MUNICIPIO DE NARIÑO-ANTIOQUIA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

INVITA:

A TODOS LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN EL PROCESO DE SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA

NRO. MC-001-2025

OBJETO: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE NARIÑO ANTIOQUIA – PARA LA VIGENCIA 2025

ALCALDÍA MUNICIPIO DE NARIÑO ANTIOQUIA

Trece (13) de enero de 2025

OFICINA DE CONTRATACIÓN

INVITACIÓN PÚBLICA

La Administración Municipal de NARIÑO, ANTIOQUIA, convoca a todas las personas naturales o jurídicas que deseen participar en la presente invitación pública que se realiza en cumplimiento a lo establecido en el artículo 94 de la ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2017, la ley 1150 de 2007, la ley 80 de 1993, Decreto ley 019 de enero de 2012 y demás normas civiles y comerciales aplicables, así como las normas que las adicionen, modifiquen o deroguen.

CONVOCATORIA VEEDURÍAS CIUDADANAS

El Municipio de Nariño Antioquia convoca a las veedurías ciudadanas para que ejerzan vigilancia preventiva y posterior del proceso de gestión, haciendo recomendaciones escritas y oportunas ante las entidades que ejecutan el programa, proyecto o contrato y ante los organismos de control del Estado para mejorar la eficiencia institucional y la actuación de los funcionarios públicos de conformidad con lo establecido en la Ley 850 de 2003, para lo cual pueden consultar este proceso en el Portal Único de Contratación Estatal (SECOP) de la Unidad Administrativa Especial – Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente. www.colombiacompra.gov.co

CAPITULO I

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

1.1. OBJETO: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE NARIÑO ANTIOQUIA – PARA LA VIGENCIA 2025

1.2. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
F Servicios	93 servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	13 ayuda y asistencia humanitaria	16 planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
CÓDIGO UNSPSC: 931316			

E Productos de Uso final	50 alimentos, Bebidas y tabaco	19 alimentos Preparados y conservados	21 pasabocas y Snacks
CÓDIGO UNSPSC: 201921			
E Productos de Uso final	**47** equipos y suministros para limpieza	**13** suministros de aseo y limpieza	**17** suministros para aseo
CÓDIGO UNSPSC: 471317			
E Productos de Uso final	50 alimentos bebidas y tabaco	19 alimentos preparados y conservados	30 bebidas y comidas infantiles
CÓDIGO UNSPSC: 501930			
F Servicios	78 servicios de transporte almacenaje y correo	13 almacenaje	18 bodegaje y almacenamiento especializado
CÓDIGO UNSPSC: 781318			
F Servicios	80 servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	14 comercialización y distribución	17 distribución
CÓDIGO UNSPSC: 801417			
F Servicios	78 servicios de transporte, almacenaje y correo	12 manejo y embalaje de material	15 empaque
CÓDIGO UNSPSC: 781215			
F Servicios	90 servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	16 servicios de Banquetes y Catering
CÓDIGO UNSPSC: 901016			

1.3. **ONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:** El proponente deberá acreditar que los bienes o servicios a suministrar cumplan con las "especificaciones técnicas" exigidas en los estudios previos y que corresponderán a cada uno de los ítems detallados en el siguiente cuadro de características y cantidades:

El proyecto con todos sus anexos se encuentra a disposición de cualquier oferente en la oficina de contratación del municipio de Nariño.

Para satisfacer la necesidad de contratación se requiere que el oferente realice el siguiente suministro:

CICLO DE MENÚ URBANO Y RURAL

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición devitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características:Humedad máximo 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m* Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/míndice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% *m/m* Ó b. Lecitina máximo 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: **Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37),No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la**Resolución 5109/2005.**
Quesito	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas.

	- No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente resolución 2905/2007.

Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución No. 0148 del 2007.
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5%

	Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.
Fríjol	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997. *Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

	- Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización). Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano.

	Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 3594 Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.

	- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir NTC 778. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente. Requisitos del Proveedor: - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento.

	- Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 . Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Debe cumplir la NTC 734.
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las

<table>
<tr><td></td><td>modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en
vigencia.</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254.
Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</td></tr>
<tr><td>Fruta Entera y Pulpa de Fruta</td><td>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación
Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.
<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.

Pulpa de fruta:
Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.
Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.
El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).
Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
100% natural. No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
No contener preservativos.
Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentas de síntomas de deshidratación
- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.

	- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco.
Café	Olor, color y sabor característico al producto fresco, granulado en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses

	Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa Negra	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
Bocadillo de Guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, olor característico y textura suave, empacado en 20 gramos.

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
ACEITE	unidad/1000 cc	1	$ 11.500	$ 11.500

AJO	unidad/1000 grs	1	$ 12.000	$ 12.000
AGUACATE	unidad/1000 grs	1	$ 9.500	$ 9.500
AHUYAMA	unidad/1000 grs	1	$ 4.500	$ 4.500
ARROZ	unidad/500 grs	1	$ 2.950	$ 2.950
AVENA MOLIDA	unidad/250 grs	1	$ 4.500	$ 4.500
AVENA EN HOJUELA	unidad/250 grs	1	$ 2.800	$ 2.800
AZUCAR	unidad/500 grs	1	$ 2.950	$ 2.950
YOGURT	unidad/1 und	1	$ 1.950	$ 1.950
BANANO	unidad/1000 grs	1	$ 2.500	$ 2.500
CANELA EN POLVO	unidad/20 grs	1	$ 2.200	$ 2.200
CARNE DE CERDO	unidad/1000 grs	1	$ 30.000	$ 30.000
CARNE DE RES	unidad/1000 grs	1	$ 46.000	$ 46.000
CARVE	unidad/200 grs	1	$ 7.250	$ 7.250
CEBOLLA CABEZONA	unidad/1000 grs	1	$ 3.500	$ 3.500
CEREAL NO AZUCARADO	unidad/500 grs	1	$ 9.550	$ 9.550
COCOA EN POLVO	unidad/200 grs	1	$ 9.550	$ 9.550
CILANTRO	unidad/1000 grs	1	$ 6.500	$ 6.500
CUAJADA	unidad/500 grs	1	$ 15.500	$ 15.500
ESPAGUETI	unidad/250 grs	1	$ 2.900	$ 2.900
ESPINACA	unidad/1000 grs	1	$ 6.000	$ 6.000
FRIJOL LIMA	unidad/500 grs	1	$ 7.000	$ 7.000
FRUTA DE MANO 1	unidad/1000 grs	1	$ 3.200	$ 3.200
FRUTA DE MANO 2	unidad/1000 grs	1	$ 3.100	$ 3.100
FRUTA DE MANO 3	unidad/1000 grs	1	$ 2.950	$ 2.950
FRUTA JUGO	unidad/1000 grs	1	$ 4.900	$ 4.900
FRUTA PICADA N°1	unidad/1000 grs	1	$ 2.800	$ 2.800
FRUTA PICADA N°2	unidad/1000 grs	1	$ 5.500	$ 5.500
GALLETA DE SAL	unidad/15 paq	1	$ 2.200	$ 2.200
GUINEO	unidad/1000 grs	1	$ 3.000	$ 3.000
AREPA TELA	unidad/1 und	1	$ 300	$ 300
HARINA DE TRIGO	unidad/500 grs	1	$ 2.900	$ 2.900
HUEVO TIPO A	unidad/1 und	1	$ 650	$ 650
LAUREL SECO	unidad/20 grs	1	$ 2.000	$ 2.000
LECHE ENTERA EN POLVO	unidad/380 grs	1	$ 18.400	$ 18.400
LENTEJA	unidad/500 grs	1	$ 5.000	$ 5.000
MAIZ TIERNO	unidad/500 grs	1	$ 9.000	$ 9.000
MANTEQUILLA	unidad/125 grs	1	$ 2.900	$ 2.900
CREMA DE LECHE	unidad/200 grs	1	$ 3.950	$ 3.950
OREGANO SECO	unidad/20 grs	1	$ 2.200	$ 2.200
PAN HAMBURGUESA	unidad/1 und	1	$ 1.050	$ 1.050

PAN REDONDO x 20 GRS	unidad/1 und	1	$ 950	$ 950
PAN TAJADO	unidad/22 pqt	1	$ 6.200	$ 6.200
PANELA	unidad/830 grs	1	$ 5.800	$ 5.800
PAPA CAPIRA	unidad/1000 grs	1	$ 4.900	$ 4.900
PAPA CRIOLLA	unidad/1000 grs	1	$ 5.500	$ 5.500
PASTA CORTA (MACARRONES)	unidad/250 grs	1	$ 2.900	$ 2.900
PIMENTON	unidad/1000 grs	1	$ 6.500	$ 6.500
PLATANO MADURO	unidad/1000 grs	1	$ 3.850	$ 3.850
PLATANO VERDE	unidad/1000 grs	1	$ 3.850	$ 3.850
QUESO TIPO LONCHA	unidad/1 und	1	$ 1.050	$ 1.050
QUESITO	unidad/200 grs	1	$ 5.500	$ 5.500
SAL	unidad/500 grs	1	$ 1.900	$ 1.900
TOMATE DE ALIÑO	unidad/1000 grs	1	$ 4.900	$ 4.900
YUCA	unidad/1000 grs	1	$ 3.500	$ 3.500
ZANAHORIA	unidad/1000 grs	1	$ 3.200	$ 3.200

COSTO RACION	
COSTO MENU 1 AL 5	$ 3.917
COSTO MENU 6 AL 10	$ 3.812
COSTO MENU 11 AL 15	$ 3.306
COSTO MENU 16 AL 20	$ 3.562
COSTO PROMEDIO RACION	$ 3.650

MODALIDAD	NUMERO DE CUPOS	DIAS	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL
Aporte Municipio de Nariño Antioquia	1300	7	$ 3.650	$ 33.215.000
PRESUPUESTO TOTAL PARA RACIONES				$ 33.215.000

OBSERVACIÓN:

- ✓ Se deberán tener en cuenta las especificaciones técnicas consignadas en el estudio previo del presente proceso de contratación

1.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

Siete (07) días calendario escolar, contados a partir de la suscrición del acta de inicio.

1.5. PRESUPUESTO OFICIAL Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El valor presupuestado para el presente proceso de contratación se ha estimado en la suma de TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/L ($33.215.000) incluido IVA, retenciones, impuestos, tasas, contribuciones y todo costo directo e indirecto que la ejecución conlleve.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				
GASTO	**RUBRO**	**RECURSOS**	**No. CDP**	**FECHA DE EXPEDICIÓN**
Inversión	2.3.2.02.02.006	SGP – ASIGNACIÓN ESPECIAL - PAE	013	$33.215.000

1.6. FORMA DE PAGO

El Municipio de Nariño realizará pagos parciales previa acta de supervisión de recibo a satisfacción, con base a los ítems y cantidades ejecutadas, presentación de la cuenta de cobro y/o factura de cobro por parte del contratista, acreditación de pagos de seguridad social y parafiscales, certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, sobre el cumplimiento del pago de la persona jurídica a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Se entiende por "RECIBO A SATISFACCIÓN", que los bienes y servicios entregados deberán cumplir con todas las especificaciones técnicas y los plazos previstos en el contrato y en la oferta, debidamente certificado por el Supervisor del contrato.

En todo caso, los pagos se efectuarán mediante consignación a la cuenta que el (o la) contratista acredite como propia a través de la certificación bancaria aportada en el contrato, adjuntando los siguientes documentos:

1. Acta de supervisión

2. Recibo de pago por concepto de aportes al sistema de seguridad social en salud, pensión, riesgos laborales y aportes parafiscales (si a ello hubiere lugar)
3. Cuenta de cobro o Factura en caso de que el (o la) contratista este sujeto al régimen común.

Sin perjuicio de lo anterior, el pago que se genere en virtud del contrato estará sujeto a la programación y/o aprobación del programa anual mensualizado de caja – PAC y a la situación efectiva de los recursos por parte de la Secretaría de Hacienda. Los recursos que no puedan ser girados en la presente vigencia, quedaran constituidos como rezago presupuestal compuesto por las reservas presupuestales y las cuentas por pagar; recursos que cuentan con el 100% del PAC, para efectuar el pago en la siguiente vigencia".

PARÁGRAFO ÚNICO. En el evento de prórroga en la entrega del objeto del contrato, por causa imputable al contratista, el pago se postergará en un lapso proporcional al lapso de la prórroga.

1.7. LUGAR DE EJECUCIÓN Y ENTREGA

El lugar de ejecución será la jurisdicción del Municipio de Nariño, Antioquia, dónde se encuentra ubicada la Dirección Local de Salud.

CRONOGRAMA DEL PROCESO

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y por el Decreto 1082 de 2015, se señala el siguiente cronograma para el presente proceso de selección:

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	LUGAR
Publicación del Estudio Previo e Invitación Pública	13/01/2025	03:40 pm	Colombia Compra eficiente SECOP I
Plazo para la presentación de observaciones a la invitación y para solicitar limitación a MiPymes	14/01/2025	03:40 pm	contratacion@narino-antioquia.gov.co
Respuesta a observaciones y fecha límite para la expedición de adendas	14/01/2025	04:00 pm	Colombia Compra eficiente SECOP I
Fecha y Hora límite de entrega de las propuestas	15/01/2025	04:00 pm	Radicadas en la oficina de Archivo Municipal Calle 10 N° 10-15 Plaza Principal
Apertura propuesta (Verificación de requisitos habilitantes al proponente con el menor precio ofertado)	15/01/2025	04:15 pm	Oficina de Contratación

Evaluación y Publicación.	15/01/2025	04:45 pm	Colombia Compra eficiente SECOP I
Observaciones al informe de evaluación	16/01/2025	04:45 pm	contratacion@narino-antioquia.gov.co
Respuesta observaciones, al informe de evaluación	16/01/2025	-	Colombia Compra eficiente SECOP I
Comunicado de aceptación de Oferta y Suscripción de Contrato	16/01/2025	-	Colombia Compra eficiente SECOP I

Nota: El recibo de las propuestas se realizará de conformidad con lo establecido en el cronograma, dentro del horario establecido por la entidad, por lo tanto, las propuestas que se presenten por fuera de este plazo, no se tendrán en cuenta.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 del 2011, el contrato se integra por la propuesta presentada por el proponente y la aceptación de la propuesta de parte de la entidad contratante.

Con la presentación de la propuesta se entiende que el proponente acepta incondicionalmente las condiciones y cláusulas señaladas en la presente invitación y en los estudios previos.

1.8. LIMITACIÓN A MIPYMES

Para poder limitar la convocatoria a MiPymes, el Municipio de Nariño aplicara lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, que modifico los artículos 2.2.1.2.4.2.2. a 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, "con el fin de reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", que en su tenor literal disponen:

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

1.9. RELACIÓN LABORAL

El contratista ejecutará el objeto contractual con total autonomía técnica y sin subordinación con respecto al Municipio de Nariño. Queda entendido que no habrá vínculo laboral alguno entre el personal utilizado por el contratista y el Municipio de Nariño.

1.10. COMUNICACIONES DEL PROCESO Y OBSERVACIONES

Las respuestas se comunicarán a través de la plataforma SECOP I, de acuerdo con el Manual de Uso y Condiciones de la plataforma del SECOP I. Cuando el proponente registre el certificado de indisponibilidad de la plataforma, la entidad pone a disposición el siguiente correo: alcaldia@narino-antioquia.gov.co

1.11. CONFLICTOS DE INTERESES

No podrán participar en el presente Proceso de Contratación y, por tanto, no serán objeto de evaluación, ni podrán ser adjudicatarios quienes bajo cualquier circunstancia se encuentren en situaciones de Conflicto de Interés con la Entidad, que afecten o pongan en riesgo los principios de la contratación pública, de acuerdo con las causales previstas en la ley.

1.12. DESCUENTOS

La carga tributaria que se genere con ocasión de la firma, ejecución y liquidación del contrato, estarán a cargo y es de responsabilidad exclusiva del proponente en este sentido deberán tener en cuenta al momento de presentar sus propuestas el valor todos los impuestos y contribuciones, locales y nacionales, los cuales corren a cargo de quien resulte favorecido con la carta de aceptación debiendo asumir los siguientes pagos:

Persona Natural	
✓ Retención en la fuente	Según actividad económica
✓ Estampilla Pro-Anciano	4 %
✓ Estampilla Pro-Cultura	2 %
✓ Estampilla Pro-Hospital	1 %
✓ Estampilla pro-deporte	2%
✓ Rete ICA	1%
✓ Estampilla pro-justicia	2%
Persona Jurídica	
✓ Retención en la fuente	Según actividad económica
✓ Estampilla Pro-Anciano	4 %
✓ Estampilla Pro-Cultura	2 %
✓ Estampilla Pro-Hospital	1 %
✓ Estampilla pro-deporte	2%
✓ Rete ICA	1%
Estampilla pro-justicia	2%

1.13. INFORMACIÓN SOBRE IRREGULARIDADES EN EL PROCESO DE SELECCIÓN

Las irregularidades presentadas o las actuaciones indebidas realizadas por servidores públicos de la Entidad, de conformidad con el Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, con ocasión del trámite del procedimiento de selección, podrán ser informadas a la Oficina de la Secretaría de Planeación y Desarrollo Territorial y/o Alcaldía Municipal, o por cualquier medio.

Por otra parte, en el evento de conocerse casos especiales de corrupción, se debe reportar el hecho a la Alcaldía municipal a través del correo electrónico: alcaldia@narino-antioquia.gov.co

1.14. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

El Municipio de Nariño, rechazará la propuesta en los siguientes casos:

- ✓ Cuando la oferta no esté debidamente diligenciada y firmada por el representante legal o por la persona facultada para ello.
- ✓ Cuando no se hayan presentado todos los documentos esenciales para la comparación objetiva de la propuesta.
- ✓ Cuando el proponente cambie, adicione, modifique, sustraiga u omita alguno de los ítems y la especificación técnica de uno o varios artículos inmersos en la presente invitación.
- ✓ Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, según lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y sus normas reglamentarias.
- ✓ Cuando el valor de la propuesta supere el valor del Presupuesto Oficial.
- ✓ Cuando el plazo propuesto sea superior al establecido en este documento.

- ✓ Cuando haya sido presentada en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición.
- ✓ Cuando alguna información sustancial de los documentos que integran la propuesta no sea veraz, es decir, no corresponda a la realidad.
- ✓ Cuando se haya omitido información jurídica, de experiencia o financiera esencial para la verificación de los requisitos habilitantes.
- ✓ Cuando el proponente se encuentra inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (Artículo 50, Ley 610 de 2000).
- ✓ Cuando modifiquen o alteren los datos suministrados por el Municipio al formulario valor de la propuesta y en el soporte del presupuesto oficial respecto de las especificaciones para el análisis de precios unitarios (Ítems, unidades, cantidades de obra, precios unitarios y valor total de la propuesta), o no se consigne en él uno o varios precios unitarios.
- ✓ Cuando no cumpla con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, en cuanto encontrarse al día con la seguridad social integral y parafiscales (SENA, ICBF, CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR) al momento de presentar la propuesta, lo cual deberá ser expresado en los términos del artículo 50 de la ley 789 de 2002.
- ✓ Cuando no se cumpla con los requisitos exigidos para la calificación de los criterios de evaluación establecidos en este pliego de condiciones.
- ✓ Cuando el proponente no informe u oculte multas y sanciones debidamente ejecutoriadas, que le hayan sido impuestas por Entidades Públicas con ocasión de celebración y ejecución de contratos cuyo objeto contemple la ejecución de contrato, dentro de los dos (2) últimos años anteriores a la fecha de cierre de la presente licitación.
- ✓ Cuando el proponente presente propuesto en este proceso de selección como persona natural y como integrante de un consorcio, de una unión temporal o cualquier otro tipo de asociación.
- ✓ Cuando una persona natural o jurídica haga parte de un Consorcio, Unión temporal o Sociedad que estén presentando propuesta dentro del mismo proceso.
- ✓ Cuando el valor de la propuesta una vez revisado y corregido aritméticamente, presente una diferencia mayor al 1% del valor originalmente propuesto, ya sea por exceso o por defecto.
- ✓ Cuando un proponente oferte en la presente contratación, y tenga intereses patrimoniales en una persona jurídica que haga las veces de proponente en este proceso.
- ✓ Cuando se haya omitido información documental esencial para la verificación de los requisitos habilitantes
- ✓ Cuando la propuesta se presente extemporáneamente, o se deje en un lugar distinto al indicado en la invitación pública.

1.15. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

EL MUNICIPIO, declarará desierto el presente proceso de contratación mediante acto motivado en el que se señalarán expresa y detalladamente las razones que han conducido a tomar tal decisión en los siguientes eventos:

a. Cuando no se presente ningún proponente.
b. Ninguna oferta se ajuste a los requerimientos de la invitación ni a los estudios previos.
c. En general cuando existan motivos que impidan la selección objetiva
d. La falta de requisitos habilitantes
e. Que el valor de la propuesta supere el presupuesto estimado
f. Que el precio ofrecido sea artificiosamente bajo sin justificación del mismo.
g. Que sean bienes o servicios conseguidos con recursos provenientes de actividades ilícitas.

CAPITULO II

REQUISITOS HABILITANTES

Para participar en este proceso de selección las personas naturales o jurídicas, consocios y unión temporal, deben acreditar el cumplimiento de los siguientes requisitos mínimos:

2.1. VERIFICACIÓN FACTOR JURÍDICO

Los requisitos que rigen la presente convocatoria han sido elaborados siguiendo los postulados señalados por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias.

PERSONA JURÍDICA	PERSONA NATURAL
1. Carta de Presentación y Oferta Formal. 2. Fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona quien suscriba la carta de presentación. 3. Formato diligenciado de Hoja de Vida de la Función Pública – Persona Jurídica 4. Formato diligenciado de Declaración Juramentada de bienes y Rentas del Representante Legal. 5. Certificación de Contador sobre Aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales: Salud, Pensión y Riesgos Laborales (A.R.L).	1. Carta de presentación de la oferta. 2. Manifestación de no encontrase incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad del representante legal. 3. Fotocopia del certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil según el caso vigencia 2024. 4. Fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona quien suscriba la carta de presentación. 5. Certificación de pagos de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, según lo establecido la ley 1150 de 2007,

6. Registro único Tributario (RUT), vigencia 2024 7. Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría. (CGR) – Representante Legal y Persona Jurídica. que no supere 30 días. 8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría. (PGN) – Representante Legal y Persona Jurídica, que no supere 30 días. 9. Certificado de Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional (PN) – Representante Legal, que no supere 30 días. 10. Certificado de inhabilidades contra delitos sexuales del representante legal. 11. Certificado de Existencia y Representación Legal vigencia 2024 12. Formatos del 1 al 7 debidamente diligenciados	art. 23 y aportes parafiscales si a ello hubiere lugar, según la ley 828de 2003, modificatoria del art. 50 de la ley 789 de 2002. 6. Registro único Tributario (RUT) vigencia 2024 7. Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría. (CGR), que no supere 30 días. 8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría. (PGN), que no supere 30 días. 9. Certificado de Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional (PN), que no supere 30 días. 10. Certificado Registro Nacional de Medidas correctivas, que no supere 30 días. 11. Certificado de inhabilidades contra delitos sexuales. 12. Formatos del 1 al 7 debidamente diligenciados

2.2. VERIFICACIÓN FACTOR TÉCNICO

Condiciones de experiencia especifica del proponente: las condiciones de experiencia del proponente serán habilitantes para participar en el proceso y no son objeto de calificación.

Los proponentes deberán acreditar según corresponda las siguientes condiciones de tipo técnico:

a). Experiencia General

Se tomará del Registro Mercantil para personas naturales o el certificado de existencia y representación legal para personas jurídicas; como mínimo diez (10) años de creación, en el cual se suscriban actividades relacionadas con el objeto del contrato. En caso de que el oferente sea un consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberá acreditar la experiencia general requerida para persona natural o persona jurídica, según corresponda.

b). Experiencia Especifica

Acreditar cinco (5) contratos terminados, celebrados por ella, ya sea individualmente, en consorcio o unión temporal, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto haya sido ejecutado en atención de los programas de alimentación escolar, cuya cuantía sea igual o superior de cada contrato al presupuesto oficial de esta invitación.

- Nombre o razón social del contratante
- Nombre o razón social del contratista
- Objeto o alcance del contrato
- Descripción de las actividades realizadas (si del objeto no se evidencia relación con el objeto contractual solicitado)
- Valor del contrato
- Fecha de inicio y terminación del contrato
- Firma de quien expide la certificación o firma del encargado de la entidad contratante

Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad de juramento.

Si el proponente presenta certificado de experiencia con particular, debe anexa factura o documento equivalente; si es con entidad pública, acreditar que el contrato este liquidado.

Si a partir de los documentos soporte de cada contrato o servicio, el proponente no acredita toda la información necesaria para llevar a cabo la verificación, el Municipio de Nariño podrá solicitar información adicional.

Según lo dispuesto en el Decreto 019 de 2012 en el evento en que los oferentes presenten contratos suscritos con el Municipio de Nariño, la Entidad se reserva el derecho de realizar las verificaciones correspondientes en sus propios archivos.

El EQUIPO DE TRABAJO SOLICITADO

Un (1) Tecnólogo en Gestión Logística, o Administrador Logístico o Ingeniero logístico con una experiencia superior a cinco (5) años contados a partir de la expedición de la matricula profesional, el cual deberá estar vinculado con la persona jurídica o natural, mínimo durante dos (2) años antes del cierre del presente proceso, lo cual deberá acreditar con el correspondiente contrato laboral y las planillas de pago de la seguridad social de los dos (2) años solicitados; Quien se encargará de ser el coordinador operativo. Deberá asumir todo lo relacionado con el cumplimiento de los vehículos, almacenamiento, distribución, transporte, empaque y bodega.

Un (1) ingeniero de alimentos con una experiencia superior a siete (7) años

contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y con más de cinco (5) años de experiencia especifica certificada en los programas de alimentación escolar PAE quien se encargará de realizar recomendaciones para el cumplimiento del programa.

Cinco (5) personas que apoyen la distribución y la entrega de los alimentos, los cuales deben contar con formación en BPM y exámenes médicos vigentes.

Requisitos de cumplimiento del Equipo de Trabajo:

Hoja de vida; Aplica para la totalidad del equipo de trabajo Exámenes médicos vigentes; aplica la totalidad del equipo de trabajo Matricula profesional con mínimo cinco (5) años de expedida, aplica para el profesional Logístico solicitado (Tecnólogo en Gestión Logística, o Administrador Logístico o Ingeniero logístico) y para el profesional en ingeniería de alimentos siete (7) años.

Como mínimo una de las personas de las 7 solicitadas deberán acreditar conocimiento en inspección de vehículos en los que se transportan los alimentos para lo cual se deberá adjuntar el correspondiente certificado de estudio.

VEHÍCULOS

El Proponente debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de DOS (2) vehículos transportadores de alimentos que se utilizarán para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los vehículos destinados a la movilización de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

- La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de

lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

- Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.
-
- En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
-
- La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isotermo que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.

El Proponente deberá acreditar mínimo 2 vehículos de distribución, para lo cual allegará:

- Matrícula del vehículo la cual debe acreditarse a nombre del proponente
- SOAT
- Revisión Técnico-mecánica (cuando aplique)
- Pase del conductor
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor
- Autorizaciones respectivas (Certificado sanitario con concepto favorable expedida por la autoridad competente)
- Certificación de disponibilidad de los vehículos para el desarrollo del contrato. En caso de ser alquiler, la certificación deberá ser suscrita por el propietario.

2.3. VERIFICACIÓN FACTOR ECONÓMICO

La oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. El oferente deberá presentar su propuesta (OFERTA ECONÓMICA) de acuerdo con lo descrito el en el ANEXO No. 7 FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA contenido en los pliegos de condiciones o invitación pública, diligenciando la totalidad de las casillas, valores unitarios, valores totales y valor total ofertado resultante, si fuere el caso.
2. El oferente debe tener en cuenta que el Valor Unitario de su oferta debe en tanto le sea adjudicado el contrato, responder por la ejecución del Contrato durante toda su vigencia y mantener esos valores ante eventuales adiciones al mismo.

CAPITULO III

CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE DESEMPATE Y REGLAS DE SUBSANABILIDAD

3.1. OFERTA ECONÓMICA

Sólo se tendrán en cuenta las propuestas ADMISIBLES, previa verificación y exactitud de los cálculos numéricos requeridos para la obtención del precio total de la oferta, y confrontadas las demás exigencias contenidas en esta invitación pública, se procederá a calificarlas de acuerdo con los criterios de calificación establecidos a continuación: **PRECIO.** De conformidad con el **numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015**, el criterio de escogencia será **el precio más bajo**, siempre que satisfaga las necesidades de la entidad.

El menor precio será el único factor indispensable para la comparación de la propuesta y poder así proceder a la escogencia del contratista.

En el presente proceso, bajo la modalidad de selección de Mínima Cuantía, definida por la Ley 1450 de 2011 y la Ley 1474 de 2011 y reglamentada por el Decreto 1082 de 2015, establece que el precio es el criterio por evaluar, esto quiere decir, que antes de verificar los requisitos habilitantes, se verificará el precio de las ofertas presentadas, estableciéndose un orden de menor a mayor valor. El proponente que presente la oferta más baja será el primero que se le verificarán los requisitos habilitantes, si cumple con estos, será el adjudicatario del proceso, si no cumple, se verificará el segundo en el orden y así sucesivamente, hasta obtener el oferente habilitado.

En todo caso, la oferta más favorable para el municipio la constituye la oferta que a precios de mercado presente el menor precio de conformidad con la normatividad

legal vigente, Tener en cuenta si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el decreto 1082 de 2015, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas, tomando como parámetro los señalados por el análisis del sector, el presupuesto oficial elaborado por el municipio o los valores consultados en el mercado.

3.2. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la evaluación de la propuesta técnica el Comité Evaluador realizará la revisión y verificación de la información de los documentos solicitados en la invitación y estudios previos y solicitará las aclaraciones del caso mediante oficio, el proponente dispone del tiempo requerido en el oficio de solicitud para dar respuesta, en caso de no dar respuesta, la propuesta será rechazada.

Verificado el cumplimiento de los requisitos anteriores, se procederá a escoger la propuesta del menor valor.

3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE Y REQUISITOS ADICIONALES

En el evento en que se presente un empate entre dos o más ofertas, de manera que una y otras queden ubicadas en el primer orden de elegibilidad, se procederá al desempate de acuerdo con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, se utilizarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido:

No. Orden	Factor
1	Bienes y servicios nacionales frente a la oferta de bienes y servicios extranjeros, esta condición de entenderá justificada con el formato de Apoyo a la Industria Nacional que diligencia el oferente.
2	Propuesta de mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o la de un proponente plural constituido por mujeres en las anteriores condiciones, Para acreditar la condición de mujer cabeza de familia deberá acreditar acorde con lo establecido en el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, con declaración ante notario de tal condición. En el caso de mujeres víctimas de violencia intrafamiliar deberá allegar la medida de protección que debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal promiscuo municipal, o la autoridad indígena, en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada.

3	Oferente que acredite por lo menos que el 10% de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997, esto se acreditara con la certificación de personal en condición de discapacidad aportando además la certificación que entrega el Ministerio de Trabajo para dar cuenta de la vinculación y aval de dicho personal.
4	Oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión, se acreditara a través de la certificación de nómina y los respectivos documentos de identidad del personal mayor.
5	Propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas. Para el cumplimiento de esta causal se debe allegar la certificación de pertenencia a las poblaciones referidas, certificación expedida por el Ministerio del Interior que es la autoridad encargada de acuerdo con las competencias de la Dirección de Asuntos Indígenas, Rom y Minorías, así como de la Dirección de Asuntos para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, de dicho Ministerio.
6	Propuesta presentada por personas en procesos de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente. Para la acreditación de esta causal se deberá presentar certificación expedida por la Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN –, donde acredite tal condición.
7	Oferta presentada por un proponente plural que (a) este conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y , que tenga participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. Para la acreditación de tales condiciones el oferente deberá leer las condiciones establecidas en los numerales anteriores de estas causales de rechazo.
8	Oferta presentada por una MIPYME o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MIPYME, cooperativas o asociaciones mutuales. Se acreditará con lo establecido en la

	cámara de comercio y se acompañará de la certificación expedida por el contador o el revisor fiscal.
9	Oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) este conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
10	Empresas reconocidas y establecidas como Sociedades de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
11	Si el empate se mantiene, después de aplicar los criterios anteriores, se procederá a elegir el primer orden de calificación mediante sorteo por balotas, para lo cual la audiencia de adjudicación, los proponentes empatados escogerán las balotas y se adjudicara a aquel que obtenga el número mayor.
NOTA 1. Los factores de desempate se tendrán en cuenta si cumplen con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021.	

3.4. REGLAS DE SUBSANABILIDAD

De conformidad con el parágrafo primero del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Artículo 5° de la Ley 1882 de 2018 "(...) La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por las entidades estatales y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, salvo lo dispuesto para el proceso de Mínima cuantía y para el proceso de selección a través del sistema de subasta. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado. Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso (...)

Parágrafo 4°. En aquellos procesos de selección en los que se utilice el mecanismo de subasta, los documentos referentes a la futura contratación o a proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, deberán ser solicitados hasta el momento previo a su realización. (...)".

Para todos los efectos legales, en el presente proceso, se entiende que la subasta inicia con la apertura del sobre económico.

El numeral 6° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, indica: "Las propuestas deben referirse y sujetarse a todos y cada uno de los puntos contenidos en el pliego de condiciones.(...)" Igualmente, el numeral 7° ibidem consagra: "De acuerdo con la naturaleza, objeto y cuantía del contrato, en los pliegos de condiciones se señalará el plazo razonable dentro del cual la entidad deberá elaborar los estudios técnicos, económicos y jurídicos necesarios para la evaluación de las propuestas y para solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen indispensables." Bajo las previsiones contenidas en los numerales 6° y 7° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 y acogiendo lo señalado en los documentos y estudios previos, en caso de identificar inconsistencias o errores en los documentos con los cuales el proponente acredite el cumplimiento de los requisitos habilitantes, la Entidad durante el término de evaluación de las propuestas, deberá solicitar a los proponentes, en caso de ser necesario, las aclaraciones, precisiones y/o allegar documentos que puedan ser objeto de SUBSANABILIDAD.

Los proponentes deberán allegar dentro del término preclusión y perentorio que al efecto les fije la Entidad, las clarificaciones y/o documentos requeridos, so pena del rechazo de la propuesta.

La Entidad evaluará las ofertas de los proponentes que hayan acreditado que cumplen con los requisitos habilitantes. En consecuencia, se rechazarán las ofertas de quienes no aclaren, completen o corrijan la información para acreditar los requisitos habilitantes en el plazo otorgado por la entidad para hacerlo.

En el evento en que la entidad no advierta la ausencia de un requisito habilitante y no lo haya requerido en el "Documento de Solicitud de Requisitos a Subsanar", lo podrá solicitar al proponente, otorgándole un término, el cual deberá ser mínimo igual al establecido para la subsanabilidad inicial; con el fin de que allegue los documentos que para el efecto le fije en el requerimiento. El oferente tiene la carga de presentar su oferta en forma íntegra, esto es, respondiendo todos los puntos del pliego de condiciones y adjuntando todos los documentos de soporte o prueba de las condiciones que pretenda hacer valer en el proceso. Cualquier oferente que se considere en una circunstancia similar a la de otro, al cual la Entidad sí haya pedido aclaración, podrá manifestar las aclaraciones de su propuesta a que haya lugar en el plazo común otorgado para el efecto, sin necesidad de que se haya solicitado a él directamente.

Diferencia entre subsanabilidad y aclaración o explicación. Subsanar no es lo mismo que aclarar o explicar, la diferencia radica en que la aclaración o explicación se admite, incluso, sobre requisitos que afectan la comparación de las ofertas y/o inciden en la asignación del puntaje, siempre y cuando se trate de inconsistencias o falta de claridad, porque allí no se modificará el ofrecimiento, simplemente se aclara,

es decir, se trata de hacer manifiesto lo que ya existe sólo que es contradictorio o confuso, se busca sacar a la luz lo que parece oscuro, no de subsanar algo, pues el requisito que admite ser aclarado tiene que estar incluido en la oferta, solo que la entidad tiene dudas sobre su alcance, contenido o acreditación, porque de la oferta se pueden inferir entendimientos diferentes.

CAPITULO IV

REGLAS DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

- Los documentos habilitantes deberán presentarse en un sobre cerrado, debidamente marcado con el nombre del proponente, objeto y ante quien se dirige.
- Las propuestas deberán ser radicadas en el archivo del municipio de Nariño-Antioquia, hasta la fecha y hora establecida en el cronograma de actividades.
- El Municipio no se hará responsable por abrir o abrir prematuramente, sobres incorrectamente dirigidos o sin la identificación adecuada. A partir de la fecha y hora de cierre de la presente selección, los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus propuestas.
- Las propuestas presentadas en forma extemporánea no serán evaluadas y serán devueltas a los interesados si así lo requieren.
- Se deben entregar todos los documentos solicitados, totalmente legibles y en el mismo orden en el que se solicitan. Cualquier enmendadura en la propuesta o en los documentos que la acompañan deberá ser confirmada o validada con la firma del proponente.
- No se aceptan propuestas enviadas por correo electrónico, fax o cualquier otro medio telemático.

Los proponentes autorizan al Municipio de Nariño para verificar, por cualquier medio y/o con cualquier autoridad, toda la información que suministren en las propuestas.

4.1. APODERADO

Los Proponentes podrán presentar ofertas directamente o ser suscritas por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder, otorgado en legal forma (artículo 5 Decreto – Ley 019 de 2012), en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente Proceso y en la suscripción del

Contrato. No obstante, la simple entrega física o radicación de la oferta en la Entidad puede realizarla cualquier persona, sin necesidad de poder u autorización.

El apoderado que firma la oferta podrá ser una persona natural o jurídica que en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este Proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar al Proponente y/o a todos los integrantes del Proponente Plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) presentar oferta para el Proceso de Contratación que trata este Pliego; (ii) dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la Entidad en el curso del presente Proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del Proceso (iv) suscribir el contrato en nombre y representación del adjudicatario así como el acta de terminación y liquidación, si a ello hubiere lugar.

Las personas extranjeras que participen mediante un Proponente Plural podrán constituir un solo apoderado común y, en tal caso, bastará para todos los efectos la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes con los requisitos de autenticación, legalización o apostilla y traducción exigidos en el Código de Comercio, incluyendo los señalados en el Pliego de Condiciones. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Proponente Plural.

4.2. CIERRE DEL PROCESO Y APERTURA DE OFERTAS

Se entenderán recibidas por la Entidad las ofertas que se encuentren en el archivo del municipio de Nariño-Antioquia a la fecha y hora indicada en el cronograma del Proceso, después de este momento no se permitirá el recibo de más propuestas por excederse del tiempo señalado en el cronograma.

Una vez vencido el término para presentar ofertas, la Entidad Estatal debe realizar su apertura y publicar la lista de oferentes. Realizada la apertura, las propuestas son públicas y cualquier persona podrá consultarlas. La Entidad Estatal dará a conocer las ofertas presentadas en el Proceso de Contratación haciendo clic en la opción "publicar ofertas", para que sean visibles a todos los Proponentes en la página de SECOP I.

Se darán por no presentadas todas las propuestas que no hayan sido entregadas en la plataforma y en el plazo previsto para ello en el presente pliego de condiciones. No serán tenidas como recibidas las ofertas que hayan sido presentadas por medios distintos a los establecidos en este acápite.

4.3. INFORME DE EVALUACIÓN DE ASPECTOS DISTINTOS A LA OFERTA ECONÓMICA

La entidad evaluará la oferta de menor precio y verificará que cumpla las condiciones mínimas de la invitación. Si no cumple solicitar al proponente, mínimo por el término de un (1) día hábil, que aclare, explique o aporte los documentos e

información subsanable; en caso de que la entidad no fije un plazo específico, se entender que es de un (1) día hábil. No obstante, los proponentes no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar la oferta económica, la cual solo puede ser objeto de aclaraciones y explicaciones. Los proponentes deben aportar las aclaraciones o documentos requeridos hasta el plazo indicado, so pena que la entidad rechace la propuesta y revise la segunda oferta que ofrezca el menor precio y verifique que cumple los requisitos de la invitación. Si la segunda propuesta tampoco cumple se repetir el procedimiento anterior, continuando con las ofertas que ofrezcan el siguiente menor precio.

En caso de que la entidad advierta la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, y no los haya requerido durante el proceso de evaluación, podrá requerir al proponente, otorgándole un término mínimo de un (1) día hábil contado desde el momento en el que advirtió su omisión, con el fin de que los aporte; en caso de que la entidad no fije un plazo específico, se entender que es de un (1) día hábil.

Una vez se identifica la oferta de menor valor que cumple los requisitos mínimos de la Invitación, la entidad publicar el informe de evaluación en el cual constar la evaluación de las ofertas. Allí se indicará, entre otros aspectos, cuál oferente ofreció el menor precio y cumplió con los requisitos de la Invitación.

El informe de evaluación permanecer publicado en el SECOP y a disposición de los interesados por un término no inferior a un (1) día hábil, término hasta el cual los proponentes podrán hacer las observaciones que consideren procedentes. Al finalizar el término de traslado, la entidad contestar las observaciones, y en caso de que sea necesario modificar la evaluación, publicar un informe de evaluación ajustado.

En virtud del principio de buena fe, los proponentes que presenten observaciones al proceso o a las ofertas y conductas de los demás oferentes, deben argumentar y demostrar la procedencia y oportunidad de estas.

4.4. ADJUDICACIÓN

Una vez agotado el procedimiento de ley, la Entidad, si no encuentra ningún asunto que deba revisar, aceptará la oferta, a través de acto administrativo motivado, suscrito por el funcionario competente.

Es de precisar que, el presente proceso se adjudicará por valor de la oferta económica más favorable para le entidad.

4.5. Propuestas parciales

No se admitirá la presentación de propuestas parciales, esto es, las presentadas para una parte del objeto o del alcance del Contrato, a menos que se haya establecido esta posibilidad en el Pliego de Condiciones.

4.6. Propuestas alternativas

Los Proponentes pueden presentar alternativas técnicas y económicas siempre y cuando ellas no signifiquen condicionamientos para la adjudicación del Contrato y cumplan con los siguientes requisitos:

A. Que el Proponente haya presentado una propuesta básica que se adecúe a las exigencias fijadas en el pliego, de forma que pueda ser evaluada la oferta inicial con base en las reglas de selección objetiva allí contenidas.

B. Que la oferta alternativa, o las excepciones técnicas y económicas, se enmarquen en el Principio de Selección Objetiva, de tal manera que no se afecten los parámetros neutrales de escogencia del Contratista y no se resquebraje el principio de igualdad.

Cuando un Proponente presente una alternativa deberá adjuntar toda la información necesaria para su análisis y una descripción detallada del proceso de construcción, características de los materiales y equipos y análisis de costos. Todos los costos necesarios para desarrollar la alternativa, incluso los de transferencia tecnológica, deberán estar incluidos en los respectivos ítems de la oferta. Solo serán consideradas las propuestas alternativas del Proponente favorecido con la adjudicación del contrato y la selección de la alternativa será potestad de la Entidad.

CAPITULO V

GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía, además teniendo en cuenta el valor del contrato no se exigirá garantías.

CAPITULO VI

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

6.1. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

El contratista se obliga para con el municipio de Nariño, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y demás normas civiles y comerciales que le apliquen, lo establecido en los estudios previos y en la invitación pública del presente proceso contractual:

- Cumplir con el objeto del contrato, conforme a los documentos del proceso, la propuesta y el contrato que se suscriba.
- Garantizar la calidad del servicio del objeto del contrato mediante certificación de la autoridad competente según la naturaleza de los mismos.

- Prestar el servicio, según sus especificaciones técnicas y garantía ofrecida, junto con el informe, factura o cuenta de cobro para el trámite de pago.
- Garantizar la calidad del servicio de acuerdo al objeto del contrato.
- Entregar las facturas de los bienes adquiridos.
- El contratista deberá atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones dadas por la supervisión del contrato

El contratista asumirá todos los costos de perdidas, de imprevistos y de todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.

6.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- • Acatar la Constitución Política, la Ley y las demás disposiciones pertinentes
- Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012y las disposiciones que las adicionen, complementen o modifiquen.
- Cumplir las obligaciones en relación con la Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente, es decir, el Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019, Decreto 1076 de 2015 y demás marco legal aplicable vigente.
- Constituir las garantías pactadas en el contrato dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la fecha en que se le entregue la copia del contrato y las instrucciones para su legalización.
- Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
- Acatar las órdenes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y, de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
- Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
- Legalizar el contrato dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la aceptación de la oferta.
- Guardar total reserva de la información que conozca en el desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del Municipio de Nariño y solo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por si, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.

- Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar.
- Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando por ello se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
- Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al Nariño de Nariño por el incumplimiento del contrato.
- Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
- Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con lo manifestado en el presente documento y la propuesta presentada por el contratista.
- Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.

6.3. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

• Hacer efectivo el pago al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato.

• Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

• Realizar la supervisión del contrato a través del funcionario designado para tal efecto.

• Reservar con destino a este contrato el valor total acorde con su presupuesto para la vigencia actual.

• Expedir la constancia de cumplimiento del contrato y recibido a satisfacción.

• Efectuar las recomendaciones y requerimientos necesarios para garantizar el cumplimiento y calidad de los servicios contratados.

• Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.

• Exigir la calidad en las especificaciones técnicas del objeto del contrato.

• Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y pago de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar.

CAPITULO VII

INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTA SUJETO A ACUERDO COMERCIAL

Los umbrales que establecen los Acuerdos Comerciales son superiores al valor máximo de la mínima cuantía y, por tanto, debido al umbral, los procesos de contratación mediante la modalidad de mínima cuantía no resultan cubiertos por los Acuerdos Comerciales.

El presente proceso contractual no está cobijado por un acuerdo internacional o tratado de libre comercio vigente para el Estado Colombiano.

Se firma en el municipio de Nariño - Antioquia, a los trece (13) días del mes de enero de dos mil veinticinco (2025).

ERIKA CARDONA PÉREZ
Alcaldesa Municipal

Elaboró:	SANTIAGO CARDONA GARCÍA Profesional de Apoyo Oficina de Contratación	
Revisó y Aprobó:	Juan David Orozco Salazar Asesor jurídico en contratación	

OFICINA DE CONTRATACIÓN

NOTA: Los anexos son de carácter informativo y podrán usarse para la presentación de la propuesta.

ANEXO NRO. 01

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad. xx de xxxxxxxxx de 2024

Señores

MUNICIPIO DE NARIÑO

REFERENCIA: Selección de mínima cuantía número xxxxx

Esta comunicación tiene por objeto presentar propuesta para el proceso de mínima cuantía que tiene por objeto:

_____

Así mismo, el suscrito declara que:

1. Tengo capacidad legal y estoy facultado para presentar esta propuesta.
2. La información suministrada es veraz y no fija condiciones económicas artificialmente bajas, con el propósito de obtener la adjudicación del contrato.
3. En el evento en que me sea adjudicada la Contratación, me comprometo a realizar todos los trámites tendientes al perfeccionamiento y ejecución del contrato, dentro de los términos y condiciones establecidos en la invitación pública, estudios previos y en la Ley.
4. Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con los artículos 8 y siguientes de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes que reglamentan la materia. Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni tampoco la sociedad que represento.
5. Conozco las normas vigentes que regulan la contratación pública.
6. Conozco las condiciones establecidas en la invitación pública y estudios previos de la presente Contratación y los he estudiado cuidadosamente incluidas sus Adendas (Si las hay), entendidas como las modificaciones a los mismos, y acepto sus términos sin reservas ni condicionamientos.

7. Me comprometo a actuar de buena fe en todo el proceso de selección del Contratista.
8. Con la firma de esta carta convalido todos los documentos incorporados en la presente propuesta.

Razón Social: _____
Tipo de Identificación: _____
Número de identificación: _____
País del Proponente: _____
Departamento del Proponente: _____
Dirección del proponente: _____
Nombre del Representante Legal: _____
Tipo de identificación: _____
Número de identificación: _____
Teléfono: _____
Fax: _____
Correo electrónico: _____
Persona encargada o contacto: _____
Plazo del contrato: _____

NOTA: Favor no modificar (retirar o adicionar) los ítems contenidos en este documento y diligenciarlos en su totalidad.

FIRMA: _____

NOMBRE: _____

DOCUMENTO IDENTIDAD: _____

OFICINA DE CONTRATACIÓN

ANEXO NRO. 02

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Ciudad, xxx de xxxxxxxxxx de xxxxxx

Señores

Municipio de Nariño

La ciudad

ASUNTO: Certificado de Inhabilidades e Incompatibilidades

El suscrito declara que: Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con los artículos 8o. y siguientes de la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios, de las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 num. 7o. y 52 de la citada ley, así como los efectos legales consagrados en el Art. 44 num. 1o. de la misma norma y, declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni tampoco la sociedad que represento.

Dado en el Municipio de Nariño a los xxxxx del mes xxxxx del xxxxxx

FIRMA: _____

NOMBRE: _____

DOCUMENTO IDENTIDAD: _____

OFICINA DE CONTRATACIÓN

ANEXO NRO. 03

CERTIFICADO DE PAZ Y SALVO POR CONCEPTO DE SALARIOS, SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES

Ciudad, XX de XXXXXXXX de XXXX

Señores

Municipio de Nariño

La ciudad

ASUNTO: Certificado de paz y salvo en seguridad social integral, salarios y parafiscales.

C E R T I F I C O

En mi calidad de (revisor fiscal / representante legal) certifico que XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (empresa, compañía, entidad) con NIT N° XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX de XXXXX a cumplido durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de expedición de este documento, con el pago de salarios, aportes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, Cajas de Compensación, ICBF y SENA de acuerdo con las normas vigentes y con las demás obligaciones fiscales del orden regional y nacional.

Se emite este documento para proceso de (presentación de oferta / pago de Acta(s) de contrato / liquidación del contrato)

Cordialmente,

El Representante Legal,

FIRMA: _____

NOMBRE: _____

DOCUMENTO IDENTIDAD: _____

OFICINA DE CONTRATACIÓN

ANEXO NRO. 04

CERTIFICADO DE NO SANCIONES O INCUMPLIMIENTO

Ciudad, xxx de xxxxxxxxxxx de xxxxxxx

Señores:

Municipio de Nariño

La ciudad

ASUNTO: Certificado de no sanciones o incumplimiento.

En mi calidad de representante legal certifico que la (empresa, compañía, entidad) con nit xxxxxxxxxxx (no) se encuentra sancionada ni tiene pendiente trámite alguno por concepto de incumplimiento en la ejecución de contratos con entes públicos o privados y tampoco ha sido sancionado con multas por mora en la ejecución de sus obligaciones contractuales.

Se emite este documento para proceso de (presentación de oferta / pago de acta(s) de contrato / liquidación del contrato).

Cordialmente,

El Representante Legal

FIRMA: _____

NOMBRE: _____

DOCUMENTO IDENTIDAD: _____

OFICINA DE CONTRATACIÓN

ANEXO NRO. 05

CERTIFICADO DE ORIGEN LICITO DE RECURSOS

Ciudad, xxx de xxxxxxxxxxx de xxxxxxx

Señores

Municipio de Nariño

La ciudad

ASUNTO: Certificado de Origen Licito de Recursos.

Yo xxxxxxxxxxxxxxxxxxx con CC xxxxxxxxxxxxxxxxxxx, manifiesto bajo la gravedad de juramento que los activos y recursos que conforman el patrimonio de la sociedad son de origen lícito y serán empleados en el desarrollo de este contrato una vez me sea adjudicado.

El Representante Lega

FIRMA: _____

NOMBRE: _____

DOCUMENTO IDENTIDAD: _____

OFICINA DE CONTRATACIÓN

ANEXO NRO. 06

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad, xxx de xxxxxxxxxxx de xxxxxxx

Señores

Municipio de Nariño

La ciudad.

REFERENCIA: Compromiso anticorrupción

PROCESO CONTRACTUAL NRO. _____ DE 2024.

El suscrito [_____], identificado como se indica al pie de mi firma, actuando en nombre y representación de [_____] (en adelante el "Proponente") y, en caso de Uniones Temporales, Consorcios y Promesas de Constitución de Sociedad Futura, actuando También en nombre y representación de cada uno de sus integrantes del consorcio o unión temporal o promitentes, manifiesto la voluntad de apoyar la acción del Estado colombiano y del **MUNICIPIO DE NARIÑO,** para fortalecer la transparencia en los procesos de selección y la responsabilidad de rendir cuentas, por lo tanto, de manera unilateral en nombre de mi(s) representado(s) suscribo el presente Compromiso Anticorrupción, asumiendo los siguientes compromisos:

Primero:

1) No ofrecer ni dar sobornos ni dar o entregar cualquier otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario, miembro, trabajador o subcontratista del **MUNICIPIO DE NARIÑO,** o cualquier otro funcionario del Estado que tenga o haya tenido que ver con el Proceso, en relación con su Propuesta o con la contratación.

2) No permitir que nadie en su nombre, bien sea empleado, agente o comisionista independiente incurra en las conductas indicadas en el numeral 1.1 anterior.

3) Impartir instrucciones a todos sus empleados, subcontratistas y agentes y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles en todo momento el cumplimiento de las Leyes de la República de Colombia, y especialmente de aquellas que rigen el presente proceso.

4) No efectuar acuerdos o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como consecuencia la colusión del proceso o el fraude en su resultado y no realizar conductas que tengan como efecto la desviación de la Adjudicación del Contrato.

Nombre o Razón Social del Proponente, sus integrantes y sus promitentes:

_____

Nombre del Apoderado: _____

C.C. No.: _____ de: _____

Dirección: _____

Teléfonos: _____ Fax: _____

Correo Electrónico: _____

Ciudad: _____

FIRMA: _____

OFICINA DE CONTRATACIÓN

ANEXO NRO. 07
FORMATO PROPUESTA ECONOMICA

Ciudad, xxx de xxxxxxxxxxx de xxxxxxx

Señores
Municipio de Nariño
la ciudad.

Invitación Nro._____ de 2024.

OBJETO: xxxxxxxxxxxxx

OBSERVACIÓN:
Nombre del Proponente: _____
C.C. No.: _____ de: _____
Dirección: _____
Teléfonos: _____ Fax: _____
Correo Electrónico: _____
Ciudad: _____

FIRMA _____