INVITACION PÚBLICA No. 004
MARZO DE 2022

PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA
LEY 1474 DE 2011 ART. 94, Articulo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015

El Instituto Municipal de Deporte y Recreación "IMDER", municipio de El Retiro, Antioquia, identificado con nit. 811.007.361-8 se encuentra interesado en la obtención de ofertas para celebrar contrato conforme con las siguientes especificaciones:

OBJETO: "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL MUNICIPIO DE EL RETIRO"

Códigos UNSPSC: 90101800 – servicios de banquetes y catering

2. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS:

El contrato por celebrarse implicara una serie de especificaciones técnicas que garantizaran el cabal cumplimiento del objeto contractual. Estas condiciones técnicas son:

DESCRIPCION	VALOR IVA INCLUIDO
REFRIGERIO OPCIÓN 1 pastel hojaldrado de jamón y queso; mínimo de 80 gr y bebida de 200 ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	$ 8.550,00
REFRIGERIO OPCION 2 pastel de pollo con cubierta de masa; mínimo de 80 gr y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	$ 8.983,33
REFRIGERIO OPCION 3 pastel de carne o pollo con verduras, con cubierta hojaldrada, mínimo de	$ 8.550,00

80 gr y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
REFRIGERIO OPCION 4 pastel de guayaba o arequipe, con cubierta hojaldrada, mínimo de 80 grm y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta	$ 7.433,33
REFRIGERIO OPCION 5 sanduche tipo cubano de 180 gr. descripción pan tipo cubano de 10 cm largo complementado con orégano y queso parmesano. 70 gr. 2 tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción. 2 tajada de jamones (cerdo, pollo, pavo ó cordero) 40 gr. (dos tajadas) 10 gr de lechuga picada en julianas 10 gr de tomate 20 gr de salsa 10 gr mostaza dulce y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta	$ 11.566,67
REFRIGERIO OPCION 6 sanduche de jamón y queso en pan tajado 180 gr. descripción 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción) 1 tajada de jamón de 40 gr 1 tajada de queso mozzarella 28 gr. 5 gr de lechuga 5 gr tomate 20 gr de salsa y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	$ 10.000,00
REFRIGERIO OPCION 7 Picada de frutas Vaso de 250 ml, fruta picada en cuadros, con mínimo 5 variedades de fruta. El empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	$ 9.106,67
REFRIGERIO OPCION 8 arepa de chócolo de 80 gramos quesito 50 gr 1 huevo de 50 a 59.9 gramos Chocolate, milo o café de vaso 200 ml	$ 9.866,67
REFRIGERIO OPCION 9 arepa de queso 56 gr. fruta 150 gr. Café. milo o jugo de 200 ml.	$ 9.866,67
REFRIGERIO OPCION 10 tortilla de 60 gr. huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa 160 gr. Jugo, milo o café de 200 ml.	$ 11.266,67
REFRIGERIO OPCION 11 waffles con miel de 120 gr. fruta 150 gr.	$ 11.600,00

jugo 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 12 Hamburguesa Descripción 1 Pan de hamburguesa de 80 gramos, 80 gramos de carne de res 1 tajada de queso mozzarella 30 gr 15 gr de ensalada 20 gr de salsa rosada 20 gr de BBQ 1 jugo de 200 ml.	$ 13.700,00
REFRIGERIO OPCION 13 Perro Descripción 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr 1 salchicha tipo perro de 80 gr 30 gr de queso mozzarella 20 gr de salsa rosada 15 gr de piña 1 jugo de 200 ml	$ 12.000,00
REFRIGERIO OPCION 14 Ensalada de frutas Descripción 140 gr de fruta 50 gramos de queso rallado 30 gr de crema de leche 30 gr de lechera 1 bola de helado de 60 gramos.	$ 10.433,33
REFRIGERIO OPCION 15 Panzerotti Descripción Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos) Jugo, milo o café de 200 ml.	$ 8.666,67
REFRIGERIO OPCION 16 Fresas con Crema Vaso de 12 oz 60 gr de crema de leche batida (chantillí) 120 gr de fresa 1 barquillo de 40 gr	$ 10.666,67
REFRIGERIO OPCION 17 Con jugo natural, gaseosa o café de 200 ml. (9 oz) Palo que queso horneado 80 gr. Pastel de queso 80 gr. Pastel de jamón y queso 80 gr. Pastel hawaiano 80 gr. Cruasán de queso 80 gr. Cruasán de jamón y queso 80 gr. Pastel de pollo hojaldrado 80 gr. Pastel de pollo 80 gr Almojábana de 80 gr	$ 8.666,67
REFRIGERIO OPCION 18 Copa de helado 40 gr de fresa 2 bolas 60 gramos de halado cada un 20 gr de lechera 20 gr de mora 1 galleta de 20 gramos	$ 9.583,33
REFRIGERIO OPCION 19 Salpicón	$ 9.333,33

Vaso de 14 oz 150 gr de salpicón de frutas 1 bola de helado de 60 gr	
REFRIGERIO OPCION 20 Café con leche o chocolate o gaseosa de vaso 7 onzas Opciones para acompañar 1 Buñuelo de 80 gr 1 Pandequeso de 80 gr 1 Cruasán 80 gr 1 Pastel dulce de 80 gr 1 Gala 80 gr	$ 7.716,67
REFRIGERIO OPCION 21 Croissant de queso Bebida: Jugo, milo ó café de 200 ml.	$ 8.233,33
REFRIGERIO OPCION 22 AREPA RELLENA Carne desmechada Pollo Maicitos Tocineta Verduras Salsas	$ 13.216,67
REFRIGERIO OPCION 23 SALCHIPAPAS Cascos de papa Trozos de Salchicha 3 huevos de codorniz. Salsas Capacidad de empaque icopor c1 y Bebida: Jugo, milo ó café de 200 ml.	$ 14.966,67
REFRIGERIO OPCION 24 Dona americana Fruta de Cosecha. Avena o Yogurt de 200ml	$ 9.916,67
REFRIGERIO OPCION 25 Wraps de Jamón y Queso con Sour Cream, Porción de Fruta Arequipe pequeño Te en caja de 200ml	$ 12.700,00
REFRIGERIO OPCION 26 Crepe Mixto Carne y Pollo Fruta a Elección. Jugo en Caja de 200ml	$ 14.600,00
REFRIGERIO OPCION 27 Sándwich de 15cm de Cerdo en salsa BBQ, queso Tomate Lechuga Jugo en Caja de 200ml	$ 13.166,67
REFRIGERIO OPCION 28 ARROZ CON LECHE Postre a base de arroz, leche entera y leche condensada. cremoso de sabor dulce. Contenido neto: 500g	$ 9.466,67
REFRIGERIO OPCION 28 PORCION DE TORTA MARIA LUISA Yogurt en bolsa de 200gr el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	$ 7.816,67
REFRIGERIO OPCION 30 Palito de queso horneado de 200gr Bebida; Avena 200ml en bolsa el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	$ 7.383,33
DESAYUNO OPCION 1 Arepa de 80 gramos Quesito de 50 gramos	$ 14.133,33

1 huevo de 50 a 59.9 gramos Chorizo de 80 gramos Pan de 80 gramos Calentado arroz 40 gramos, frijol 40 gramos Chocolate, MILO o café vaso de 10 onzas.	
DESAYUNO OPCION 2 Jugo de naranja 200 ml. Porción fruta 120 gr. Arepa de 100 gr Huevos (revueltos o la Cacerola) 120 gr. Champiñones o hogao 60 gr Pan con mantequilla y mermelada 50 gr. Café con leche ó chocolate 120 ml.	$ 14.700,00
DESAYUNO OPCION 3 Omelette de Jamón y Queso 2 mini Croissant Porción de Frutas Chocolate o Café con leche o Jugo de Naranja de 200ml	$ 14.466,67
DESAYUNO OPCION 4 **Americano** 2 Huevos, tostada triangular, tocineta, arepa de chócolo con queso, café y zumo de naranja	$ 14.900,00
ALMUERZO OPCION 1 lasaña 220 gr. descripción pasta relleno a elección: pollo con champiñones, boloñesa, mixta o atún salsa bechamel queso mozzarella queso parmesano 2 mini cruasán	$ 19.066,67
ALMUERZO OPCIÓN 2 hamburguesa especial descripción pan de hamburguesa con ajonjolí carne de res, rellena de queso lechuga tomate salsa rosada, bbq, papas a la francesa jugo natural de fruta a elección de 200cc	$ 20.066,67
ALMUERZO OPCIÓN 3 Asados 250 gr. Descripción Lomo de res, lomo de cerdo pechuga de pollo, costilla 200 gr Papas saladas 60 gr Arepa antioqueña 50 gr Ensalada de verduras 60 gr Gaseosa o jugo natural 200 ml.	$ 23.333,33
ALMUERZO OPCIÓN 4 Cazuela de Frijol Descripción 180 gr Frijol 100 gr de chicharrón en trozos 60 gr plátano maduro 60 gr de fósforos de papa 60 gr de aguacate. 1 arepa redonda de 50 gr Porción de Arroz 80 gr. Gaseosa o jugo 200 ml.	$ 21.400,00
ALMUERZO OPCIÓN 5 bandeja descripción porción de frijol 120 gr porción de arroz 60 gramos porción de carne (res, cerdo o chicharrón) de 100 gramos 1 huevo de 50 a 59.9 gramos	$ 21.100,00

porción de ensalada 80 gramos porción de arepa 50 gramos porción tajada de maduro 30 gramos jugo o gaseosa vaso de 7 onzas)	
ALMUERZO OPCIÓN 6 descripción sopa de 200 centímetros cúbicos arroz 60 gramos carne de 120 gramos 1 huevo de 50 a 59.9 gramos ensalada de 80 gramos, tajada de maduro de 50 gramos jugo o gaseosa de 7 onzas.	$ 19.600,00
ALMUERZO OPCIÓN 7 bistec descripción porción de posta, muchacho de 120 gr papa sudada 60 gramos yuca 60 gramos, arroz 80 gramos ensalada 80 gramos jugo o gaseosa de 7 onzas	$ 21.266,67
ALMUERZO OPCIÓN 8 sopa de 200 cc (verduras, cremas, plátanos y tubérculos, leguminosas y cereales o frijoles de 120 gramos 80 gr de arroz 80 gr de ensalada 100 gr carne jugo natural vaso de 7 onzas	$ 19.600,00
ALMUERZO OPCION 9 PROTEINA (120g cocido o a la plancha. (Res, Pollo, Cerdo, Chicharrón o pescado) HARINAS: arroz, arroz con coco, espagueti o pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas LEGUMBRE O VERDURA: 1 porción de 100gr BEBIDA: Gaseosa, jugo o bebida láctea x 200 ml ENERGETICO: Bocadillo, chocolatina, panelita	$ 19.600,00
ALMUERZO OPCION 10 ALMUERZO FIAMBRE tocino carnudo corte de res huevo chorizo campesino arepa arroz plátano maduro papa Envuelto en Hojas de achira Jugo de 200ml	$ 21.933,33
ALMUERZO OPCION 11 Crema de Pollo Arroz al Pimentón Lomo de Cerdo en Salsa de Ciruelas Puré de Papas Gratinado Ensalada Jugo de 200ML	$ 21.233,33
ALMUERZO OPCION 12 Crema de Champiñones Arroz con Ajonjolí Churrasquito Asado Papa a la francesa Ensalada de Piña, Zanahoria y Uvas Pasas	$ 24.133,33

Jugo de 200ML	
CENAS Opción 1 Frijoles de 200 a 250ml, Arroz Blanco de 150grs, Chicharrón 130 gr, Tajada madura de 100grs, Carne molida de 90grs, Ensalada de 100 grs, Arepa de 30grs, Gaseosa individual de 250 ml servida en desechables), empacado de manera individual con servilleta y cubiertos.	$ 23.700,00
CENAS Opción 2 Milanesa de cerdo 130grs, Arroz de cabello de ángel de 150grs, Papas con perejil de 100 grs, Ensalada del campo 100 grs, Gaseosa individual de 250ml (No servida en desechables) empacado de manera individual con servilleta y cubiertos.	$ 25.166,67
CENA OPCION 3 PROTEINA (120g cocido o a la plancha. (Res, Pollo, Cerdo, Chicharrón o pescado) HARINAS: arroz, arroz con coco, espagueti o pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas LEGUMBRE O VERDURA: 1 porción de 100gr BEBIDA: Gaseosa, jugo o bebida láctea x 200 ml ENERGETICO: Bocadillo, chocolatina, panelita	$ 23.533,33
MENU BUFFET NRO. 1 Lomo de cerdo en salsa de frutas tropicales y filete de pollo al vino tinto (dos carnes) arroz al ajonjolí molde de papa, verduras y queso valor bebida: un vaso de gaseosa	$ 26.333,33
MENU BUFFETNRO. 2 Lomo de cerdo en salsa de champiñones arroz con nueces y arándanos ensalada de frutas y verduras con vinagreta de uchuva papas salteadas a las finas hierbas bebida: un vaso de gaseosa	$ 25.800,00
MENU BUFFET NRO 3 Lomo de cerdo en salsa de tamarindo y pechuga a la florentina en salsa curry arroz primavera papa a la crema con queso bebida: un vaso de gaseosa	$ 26.466,67
MENU BUFFET NRO 4	$ 26.466,67

carne de res en salsa de champiñones y pechuga rellena de queso en salsa maracuyá arroz con ajonjolí negro croquetas de papa bebida: un vaso de gaseosa	
MENU BUFFET NRO 5 pernil de cerdo en salsa natural de ciruela y pechuga rellena de vegetales en salsa de champiñones arroz bicolor (apio y zanahoria) papa a la parmesana bebida: un vaso de gaseosa	$ 25.833,33
MENU BUFFET NRO 6 pechuga al cordón blue (jamón y queso), con salsa miel mostaza arroz con raíces y salsa soya papas pericien (doradas con mantequilla y perejil) bebida: un vaso de gaseosa	$ 26.466,67
MENU NRO 7 Rollo de carne relleno porción de 125gr con salsa a escoger (piña, uchuva, ciruela) Filete de pechuga porción de 125gr en salsa de Champiñones Papa Rusa. Ensalada Jugo de Guanábana	$ 26.466,67
ESTACIÓN DE DEBIDA Café filtrado de greca Te Premium Aromáticas de sabores surtidos Azúcar Endulzante Agua fría incluye mesa con mantel, greca y dispensador para agua, servicio con mesero Servicio ilimitado	$ 113.460,00
SERVICIO MENAJE ***PUESTO CORRIENTE CERAMICA/LOSA:** plato normal, hondo, entrada/tortero, fruta, postre, tintero. VIDRIO: copa de agua, copa de vino, vaso. Mantel, individual (la CCB podrá suministrar, según el caso, individuales de papel institucionales), servilleta de papel de lujo. Cubertería standard. *SERVICIO DE MESERO *BATERIA DE COCINA Y TABLONES (Este menaje se refiere al apoyo que requiere el proveedor para todo el alistamiento) Contiene: Cubiertos, Mantel, Servilleta, Copa de agua, Copa vino, Vaso de vidrio, Plato hondo de vidrio, Plato pando de vidrio, pocillo tintero, Mesero, Bandejas, Fogón, Ollas, Mesas	$ 165.583,33
BOTELLAS DE AGUA, agua natural x 600ml	$ 2.806,67
KIT DE CEREAL, Barra de Granola 23 gr botella de agua, pet x 300 ml fruta manzana	$ 9.483,33
BANANO	$ 700,00

BARRA DE GRANOLA X 23GR, CAJA POR 6 UNIDADES	$ 13.376,67
BOCADILLO CAJA POR 36 UND extrafino fabricado a base de diferentes tipos de guayaba peso: 1200gr	$ 12.466,67
BEBIDA HIDRATANTE Sabor frutas tropicales x 500ml	$ 4.566,67
PACA DE AGUA Agua potable x 20 bolsas, contenido 360ml	$ 9.300,00

OBSERVACIÓN: el presupuesto oficial para el presente proceso de selección es por veintiocho millones de pesos ($28.000.000) sin embargo, la propuesta económica se presentará por valores unitarios.

- El menú será concertado con el supervisor una vez se firme el acta de inicio
- El proponente debe garantizar el servicio de refrigerios en los diferentes municipios y ciudades de la región del Oriente Antioqueño y del Departamento de Antioquia, según sea requerido por el supervisor.
- El proponente debe tener en cuenta que el servicio debe ser atendido a la mesa y en losa si el evento es tipo almuerzo o cena, de ser tipo refrigerio deberá presentarse en un empaque acorde.
- El servicio de refrigerios se solicitará mínimo con un día (1) hábil de anterioridad

3. **VALOR ESTIMADO Y JUSTIFICACION**: El contrato que el IMDER de El Retiro, pretende celebrar asciende a la suma de veintiocho millones de pesos ($28.000.000). Este presupuesto se ha fijado teniendo en cuenta los precios del mercado relacionados en las cotizaciones hechas.

4. **PLAZO DE EJECUCION:** hasta agotar presupuesto sin superar el 31 de diciembre de 2022

FORMA DE PAGO: El IMDER realizará pagos proporcionales de acuerdo a la ejecución, previo recibido a entera satisfacción por parte del supervisor.

5. **CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS:**

El IMDER El Retiro, rechazará la propuesta en los siguientes casos:

- Cuando la oferta no esté debidamente diligenciada y firmada por el representante legal o por la persona facultada para ello.
- Cuando no se hayan presentado todos los documentos esenciales para la comparación objetiva de la propuesta.
- Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, según lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y sus normas reglamentarias.
- Cuando el valor de la propuesta supere el valor del Presupuesto Oficial.
- Cuando el plazo propuesto sea superior al establecido en este documento.
- Cuando haya sido presentada en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición.
- Cuando alguna información sustancial de los documentos que integran la propuesta no sea veraz, es decir, no corresponda a la realidad.
- Cuando se haya omitido información jurídica, de experiencia o financiera esencial para la verificación de los requisitos habilitantes
- Cuando el proponente se encuentra inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (Artículo 50, Ley 610 de 2000).
- Cuando modifiquen o alteren los datos suministrados por el IMDER al formulario valor de la propuesta y en el soporte del presupuesto oficial respecto de las especificaciones para el análisis de precios unitarios (Ítems, unidades, cantidades de obra, precios unitarios y valor total de la propuesta), o no se consigne en él uno o varios precios unitarios.
- Cuando no cumpla con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, en cuanto encontrarse al día con la seguridad social integral y parafiscales (SENA, ICBF, CAJAS DE COMPENSACIÒN FAMILIAR) al momento de presentar la propuesta, lo cual deberá ser expresado en los términos del artículo 50 de la ley 789 de 2002.
- Cuando el proponente no informe u oculte multas y sanciones debidamente ejecutoriadas, que le hayan sido impuestas por Entidades Públicas con ocasión de celebración y ejecución de contratos cuyo objeto contemple la ejecución de contrato, dentro de los dos (2) últimos años anteriores a la fecha de cierre de la presente licitación.

- Cuando el proponente presente propuesto en este proceso de selección como persona natural y como integrante de un consorcio, de una unión temporal o cualquier otro tipo de asociación.
- Cuando una persona natural o jurídica haga parte de un Consorcio, Unión temporal o Sociedad que estén presentando propuesta dentro del mismo proceso.
- Cuando se llegare a demostrar que el proponente omitió relacionar un contrato adjudicado o en ejecución, su propuesta será desestimada.
- En general, por cualquier discrepancia, desviación u omisión esencial de la propuesta que se halle con respecto a lo establecido en este Pliego de Condiciones.
- Cuando el valor de la propuesta una vez revisado y corregido aritméticamente, presente una diferencia mayor al 1% del valor originalmente propuesto, ya sea por exceso o por defecto
- Cuando un proponente oferte en la presente contratación, y tenga intereses patrimoniales en una persona jurídica que haga las veces de proponente en este proceso.
- Cuando se haya omitido información documental esencial para la verificación de los requisitos habilitantes

6. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

Por la inhabilitación de todas las propuestas o por la no presentación de propuestas conforme con los términos establecidos en la invitación pública, o en general cuando existan factores que impidan la selección objetiva, en tales casos, se declarara desierto el proceso. Tal decisión se expresará mediante acto administrativo motivado respecto del cual se podrá interponer el recurso de reposición por parte de los oferentes interesados el cual se publicará en el SECOP.

Todo lo anterior conforme con lo dispuesto en el Articulo **2.2.1.2.1.5.2.** del decreto 1082 de 2015.

7. CRONOGRAMA:

ACTUACIÓN	FECHA
PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN (UN DÍA HÁBIL)	02 de marzo de 2022 - 3:30pm
PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA U OFERTA (UN DIA HABIL)	Hasta el 04 de marzo de 2022 a las 10:30 am
CIERRE DEL PROCESO y RECIBO DE LAS OFERTAS PRESENTADAS	04 de marzo de 2022 a las 10:31 am
APERTURA DE PROPUESTAS y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES	Hasta el 04 de marzo de 2021 a las 11:01 am
PUBLICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN Y VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES	El día 04 de marzo de 2022
FORMULACION DE OBSERVACIONES A LA EVALUACION (UN (1) DIA HABIL	El día 06 de marzo de 2022
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	El día 07 de marzo de 2022
ADJUDICACION Y COMUNICACIÓN ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	El día 08 de marzo de 2022

8. Requisitos Generales de Habilitación

Pueden participar personas naturales o jurídicas, consorcio o uniones temporales que en todo caso cumplan con los siguientes requisitos:

a. DE LA CAPACIDAD JURIDICA

- Cédula de ciudadanía para personas naturales o para el representante legal en caso de persona jurídica.
- Certificado de existencia y representación legal para personas jurídicas.
- Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría representante legal y entidad

- Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría Representante legal y entidad
- Registro Único Tributario
- Acreditar que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones para con los sistemas de Seguridad Social y parafiscales (deberá acreditarse si es persona natural, con el recibo de pago y si es persona jurídica mediante certificado expedido por el revisor fiscal si está obligado a ello o en su defecto por el representante legal).
- Certificado de medidas correctivas
- Certificado de antecedentes judiciales
- Hoja de vida
- Compromiso anticorrupción
- Certificado de inhabilidades e incompatibilidades
- Certificado de manipulación de alimentos de mínimo una persona que preste servicios o vinculado al proponente, el cual se acreditará mediante certificación suscrita por el proponente y certificado de manipulación de alimentos.

b. DE LA EXPERIENCIA MINIMA

El proponente deberá acreditar una experiencia específica *de mínimo de un (1) contrato,* cuyo objeto tenga relación directa con el suministro de refrigerios.

El certificado debe contener:

- Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección, teléfono, y nombre de la persona que expide la certificación.
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato que se certifica.
- Fecha de inicio y de terminación: Estos contratos deberán estar concluidos totalmente antes de la fecha de apertura de esta invitación.

9. FACTORES DE CALIFICACION

Por la modalidad contractual, el único criterio de selección será el menor precio.

10. RETENCIONES

- Las retenciones que se deben hacer sujetas a la ley son las siguientes: R.F 3.5%; Régimen Simplificado, 2.5% Régimen Común, 15% del valor del IVA, 3% Estampilla Proancianos, 2% Tasa Pro Deporte y Recreación, 0.07 Reteica si declara impuesto de industria y comercio en el municipio de El Retiro, base valor bruto antes de impuestos

11. EVALUACION

La evaluación de las propuestas se hará con base en los documentos aportados por el proponente y de ella estará encargado LA TECNICO ADMINISTRATIVO DEL IMDER, quien publicará informe de la misma en el SECOP.

El responsable de la evaluación examinara cual fue la oferta con el menor precio y en ella hará la verificación de los requisitos habilitantes que se enuncian en la presente invitación, recomendando la adjudicación a favor de este oferente. En caso de que el oferente con menor precio no cumpla con algunos de los requisitos habilitantes se le concederá, el termino de un día siguiente al vencimiento al del traslado de observaciones para que subsane su oferta conforme con las previsiones del Decreto 1082 de 2015, en caso de no hacerlo se procederá a verificar los requisitos habilitantes de quien hubiese ofertado el segundo menor precio y así sucesivamente, de no lograrse habilitación, se declarara desierto el proceso.

El informe de evaluación será objeto de traslado por el término de un día hábil para que los proponentes puedan formular observaciones a la evaluación.

12. CONVOCATORIA A VEEDURIAS

En desarrollo del inc. 3 del artículo 66 de la ley 80 de 1993, EL IMDER se permite convocar a las veedurías ciudadanas para realizar control social al presente proceso de contratación.

Es importante señalar a los proponentes que, de acuerdo con la Ley, el particular que contrata con el Estado adquiere la calidad de colaborador del mismo en el logro de sus fines y por lo tanto, cumple una función social que implica obligaciones sin perjuicio de los derechos que la misma Ley les otorga.

Igualmente, para efectos de la responsabilidad penal, los contratistas se consideran particulares que cumplen funciones públicas en todo lo concerniente a la celebración, ejecución y liquidación del contrato, por lo tanto, están sujetos a la responsabilidad que en esta materia señala la Ley para los servidores públicos.

Por lo anteriormente expuesto, se recomienda a los aspirantes a participar en esta invitación, leer detenidamente los pliegos de la misma y seguir las instrucciones aquí consagradas.

13. MEDIOS ELECTRONICOS DE COMUNICACIÓN.

La entidad pública empleara como medios de comunicación el SECOP www.contratos.gov.co y el correo electrónico de la entidad imderetiro@gmail.com

14. CRITERIO DE DESEMPATE

En caso de presentarse empate entre proponentes, se dirimirá según lo dispone el Numeral 7 Del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, en caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.

15. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA.

El IMDER expresara su decisión de aceptación de la oferta mediante comunicación escrita, la cual junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, documento sobre el cual se procederá al correspondiente registro presupuestal del compromiso.

16. SUPERVISOR DEL CONTRATO.

El IMDER, ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato a través de su Representante Legal, quien tendrá función de verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista. El SUPERVISOR ejercerá un control integral sobre el contrato, para lo cual podrá, en cualquier momento, exigir al contratista la información

que considere necesaria. El supervisor podrá emitir conceptos en todos los asuntos que se susciten durante la ejecución del contrato.

17. LIQUIDACIÓN FINAL DEL CONTRATO:

Se efectuará de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decretos Reglamentarios.



JORGE ALBERTO BUITRAGO GARCIA
Director IMDER
Municipio de El Retiro

ANEXOS

- CARTA DE PRESENTACION DE LA OFERTA Y OFERTA ECONOMICA

ANEXO 1

1. CARTA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Señores
IMDER **----------**.
Carrera 20. No. 25 – 50

Asunto: PROCESO DE MINIMA CUANTIA xxxxx de 2022

Respetados señores:

El suscrito _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ me permito presentar propuesta para el proceso de **MINIMA CUANTIA** xxx de 2022 cuyo objeto es contratar lo servicios de **SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL MUNICIPIO DE EL RETIRO.**

La presente propuesta se presenta de conformidad con las condiciones estipuladas en la carta de invitación, que por medio del presente documento declaro conocer en su integridad.

Así mismo declaro bajo la gravedad del juramento que:

En mi calidad de proponente declaro:

1. Que conozco los términos de la presente invitación y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.
2. El valor total de mi propuesta económica es por la suma de $ _____ (sumatoria de precios unitarios)

3. Que leí cuidadosamente los términos de la invitación pública y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Acepto su contenido y me someto a él. Por tanto, allego los siguientes documentos a fin de cumplir con cada uno de los requisitos habilitantes y factores de ponderación.

a. Existencia y representación legal.
b. Antecedentes disciplinarios.
c. Antecedentes fiscales.
d. Antecedentes judiciales
e. Antecedentes de medidas correctivas
f. RUT
g. Fotocopia de la cédula.
h. Certificado de aporte a la seguridad social integral
i. Hoja de vida
j. Declaración juramentada de bienes
k. Compromiso anticorrupción
l. Certificado de inhabilidades e incompatibilidades
m. Certificado de manipulación de alimentos
n. Certificado de experiencia

6. Esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete al firmante de esta carta.
7. Ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
8. Acepto las consecuencias que se deriven del incumplimiento de los requisitos la carta de invitación.
9. Toda la información aportada y contenida en esta propuesta es veraz y susceptible de comprobación.
10. En caso de resultar seleccionado, para ejecutar el contrato, realizaré los trámites necesarios para el perfeccionamiento y legalización dentro del término establecido por EL IMDER, y al terminar el contrato me comprometo a suscribir el acta de liquidación dentro de los plazos contractuales previstos, así como a ejecutar todas las obligaciones del contrato que celebre.
11. No me encuentro incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad o prohibiciones para participar en el presente concurso, de conformidad con las normas consagradas en la Constitución y la Ley.

12. No me encuentro dentro del Boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.
13. La presente propuesta consta de ___ (__) folios debidamente numerados y foliados.
14. Que conozco el tipo de gravámenes, la base de liquidación y el porcentaje de los impuestos que como contratista deberé pagarle al IMDER de El Retiro **- Antioquia**, en caso de que me sea adjudicado el contrato. Declaro así mismo, que el valor de estos impuestos están incluidos en la propuesta económica que presento.

INFORMACIÓN PERSONAL:
Nombre o Razón Social del Proponente: _____
Cédula de ciudadanía o NIT: _____
Representante Legal: _____
Cédula:
Profesión: _____
Total de folios de la propuesta
Dirección:

_____
Ciudad:

_____
Teléfono(s):

_____
Fax: _____
Teléfono Móvil: _____
Correo Electrónico: _____

Atentamente,

Firma: _____
Nombre: _____
C.C.: _____

ANEXO 2

2. OFERTA ECONOMICA Y CONDICIONES TECNICAS

OBJETO: SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN DEL MUNICIPIO DE EL RETIRO

NOTA: El proponente se compromete al cumplimiento del objeto del contrato de la presente invitación número xxx, así como a la totalidad de los lineamentos exigidos

DESCRIPCION	VALOR
REFRIGERIO OPCIÓN 1 pastel hojaldrado de jamón y queso; mínimo de 80 gr y bebida de 200 ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
REFRIGERIO OPCION 2 pastel de pollo con cubierta de masa; mínimo de 80 gr y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
REFRIGERIO OPCION 3 pastel de carne o pollo con verduras, con cubierta hojaldrada, mínimo de 80 gr y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
REFRIGERIO OPCION 4 pastel de guayaba o arequipe, con cubierta hojaldrada, mínimo de 80 grm y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta	
REFRIGERIO OPCION 5 sanduche tipo cubano de 180 gr. descripción pan tipo cubano de 10 cm largo complementado con orégano y queso parmesano. 70 gr. 2 tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción. 2 tajada de jamones (cerdo, pollo, pavo ó cordero) 40 gr. (dos tajadas) 10 gr de lechuga picada en julianas 10 gr de tomate 20 gr de salsa 10 gr mostaza dulce y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el	

empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta	
REFRIGERIO OPCION 6 sanduche de jamón y queso en pan tajado 180 gr. descripción 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción) 1 tajada de jamón de 40 gr 1 tajada de queso mozzarella 28 gr. 5 gr de lechuga 5 gr tomate 20 gr de salsa y bebida de 200ml (milo, jugo natural, café). el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
REFRIGERIO OPCION 7 Picada de frutas Vaso de 250 ml, fruta picada en cuadros, con mínimo 5 variedades de fruta. El empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
REFRIGERIO OPCION 8 arepa de chócolo de 80 gramos quesito 50 gr 1 huevo de 50 a 59.9 gramos Chocolate, milo o café de vaso 200 ml	
REFRIGERIO OPCION 9 arepa de queso 56 gr. fruta 150 gr. Café. milo o jugo de 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 10 tortilla de 60 gr. huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa 160 gr. Jugo, milo o café de 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 11 waffles con miel de 120 gr. fruta 150 gr. jugo 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 12 Hamburguesa Descripción 1 Pan de hamburguesa de 80 gramos, 80 gramos de carne de res 1 tajada de queso mozzarella 30 gr 15 gr de ensalada 20 gr de salsa rosada 20 gr de BBQ 1 jugo de 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 13 Perro Descripción 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr 1 salchicha tipo perro de 80 gr 30 gr de queso mozzarella 20 gr de salsa rosada 15 gr de piña 1 jugo de 200 ml	
REFRIGERIO OPCION 14 Ensalada de frutas Descripción 140 gr de fruta	

50 gramos de queso rallado 30 gr de crema de leche 30 gr de lechera 1 bola de helado de 60 gramos.	
REFRIGERIO OPCION 15 Panzerotti Descripción Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos) Jugo, milo o café de 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 16 Fresas con Crema Vaso de 12 oz 60 gr de crema de leche batida (chantillí) 120 gr de fresa 1 barquillo de 40 gr	
REFRIGERIO OPCION 17 Con jugo natural, gaseosa o café de 200 ml. (9 oz) Palo que queso horneado 80 gr. Pastel de queso 80 gr. Pastel de jamón y queso 80 gr. Pastel hawaiano 80 gr. Cruasán de queso 80 gr. Cruasán de jamón y queso 80 gr. Pastel de pollo hojaldrado 80 gr. Pastel de pollo 80 gr Almojábana de 80 gr	
REFRIGERIO OPCION 18 Copa de helado 40 gr de fresa 2 bolas 60 gramos de halado cada un 20 gr de lechera 20 gr de mora 1 galleta de 20 gramos	
REFRIGERIO OPCION 19 Salpicón Vaso de 14 oz 150 gr de salpicón de frutas 1 bola de helado de 60 gr	
REFRIGERIO OPCION 20 Café con leche o chocolate o gaseosa de vaso 7 onzas Opciones para acompañar 1 Buñuelo de 80 gr 1 Pandequeso de 80 gr 1 Cruasán 80 gr 1 Pastel dulce de 80 gr 1 Gala 80 gr	
REFRIGERIO OPCION 21 Croissant de queso Bebida: Jugo, milo ó café de 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 22 AREPA RELLENA Carne desmechada Pollo Maicitos Tocineta Verduras Salsas	

REFRIGERIO OPCION 23 SALCHIPAPAS Cascos de papa Trozos de Salchicha 3 huevos de codorniz. Salsas Capacidad de empaque icopor c1 y Bebida: Jugo, milo ó café de 200 ml.	
REFRIGERIO OPCION 24 Dona americana Fruta de Cosecha. Avena o Yogurt de 200ml	
REFRIGERIO OPCION 25 Wraps de Jamón y Queso con Sour Cream, Porción de Fruta Arequipe pequeño Te en caja de 200ml	
REFRIGERIO OPCION 26 Crepe Mixto Carne y Pollo Fruta a Elección. Jugo en Caja de 200ml	
REFRIGERIO OPCION 27 Sándwich de 15cm de Cerdo en salsa BBQ, queso Tomate Lechuga Jugo en Caja de 200ml	
REFRIGERIO OPCION 28 ARROZ CON LECHE Postre a base de arroz, leche entera y leche condensada. cremoso de sabor dulce. Contenido neto: 500g	
REFRIGERIO OPCION 28 PORCION DE TORTA MARIA LUISA Yogurt en bolsa de 200gr el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
REFRIGERIO OPCION 30 Palito de queso horneado de 200gr Bebida; Avena 200ml en bolsa el empaque será de forma individual, con su respectiva servilleta.	
DESAYUNO OPCION 1 Arepa de 80 gramos Quesito de 50 gramos 1 huevo de 50 a 59.9 gramos Chorizo de 80 gramos Pan de 80 gramos Calentado arroz 40 gramos, frijol 40 gramos Chocolate, MILO o café vaso de 10 onzas.	
DESAYUNO OPCION 2 Jugo de naranja 200 ml. Porción fruta 120 gr. Arepa de 100 gr Huevos (revueltos o la Cacerola) 120 gr. Champiñones o hogao 60 gr Pan con mantequilla y mermelada 50 gr. Café con leche ó chocolate 120 ml.	
DESAYUNO OPCION 3 Omelette de Jamón y Queso 2 mini Croissant Porción de Frutas Chocolate o Café con leche o Jugo de Naranja de 200ml	
DESAYUNO OPCION 4 **Americano** 2 Huevos, tostada triangular, tocineta, arepa de chócolo con queso, café	

y zumo de naranja	
ALMUERZO OPCION 1 lasaña 220 gr. descripción pasta relleno a elección: pollo con champiñones, boloñesa, mixta o atún salsa bechamel queso mozzarella queso parmesano 2 mini cruasán	
ALMUERZO OPCIÓN 2 hamburguesa especial descripción pan de hamburguesa con ajonjolí carne de res, rellena de queso lechuga tomate salsa rosada, bbq, papas a la francesa jugo natural de fruta a elección de 200cc	
ALMUERZO OPCIÓN 3 Asados 250 gr. Descripción Lomo de res, lomo de cerdo pechuga de pollo, costilla 200 gr Papas saladas 60 gr Arepa antioqueña 50 gr Ensalada de verduras 60 gr Gaseosa o jugo natural 200 ml.	
ALMUERZO OPCIÓN 4 Cazuela de Frijol Descripción 180 gr Frijol 100 gr de chicharrón en trozos 60 gr plátano maduro 60 gr de fósforos de papa 60 gr de aguacate. 1 arepa redonda de 50 gr Porción de Arroz 80 gr. Gaseosa o jugo 200 ml.	
ALMUERZO OPCIÓN 5 bandeja descripción porción de frijol 120 gr porción de arroz 60 gramos porción de carne (res, cerdo o chicharrón) de 100 gramos 1 huevo de 50 a 59.9 gramos porción de ensalada 80 gramos porción de arepa 50 gramos porción tajada de maduro 30 gramos jugo o gaseosa vaso de 7 onzas)	
ALMUERZO OPCIÓN 6 descripción sopa de 200 centímetros cúbicos arroz 60 gramos carne de 120 gramos 1 huevo de 50 a 59.9 gramos ensalada de 80 gramos, tajada de maduro de 50 gramos jugo o gaseosa de 7 onzas.	
ALMUERZO OPCIÓN 7 bistec descripción porción de posta, muchacho de 120 gr papa sudada 60 gramos yuca 60 gramos, arroz 80 gramos ensalada 80 gramos jugo o gaseosa de 7 onzas	

ALMUERZO OPCIÓN 8 sopa de 200 cc (verduras, cremas, plátanos y tubérculos, leguminosas y cereales o frijoles de 120 gramos 80 gr de arroz 80 gr de ensalada 100 gr carne jugo natural vaso de 7 onzas	
ALMUERZO OPCION 9 PROTEINA (120g cocido o a la plancha. (Res, Pollo, Cerdo, Chicharrón o pescado) HARINAS: arroz, arroz con coco, espagueti o pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas LEGUMBRE O VERDURA: 1 porción de 100gr BEBIDA: Gaseosa, jugo o bebida láctea x 200 ml ENERGETICO: Bocadillo, chocolatina, panelita	
ALMUERZO OPCION 10 ALMUERZO FIAMBRE tocino carnudo corte de res huevo chorizo campesino arepa arroz plátano maduro papa Envuelto en Hojas de achira Jugo de 200ml	
ALMUERZO OPCION 11 Crema de Pollo Arroz al Pimentón Lomo de Cerdo en Salsa de Ciruelas Puré de Papas Gratinado Ensalada Jugo de 200ML	
ALMUERZO OPCION 12 Crema de Champiñones Arroz con Ajonjolí Churrasquito Asado Papa a la francesa Ensalada de Piña, Zanahoria y Uvas Pasas Jugo de 200ML	
CENAS Opción 1 Frijoles de 200 a 250ml, Arroz Blanco de 150grs, Chicharrón 130 gr, Tajada madura de 100grs, Carne molida de 90grs, Ensalada de 100 grs, Arepa de 30grs, Gaseosa individual de 250 ml servida en desechables), empacado de manera individual con servilleta y cubiertos.	
CENAS Opción 2 Milanesa de cerdo 130grs, Arroz de cabello de ángel de 150grs, Papas con perejil de 100 grs, Ensalada del campo 100 grs, Gaseosa individual de 250ml (No servida en desechables) empacado de manera individual con servilleta y cubiertos.	

CENA OPCION 3 PROTEINA (120g cocido o a la plancha. (Res, Pollo, Cerdo, Chicharrón o pescado) HARINAS: arroz, arroz con coco, espagueti o pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas LEGUMBRE O VERDURA: 1 porción de 100gr BEBIDA: Gaseosa, jugo o bebida láctea x 200 ml ENERGETICO: Bocadillo, chocolatina, panelita	
MENU BUFFET NRO. 1 Lomo de cerdo en salsa de frutas tropicales y filete de pollo al vino tinto (dos carnes) arroz al ajonjolí molde de papa, verduras y queso valor bebida: un vaso de gaseosa	
MENU BUFFETNRO. 2 Lomo de cerdo en salsa de champiñones arroz con nueces y arándanos ensalada de frutas y verduras con vinagreta de uchuva papas salteadas a las finas hierbas bebida: un vaso de gaseosa	
MENU BUFFET NRO 3 Lomo de cerdo en salsa de tamarindo y pechuga a la florentina en salsa curry arroz primavera papa a la crema con queso bebida: un vaso de gaseosa	
MENU BUFFET NRO 4 carne de res en salsa de champiñones y pechuga rellena de queso en salsa maracuyá arroz con ajonjolí negro croquetas de papa bebida: un vaso de gaseosa	
MENU BUFFET NRO 5 pernil de cerdo en salsa natural de ciruela y pechuga rellena de vegetales en salsa de champiñones arroz bicolor (apio y zanahoria) papa a la parmesana bebida: un vaso de gaseosa	
MENU BUFFET NRO 6 pechuga al cordón blue (jamón y queso), con salsa miel mostaza arroz con raíces y salsa soya papas pericien (doradas con mantequilla y perejil) bebida: un vaso de gaseosa	
MENU NRO 7 Rollo de carne relleno porción de 125gr con salsa a escoger (piña,	

uchuva, ciruela) Filete de pechuga porción de 125gr en salsa de Champiñones Papa Rusa. Ensalada Jugo de Guanábana	
ESTACIÓN DE DEBIDA Café filtrado de greca Te Premium Aromáticas de sabores surtidos Azúcar Endulzante Agua fría incluye mesa con mantel, greca y dispensador para agua, servicio con mesero Servicio ilimitado	
SERVICIO MENAJE ***PUESTO CORRIENTE CERAMICA/LOSA:** plato normal, hondo, entrada/tortero, fruta, postre, tintero. VIDRIO: copa de agua, copa de vino, vaso. Mantel, individual (la CCB podrá suministrar, según el caso, individuales de papel institucionales), servilleta de papel de lujo. Cubertería standard. *SERVICIO DE MESERO *BATERIA DE COCINA Y TABLONES (Este menaje se refiere al apoyo que requiere el proveedor para todo el alistamiento) Contiene: Cubiertos, Mantel, Servilleta, Copa de agua, Copa vino, Vaso de vidrio, Plato hondo de vidrio, Plato pando de vidrio, pocillo tintero, Mesero, Bandejas, Fogón, Ollas, Mesas	
BOTELLAS DE AGUA, agua natural x 600ml	
KIT DE CEREAL, Barra de Granola 23 gr botella de agua, pet x 300 ml fruta manzana	
BANANO	
BARRA DE GRANOLA X 23GR, CAJA POR 6 UNIDADES	
BOCADILLO CAJA POR 36 UND extrafino fabricado a base de diferentes tipos de guayaba peso: 1200gr	
BEBIDA HIDRATANTE Sabor frutas tropicales x 500ml	
PACA DE AGUA Agua potable x 20 bolsas, contenido 360ml	
SUBTOTAL	
IVA	
VALOR TOTAL	

Nombre o Razón Social del Proponente: _____

Cédula de ciudadanía o NIT: _____

Representante Legal: _____
Cédula: _____
Dirección:

_____

Ciudad:

_____

Teléfono(s):

_____

Fax: _____
Teléfono Móvil: _____
Correo Electrónico:

Atentamente,

Firma: _____
Nombre: _____
C.C.: _____