

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 1 de 25 |

INVITACION PÚBLICA No. SMC 2023-065
(Ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015)

El IDERF está interesado en seleccionar y contratar con personas naturales o jurídicas que cumplan con los requisitos solicitados en esta invitación, en cumplimiento de los fines del Artículo 209 de la C.P, la Ley 136 de 1994, Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, y el plan de desarrollo para lo cual se permite invitarlos a participar y a presentar las ofertas con base en la información aquí suministrada y que cumplan los requisitos exigidos.

EL PROCESO DE SELECCIÓN SE DESARROLLARÁ BAJO LOS SIGUIENTES PARAMETROS:

1.- MODALIDAD DE SELECCIÓN:

El fundamento jurídico que soporta la modalidad de la selección se encuentra regulado en el artículo 274 de la ley 1450 de 2011, la cual adicióno el numeral 5 al artículo 2 de la ley 1150 de 2007, estableciendo la modalidad de selección de mínima cuantía; al igual que el artículo 94 de la ley anticorrupción; el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, estableciendo la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA, de acuerdo a la naturaleza y valor del contrato.

2.-OBJETO: PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ.


2.1. Alcance del Objeto: Suministrar refrigerio, almuerzo, cena, pasa bocas o hidratación para los eventos misionales y administrativos de permitan el desarrollo las actividades y metas programadas por la Entidad.

2.2. Especificaciones:

FICHA TECNICA CONTRATO REFRIGERIOS Y ALIMENTACION
IDERF 2023

| Nº | ITEM | DESCRIPCIÓN |
|----|---|--|
| 1 | PASA BOCAS TIPO 1 | EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND: Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole |
| 2 | PASA BOCAS TIPO 2 | MANTECADA DE MAÍZ, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser característico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja |
| 3 | REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos) | SOLIDO: Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja . COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr) |
| 4 | REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario) | <ul style="list-style-type: none"> • Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr. |

| | | |
|----|---|---|
| 5 | REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico) | SOLIDO: Sándwich (con queso y pollo, lechuga y salsa blanca). BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada 10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja |
| 6 | REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal) | SOLIDO: Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso) BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico |
| 7 | REFRIGERIOS TIPO 5: (Refrigerio Saludable) | ENSALADA DE FRUTA: con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 240 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas y con cuchara desechable, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos |
| 8 | DESAYUNO TIPO 1 (Básico) | SOLIDO: Creps de pollo, (220gr) 200 calorías, 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. porción de queso (50gr), Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas. COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr. |
| 9 | DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo) | SOLIDO: Tamal tolimense, producto típico colombiano que contiene presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de materias extrañas, bien cocido y fresco, empacado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas |
| 10 | DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet) | SOLIDO: Huevos homelet (dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr) Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 500 gr pan o arepa de queso (100gr). BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr. |
| 11 | ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico) | SOLIDO: Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné (de res o de cerdo), o pollo o pescado. (250 grs.), porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores. BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico |
| 12 | ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo) | SOLIDO: LASAGÑA: En bandeja metálica dorada conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso, Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr. BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico. |
| 13 | ALMUERZO TIPO 3 (A la carta) | SOLIDO: Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 80gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr). BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico. |

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 3 de 25 |

| | | |
|----|--|--|
| 14 | AGUA | BOTELLA DE AGUA: de 600 C.C |
| 15 | BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML: | Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas. |

2.1.3. Clasificación UNSPSC:

El Servicio objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) en el cuarto nivel, como a continuación se indica:

| CLASIFICACIÓN UNSPSC | DESCRIPCIÓN |
|----------------------|----------------------|
| 90101603 | SERVICIOS DE CÁTERIN |

3.- TIPO DE CONTRATO: CONTRATO DE SUMINISTRO

3.1.-PARTICIPANTES:

Podrán participar en el presente proceso de selección de mínima cuantía toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, ya sea en forma individual, en consorcio o unión temporal, que dentro de su actividad u objeto social puedan desarrollar el objeto que se pretende contratar y que cumplan los requisitos aquí exigidos.

4.-PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses y/o hasta el 15 de diciembre de 2023, lo primero que ocurra, a partir de la suscripción del acta de inicio. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías si a ello hubiere lugar y la expedición del registro presupuestal. La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

5.- LUGAR DE EJECUCIÓN: La entrega se realizará en el Municipio de Fusagasugá, Departamento de Cundinamarca y/o en el almacén de la entidad ubicado en las oficinas del IDERF.

6.- FORMA DE PAGO: El Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá IDERF pagará al contratista la suma pactada, producto del presente contrato de la siguiente manera; mediante actas parciales, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en los estudios previos y contrato, avalados por el supervisor del contrato, el cual expedirá un informe de recibo a satisfacción; se deberá presentar también los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago al sistema de seguridad social en salud y pensión y demás documentos correspondientes. EL IDERF cancelará únicamente los bienes que hayan sido entregados efectivamente por el contratista, es decir que a pesar que el valor del Contrato es de VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS (\$ 28.000.000) INCLUYENDO IMPUESTOS DE LEY Y DEMÁS RETENCIONES esto no significa que este valor necesariamente se ejecute en su totalidad.

El pago se realizará previa presentación de la certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato. El Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá IDERF, efectuara las deducciones a que haya lugar sobre el pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. El pago será cancelado al contratista en la tesorería general del IDERF, por el sistema automático de pago.

El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana.

7.- PRESUPUESTO OFICIAL E IMPUTACION PRESUPUESTAL:

El presupuesto oficial para el presente proceso contractual será hasta agotar la suma de **VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$28.000.000), INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY**, la cual está respaldada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal expedido por la Dirección de Presupuesto del IDERF y que se adjunta al presente proceso.

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 4 de 25 |

| RUBRO | SECTOR | PROGRAMA | PRODUCTO | META | FUENTE | CPC | BPIN | VALOR |
|-----------------|--------|----------|----------|------|------------|-------|---------------|--------------|
| 2.3.2.02.02.006 | 43 | 4301 | 4301007 | 759 | 1.2.3.1.18 | 63311 | 2020252900012 | \$11.200.000 |
| 2.3.2.02.02.006 | 43 | 4301 | 4301032 | 760 | 1.2.3.1.18 | 63311 | 2020252900012 | \$8.400.000 |
| 2.3.2.02.02.006 | 43 | 4301 | 4301035 | 762 | 1.2.3.1.18 | 63311 | 2020252900012 | \$8.400.000 |

NOTA 1: EL IDERF cancelará únicamente los servicios prestados efectivamente por el contratista, es decir que se estipula el valor del contrato por VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS (\$ 28.000.000) incluido IVA, retenciones y demás impuestos de ley, y se irán solicitando el suministro según la necesidad de la entidad de acuerdo a las características establecidas hasta agotar el valor, es decir que el total del presupuesto de acuerdo a los compromisos y apoyos no necesariamente se tenga que ejecutar en su totalidad.

NOTA 2: Las propuestas en los valores unitarios o totales NO podrán superar los valores de referencia establecidos en la invitación y se evaluaron las propuestas económicas con los valores unitarios y totales de forma integral.

NOTA 3: La presente propuestas en sus valores unitarios y totales están proyectados de forma integral, por lo cual el oferente responsable de declarar imponible o IVA deberán calcular los valores de su propuesta económica de forma íntegra (*Valor Unitario + Imponible o IVA = Valor Total*) sin superar los valores unitarios o totales establecidos en la invitación.

NOTA 4: El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones.

NOTA 5: De acuerdo a lo anterior, el valor para evaluar las propuestas se ha establecido en la suma de **CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE (\$194.625) INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY.**

Si durante la ejecución del contrato el IDERF requiere adquirir servicios no incluidos en la propuesta económica estos podrán ser prestados por el contratista previa modificación del anexo que contiene el listado de servicios que hace parte integral del contrato el IDERF se reserva la potestad de aumentar disminuir, adicionar y/o eliminar servicios del anexo correspondiente a la oferta económica de acuerdo con las necesidades específicas

8.- OBLIGACIONES.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: Además de incorporar como tales las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, el Contratista se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, se consideran obligaciones del Contratista

1. Deberá tener restaurante y/o convenio **catering** donde cuente con los permisos y requisitos legales para su funcionamiento y manipulación de alimentos, expedida por la autoridad competente.
2. El contratista deberá tener disponibilidad del servicio los 7 días a la semana, de modo tal que garantice el suministro de alimentación, refrigerios e hidratación conforme los requerimientos del supervisor, en los sectores urbanos y rurales en el Municipio de Fusagasugá.
3. El contratista recibirá del supervisor la respectiva solicitud del pedido con dos (2) días de antelación al evento programado, indicando la hora y lugar de entrega. Esta solicitud deberá aportarse junto con la factura para el respectivo pago.
4. El contratista se compromete a NO atender solicitudes que NO contengan la aprobación del supervisor.
5. Se debe garantizar la entrega de los suministros en recipientes desechables biodegradables amigables con el medio ambiente para la entrega de alimentos cuando sea necesario, (**NO productos derivados del plástico o Poliestireno expandido**) en los sitios que la entidad los requiera dentro del Municipio de Fusagasugá, teniendo en cuenta que en algunas ocasiones se hace necesario que las personas reciban los suministros en los escenarios deportivos o sitios de concentración.
6. Entregar los productos requeridos de acuerdo a cantidades y especificaciones técnicas señaladas y dentro del término estipulado, en el Municipio Fusagasugá.
7. Se debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos para el manejo y suministro de alimentos y que sean necesarios para la entrega de los productos.
8. Mantener los precios ofrecidos en la propuesta durante la duración del contrato.

| | | |
|---|-----------------------------|---------------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 5 de 25 |

9. Hacer los cambios pertinentes de los productos entregados que no cuenten con las indicaciones dadas por el supervisor y que no cumplan con las características, condiciones y especificaciones técnicas, sus anexos y la oferta presentada; garantizando el suministro de los productos en los términos acordados con el supervisor.
10. Radicar las facturas de cobro por los servicios y/o suministros dentro de los plazos convenidos y con los soportes requeridos.
11. Las demás que por ley o por la naturaleza del contrato se entiendan de pleno incorporadas al mismo.

Si durante la ejecución del contrato el IDERF requiere adquirir servicios no incluidos en la propuesta económica estos podrán ser prestados por el contratista previa modificación del anexo que contiene el listado de servicios que hace parte integral del contrato el IDERF se reserva la potestad de aumentar disminuir, adicionar y/o eliminar servicios del anexo correspondiente a la oferta económica de acuerdo con las necesidades específicas.

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir la constitución política y las leyes de la república.
2. Prestar los servicios en las condiciones establecidas en los estudios previos y la propuesta presentada.
3. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
4. Cumplir con las metas del Contrato.
5. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
6. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
11. Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
12. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
13. Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos laborales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo al Sistema General de Seguridad Social.
14. Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en el IDERF en el momento en que sea requerido.
15. Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
16. Mantener actualizados los pagos en la plataforma SECOP II con los documentos correspondientes.
17. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:
 - a. Procurar el cuidado integral de su salud.
 - b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
 - c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
 - d. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
 - e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
 - f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.
 - g. Las demás disposiciones que en la materia reglamente el decreto 1072 de 2015, el Ministerio de Salud y el Ministerio de trabajo.

OBLIGACIONES DEL IDERF:

1. Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
2. Cancelar al CONTRATISTA el valor del contrato, en la forma y plazos estipulados.
3. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
4. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en salud y pensión.

9.- REQUISITOS HABILITANTES:



| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 6 de 25 |

La oferta que sea presentada para el presente proceso de Mínima Cuantía debe estar acompañada de los siguientes documentos:

REQUISITOS HABILITANTES OBJETO DE VERIFICACIÓN JURÍDICOS Y TÉCNICOS:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

1. Carta de presentación de la Oferta.
2. Certificado de existencia y representación legal expedida por la cámara de comercio en original, dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre (Para personas jurídicas Debidamente registradas y renovadas).
3. Registro mercantil debidamente expedido o renovado dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre. (Para personas naturales)
4. Registró único tributario (RUT), donde certifique el régimen al cual pertenece el oferente y la actividad económica que se relacione directamente con el objeto a contratar.
5. Copia de Cedula de Ciudadanía del Representante Legal de la Persona Jurídica o de la persona natural proponente.
6. Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona jurídica y representante legal o del proponente persona natural.
7. Certificado de antecedentes judiciales de la persona jurídica, representante legal o del proponente.
8. Certificado de antecedentes fiscales de la persona jurídica, representante legal o del proponente persona natural.
9. Certificado de antecedentes del Registro Nacional de Medidas correctivas del representante legal de la persona jurídica o del proponente persona natural.
10. Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la ley 1150 de 2007, el proponente deberá acreditar, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal, que se encuentran al día en el pago de Aportes de seguridad social (salud y pensión) y Parafiscales.
11. Si es persona natural, deberá acreditar la afiliación y certificación de estar al día con el pago de los aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud y pensión) lo anterior basado en el Inc. 2 art. 41 de la ley 80 de 1993 modificado por el art. 23 de la ley 1150 de 2007 y concepto jurídico 185296 del 30 de junio de 2010 emitido por el Ministerio De La Protección Social.
12. Documento de conformación de consorcio o unión temporal si es forma asociativa.

B. REQUISITOS DEL ORDEN TECNICO

1. **Certificación de experiencia.** Como experiencia general mínima el proponente deberá acreditar lo siguiente:
 - A. Como experiencia general mínima el proponente deberá acreditar la ejecución y cumplimiento en máximo (02) contratos mediante la liquidación o certificación de cumplimiento expedida por la entidad contratante relacionadas con servicios logísticos en eventos deportivos los cuales el presupuesto ejecutado deberá ser igual o superior al valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en S.M.M.L.V.
 - B. Como experiencia específica el proponente deberá acreditar a través de acta de liquidación, terminación o certificación de cumplimiento que al menos uno (01) de los dos (02) contratos presentados como experiencia general mínima, estén relacionados con la ejecución contractual en la prestación del servicio de ALIMENTACIÓN, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN.

Nota 1: En el caso de que el contrato aportado haya sido ejecutado en consorcio o uniones temporales se tomará el valor del contrato en forma porcentual de acuerdo al porcentaje de participación del proponente en dicha ejecución.

9.2- PROPUESTA ECONÓMICA.

El presupuesto oficial para el presente proceso contractual se ha establecido con base al valor PROMEDIO de cada uno de los ítems de las dos cotizaciones y se estima hasta agotar la suma de **VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$28.000.000) incluido IVA, retenciones y demás impuestos de ley.** De igual manera para la cotización se elaboró un listado de ítems a utilizar con el fin de conocer sus precios

VALOR PROMEDIO POR ÍTEMS DE LAS COTIZACIONES



| N° | ITEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANT. | Cotización 1 OSCAR ALEXANDER SANCHEZ | | | Cotización 2 NUBIA YANETH RICO CANTOR | | |
|----|---|---|--------|-------|--|---------------|-----------------------------|---|---------------|-----------------------------|
| | | | | | VALOR UNITARIO SIN IVA | VALOR DEL IVA | VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO | VALOR UNITARIO SIN IVA | VALOR DEL IVA | VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO |
| 1 | PASA BOCAS TIPO 1 | EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND: Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole | UNIDAD | 1 | \$7.800 | | \$7.800 | \$ 8.450 | | \$8.450 |
| 2 | PASA BOCAS TIPO 2 | MANTECADA DE MAÍZ, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser característico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja | UNIDAD | 1 | \$ 6.360 | | \$6.360 | \$6.890 | | \$6.890 |
| 3 | REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos) | SOLIDO: Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto | UNIDAD | 1 | \$ 8.520 | | \$ 8.520 | \$9.230 | | \$9.230 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|--|--------|---|----------|----------|----------|----------|--|
| | | colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada 10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja . COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr) | | | | | | | |
| 4 | REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario) | • Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr. | UNIDAD | 1 | \$ 9.720 | \$9.720 | \$10.530 | \$10.530 | |
| 5 | REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico) | SOLIDO: Sándwich (con queso y pollo, lechuga y salsa blanca). BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada 10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja | UNIDAD | 1 | \$10.680 | \$10.680 | \$11.570 | \$11.570 | |
| 6 | REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal) | SOLIDO: Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso) BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico | UNIDAD | 1 | \$8.760 | \$8.760 | \$9.490 | \$9.490 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|--|------------|---|----------|----------|----------|----------|
| 7 | REFRIGERIOS TIPO 5: (Refrigerio Saludable) | ENSALADA DE FRUTA: con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 240 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas y con cuchara desechable, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos | UNIDA D | 1 | \$10.920 | \$10.920 | \$11.830 | \$11.830 |
| 8 | DESAYUNO TIPO 1 (Básico) | SOLIDO: Creps de pollo, (220gr) 200 calorías, 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. porción de queso (50gr), Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas. COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr. | UNIDA D | 1 | \$19.200 | \$19.200 | \$20.800 | \$20.800 |
| 9 | DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo) | SOLIDO: Tamal tolimense, producto típico colombiano que contiene presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de | UNIDA D | 1 | \$14.400 | \$14.400 | \$15.600 | \$15.600 |

| | | | | | | | | | |
|----|------------------------------------|---|--------|---|-----------|----------|----------|----------|--|
| | | materias extrañas, bien cocido y fresco, empaçado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas | | | | | | | |
| 10 | DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet) | SOLIDO: Huevos hoteles (dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr)Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 500 gr pan o arepa de queso (100gr). BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr. | UNIDAD | 1 | \$16.920 | \$16.920 | \$18.330 | \$18.330 | |
| 11 | ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico) | SOLIDO: Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné (de res o de cerdo), o pollo o pescado. (250 grs.), porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores. BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de | UNIDAD | 1 | \$ 18.600 | \$18.600 | \$20.150 | \$20.150 | |

| | | | | | | | | | |
|--------|---|--|------------|---|----------|----------|----------|----------|--|
| | | vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico | | | | | | | |
| 1 2 | ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo) | SOLIDO: LASAGÑA: En bandeja metálica dorada conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso, Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr. BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico. | UNIDA D | 1 | \$21.840 | \$21.840 | \$23.660 | \$23.660 | |
| 1 3 | ALMUERZO TIPO 3 (A la carta) | SOLIDO: Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 80gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr). BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria | UNIDA D | 1 | \$21.840 | \$21.840 | \$23.660 | \$23.660 | |

| | | | | | | | | | |
|--------|--|--|------------|---|-------------|--|-----------|-------------|-----------|
| | | Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico. | | | | | | | |
| 1 4 | AGUA | BOTELLA DE AGUA: de 600 C.C | UNIDA D | 1 | \$3.480 | | \$3.480 | \$3.770 | \$3.770 |
| 1 5 | BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML: | Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas. | UNIDA D | 1 | \$ 7.800 | | \$7.800 | \$8.450 | \$8.450 |
| | | | | | Valor Total | | \$186.840 | Valor Total | \$202.410 |

PROMEDIOS DE LOS VALORES TOTALES DE LAS DOS COTIZACIONES.

| COTIZACIÓN | VAOR TOTAL |
|---|------------|
| COTIZACIÓN 1 OSCAR ALEXANDER SANCHEZ C.C. 79.639.917 TELEFONO: 3003407626 | \$186.840 |
| COTIZACIÓN 2 YURLEY GINETH MORENO YOSA NIT 10969743177-5 BOGOTÁ D.C. | \$202.410 |
| VALOR PROMEDIO ENTRE LA COTIZACIÓN | \$194.625 |

PRESUPUESTO OFICIAL EN VALORES UNITARIOS Y TOTALES

El presupuesto oficial para el presente proceso contractual se ha establecido con base al valor **PROMEDIO** de cada uno de los ítems de las dos cotizaciones y se estima hasta agotar la suma **VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$28.000.000), INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY.**

| FICHA TECNICA CONTRATO REFRIGERIOS Y ALIMENTACION IDERF 2023 | | | PRESUPUESTO OFICAL | | |
|---|----------------------|--|--------------------|---|----------------------------|
| N° | ITEM | DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | VALOR DEL IMPOCONSUMO (Si aplica) | VALOR TOTAL UNITARIO |
| 1 | PASA BOCAS TIPO 1 | EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND: Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole | \$ 8.125 | | \$8.125 |

| | | | | | |
|---|--|--|------------------|--|-----------------|
| 2 | PASA BOCAS TIPO 2 | MANTECADA DE MAÍZ, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser característico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada 10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja | \$6.625 | | \$6.625 |
| 3 | REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos) | SOLIDO: Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro: 44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina: 4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada 10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja. COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr) | \$8.875 | | \$8.875 |
| 4 | REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario) | <ul style="list-style-type: none"> • Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr. | \$ 10.125 | | \$10.125 |
| 5 | REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico) | SOLIDO: Sándwich (con queso y pollo, lechuga y salsa blanca). BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada 10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja | \$11.125 | | \$11.125 |
| 6 | REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal) | SOLIDO: Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso) BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico | \$9.125 | | \$9.125 |
| 7 | REFRIGERIOS TIPO 5: (Refrigerio Saludable) | ENSALADA DE FRUTA: con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 240 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas y con cuchara desechable, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos | \$11.375 | | \$11.375 |

| | | | | |
|----|---|--|-----------|----------|
| 8 | DESAYUNO TIPO 1 (Básico) | <p>SOLIDO: Creps de pollo, (220gr) 200 calorías, 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. porción de queso (50gr), Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg.</p> <p>BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas.</p> <p>COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr.</p> | \$20.000 | \$20.000 |
| 9 | DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo) | <p>SOLIDO: Tamal tolimense, producto típico colombiano que contiene presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de materias extrañas, bien cocido y fresco, empacado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan.</p> <p>BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas</p> | \$ 15.000 | \$15.000 |
| 10 | DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet) | <p>SOLIDO: Huevos homelet (dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr)Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 500 gr pan o arepa de queso (100gr).</p> <p>BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas</p> <p>COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr.</p> | \$17.625 | \$17.625 |
| 11 | ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico) | <p>SOLIDO: Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné (de res o de cerdo), o pollo o pescado. (250 grs.), porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores.</p> <p>BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico</p> | \$19.375 | \$19.375 |
| 12 | ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo) | <p>SOLIDO: LASAGÑA: En bandeja metálica dorada conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso, Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr.</p> <p>BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico.</p> | \$22.750 | \$22.750 |

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
|  | INVITACION PUBLICA | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 15 de 25 |

| | | | | |
|--|--|--|------------------|----------|
| 13 | ALMUERZO TIPO 3 (A la carta) | SOLIDO: Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 80gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr). BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico. | \$22.750 | \$22.750 |
| 14 | AGUA | BOTELLA DE AGUA: de 600 C.C | \$3.625 | \$3.625 |
| 15 | BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML: | Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas. | \$8.125 | \$8.125 |
| TOTAL VALORES UNITARIO | | | \$194.625 | |
| TOTAL, VALORES DEL IMPOCOSUMO (SI APLICA) | | | \$ 0 | |
| VALOR TOTAL PRESUPUESTO | | | \$194.625 | |

NOTA 1: EL IDERF cancelará únicamente los servicios prestados efectivamente por el contratista, es decir que se estipula el valor del contrato por VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS (\$ 28.000.000) incluido IVA, retenciones y demás impuestos de ley, y se irán solicitando el suministro de medallas, trofeos, placas y copas según la necesidad de la entidad de acuerdo a las características establecidas hasta agotar el valor, es decir que el total del presupuesto de acuerdo a los compromisos y apoyos no necesariamente se tenga que ejecutar en su totalidad.

NOTA 2: Las propuestas en los valores unitarios o totales NO podrán superar los valores de referencia establecidos en la invitación y se evaluaron las propuestas económicas con los valores unitarios y totales de forma integral.

NOTA 3: La presente propuesta en sus valores unitarios y totales están proyectados de forma integral, por lo cual el oferente responsable de declarar impoconsumo o IVA deberán calcular los valores de su propuesta económica de forma íntegra (*Valor Unitario + Impoconsumo o IVA = Valor Total*) sin superar los valores unitarios o totales establecidos en la invitación.

NOTA 4: El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones.


NOTA 5: De acuerdo a lo anterior, el valor para evaluar las propuestas se ha establecido en la suma de **CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE (\$194.625) INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY.**

Si durante la ejecución del contrato el IDERF requiere adquirir servicios no incluidos en la propuesta económica estos podrán ser prestados por el contratista previa modificación del anexo que contiene el listado de servicios que hace parte integral del contrato el IDERF se reserva la potestad de aumentar disminuir, adicionar y/o eliminar servicios del anexo correspondiente a la oferta económica de acuerdo con las necesidades específicas

10.- GARANTIAS.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 de 2015, el contratista se obliga a constituir en favor del IDERF una garantía única expedida por una compañía de seguros o en una entidad bancaria legalmente autorizada para funcionar en Colombia, cuyas pólizas matrices estén aprobadas por la Superintendencia Financiera.

| Tipo o clase de garantía | Cobertura o niveles de amparo | Valores | Vigencia | Cobertura o amparo exigido | |
|--------------------------|-------------------------------|---------|----------|----------------------------|----|
| | | | | SI | NO |
| | | | | | |

| | | |
|---|-----------------------------|---------------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 16 de 25 |

| | | | | | |
|------------------|---|----------------------------|---|---|--|
| Póliza de seguro | Cumplimiento | 10% del valor del contrato | Termino de vigencia del contrato y cuatro meses mas | X | |
| | Calidad del servicio | 10% del valor del contrato | Termino de vigencia del contrato y cuatro meses mas | X | |
| | Amparo de pagos salariales y prestaciones sociales. | 5% del valor del contrato | Termino de vigencia del contrato y tres meses más. | X | |

En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. El IDERF podrá solicitar a la aseguradora la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista, cuando este se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

11. PRESENTACION DE OFERTAS.

Las ofertas deben ser presentadas de acuerdo a lo establecido en el anexo 1 cronograma de actividades de la presente convocatoria.

11.1.- El oferente deberá cargar la oferta en el día indicado y antes de la hora señalada para el cierre del proceso (ver anexo 1) en la plataforma SECOP II, no se admitirán propuestas que no hayan sido cargadas en el sistema de la plataforma SECOP II.

11.2.- El interesado deberá cargar su oferta previo el diligenciamiento del (Formato Anexo 2), registrándose de acuerdo con las instrucciones impartidas para el efecto, en la plataforma SECOP II.

11.3.- La hora se verificará, teniendo en cuenta la información que registre la plataforma SECOP II.

11.4.- Se entiende como día de cierre, el último día de entrega de propuestas según hora establecida en el respectivo cronograma.

11.5.- Con posterioridad a la respectiva audiencia de cierre se procederá a la Evaluación

12. VERIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE ESCOGENCIA

Los factores de escogencia en este proceso se desarrollarán conforme a los criterios del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, por ende el ofrecimiento más favorable a la entidad será aquella que presente el menor precio, siempre que cumpla con los requisitos habilitantes.

12.1.- VERIFICACION DE LA OFERTA ECONOMICA Y ESCOGENCIA

La entidad escogerá la oferta económica que haya presentado el menor precio. (Según procedimiento del art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021).

Nota: En caso de presentarse errores aritméticos en la oferta objeto de evaluación la entidad de oficio procederá a realizar la corrección; pero si el valor corregido de dicha oferta supera a la oferta siguiente en el orden de evaluación, se tendrá en cuenta esta última para efecto de verificación de los requisitos habilitantes.

13.- VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES Y ADJUDICACIÓN

La entidad procederá a verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes a la propuesta que contenga el menor precio. En caso que éste no cumpla con los requisitos habilitantes se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad, en caso de que este no cumpla se proseguirá a la oferta que contenga el segundo (2º) menor precio, y así sucesivamente de conformidad al art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

14.- EMPATE.

Según el numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, en caso de empate de propuestas con el mismo valor, la entidad adjudicará a quien haya cargado primero la oferta según el orden de recepción de las mismas en la plataforma SECOP II.

15.- SUBSANACIÓN.



| | | |
|---|-----------------------------|---------------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 17 de 25 |

Publicada la evaluación de los requisitos mínimos habilitantes y la evaluación del menor precio, el proponente en el día siguiente hábil a esta publicación, podrá formular observaciones a la evaluación, además de subsanar los requisitos y documentos que no constituyan factores de escogencia establecidos por la entidad en la presente invitación. Sin embargo, el proponente podrá allegar los documentos correspondientes que servirán como soporte para subsanar la oferta, hasta el momento previo de la adjudicación.

16.- CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades:

- a. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.
- b. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios fijados por LA ENTIDAD para el procedimiento de contratación.
- c. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación.
- d. Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijada para el cierre o haya sido enviada por correo, fax, correo electrónico o entregado en sitio diferente al establecido.
- e. Cuando el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
- f. Cuando durante el proceso de selección se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad económica u operativa del proponente.
- g. Cuando el proponente incumpla cualquiera de las especificaciones y/o requisitos técnicos, jurídicas y financieras (cuando haya lugar) establecidas en la invitación pública.
- h. Cuando ofrezca una propuesta con un valor superior al presupuesto estimado.
- i. Cuando se presenten discrepancias entre las cantidades o las unidades de medida establecidas por EL IDERF y las consignadas por el proponente.
- j. Cuando no se coticen todos los ítems solicitados, o cuando estos no coincidan con las cantidades y condiciones técnicas exigidas.
- k. Cuando no alleguen el formato 2 “carta de presentación de la propuesta” o la presente sin la firma del representante legal debidamente facultado.

17.- CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO DE SELECCION

EL IDERF podrá declarar desierto la presente Selección de mínima cuantía cuando no pueda adelantar una selección objetiva. Entre otras, serán causales para declarar desierto el proceso las siguientes:

- a. Cuando ninguna de las propuestas presentadas se ajuste al presente documento y EL IDERF no pueda realizar la selección objetiva del contratista.
- b. Cuando no se presente propuesta alguna.
- c. Cuando se descubran acuerdos o maniobras fraudulentas por parte de los proponentes durante el proceso que impidan o no garanticen la selección objetiva de la propuesta.
- d. Luego de evaluar las propuestas ninguna de las ofertas resulte habilitada. En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará a todos los proponentes en la correspondiente publicación en el SECOP.

18.- ACEPTACION DE OFERTA:

El IDERF una vez efectuado el traslado de la evaluación conforme a recomendaciones del comité, deberá realizar la comunicación de aceptación de la oferta que, junto con la oferta, previa aprobación en la plataforma SECOP II, constituye para todos los efectos el contrato celebrado con base en el cual se efectuará el registro presupuestal. Los gastos que ocasione la legalización del contrato correrán a cargo del contratista.

19.- CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, para el presente proceso de selección el Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá – IDERF, convoca a las Mypimes nacionales a participar en el presente proceso; en virtud de lo anterior, en el término de traslado de la invitación se procederá a recibir solicitudes

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 18 de 25 |

para la limitación de la participación a MIPYPES Nacionales, la limitación o no será publicada dentro del proceso en el término establecido en el cronograma para la respuesta a las observaciones.

20.- COMITÉ ASESOR Y EVALUADOR

El DIRECTOR DEL IDERF, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015; según el cual la entidad puede designar un comité asesor conformado por servidores públicos y/o contratistas, quienes se encargarán de la evaluación de las propuestas presentadas, verificando si las mismas cumplen con la totalidad de los requisitos de carácter jurídico, técnico y financiero exigidos y definiendo cuál de ellas es la más conveniente para el IDERF; conforman el COMITÉ ASESOR Y EVALUADOR quien deberá apoyar el proceso de selección y realizar la evaluación de las propuestas que se presenten, dentro de los diferentes procesos de selección que se adelantan, el cual estará integrado como a continuación se menciona:

Proceso de Selección de Mínima Cuantía No. SMC 2023-065, cuyo objeto es **PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ.**

| | | |
|------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Estudio técnico | DANIEL FRANCISCO CARRILLO PARRA | C.P.S.P - GESTOR |
| | GLADYS MARCELA MARTÍNEZ TORRES | PROFESIONAL ESPECIALIZADO |
| Estudio jurídico | ANA LILIANA MEDINA POLANIA | SECRETARIA GENERAL |
| | LUIS MIGUEL CRUZ NIETO | C.P.S.P. - ASESOR JURIDICO |

Para los informes de evaluación respectivos, cúmplase con los términos establecidos en la cronología de cada proceso.



ELVIS YONJAN CORTES GARCÍA
DIRECTOR

Elaboró: LMCN / Asesor Jurídico
Revisó y aprobó: EYCG/ Director

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
|  | INVITACION PUBLICA | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 19 de 25 |

ANEXO (1)

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROCESO

| ACTIVIDAD | FECHA Y HORA | LUGAR |
|---|----------------------|--|
| PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN PÚBLICA, ESTUDIOS PREVIOS Y SOLICITUD DE LIMITACIÓN A MYPYMES | 7 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN PÚBLICA Y SOLICITUD DE LIMITACIÓN A MIPYMES | 8 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN PÚBLICA, EXPEDICIÓN DE ADENDAS Y LIMITACIÓN A MIPYMES | 9 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| RECEPCIÓN DE PROPUESTAS | 13 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| FECHA Y HORA DE CIERRE | Hasta las 09:00 a.m. | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| EVALUACION DE PROPUESTAS | 13 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| PUBLICACION DE LA EVALUACION | 13 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| OBSERVACIONES A LA EVALUACION | 14 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |
| RESPUESTA A OBSERVACIONES Y ACEPTACION DE OFERTAS O DECLARATORIA DE DESIERTA | 15 de marzo de 2023 | www.colombiacompra.gov.co/secop-ii |

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 20 de 25 |

ANEXO (2)

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Fecha: _____

Señores: _____

Respetados señores

Por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar propuesta para participar en el presente proceso de Selección de mínima cuantía, tendiente a contratar el objeto definido en la invitación pública N° SMC-__-2023.

En el evento de resultar aceptada mi propuesta, me comprometo a perfeccionar y legalizar el respectivo de acuerdo al cronograma del proceso y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con los documentos que hacen parte de la selección de Mínima cuantía, de esta propuesta y las demás estipulaciones de la misma, en las partes aceptadas por LA ENTIDAD.

En mi calidad de proponente declaro:

1. Que conozco la Invitación de la presente Selección de Mínima Cuantía, sus informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con los bienes a contratar, y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.
2. De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven por el incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.
3. Que acepto las cantidades establecidas por EL IDERF para la ejecución del contrato.
4. Que en caso de ser aceptada mi propuesta, me comprometo a iniciar la ejecución del contrato respectivo, cuando EL IDERF dé la orden de iniciación mediante la comunicación escrita que se suscriba para el efecto, y a terminarlo dentro de los plazos contractuales de acuerdo con lo establecido en los documentos de la Selección de mínima cuantía y la propuesta.
5. Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a esta Selección de mínima Cuantía.
6. Que con la firma de la presente Carta manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y demás prohibiciones consagradas en la Ley para celebrar el contrato.
7. Que leí cuidadosamente la invitación que precede el proceso de selección de mínima cuantía y elaboré mi propuesta ajustada a la misma. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.
8. Igualmente declaro bajo la gravedad de juramento, que toda la información aportada y contenida en (____folios) correspondientes a los documentos y formularios jurídicos, financiero, técnicos y económicos, es veraz y susceptible de comprobación.
9. En caso de que me sea aceptada de la oferta, me comprometo a cumplir con las Sigüientes obligaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: Además de incorporar como tales las establecidas en los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993, el Contratista se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, se consideran obligaciones del Contratista:

1. Deberá tener restaurante y/o convenio **catering** donde cuente con los permisos y requisitos legales para su funcionamiento y manipulación de alimentos, expedida por la autoridad competente.
2. El contratista deberá tener disponibilidad del servicio los 7 días a la semana, de modo tal que garantice el suministro de alimentación, refrigerios e hidratación conforme los requerimientos del supervisor, en los sectores urbanos y rurales en el Municipio de Fusagasugá.
3. El contratista recibirá del supervisor la respectiva solicitud del pedido con dos (2) día de antelación al evento programado, indicando la hora y lugar de entrega. Esta solicitud deberá aportarse junto con la factura para el respectivo pago.
4. El contratista se compromete a NO atender solicitudes que NO contengan la aprobación del supervisor.
5. Se debe garantizar la entrega de los suministros en recipientes desechables biodegradables amigables con el medio ambiente para la entrega de alimentos cuando sea necesario, (**NO productos derivados del plástico o Poliestireno expandido**) en los sitios que la entidad los requiera dentro del Municipio de Fusagasugá, teniendo en cuenta que en algunas ocasiones se hace necesario que las personas reciban los suministros en los escenarios deportivos o sitios de concentración.
6. Entregar los productos requeridos de acuerdo a cantidades y especificaciones técnicas señaladas y dentro del término estipulado, en el Municipio Fusagasugá.

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 21 de 25 |

7. Se debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos para el manejo y suministro de alimentos y que sean necesarios para la entrega de los productos.
8. Mantener los precios ofrecidos en la propuesta durante la duración del contrato.
9. Hacer los cambios pertinentes de los productos entregados que no cuenten con las indicaciones dadas por el supervisor y que no cumplan con las características, condiciones y especificaciones técnicas, sus anexos y la oferta presentada; garantizando el suministro de los productos en los términos acordados con el supervisor.
10. Radicar las facturas de cobro por los servicios y/o suministros dentro de los plazos convenidos y con los soportes requeridos.
11. Las demás que por ley o por la naturaleza del contrato se entiendan de pleno incorporadas al mismo.

Si durante la ejecución del contrato el IDERF requiere adquirir servicios no incluidos en la propuesta económica estos podrán ser prestados por el contratista previa modificación del anexo que contiene el listado de servicios que hace parte integral del contrato el IDERF se reserva la potestad de aumentar disminuir, adicionar y/o eliminar servicios del anexo correspondiente a la oferta económica de acuerdo con las necesidades específicas.

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir la constitución política y las leyes de la república.
2. Prestar los servicios en las condiciones establecidas en los estudios previos y la propuesta presentada.
3. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
4. Cumplir con las metas del Contrato.
5. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
6. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
11. Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
12. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
13. Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos laborales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo al Sistema General de Seguridad Social.
14. Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en el IDERF en el momento en que sea requerido.
15. Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
16. Mantener actualizados los pagos en la plataforma SECOP II con los documentos correspondientes.
17. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:
 - a. Procurar el cuidado integral de su salud.
 - b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
 - c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
 - d. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
 - e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
 - f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.
 - g. Las demás disposiciones que en la materia reglamente el decreto 1072 de 2015, el Ministerio de Salud y el Ministerio de trabajo.

Me comprometo a desarrollar el objeto del contrato en el plazo y forma establecidos en la INVITACIÓN PUBLICA: SI () NO ().

Para desarrollar el objeto contractual se requieren los siguientes componentes

| | | |
|---|-----------------------------|--------------------|
|  | <h1>INVITACION PUBLICA</h1> | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 22 de 25 |

PRESUPUESTO OFICIAL

PRESUPUESTO OFICIAL EN VALORES UNITARIOS Y TOTALES

| FICHA TECNICA CONTRATO REFRIGERIOS Y ALIMENTACION IDERF 2023 | | | PRESUPUESTO OFICIAL | | |
|---|---|---|---------------------|-----------------------------------|----------------------|
| Nº | ITEM | DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | VALOR DEL IMPOCONSUMO (Si aplica) | VALOR TOTAL UNITARIO |
| 1 | PASA BOCAS TIPO 1 | EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND: Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole | | | |
| 2 | PASA BOCAS TIPO 2 | MANTECADA DE MAÍZ, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser característico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja | | | |
| 3 | REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos) | SOLIDO: Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja. COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr) | | | |
| 4 | REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario) | <ul style="list-style-type: none"> • Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr. | | | |
| 5 | REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico) | SOLIDO: Sándwich (con queso y pollo, lechuga y salsa blanca). BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja | | | |
| 6 | REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal) | SOLIDO: Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso) BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico | | | |

| | | | | | |
|----|---|---|--|--|--|
| 7 | REFRIGERIOS TIPO 5: (Refrigerio Saludable) | ENSALADA DE FRUTA: con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 240 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas y con cuchara desechable, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos | | | |
| 8 | DESAYUNO TIPO 1 (Básico) | SOLIDO: Creps de pollo, (220gr) 200 calorías, 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. porción de queso (50gr), Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas. COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr. | | | |
| 9 | DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo) | SOLIDO: Tamal tolimense, producto típico colombiano que contiene presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de materias extrañas, bien cocido y fresco, empacado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas | | | |
| 10 | DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet) | SOLIDO: Huevos homelet (dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr)Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 500 gr pan o arepa de queso (100gr). BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr. | | | |
| 11 | ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico) | SOLIDO: Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné (de res o de cerdo), o pollo o pescado. (250 grs.), porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores. BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| 12 | ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo) | <p>SOLIDO: LASAGÑA: En bandeja metálica dorada conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso, Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr.</p> <p>BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico.</p> | | | |
| 13 | ALMUERZO TIPO 3 (A la carta) | <p>SOLIDO: Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 80gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr).</p> <p>BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico.</p> | | | |
| 14 | AGUA | BOTELLA DE AGUA: de 600 C.C | | | |
| 15 | BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML: | Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas. | | | |
| TOTAL VALORES UNITARIO | | | | | |
| TOTAL, VALORES DEL IMPOCOSUMO (SI APLICA) | | | | | |
| VALOR TOTAL PRESUPUESTO | | | | | |

Nombre o Razón Social del Proponente: _____

Cédula de ciudadanía o NIT: _____

Representante Legal: _____

País de Origen del Proponente: _____

(En caso de presentarse la propuesta en consorcio o unión temporal se debe indicar el nombre y país de origen de cada uno de los integrantes)

Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta selección las recibiré en la siguiente Dirección:

Dirección: _____

Ciudad: _____

Teléfono(s): _____

Fax: _____

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
|  | INVITACION PUBLICA | Código: FOR-GCO-09 |
| | | Versión: 01 |
| | | Página 25 de 25 |

Teléfono Móvil: _____

Correo Electrónico: _____

Atentamente,

Firma: _____

Nombre: _____

C.C.: _____

En caso de personas jurídicas, consorcios o uniones temporales deberá estar firmada por el representante legal debidamente facultado.