contables.

Sin embargo, la Nota 2 dispone que las ESAL constituidas y domiciliadas en otros departamentos deben adjuntar, además, el acto administrativo, circular o documento equivalente que permita verificar los requisitos, plazos y soportes exigidos en su respectiva jurisdicción.

Al respecto, se solicita eliminar dicha nota, teniendo en cuenta que las autoridades territoriales encargadas de ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control cuentan con procedimientos, formatos y mecanismos propios para certificar el cumplimiento de estas obligaciones. Por tanto, no es posible sujetar la acreditación del requisito al formato o mecanismo utilizado por la Gobernación del Huila, ni exigir documentos adicionales que podrían no existir en otras jurisdicciones.

Lo relevante para la evaluación debe ser que la ESAL aporte el documento oficial expedido por la autoridad competente de acuerdo con su domicilio y naturaleza jurídica, mediante el cual se demuestre que se

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 27 de 31

encuentra al día en sus obligaciones. Exigir, además, un acto administrativo, circular o documento equivalente cuya expedición no depende del proponente impone una carga adicional que podría limitar injustificadamente la participación de entidades domiciliadas fuera del departamento.

En consecuencia, se solicita ajustar el numeral 13 y eliminar la Nota 2, de manera que se acepte la certificación o el documento oficialmente establecido por la autoridad competente en cada jurisdicción. Esta modificación permite verificar el cumplimiento del requisito sin desconocer la autonomía de las entidades territoriales ni afectar los principios de pluralidad de oferentes y libre concurrencia

RESPUESTA

La Entidad se permite indicar al observante que, en el pliego de condiciones definitivos se establecerá dentro del numeral 41.1 CAPACIDAD JURIDICA, ítem 13: *"Certificado de Inspección, Vigilancia y Control Para el Caso de Entidades Sin Ánimo de Lucro. En caso de que el proponente sea una entidad sin ánimo de lucro, deberá allegar certificado vigente para la vigencia 2025, donde se acredite encontrarse a paz y salvo, por concepto de la inspección y vigilancia realizada por el Departamento a través de la dependencia respectiva. Paz y salvo suscrito por el funcionario competente conforme a lo indicado en el artículo 2.2.1.3.18 del decreto 1066 del 2015, Además de lo previsto en los Decretos 1318 de 1988 y 1093 de 1989. NOTA: EN CASO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL ESTE DOCUMENTO DEBE SER PRESENTADO POR EL PROPONENTE QUE ACREDITE LA CONDICION DE ESAL"*.

A su vez, se aclara que la expedición del certificado de IVC para la ESAL, debe ser expedido por la entidad que vigila la persona jurídica sin ánimo de lucro, es decir:

Corporaciones, fundaciones, asociaciones	Alcaldías o gobernaciones
Cooperativas, fondos de empleados, mutuales	Supersolidaria
Entidades de salud (IPS, ESE, etc.)	Supersalud
Instituciones educativas	MEN o Secretarías de Educación
Cajas de compensación	Supersubsidio
Entidades que manejan recursos públicos	Contralorías (control fiscal)

OBSERVACION 6

6. BODEGAS DE ALMACENAMIENTO – FALTA DE DETERMINACIÓN DEL PLAZO EXIGIDO

Referencia: 42.3. Bodegas de almacenamiento – página 68 del pliego de condiciones

Respetuosamente solicitamos a la Entidad revisar y aclarar la exigencia contenida en el numeral 42.3 del Pliego de Condiciones, en el cual se establece que:

"El contrato de arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento no deberá tener un plazo de ejecución inferior a 9 y con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre del proceso".

Se evidencia una inconsistencia que genera indeterminación respecto del plazo mínimo exigido para acreditar la disponibilidad de la bodega, toda vez que la expresión *"inferior a 9"*, sin indicar la unidad de tiempo a la que corresponde dicho término, generando una evidente falta de claridad respecto del requisito que deben acreditar los oferentes.

En efecto, el Pliego no establece si el requisito corresponde a un plazo mínimo de nueve (9) días, nueve (9) meses, nueve (9) años u otra unidad temporal, situación que impide a los posibles oferentes determinar con certeza el alcance de la exigencia y, en consecuencia, estructurar adecuadamente los documentos requeridos para acreditar el cumplimiento de este requisito.

Esta situación adquiere especial relevancia teniendo en cuenta que el mismo Pliego previamente establece un plazo mínimo de dos (2) meses y medio, por lo que no resulta claro si el término posteriormente señalado como *"9"* pretende modificar, complementar o mantener dicha condición, ni tampoco si corresponde a días, meses, años u otra unidad de medida.

La ausencia de precisión no constituye un aspecto meramente formal, pues el plazo de vigencia del contrato de arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento es un elemento sustancial para determinar si el proponente

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110- F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 28 de 31

cumple o no con las condiciones exigidas por la Entidad respecto de la disponibilidad de la bodega de almacenamiento.

En ese sentido, mantener una exigencia indeterminada puede dar lugar a interpretaciones diferentes por parte de los interesados y de la propia Entidad durante la etapa de evaluación, afectando la claridad y objetividad que deben caracterizar las reglas del proceso de selección y la igualdad de condiciones entre los posibles oferentes. Por lo anterior, respetuosamente solicitamos a la Entidad corregir el numeral 42.3, indicando expresamente la unidad de tiempo correspondiente al término señalado como "9", de manera que se establezca de forma clara, precisa e inequívoca cuál es el plazo mínimo de vigencia que deben acreditar los contratos de arrendamiento, leasing o promesas de arrendamiento presentados por los proponentes.

RESPUESTA

Una vez analizada la solicitud y teniendo en cuenta los principios de proporcionalidad y razonabilidad que deben orientar la definición de los requisitos habilitantes, así como las condiciones particulares de ejecución previstas para cada zona, la Entidad considera pertinente ajustar el término mínimo de disponibilidad de la bodega, con el propósito de guardar una mayor correspondencia entre dicho requisito y el plazo efectivo de ejecución del contrato.

En consecuencia, se procederá a modificar el requisito relacionado con la duración mínima del contrato de arrendamiento de la bodega, de la siguiente manera:

Zona 1: el plazo mínimo de disponibilidad de la bodega se ajustará a un (1) mes calendario.

Zona 4: el plazo mínimo de disponibilidad de la bodega se ajustará a un (1) mes calendario.

Zona 5: se mantendrá el término de disponibilidad de la bodega inicialmente establecido, atendiendo a que el plazo de ejecución previsto para esta zona es superior al de las zonas 1 y 4

Por lo anterior, se acoge parcialmente la observación y se modificará el requisito en los términos anteriormente señalados, de conformidad con lo que se establezca en la correspondiente modificación de los documentos del proceso

OBSERVACION 7

7. INCONSISTENCIA EN LA SUMATORIA DE LOS FACTORES DE PONDERACIÓN

Solicitamos respetuosamente a la Entidad corregir la tabla de ponderación contenida en el numeral 44, dado que la sumatoria de los factores allí establecidos asciende a 101 puntos, y no a los 100 puntos indicados como puntaje total.

En efecto:

$$30 + 19,5 + 28 + 12 + 10 + 1 + 0,25 + 0,25 = 101 \text{ puntos.}$$

Esta inconsistencia debe ser corregida antes del cierre del proceso, con el fin de garantizar claridad, transparencia y certeza en la asignación de los puntajes, evitando interpretaciones o inconsistencias al momento de evaluar las propuestas.

Por lo anterior, solicitamos ajustar la ponderación y establecer de manera precisa la distribución de los 100 puntos, indicando cuál de los factores será objeto de modificación.

RESPUESTA

Se acepta la observación y se procederá a modificar la tabla de ponderación contenida en el numeral 44 en el pliego de condiciones definitivo, estableciéndose la evaluación del factor de la siguiente manera:

FACTORES	PUNTAJE
----------	---------

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 29 de 31

FACTOR TECNICO	30 PUNTOS
FACTOR ECONOMICO	18,5 PUNTOS
ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES	28 PUNTOS
PUNTAJES ADICIONALES - PROVEEDURIA	12 PUNTOS
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 PUNTOS
VINCULACIÓN TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	1 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA	0.25 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL A EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 PUNTOS
TOTAL	100 PUNTOS

OBSERVACION 8

8. OBSERVACIÓN AL PUNTO “Adicional Número de sedes educativas con aplicación de análisis de laboratorio microbiológico y físico-químico (alimentos, superficies, ambientes y manipuladoras de alimentos)”

En el Punto 3 se establece la obligación de presentar una certificación relacionada con los métodos de análisis utilizados por el laboratorio, remitiendo para tal efecto al Anexo 6 – Protocolo de Muestreo Microbiológico. Sin embargo, se observa que dicho Anexo no se encuentra publicado ni hace parte de la documentación disponible para consulta de los interesados, lo que impide conocer con precisión las condiciones, parámetros y requisitos que deben acreditarse para el cumplimiento del Punto 3.

Por lo anterior, solicitamos respetuosamente a la Entidad publicar y/o adjuntar el Anexo 6 – Protocolo de Muestreo Microbiológico, con el fin de garantizar que los interesados cuenten con la información necesaria para preparar y presentar adecuadamente sus propuestas, bajo condiciones de transparencia, igualdad y claridad dentro del proceso de selección.

RESPUESTA

Frente a la observación presentada, se aclara que el Anexo 6 – Protocolo de Muestreo Microbiológico, se encuentra anexo a la presente respuesta, con el fin de que los interesados puedan conocer las especificaciones y condiciones requeridas para la ejecución del contrato.

En consecuencia, se adjunta el respectivo Anexo 6 – Protocolo de Muestreo Microbiológico preparar en sitio, ración industrializada y ración comida caliente transportada”

OBSERVACION 9

9. OBSERVACIÓN A LA OBLIGACIÓN NO. 16 – CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

La obligación exige presentar un informe técnico que evidencie la calibración de los equipos e instrumentos de medición por parte de un laboratorio externo o una empresa certificada, como requisito para la tercera cuenta de cobro.

Al respecto, solicitamos a la Entidad informar cuáles son los laboratorios, empresas o personas autorizadas que prestan este servicio en el departamento del Huila, especialmente en los municipios donde se ejecutará la operación de cada zona. Lo anterior, toda vez que, luego de realizar las consultas correspondientes, no se identificaron proveedores locales que cuenten con acreditación vigente de la ONAC para calibrar la totalidad de los equipos e instrumentos utilizados en las bodegas.

Esta situación resulta especialmente relevante por los costos y dificultades logísticas que implicaría trasladar equipos de gran tamaño o contratar proveedores ubicados fuera del departamento. Asimismo, debe considerarse que los equipos reciben mantenimiento preventivo y correctivo por parte de técnicos con formación certificada por el SENA y que, en el caso de los cuartos fríos tipo contenedor, las revisiones son efectuadas por el fabricante o por personal autorizado, conforme a sus protocolos técnicos.

En ese sentido, se solicita aclarar si la obligación exige que el laboratorio se encuentre acreditado por la ONAC,

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022	ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL (CONTRATO O CONVENIO)	Versión: 6 Página 30 de 31

que la empresa cuente con algún tipo específico de certificación o si serán válidos los informes emitidos por técnicos competentes, fabricantes o servicios autorizados, acompañados de los respectivos certificados de formación, mantenimiento, verificación y trazabilidad de los equipos utilizados.

En caso de mantenerse la exigencia en los términos actuales, solicitamos a la Entidad publicar el listado de proveedores que identificó durante la estructuración del proceso y que se encuentran disponibles en el Huila o en los municipios de ejecución, indicando su alcance de acreditación y los equipos que están autorizados para calibrar.

De no existir una oferta suficiente en la región, se solicita ajustar la obligación para permitir mecanismos técnicamente equivalentes de verificación, mantenimiento y control, de acuerdo con la naturaleza de cada equipo y las recomendaciones del fabricante. Esto garantizaría que el requisito sea materialmente cumplible, guarde relación con las condiciones reales del mercado y no imponga al futuro contratista una obligación cuyo cumplimiento dependa de servicios que podrían no estar disponibles en las zonas de operación.

RESPUESTA

En atención a la observación relacionada, nos permitimos precisar que dicha solicitud se encuentra contemplada en la Resolución No. 003 del 7 de enero de 2026, y resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por lo cual su cumplimiento deberá efectuarse de conformidad con los lineamientos, requisitos y disposiciones establecidos en la normativa vigente aplicable. En este sentido, la obligación contractual no corresponde a una exigencia discrecional de la Entidad, sino al cumplimiento de las disposiciones técnicas y normativas que regulan la verificación, calibración, mantenimiento y control de los equipos e instrumentos de medición empleados en la operación. Es de aclarar que el mantenimiento realizado por técnicos SENA, el fabricante o personal autorizado puede hacer parte del control del equipo, pero no necesariamente sustituye la medición, calibración o verificación exigida, cuando esta deba ser realizada por un laboratorio externo o empresa certificada.

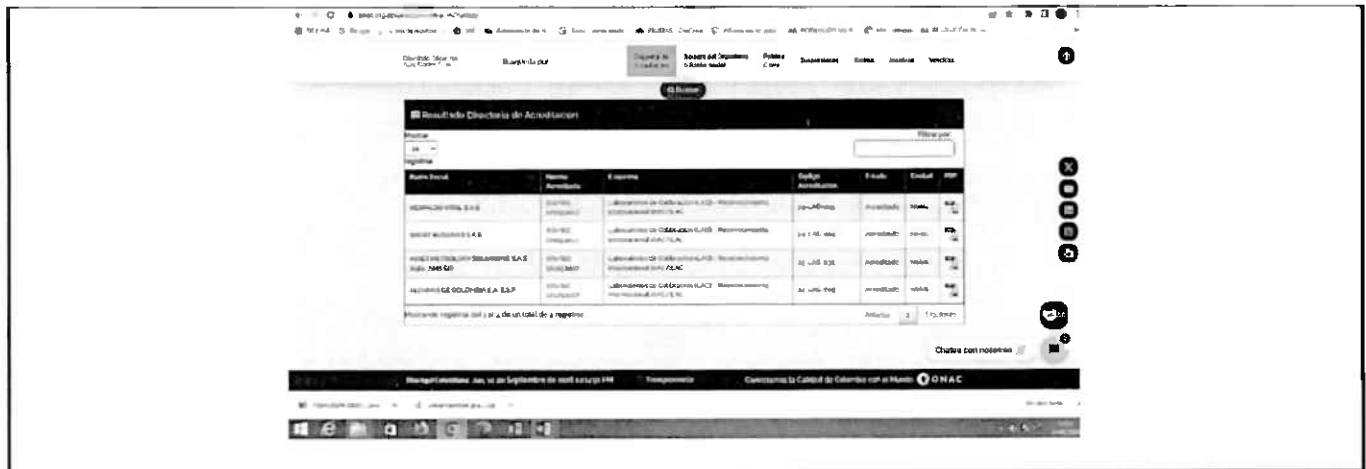
Por lo tanto, se deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la mencionada Resolución y demás normas que resulten aplicables, atendiendo a la naturaleza y características de cada equipo.

Respecto de la consulta relacionada con los laboratorios, empresas o personas que pueden prestar estos servicios en el departamento del Huila, se anexa la dirección electrónica correspondiente, así como un pantallazo del aparte pertinente, con el propósito de facilitar su verificación y consulta.

Enlace para consulta: <https://onac.org.co/directorio-de-acreditados/>

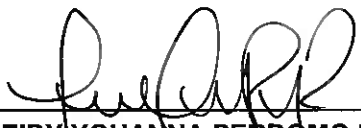
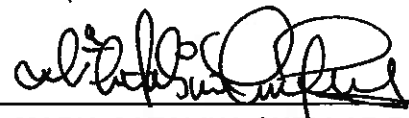
Anexo:

 GOBERNACIÓN DEL HUILA	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	 Código: DAC-C055-P1110-F07
		Fecha Aprobación: 01 de noviembre de 2022



CIUDAD:	Neiva (H)	FECHA:	11/09/2026
----------------	-----------	---------------	------------

G

 LEIDY YOHANNA PERDOMO PERDOMO	 MARIA TERESA PLATA RIVAS
 MARIA CATALINA CUELLAR PARRA	 JUAN SEBASTIAN MEDINA MORENO
 BELARMINA VELEZ LLANOS	