1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

FONDESER, es una entidad industrial y comercial del estado quien con su objeto principal pretende cooperar con el fomento de las actividades económicas, educativas, agropecuarias, culturales, deportivas y sociales del municipio de el Retiro y sus habitantes a través de la prestación de servicios de créditos y garantía; adicionalmente podrá ejecutar actividades, programas, proyectos, obras públicas y privadas que se adelantan dentro o fuera del mismo y que estén encaminadas al desarrollo y fomento del municipio y sus habitantes, en cumplimiento a su objeto principal, la Constitución Política y las normas legales vigentes.

En virtud de su objeto social, la entidad contratar el suminsitro que el permita cumplir con sus obligaciones contractuales asumidas con otras entidades

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA, LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS CAPTURADAS Y PUESTAS A DISPOSICIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL COMPETENTE EN EL MUNICIPIO DE EL RETIRO DERIVADOS DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO C.I. 015-2024

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El contratista se obliga a entregar en los tiempos pactados, los bienes, cantidades y especificaciones técnicas, a cada organización, que se relacionan a continuación:

MENÚ

REFRIGERIO TIPO A:

Opciones:

Opción 1

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 o Cordero) 40 gr. (Dos tajadas)
- 10 gr de Lechuga picada en julianas

- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce.
- Bebida 200 ml

Opción 2

Sanduche de jamón y queso en Pan Tajado 180 gr.

Descripción:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1tajada de jamón de 40 gr
- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr.
- 5 gr de Lechuga
- 5 gr Tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 1 Jugo en Caja Tetra pack 200 ml.
- Chocolatina 6 gramos

Opción 3

Pastel hojaldrado de Carne o Pollo con verduras, 100 gr.

Descripción:

- Masa de hojaldre 40 gr.
- 60 gr de Carne de res o pollo
- 20 gr de Arveja y zanahoria
- 3 gr. de aliños
- 200 ml de Jugo Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 4

Pan súper sanduche 90 gr.

Descripción:

- 1 Tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajada de jamones(Cerdo, pollo, pavo ó Cordero) 40 gr cada una
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce
- 200 ml de Jugo de Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 5

Hamburguesa

Descripción:

- 1 Pan de hamburguesa de 80 gramos,
- 80 gramos de carne de res o pollo
- 1 tajada de queso mozzarella 30 gr
- 15 gr de ensalada
- 20 gr de salsa rosada
- 20 gr de barbicue
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 6

Perro

Descripción:

- 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr
- 1 salchicha tipo perro de 80 gr
- 30 gr de queso mozarella
- 20 gr de salsa rosada
- 15 gr de piña
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 7

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.

Opción 8

Panzerotti

Descripción:

- Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos)
- 1 jugo en caja de 200 ml
- 1 Chocolatina de 12 gr.

REFRIGERIO TIPO B:

Opción 1

Fresas con Crema

Descripción:

- Vaso de 12 onz
- 60 gr de crema de leche batida (chantillí)
- 120 gr de fresa
- 1 barquillo de 40 gr

Opción 2

Con jugo natural, gaseosa o café de 200 ml. (9 onz)

Descripción:

- Palo que queso horneado 80 gr.
- Pastel de queso 80 gr.

- Pastel de jamón y queso 80 gr.
- Pastel hawaiano 80 gr.
- Croasán de queso 80 gr.
- Croasán de jamón y queso 80 gr.
- Pastel de pollo hojaldrado 80 gr.
- Pastel de pollo 80 gr
- Almojábana de 80 gr

Opción 3

Copa de helado

Descripción:

- 40 gr de fresa
- 2 bolas 60 gramos de halado cada una
- 20 gr de lechera
- 20 gr de mora
- 1 galleta de 20 gramos

Opción 4

Salpicón

Descripción:

- Vaso de 14 onz
- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 gr

REFRIGERIO TIPO C:

Opciones:

- 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 Croasant 80 gr
- 1 Pastel dulce de 80 gr
- 1 Gala 80 gr

DESAYUNO TIPO A:

Opción 1

- 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 o chocolate 120 ml.

Opción 2

- Tortilla de 60 gr.
- Huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa de crema agria 160 gr.
- Jugo ó café de 200 ml.

Opción 3

- 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 o café vaso de 10 onzas.

DESAYUNO TIPO B:

Opciones:

Opción 1

- Arepa de chócolo de 80 gramos
- Quesito 50 gr
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chocolate o café de vaso 10 onzas.

Opción 2

- Arepa de queso 56 gr.
- Fruta 150 gr.
- Café o jugo de 200 ml.

Opción 3

- Waffles con miel de 120 gr.
- Fruta 150 gr.
- Jugo 200 ml.

Opción 4

- Arepa de 100 gramos
- 2 huevo 50 a 59,9 gramos
- Pan de 60 gr
- Chocolate o café vaso de 7 onzas.

Opción 5

- 2 huevos de 50 a 59.9 gramos cada uno
- 2 tajadas de jamón 40 gramos
- Pan de 80 gramos
- Chocolate o café de 7 onzas.

Almuerzo Tipo A:

Opción 1

Lassagna 220 gr.

Descripción:

- Pasta
- Relleno a elección: Pollo con champiñones, bologñesa, mixta o atún
- Salsa Bechamelk
- Queso mozarella
- Queso Parmesano
- 2 mini croasant

Opción 2

Hamburguesa especial

Descripción:

- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Carne rellena de queso
- Lechuga
- Tomate
- Salsa Rosada
- Barbicue
- Papas a la francesa
- Jugo natural de fruta a elección de 200cc

Opción 3

Quesadillas 220 gr.

Descripción

- Su relleno favorito en una tortilla de harina blanca con queso derretido 1 x persona.
- Pollo desmechado, champiñones y mozarela
- Tomate seco albahaca y mozarela
- Roast beef, queso fundido, pepinillos
- Carne mechada con champiñones Dijon y mozarela
- Champiñones, mozarela y albahaca

Opción 4

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.

Opción 5

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.

Opción 6

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

Opción 7

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.

Opción 8

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 Tipo B:

Opción 1

- 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.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR DETERMINADO
Refrigerio tipo A	1	$ 12.821
Refrigerio tipo B	1	$ 9.926
Refrigerio tipo C	1	$ 4.686
Desayuno tipo A	1	$ 19.300
Desayuno tipo B	1	$ 13.648
Almuerzo tipo A	1	$ 25.315
Almuerzo tipo B	1	$ 24.000

- El contratante, por medio del supervisor del contrato podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.
- El contratista deberá tener plena observancia del Acuerdo municipal 006 de 2020 por el cual se establece la prohibición de los plásticos de un solo uso en la contratación pública en las entidades y cuando la entidad lo requiera este deberá ser servido por personal del contratista en las instalaciones en las que determine el supervisor, en jurisdicción urbana o rural, cumpliendo cabalmente los protocolos de BIOSEGURIDAD.
- El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.
- Deberá darse cumplimiento a la Ley 9 de 1979, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.
- El Proponente deberá contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.
- Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.
- El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

NOTA IMPORTANTE: Es necesario aclarar, la contratante exigirá que el contratista o proveedor entregue refrigerios frescos, recién preparados independientemente de si es producto frio o caliente, en el lugar y hora pactada, al momento de realizar la solicitud.

Adicionalmente, las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato relacionado con cantidad y tipo de refrigerio exigen un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos de las cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.

Todo lo que implica que el contratista disponga de los insumos, locaciones, personal manipulador de alimentos, servicios públicos, menaje y transporte necesarios para las preparaciones solicitadas y su transporte y entrega dentro de los términos de respuesta.

TERCERA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.

2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.

3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.

4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en este contrato.

5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.

6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.

7. Presentar informes escritos mensuales a (la Secretaría o el supervisor) que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.

8. Atender los llamados y observaciones tendientes a mejorar la prestación del servicio.

9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

10. Elaborar y presentar al interventor dentro del mes siguiente a la finalización del contrato, un informe detallado sobre la ejecución del mismo.

11. El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.

12. Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN O FORMA DE CONTRATACION

La contratación que se pretende realizar será a través de la modalidad de solicitud única de oferta de conformidad con lo establecido en el artículo 2 del acuerdo 002 de 2023 estatuto de contratación de la entidad

4. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

4.1. Análisis del sector económico: Con el fin de establecer el análisis de mercado para el presente proceso la Entidad, adopta los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente en la Guía para la Realización de Estudios del Sector

Para la prestación de servicios y suministros la entidad estatal puede solicitar diferentes ofertas con personas que estén en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, que haya demostrado la idoneidad y experiencia y que presenten el valor mas favorable a los intereses de la entidad

El análisis del sector para el presente contrato se realizó con base en el objeto contractual y las condiciones particulares del mismo como el plazo y la forma de pago definida para este, el cual se encuentra acorde con las condiciones de idoneidad y experiencia acreditadas por el contratista, lo que demuestra que este se encuentra en la capacidad de desarrollar satisfactoriamente el objeto contractual y las actividades establecidas en el alcance.

Ahora bien, para fijar el valor del contrato, se realizó un análisis del sector económico al que corresponde, dicho perfil, considerando la especificidad del objeto contractual y los requisitos de idoneidad y experiencia que se plantean en el numeral 1° del presente estudio previo teniendo en cuenta, los elementos de apoyo que se requieren para ejecutar la labor contratada, y reconociendo el producto final, además de analizar las tarifas establecidas en el mercado para este tipo de trabajos y el histórico de contratos que ha manejado la Entidad para este tipo de contratos los cuales de igual forma se adaptan a la oferta del mercado.

4.2. Disponibilidad presupuestal: Los pagos que ha de efectuar la entidad contratante, estarán respaldados en el certificado de disponibilidad presupuestal N° 124 del 4 de abril de 2024.

4.3. Valor del Contrato: El valor del contrato será por la suma de DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ML/CTE ($265.000.000)

4.4 plazo: El plazo del presente Contrato es el contado a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el 31 de diciembre de 2024 y/o hasta agotar disponibilidada.

4.5. Forma de Pago: FONDESER pagará mediante actas parciales correspondiente al valor total del contrato previa radicación de factura o cuenta de cobro aprobada y firmada por el contratista con el informe de recibo a satisfacción por parte del supervisor, cuando se trate de contratistas del régimen simplificado del impuesto a las ventas, en caso de contratistas del régimen común, deberá presentar factura de venta con el lleno de los requisitos tributarios y previa verificación del informe de actividades. El Supervisor deberá verificar que EL CONTRATISTA esté dando cumplimiento a sus obligaciones relacionadas con el pago de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales), para lo cual, EL CONTRATISTA deberá acreditar con la planilla de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social, según el porcentaje establecido en la Ley.

El pago del precio se efectuará en la sede de la Entidad o se consignará en la Corporación o Banco que EL CONTRATISTA designe. Para efectos del pago de las obligaciones, la Entidad realizará las deducciones por conceptos de retenciones en la fuente y las demás que sean aplicables según la normatividad vigente.

5. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE

FONDESER examinará las propuestas para determinar si los Oferentes están habilitados para formularlas, de acuerdo con los requisitos legales y de participación exigidos; si están completas; si los documentos han sido debidamente presentados y en general, si se ajustan a lo establecido en la presente Solicitud.

En general deberán cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	**CALIFICACIÓN**
Capacidad Jurídica	Admisible / No Admisible
Acreditación de la experiencia	Admisible / No Admisible

El proponente que no cumpla estos requisitos, no continuará en el proceso de selección.

Por tratarse de contrato de un contrato de suministro el factor de escogencia sera la oferta con el valor mas bajo de conformidad con lo dispuesto en el numeral 2.3 del articulo 34 del manual de contratacion de la entidad

1. Carta de presentación de la propuesta firmada por el proponente si es persona natural. Si es persona jurídica por el Representante legal, anotando cerca de la firma el nombre, cargo y documento de identidad; de igual modo se procede en caso de unión temporal o consorcio
2. Propuesta económica debidamente firmado por el oferente o su representante.
3. Cédula de ciudadanía (Persona Natural y/o Representante Legal)
4. Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días (Persona Jurídica)
5. Constancias de Experiencia (Relacionadas con el Tipo de Contrato a Desarrollar)
6. Presentar certificado de la procuraduría, (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
7. Presentar certificado de responsables fiscales de la contraloría (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
8. Presentar certificados antecedentes judiciales (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
9. Certificado de Medidas Correctivas (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
10. RUT Registro único tributario.
11. Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARP. Así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales,

mediante certificación expedida, según sea el caso, por el Representante Legal o por el revisor fiscal del cual se deberán anexar los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores). El revisor fiscal deberá estar inscrito como tal en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
12. Paz y Salvo Municipal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
13. Certificación de que el proponente no se encuentra en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado.
14. Fotocopia de la Tarjeta Militar en para personas naturales menores de 50 años legible por ambos lados ampliada al 150%. O en su defecto acreditar definida su situación militar de conformidad con lo preceptuado en el artículo 42 de la ley 1861 de 2017
15. Registro Único de Proponentes

CAPACIDAD FINANCIERA

El proponente interesado deberá acreditar una capacidad financiera a 31 de diciembre de 2023 asi:

Índice de liquidez= **activo corriente / pasivo corriente:** ≥ 2
Índice de endeudamiento = **pasivo total / activo total:** ≤ 1
Razón de Cobertura de Interés = **utilidad operacional / gastos de intereses:** ≥ 6

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El proponente interesado deberá acreditar una capacidad Organizacional a 31 de diciembre de 2023

Rentabilidad del Patrimonio = **(utilidad operacional / patrimonio):** ≥ 0
Rentabilidad del Activo = **(utilidad operacional / activo total):** ≥ 0

EXPERIENCIA

Para el presente proceso, el proponente deberá acreditar en máximo dos (3) contratos terminados y celebrados por el proponente con entidades públicas, oficiales o privadas, ya sea individualmente o en consorcio o unión temporal, que tengan un objeto de suministo y Cuya sumatoria sea igual valor al presupuesto del contrato

6. ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Análisis de Riesgos	Identificar con una "X" los que apliquen	Forma de mitigarlo

Incumplimiento de las especificaciones técnicas	X	Estudiar la causa del incumplimiento, hacer seguimiento si sigue ocurriendo se suspenderá el contrato y el contratista responderá con su propio pecunio
Incumplimiento de las obligaciones contractuales.	X	Estudiar la causa del incumplimiento, hacer seguimiento si sigue ocurriendo se suspenderá el contrato y el contratista responderá con su propio pecunio.

7. EXIGENCIA DE GARANTÍAS

UNICA CON LOS AMPAROS DE:	% DEL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Duración del contrato+ 4 meses
Calidad del servicio	10%	Duración del contrato + 4 meses
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones	5%	Duración del contrato + 3 años

El contratista además de incluir a la entidad contratante como beneficiaria deberá incluir al municipio de El Retiro Antioquia

8. ASPECTOS DERIVADOS DEL OBJETO CONTRACTUAL

8.1. Alcance:

Las establecidas en el numeral 2.1 del presente documento.

8.2. **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**:

1. Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.

2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.

3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.

4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en este contrato.

5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.

6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.

7. Presentar informes escritos mensuales a (la Secretaría o el supervisor) que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.

8. Atender los llamados y observaciones tendientes a mejorar la prestación del servicio.

9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

10. Elaborar y presentar al interventor dentro del mes siguiente a la finalización del contrato, un informe detallado sobre la ejecución del mismo.

11. El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.

12. Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.

8.3 Obligaciones de FONDESER

1. Suministrar la información o especificaciones técnicas requeridas para el desarrollo del objeto contractual.
2. Cumplir con lo estipulado en la forma de pago.
3. Cumplir con lo estipulado por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, decreto reglamentario, Ley 1474 de 2011, Decreto – Ley 019 de 2012, respecto de la contratación.
4. Ejercer la supervisión, dando cumplimiento a la normatividad relacionada y a la Ley 1474 de 2011.

9. FICHAS TÉCNICAS

MENÚ

REFRIGERIO TIPO A:

Opciones:

Opción 1

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 o Cordero) 40 gr. (Dos tajadas)
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce.
- Bebida 200 ml

Opción 2

Sanduche de jamón y queso en Pan Tajado 180 gr.

Descripción:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1tajada de jamón de 40 gr
- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr.
- 5 gr de Lechuga
- 5 gr Tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 1 Jugo en Caja Tetra pack 200 ml.
- Chocolatina 6 gramos

Opción 3

Pastel hojaldrado de Carne o Pollo con verduras, 100 gr.

Descripción:

- Masa de hojaldre 40 gr.
- 60 gr de Carne de res o pollo
- 20 gr de Arveja y zanahoria
- 3 gr. de aliños
- 200 ml de Jugo Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá

- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 4

Pan súper sanduche 90 gr.

Descripción:

- 1 Tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajada de jamones(Cerdo, pollo, pavo ó Cordero) 40 gr cada una
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce
- 200 ml de Jugo de Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 5

Hamburguesa

Descripción:

- 1 Pan de hamburguesa de 80 gramos,
- 80 gramos de carne de res o pollo
- 1 tajada de queso mozzarella 30 gr
- 15 gr de ensalada
- 20 gr de salsa rosada
- 20 gr de barbicue
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 6

Perro

Descripción:

- 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr
- 1 salchicha tipo perro de 80 gr

- 30 gr de queso mozarella
- 20 gr de salsa rosada
- 15 gr de piña
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 7

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.

Opción 8

Panzerotti

Descripción:

- Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos)
- 1 jugo en caja de 200 ml
- 1 Chocolatina de 12 gr.

REFRIGERIO TIPO B:

Opción 1

Fresas con Crema

Descripción:

- Vaso de 12 onz
- 60 gr de crema de leche batida (chantillí)
- 120 gr de fresa
- 1 barquillo de 40 gr

Opción 2

Con jugo natural, gaseosa o café de 200 ml. (9 onz)

Descripción:

- Palo que queso horneado 80 gr.
- Pastel de queso 80 gr.
- Pastel de jamón y queso 80 gr.
- Pastel hawaiano 80 gr.
- Croasán de queso 80 gr.
- Croasán de jamón y queso 80 gr.
- Pastel de pollo hojaldrado 80 gr.
- Pastel de pollo 80 gr
- Almojábana de 80 gr

Opción 3

Copa de helado

Descripción:

- 40 gr de fresa
- 2 bolas 60 gramos de halado cada una
- 20 gr de lechera
- 20 gr de mora
- 1 galleta de 20 gramos

Opción 4

Salpicón

Descripción:

- Vaso de 14 onz
- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 gr

REFRIGERIO TIPO C:

Opciones:

- 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 Croasant 80 gr
- 1 Pastel dulce de 80 gr
- 1 Gala 80 gr

DESAYUNO TIPO A:

Opción 1

- 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 o chocolate 120 ml.

Opción 2

- Tortilla de 60 gr.
- Huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa de crema agria 160 gr.
- Jugo ó café de 200 ml.

Opción 3

- 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 o café vaso de 10 onzas.

DESAYUNO TIPO B:

Opciones:

Opción 1
- Arepa de chócolo de 80 gramos
- Quesito 50 gr
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chocolate o café de vaso 10 onzas.

Opción 2
- Arepa de queso 56 gr.
- Fruta 150 gr.
- Café o jugo de 200 ml.

Opción 3
- Waffles con miel de 120 gr.
- Fruta 150 gr.
- Jugo 200 ml.

Opción 4
- Arepa de 100 gramos
- 2 huevo 50 a 59,9 gramos
- Pan de 60 gr
- Chocolate o café vaso de 7 onzas.

Opción 5
- 2 huevos de 50 a 59.9 gramos cada uno
- 2 tajadas de jamón 40 gramos

- Pan de 80 gramos
- Chocolate o café de 7 onzas.

Almuerzo Tipo A:

Opción 1

Lassagna 220 gr.

Descripción:

- Pasta
- Relleno a elección: Pollo con champiñones, bologñesa, mixta o atún
- Salsa Bechamelk
- Queso mozarella
- Queso Parmesano
- 2 mini croasant

Opción 2

Hamburguesa especial

Descripción:

- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Carne rellena de queso
- Lechuga
- Tomate
- Salsa Rosada
- Barbicue
- Papas a la francesa
- Jugo natural de fruta a elección de 200cc

Opción 3

Quesadillas 220 gr.

Descripción

- Su relleno favorito en una tortilla de harina blanca con queso derretido 1 x persona.

- Pollo desmechado, champiñones y mozarela
- Tomate seco albahaca y mozarela
- Roast beef, queso fundido, pepinillos
- Carne mechada con champiñones Dijon y mozarela
- Champiñones, mozarela y albahaca

Opción 4

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.

Opción 5

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.

Opción 6

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

Opción 7

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.

Opción 8

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 Tipo B:

Opción 1

- 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.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR DETERMINADO
Refrigerio tipo A	1	$ 12.821
Refrigerio tipo B	1	$ 9.926
Refrigerio tipo C	1	$ 4.686
Desayuno tipo A	1	$ 19.300
Desayuno tipo B	1	$ 13.648
Almuerzo tipo A	1	$ 25.315
Almuerzo tipo B	1	$ 24.000

- El contratante, por medio del supervisor del contrato podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.
- El contratista deberá tener plena observancia del Acuerdo municipal 006 de 2020 por el cual se establece la prohibición de los plásticos de un solo uso en la contratación pública en las entidades y cuando la entidad lo requiera este deberá ser servido por personal del contratista en las instalaciones en las que determine el supervisor, en jurisdicción urbana o rural, cumpliendo cabalmente los protocolos de BIOSEGURIDAD.
- El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.
- Deberá darse cumplimiento a la Ley 9 de 1979, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.
- El Proponente deberá contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.
- Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.
- El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de

alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

NOTA IMPORTANTE: Es necesario aclarar, la contratante exigirá que el contratista o proveedor entregue refrigerios frescos, recién preparados independientemente de si es producto frio o caliente, en el lugar y hora pactada, al momento de realizar la solicitud.

Adicionalmente, las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato relacionado con cantidad y tipo de refrigerio exigen un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos de las cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.

Todo lo que implica que el contratista disponga de los insumos, locaciones, personal manipulador de alimentos, servicios públicos, menaje y transporte necesarios para las preparaciones solicitadas y su transporte y entrega dentro de los términos de respuesta.

10. PRECIO MÁXIMO

DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ML/CTE ($265.000.000)

11.DOCUMENTOS PREVIOS REQUERIDOS

DOCUMENTOS DEL CONTRATISTA:

1. Carta de presentación de la propuesta firmada por el proponente si es persona natural. Si es persona jurídica por el Representante legal, anotando cerca de la firma el nombre, cargo y documento de identidad; de igual modo se procede en caso de unión temporal o consorcio
2. Propuesta economica, debidamente firmada por el oferente o su representante.
3. Cédula de ciudadanía (Persona Natural y/o Representante Legal)
4. Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días (Persona Jurídica)
5. Constancias de Experiencia (Relacionadas con el Tipo de Contrato a Desarrollar)
6. Presentar certificado de la procuraduría, (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
7. Presentar certificado de responsables fiscales de la contraloría (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
8. Presentar certificado antecedentes judiciales (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
9. Certificado de Medidas Correctivas (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.

10. RUT
11. Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARP. Así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales, mediante certificación expedida, según sea el caso, por el Representante Legal o por el revisor fiscal del cual se deberán anexar los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores). El revisor fiscal deberá estar inscrito como tal en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
12. Paz y Salvo Municipal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
13. Certificación de que el proponente no se encuentra en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado.
14. Fotocopia de la Tarjeta Militar en para personas naturales menores de 50 años legible por ambos lados ampliada al 150%. O en su defecto acreditar definida su situación militar de conformidad con lo preceptuado en el artículo 42 de la ley 1861 de 2017

11. FIRMAS	
	CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA Gerente