AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

(05 de noviembre de 2024)

SELECCIÓN DE CONTRATISTA A TRAVÉS DE PROCESO SELECCIÓN ABREVIADA – MENOR CUANTÍA No. 033 DE 2024, PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS, CAPACITACIONES Y DEMÁS EVENTOS QUE SE REQUIERA EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA CUNDINAMARCA

EL ALCALDE MUNICIPAL DE MOSQUERA - CUNDINAMARCA

En uso de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las conferidas en los numerales 1°, 3° y 9° del artículo 315 de la Constitución Política; el literal b) del numeral 3° del artículo 11 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015

SE PERMITE CONVOCAR:

A TODAS LAS PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS O FIGURAS ASOCIATIVAS, CONSIDERADAS LEGALMENTE CAPACES, CONFORME A LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES, PARA QUE PRESENTEN SUS PROPUESTAS EN EL MARCO DEL SIGUIENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN:

- **NÚMERO DEL PROCESO**:

  SA-033-2024

OBJETO: **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS, CAPACITACIONES Y DEMÁS EVENTOS QUE SE REQUIERA EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA CUNDINAMARCA**

–

El servicio a contratar, se prestará en las siguientes condiciones:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Para cumplir a cabalidad con el objeto contractual, el contratista deberá dar pleno cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada uno de los bienes previstos en el presente documento, las cuales se relacionan a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	PESO O CONTENIDO	CANTIDAD
DESAYUNO			
OPCIÓN 1			
1	HUEVOS: CON MÁXIMO TRES ADICIONES ENTRE: (CEBOLLA, TOMATE, SALCHICHA, MAZORCA, JAMON)	200 GRAMOS	1
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	QUESO DOBLE CREMA O CAMPESINO	70 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
OPCIÓN 2			
2	TAMAL TIPO TOLIMENSE CON ALGUNA PROTEINA DE CARNE Y/O POLLO	750 GRAMOS	1
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
OPCIÓN 3			
3	CALDO CON COSTILLA Y PAPA	750 GRAMOS	1

	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
ALMUERZO			
OPCIÓN 1			
4	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1
	PLATANO MADURO	125 GRAMOS	1
	PAPA SALADA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
	POSTRE: BOCADILLO, QUESO CON AREQUIPE	70 GRAMOS	1
OPCIÓN 2			
5	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO	250 GRAMOS	1
	PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
	YUCA FRITA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
	POSTRE: ARROZ CON LECHE	04 ONZAS	1
CENA			
OPCIÓN 1			
6	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1
	PAPAS A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
	MINI MUSS DE MARACUYÁ	04 ONZAS	1
OPCIÓN 2			
7	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO 250 GRAMOS	250 GRAMOS	1
	PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
	YUCA FRITA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1

OPCIÓN 3			
8	PORCIÓN DE LASAÑA DE POLLO Y CARNE (MIXTA)	500 GRAMOS	1
	REBANADA DE PAN BLANCO	40 GRAMOS	1
	BEBIDA GASEOSA	250 ML	1
REFRIGERIOS			
OPCIÓN 1			
9	SANDWICH: EMPAREDADO DE PAN FINAS HIERVA ENVUELTO EN SERVILLETA Y EMPAQUE INDIVIDUAL.(DOS TAJADAS JAMÓN DE CERDO, DOS TAJADAS DE QUESO DOBLECREMA, LECHUGA,TOMATE)	300 GRAMOS	1
	JUGO EN CAJA DE CUALQUIER SABOR	200 ML	1
	SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1
OPCIÓN 2			
10	PASTEL DE POLLO O CARNE HOJALDRADO	300 GRAMOS	1
	JUGO EN CAJA	200 ML	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1
OPCIÓN 3			
11	HAMBURGUESA COMPUESTA POR: (PAN CON AJONJOLÍ, CARNE DE RES O POLLO APANADO, TAJADA DE JAMÓN, TAJADA DE QUESO, LECHUGA,TOMATE)	500 GRAMOS	1
	SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
OPCIÓN 4			
12	PORCIÓN DE PIZZA CON ALGUNAS DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: • POLLO Y CHAMPIÑÓN • HAWAIANA (JAMÓN Y PIÑA) • MEXICANA Ó CARNES	350 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
OPCIÓN 5			
13	PORCIÓN DE GALLETA DE SAL O DE DULCE EN EMPAQUE INDIVIDUAL CON UN STICKER CON EL LOGO INSTITUCIONAL	30 GRAMOS 1	
	JUGO EN CAJA	200 ML	1
OPCIÓN 6			
14	PORCIÓN DE MANTECADA	110 GRAMOS	1
	AVENA	250 ML	1
BEBIDAS			
OPCIÓN 1			
15	BEBIDA ISOTÓNICA, USADA PARA REHIDRATAR Y RECUPERAR CARBOHIDRATOS (BAJO LA FORMA DE AZÚCARES SACAROSA Y GLUCOSA) Y ELECTROLITOS (SALES DEL SODIO Y POTASIO)	500 MIL	1
OPCIÓN 2			
16	AGUA EMBOTELLADA	600 MIL	1
OPCIÓN 3			
17	AGUA EN BOLSA X 20 BOLSAS	350 MIL	1
OPCIÓN 4			

18	BEBIDA DE EXTRACTO DE JUGO DE FRUTA O TE CON SABOR A FRUTAS EN BOTELLA O CAJA	250 MIL	1
OPCIÓN 5			
19	BEBIDA CALIENTE A BASE DE AGUA DE PANELA, CON CANELA, ANÍS Y JUGO DE LIMÓN O MARACUYÁ.	250 MIL	1
OPCIÓN 6			
20	BEBIDA CALIENTE DE AROMÁTICA CON FRUTOS ROJOS O FRUTOS AMARILLOS	250 MIL	1
OPCIÓN 7			
21	BEBIDA CALIENTE A BASE DE CAFÉ (TINTO)	250 MIL	1
OPCIÓN 8			
22	BOTELLA DE AGUA	300 MIL	1
PASABOCAS, PROTOCOLO, DULCES			
OPCIÓN 1			
23	PASABOCAS DE 30 PIEZAS COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (4 OPCIONES POR PIEZA: • CARNES FRIAS (MORTADELA JAMON- SALAMI O PEPPERONI) • QUESOS SUAVES • QUESOS PARA UNTAR • PATÉ • FRUTAS • ACEITUNAS, CEREZAS MARRASQUINO. CIRUELAS PASAS	1000 GR	1
OPCIÓN 2			
24	VARIEDAD DE PASABOCAS DONDE SE INCLUYE OPCIONES FRÍAS Y CALIENTES, VEGETARIANAS Y NO VEGETARIANAS, ASEGURANDO UNA OFERTA DIVERSIFICADA PARA SATISFACER DIFERENTES PREFERENCIAS Y NECESIDADES DIETÉTICAS. COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: PASABOCAS FRÍOS: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: CANAPÉS DE SALMÓN, MINI SÁNDWICHES Y ENSALADAS DULCE EN VASITOS. PASABOCAS CALIENTES: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: EMPANADITAS, CROQUETAS, MINI BROCHETAS	1000 GR	1
OPCIÓN 3			
25	BOLSA INDIVIDUAL DE MANI SALADO	370 GRAMOS	1
OPCIÓN 4			
26	COCTEL SIN LICOR SABOR A SANDIA, ZUMO DE PIÑA Y LECHE DE COCO	250 MIL	1
OPCIÓN 5			
27	BOCADILLO VELEÑO ENVUELTO EN HOJA DE BIJAO	23 GRAMOS	1
OPCIÓN 6			
28	CHUPETA TIPO BON BON BUM CON CHICLE SABORES SURTIDOS X 120 UNIDADES	2.280 GRAMOS	1
OPCIÓN 7			
29	VINO ESPUMOSO O CHAMPAGNE SIN ALCOHOL	250 MIL	1

Los Alimentos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

A. Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- Los alimentos deben ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.

- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Durante el proceso de preparación de las opciones se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

B. Aspectos a tener en cuenta para el servido

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados. Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- Deben venir organolépticos, en las cantidades suficientes, necesarias y con todas las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

C. Temperaturas y tiempos de almacenamiento

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad. El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.
- Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.
- Para la entrega de jugos o bebidas y demás alimentos estos deben contar con fecha de vencimiento vigente y visible de identificar.

D. CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

Los alimentos que integran en las diferentes preparaciones a suministrar, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o
adicionen.

Los requisitos y normas sanitarias de alimentos para consumo humano tienen por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos que se manejan en la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor

E. PERFIL MÍNIMO REQUERIDO

ITEM	PERFIL	CANTIDAD	TITULOS Y DOCUMENTACIÓN:	EXPERIENCIA	DEDICACIÓN
1	Ingeniero de alimentos	1	1. Acta o diploma del título profesional como ingeniero de Alimentos 2. Antecedentes profesionales donde se evidencie que el profesional NO está inmerso en ningún proceso o multa	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia profesional de mínimo CINCO	70% de las actividades relacionadas programadas

			profesional de acuerdo al ente profesional como el Consejo profesional Nacional de Ingenierías eléctrica, mecánica y profesiones afines o por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería (COPNIA) 3. .Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 4. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 5. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 70% para ejecutar el servicio del proceso	años como ingeniero de alimentos	
2	Profesional en Gastronomía o afines	1	1. Acta o diploma del título profesional en gastronomía o afines 2.Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 60%para ejecutar el servicio del proceso	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia laboral mínima de tres (3) años en preparación de alimentos.	60% de las actividades relacionadas programadas
3	Cocinero	**1**	1. Acta o diploma de bachiller en cualquier modalidad o técnico laboral en cocina 2. Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia laboral mínima de tres (3) años como cocinero	100% de las actividades relacionadas programadas

			del 100%para ejecutar el servicio del proceso 5. Certificado vigente en manipulación de alimentos		
4	Auxiliar de cocina	**1**	1. Acta o diploma de bachiller en cualquier modalidad 2.Fotocopia del Documento de identidad legible. 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 100%para ejecutar el servicio del proceso 5. Certificado vigente en manipulación de alimentos	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia laboral mínima de un (01) años como auxiliar de cocina	100% de las actividades relacionadas programadas
5	Manipulador (es) de alimentos	**2**	1. Acta o diploma de bachiller en cualquier modalidad 2. Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 80 %para ejecutar el servicio del proceso 5. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a un año (Certificación de manipulación de alimentos)	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia laboral mínima de un (01) años como auxiliar de cocina	80% de las actividades relacionadas programadas

F. CERTIFICACIÓN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

El proponente deberá presentar la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitida por el INVIMA, como mecanismo mediante el cual se verificará que el deposito ofertado cumpla con los requisitos necesarios para el almacenamiento y distribución de alimentos.

G. De acuerdo al DECRETO 248 DE 2021 en su artículo 2.20.1.1.3. estipula que "*el Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos*"

   De lo anterior**, el proponente deberá relacionar certificación donde se comprometa a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.**

H. EQUIPO MINIMO REQUERIDO

VEHICULO (FURGON y/o CAMIONETA y/o CAMION) PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CON CONCEPTO SANITARIO:

El proponente deberá ofrecer un vehículo con disponibilidad del 100% para la entrega de los alimentos en los diferentes puntos acordados con el supervisor, el vehículo deberá estar disponible para el servicio en la hora y fecha establecida por los cronogramas que al inicio del contrato la entidad suministrará.

El vehículo deberá contar con:

1. Tarjeta de propiedad del vehículo a nombre del contratista (Copia de la cédula del propietario de la tarjeta de propiedad) o deberá aportar junto a la tarjeta de propiedad el contrato de arrendamiento del vehículo forgón/camioneta o camión suscrito por el propietario del vehículo en favor del proponente, indicando la disponibilidad del vehículo para la ejecución del contrato con disponibilidad del 100% para la entrega de los alimentos.
2. Deberá Adjuntar los documentos del vehículo tales como: SOAT vigente hasta el 30 de diciembre de 2024, revisión tecno mecánica en caso de que aplique, y concepto sanitario.

El conductor deberá contar con:

1. Licencia de conducción vigente a la fecha del evento
2. Consulta del RUNT
3. Copia de la cédula de ciudadanía del conductor,
4. Antecedentes del conductor: Antecedentes de procuraduría, antecedentes, contraloría, antecedentes de medidas correctivas, antecedentes de la policía, antecedentes de inhabilidades por delitos sexuales.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas.
2. Cumplir con el servicio contratado, en los requerimientos, cantidades y lugares que indique la supervisora cumpliendo con las condiciones de calidad y requisitos mínimos exigidos conforme a lo estipulado en el presente proceso y a la propuesta presentada por el Contratista.
3. Garantizar el servicio de alimentación correspondiente en la hora, fecha y lugar de entrega acordada con el supervisor, con las condiciones técnicas señaladas previamente por el supervisor del contrato con base a la ficha técnica que hace parte integral del contrato.
4. Atender o cubrir los eventos donde se requiera de este servicio, brindando los servicios de apoyo logístico y de catering requeridos. Para tal efecto deberá tener el personal necesario y los elementos que le permitan adelantar las gestiones correspondientes que cumplan con los requerimientos de la Entidad atendiendo los estándares de calidad que las normas exijan
5. Asegurar y entregar la alimentación en las mejores condiciones de salubridad, higiene, empaque y normas de manipulación de alimentos .

6. Reemplazar aquellos alimentos, bebidas o insumos que no cumplan los estándares de calidad, salubridad o condiciones solicitadas en un plazo de una hora.
7. Certificar la calidad de los alimentos y bebidas que se entreguen para el desarrollo del contrato.
8. Certificar los requisitos exigidos por la ley para la manipulación de alimentos.
9. Teniendo en cuenta que la ejecución será por el sistema de precios unitarios fijos y a monto agotable, no se podrá superar el valor tope unitario, y se deberá garantizar por parte del contratista que las cantidades podrán ser ajustadas de acuerdo a la necesidad que se pudiere presentar
10. Presentar un informe completo con soportes fotográficos anexos y formatos como planillas necesarios para la justificación del cumplimiento del contrato, donde se especifique cantidades, utilidad y descripción del servicio y el número de personas.
11. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía o novedad durante la ejecución del contrato.
12. El contratista deberá cumplir con los requisitos de SST legales vigentes y aplicables y autorizará la evaluación sst de proveedores y contratistas de productos-bienes

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas.
2. Cumplir con el servicio contratado, en los requerimientos, cantidades y lugares que indique la supervisora cumpliendo con las condiciones de calidad y requisitos mínimos exigidos conforme a lo estipulado en el presente proceso y a la propuesta presentada por el Contratista.
3. Comunicar previo aviso a la supervisión, con mínimo 5 días de anticipación a la fecha de prestación del servicio, deberá dar al supervisor las especificaciones del alojamiento y alimentación
4. Asegurar y entregar la alimentación en las mejores condiciones de salubridad, higiene, empaque y presentación a los deportistas.
5. Para el ítem No 1 y 2 del hospedaje debe quedar cerca al sitio donde se realizan los encuentros deportivos no mayor a 500 mts.
6. Presentar un informe completo con soportes fotográficos anexos y formatos como planillas necesarios para la justificación del cumplimiento del contrato, donde se especifique cantidades, utilidad y descripción del servicio y el número de personas.
7. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía o novedad durante la ejecución del contrato.
8. Teniendo en cuenta que la ejecución será por el sistema de precios unitarios fijos y a monto agotable, se deberá garantizar por parte del contratista que las cantidades podrán ser ajustadas de acuerdo a la necesidad que se pudiere presentar
9. El contratista deberá cumplir con los requisitos de SST legales vigentes y aplicables y autorizará la evaluación sst de proveedores y contratistas de productos-bienes
10. Llevar a cabo los pagos de los aportes a los sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales (si hay lugar a ello), en los términos de la Ley 789 de 2002, el decreto 1703 de 2002, Ley 1122 de 2007 y demás normas concordantes.
11. Las demás necesarias para el buen cumplimiento del contrato, y de acuerdo a la normatividad tanto interna como externa para la ejecución de contratos de esta naturaleza

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL LITERAL A) DEL NUMERAL 2° DEL ARTÍCULO 2° DE LA LEY 1150 DE 2007, Y EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.2 DEL DECRETO 1082 DE 2015, EL PROCEDIMIENTO A APLICAR PARA LA CONTRATACIÓN QUE AQUÍ SE CONVOCA, SERÁ LA SELECCIÓN ABREVIADA – MENOR CUANTÍA; PARA LA DETERMINACIÓN DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN, SE TUVO EN CUENTA LA NATURALEZA DEL SERVICIO A CONTRATAR.

– **PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**:

El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el 24 DE DICIEMBRE DE 2024 o hasta agotar el presupuesto oficial. De las dos (2) condiciones anteriores, se tendrá en cuenta la que se produzca primero.

- **PRESUPUESTO OFICIAL**

SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS OCHO MIL PESOS MCTE ($75.508.000) a precio unitario y monto agotable, incluidos todos los impuestos, IVA, estampilla, costos directos e indirectos a que haya lugar, se agotará de acuerdo a necesidad, de conformidad al siguiente cuadro de valores autorizados para cada dependencia:

DEPENDENCIA GENERADORA DEL CDP	VALOR CDP
SECRETARIA DE DEPORTE Y RECREACIÓN	$41.000.000
SECRETARIA DE MOVILIDAD	$10.000.000
SECRETARIA DE LA MUJER Y FAMILIA	$6.000.000
SECRETARIA DE GOBIERNO	$6.008.000
DIRECCIÓN DE COORDINACIÓN DE INSPECCIONES Y COMISARIAS	$10.000.000
DIRECCIÓN DE RELACIÓN CON EL CIUDADANO	$2.500.000

EL MUNICIPIO DE MOSQUERA, no asume responsabilidad alguna por el mal uso que el Proponente haga del presupuesto oficial estimado, para la realización de sus cálculos económicos.

La presente Selección Abreviada por modalidad de subasta, se encuentra amparada presupuestal como se señala a continuación:

ACUERDOS COMERCIALES QUE COBIJAN EL OBJETO DEL PROCESO:

Acuerdo comercial con:	Procesos de Contratación para adquirir bienes y servicios a partir de:	Procesos de Contratación para servicios de construcción a partir de:
Alianza Pacífico, Ley 1746 de 2014	$ 655.366.000	$ 16.384.153.000
Chile, Ley 1189 de 2008	$ 643.264.000	$ 16.081.602.000
Los Estados AELC, Ley 1372 de 2010	$ 852.074.000	$ 21.301.857.000
Costa Rica, Ley 1763 de 2015	$ 1.162.733.000	$ 16.389.628.000
Unión Europea, Ley 1669 de 2013	$ 859.752.000	$ 21.493.810.000
Triángulo del Norte, Ley 1241 de 2008	A partir del límite inferior de la menor cuantía	

		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción Aplicable	Proceso de Contratación Cubierto
Alianza Pacífico	Chile Perú	SI	NO	1,2,3,4,5,6,7,12,14,15,16,17,19,28,29,32,35,37,55,62	NO
Chile		SI	NO	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 36, 37, 57, 59, 62	NO
Costa Rica		SI	NO	1,3,4,5,6,7,9,12,14,15,16,17,19,28,29,32,35,37,57,58,62	NO
Estados AELC		SI	NO	1, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37	NO
Triangulo del Norte	Guatemala	SI	SI	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 38, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 60	SI
Unión Europea		SI	NO	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 32, 34, 35, 37,57	NO

- **LIMITACIÓN DE LA CONVOCATORIA A MIPYMES**:

  DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL LITERAL 2° DEL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2 DEL DECRETO 1082 DE 2015 *"CONVOCATORIAS LIMITADAS A MIPYME"*, EL MUNICIPIO LIMITARÁ A MIPYMES LA PRESENTE CONVOCATORIA, ÚNICAMENTE SI SE PRESENTAN EN ESE SENTIDO MÍNIMO TRES (3) SOLICITUDES DE MIPYMES NACIONALES, LAS CUALES NO DEBEN TENER MENOS DE UN (1) AÑO DE CONSTITUIDAS.

  EN LA SOLICITUD DE CONVOCATORIA LIMITADA, LAS MIPYMES NACIONALES DEBEN ACREDITAR SU CONDICIÓN DE TALES, PARA LO CUAL DEBERÁN ANEXAR UNA CERTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y EL REVISOR FISCAL, SI ESTÁ OBLIGADO A TENERLO, O EL CONTADOR, EN LA CUAL CONSTE QUE LA MIPYME TIENE EL TAMAÑO EMPRESARIAL ESTABLECIDO DE CONFORMIDAD CON LA LEY.

  LAS SOLICITUDES DE LIMITACIÓN DE LA CONVOCATORIA, DEBEN SER RADICADAS EN LA SECRETARÍA DE LA OFICINA JURÍDICA COMO MÍNIMO CON UN (1) DÍA DE ANTELACIÓN A LA APERTURA DEL PRESENTE PROCESO.

- **CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PRESENTE PROCESO**:

  LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN EL PRESENTE PROCESO, DEBERÁN CUMPLIR CON LAS EXIGENCIAS DE ÍNDOLE JURÍDICO, TÉCNICO, FINANCIERO Y DE EXPERIENCIA ESTABLECIDAS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.

- **CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO**:

LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA PRESENTE CONVOCATORIA PODRÁN SER CONSULTADOS EN EL PORTAL DE CONTRATACIÓN: www.colombiacompra.gov.co Y/O EN LA SECRETARIA DE LA OFICINA JURÍDICA DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA - CUNDINAMARCA, UBICADA EN LAS INSTALACIONES DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL (CARRERA 2 No. 2 - 68, SEGUNDO PISO) EN LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA EL EFECTO EN EL CRONOGRAMA DEL PROCESO.

- **INFORMACIÓN DEL PROCESO**:
  TODA INFORMACIÓN RELATIVA AL PROCESO PUEDE SOLICITARSE: POR ESCRITO EN LA OFICINA JURÍDICA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL (CARRERA 2 No. 2 - 68, SEGUNDO PISO), POR E-MAIL ENVIADO AL CORREO secretariajuridica@mosquera-cundinamarca.gov.co, O TELEFÓNICAMENTE AL PBX: 8276022/366/478 EXT. 108.

ACATANDO LO ESTABLECIDO POR EL ARTICULO 66 DE LA LEY 80 DE 1993 Y LA LEY 1150 DE 2007, SE CONVOCA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS ESTABLECIDAS DE CONFORMIDAD CON LA LEY, PARA QUE DESARROLLEN SU ACTIVIDAD DE CONTROL SOCIAL RESPECTO DEL PROCEDIMIENTO CONTRACTUAL QUE AQUÍ SE CONVOCA

ALCALDÍA MUNICIPAL DE MOSQUERA