INVITACIÓN PUBLICA (Decreto 1082 de 2015)			
INVITACIÓN Nº	**CCMC-037-2025**	**FECHA:**	**22 DE SEPTIEMBRE DE 2025**
OBJETO	**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA**		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO CONTRACTUAL

Los productos, descripción y cantidades se especifican a continuación:

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA		
ITEM	**Descripción**	**Cantidad**
1	Bebida caliente de 8 onzas que puede ser (café, milo, agua de panela o chocolate) un carbohidrato con peso aproximado de 100 gramos), que puede ser (empanada, arepa, mantecada, pastel de pollo, almojábana, palito de queso, Pandeyuca o sándwich de jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa). >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
2	Sándwich de jamón y queso de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 gramos>> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
3	Wrap o Sándwich de jamón, queso lechuga, tomate y mayonesa, de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 mililitros, con fruta manzana o pera de 180 gramos >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
4	Un vaso de fruta fresca picada, de 9 onzas, acompañada de yogurt y granola. Con su respectiva tapa y cuchara. >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta y cubiertos, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
5	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
6	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Que incluya sopa de 300 mililitros. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
7	Lechona de 100 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
8	Lechona de 200 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
9	Lechona de 300 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
10	Bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa.	1

NOTA UNO: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos

todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- ✓ La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- ✓ Durante el proceso de preparación del menú se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de proteger los alimentos contra la contaminación.
- ✓ Para la preparación de la alimentación debe evitar el uso excesivo de sal y azúcar así mismo evitar alimentos altos en grasa.

Características de los alimentos:

- ✓ El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- ✓ Las carnes y derivados deben ser de consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- ✓ Las hortalizas y las verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

Aspectos a tener en cuenta para el servicio:

- ✓ Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- ✓ Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento:

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

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:

- ✓ Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Los alimentos listos para el consumo sin procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C.
- ✓ Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- ✓ Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido:

- ✓ Se debe verificar que los alimentos queden completamente cocidos.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgo de contaminación de los alimentos.
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento.

NOTA DOS: El contratista deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, almuerzos y alimentos solicitados por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio.

NOTA TRES: La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato.

Atención oportuna: El proponente seleccionado debe atender las solicitudes del Contratante oportunamente, después de radicada la solicitud de algún suministro o servicio, este debe ser entregado en donde el Supervisor le indique, lo anterior con el objeto de tener una eficiente prestación del servicio. Si se presentan inconsistencias en la respectiva entrega, por cualquier circunstancia, el contratista se compromete a realizar el cambio respectivo de los refrigerios o alimentos suministrados.

	Cantidad: Suministrar los refrigerios o alimentos objeto de este contrato sin restricción en cuanto a las cantidades requeridas, aunque estas sean mínimas. Entregar los refrigerios o alimentos con la calidad exigidas por la norma y cantidad solicitada.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato resultante será hasta 31 de diciembre y/o hasta agotar monto, contados a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para su ejecución y firma del acta de inicio..
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato se realizará mediante pagos parciales según el suministro de refrigerios y alimentos para los eventos de la administración municipal. Previa presentación de informe de ejecución en medio físico y magnético, cuenta de cobro o equivalente, pagos y planillas a la seguridad social integral, parafiscales e informe de supervisión y recibido a satisfacción. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Para cada pago el contratista deberá acreditar el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con el Art. 50 de la Ley 789 de 2002. El supervisor que no verifique el pago al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales incurrirá en causal de mala conducta y estará sujeto a las sanciones establecidas en el Código Único Disciplinario (Ley 1952 de 2019). **No obstante, lo anterior, dicho pago estará condicionado al PAC y flujo de caja con que cuente el municipio.** **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El término del pago solo empezará a contarse desde la fecha que se presente en debida forma la totalidad de los documentos exigidos para el efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad de **EL CONTRATISTA** y no tendrá por ello lugar al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.
CAUSALES QUE GENERAN RECHAZO	Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades: a. Cuando se advierta que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido información interna de LA ENTIDAD CONTRATANTE relacionada con conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes. b. Cuando se advierta confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios que rigen LA ENTIDAD CONTRATANTE para el procedimiento de contratación, entre las cuales se pueden considerar las siguientes: 1. Una misma persona natural o jurídica se presente a este proceso de forma individual y como miembro de un consorcio o una unión temporal. 2. Una misma persona natural o jurídica se presenta como miembro de más de un consorcio o unión temporal. 3. Una persona natural o jurídica se presenta al proceso, y esta a su vez pertenece a otra persona jurídica que está participando en el proceso. c. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos que no correspondan a la realidad o que contengan errores o inconsistencias que determinen el resultado de la evaluación. d. Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijadas para el cierre de la convocatoria, o no se presente en el lugar establecido en estos pliegos. e. En el caso que el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley. f. Cuando durante el proceso de invitación se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad financiera u operativa del proponente. g. Cuando el valor total de la propuesta (incluido el IVA si a ello hubiere lugar, costos y demás gastos) excedan del valor establecido como presupuesto oficial. h. El proponente en su propuesta debe cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en el cuadro de cantidades y su numeración, descripción y unidades deberá corresponder a las indicadas por el Municipio de Carmen de Carupa Cundinamarca, so pena de que la propuesta sea RECHAZADA. i) El incumplimiento de cualquiera de los requisitos exigidos en esta invitación y en los estudios previos. j) Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto en la solicitud, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla. k) Cuando El Municipio detecte inconsistencias que no puedan ser resueltas por los proponentes mediante pruebas que aclaren la información presentada. l) Cuando el proponente señale su desacuerdo o imposibilidad de cumplir las obligaciones y condiciones previstas en los pliegos de condiciones, o presente condicionamiento. m). Cuando no se presente o no se suscriba la Carta de presentación de la propuesta. n) Cuando de acuerdo con los documentos presentados, el representante legal del proponente o apoderado carezca de facultades suficientes para presentar la propuesta y el interesado no presente los documentos necesarios para acreditar que su representante o apoderado dispone de las facultades necesarias. o) En los demás casos que así lo contemple la ley o estos pliegos de condiciones. p) Cuando a consideración de la entidad una propuesta presenta precios artificialmente bajos según el estudio de mercado realizado y solicitada la aclaración al proponente no es contestada en el tiempo otorgado por la entidad. q) La omisión de la Propuesta económica o que aun presentada, la misma presente diferencias entre el anexo y el formulario electrónico r) Cuando las actividades inscritas en el RUT no tengan relación con el objeto a contratar o este no se encuentre vigente y en firme. s) Cuando el proponente no cumpla con la experiencia requerida.

<table>
<tr><td>CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO:</td><td>CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN:

1. Cuando no se presente ninguna oferta
2. Cuando ninguna oferta se ajuste a la invitación pública.
3. En general, cuando existan motivos que impidan la selección objetiva del CONTRATISTA, mediante acto motivado, en el que se señalarán expresa y detalladamente las razones que han conducido a tomar tal decisión.
4. Cuando no se logre la habilitación de los oferentes
5. En general cuando todas las propuestas presentadas en el proceso de selección hayan incurrido en cualquiera de las causales de rechazo establecidas en casos puntuales dentro del texto de esta invitación pública.</td></tr>
<tr><td>CRONOGRAMA</td><td>En caso de presentar observaciones que ameriten adenda, el tiempo para presentar propuestas se ampliará por un día hábil tomando como hora de cierre la misma inicialmente programada.

<table>
<tr><th>ACTIVIDAD</th><th>FECHA Y HORA</th><th>LUGAR</th></tr>
<tr><td>PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN Y ESTUDIOS PREVIOS</td><td>22 DE SEPTIEMBRE DE 2025 A LAS 15:00 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>FECHA Y HORA LIMITE PARA PRESENTAR OBSERVACIONES</td><td>HASTA EL 23 DE SEPTIEMBRE DE 2025 A LAS 15:00 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>PLAZO PARA MANIFESTACIÓN DE INTERÉS DE LIMITAR LA CONVOCATORIA A MIPYMES</td><td>HASTA EL 23 DE SEPTIEMBRE DE 2025 A LAS 15:00 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PROCESO Y/O LIMITACIÓN MIPYMES</td><td>EL 23 DE SEPTIEMBRE HASTA LAS 19:00 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIÓN DE OFERTAS</td><td>EL 24 DE SEPTIEMBRE A LAS 19:00 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>APERTURA DE SOBRES</td><td>EL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2025 A LAS 19:10 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>EVALUACIÓN DE OFERTAS</td><td>EL 25 DE SEPTIEMBRE DE 2025 A LAS 10:00 AM</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>PUBLICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</td><td>EL 25 DE SEPTIEMBRE DE 2025 A LAS 17:00 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN Y TERMINO PARA PRESENTAR OBSERVACIONES Y SUBSANAR REQUISITOS HABILITANTES</td><td>HASTA EL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025 A LAS 17:00 HORAS</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>RESPUESTA A OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACIÓN</td><td>EL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
<tr><td>COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA</td><td>POSTERIOR A LA RESPUESTA DE OBSERVACIONES</td><td>PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE RECEPCIÓN DE OFERTAS</td><td>La presentación de las propuestas deberá seguir las siguientes reglas:

“LUGAR DE CONSULTA Y ENTREGA DE PROPUESTAS

Los interesados en el proceso de selección, podrán consultar los documentos relacionados con el mismo, en las siguientes direcciones: https://www.contratos.gov.co

Las propuestas deberán ser radicas en la PÁGINA WEB WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO PLATAFORMA SECOP II</td></tr>
</table>

CRITERIOS DE SELECCIÓN	En este proceso de selección de contratistas primará lo sustancial sobre lo formal. En JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN. El régimen jurídico aplicable a este proceso de contratación será el contenido en la Ley 80 de 1993 sus decretos reglamentarios, en el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y el Decreto 1860 de 2021 modifico el ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, en el ordenamiento constitucional, en las leyes civiles y comerciales y en las demás normas que adicionen, complementen o regulen. La modalidad de selección de mínima cuantía es aplicable a todos los objetos de contratación cuando el presupuesto oficial del contrato sea inferior o igual a la mínima cuantía de la Entidad Estatal, sin importar la naturaleza del contrato. Las reglas aplicables a la modalidad de selección de mínima cuantía son las consagradas en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que fue modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y no es posible agregar requisitos, procedimientos o formalidades adicionales. LEY 1150 DE 2007 ARTICULO 02 Contratación mínima cuantía. <Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020. El nuevo texto es el siguiente:> La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas: a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas; b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil; c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas; d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal. DECRETO 1860 DE 2021. El Decreto 1860 de 2021 modifico el ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto: 1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato. 2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación. 3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. 4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme. 5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.

6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

PARÁGRAFO. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional.

PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN SUSCEPTIBLE DE LIMITACIÓN A MIPYMES

Que el Decreto 1860 de 2021 en su artículo 5 modificó los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. Y 2.2.1.2.4.2.4. del decreto 1082 de 2015 así:

"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 Mipyme, 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 1 del 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."

De conformidad con el objeto, cuantía y naturaleza del contrato a suscribir, los factores de escogencia del presente proceso de selección, se justifica con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 se considera:

a) PROCEDIMIENTO

El cumplimiento de los requisitos y de la documentación solicitada se analizará de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

	En desarrollo de lo establecido en dicho artículo, el Municipio de dentro del plazo de verificación y evaluación de las propuestas, verificará el cumplimiento de los requisitos al proponente con el precio más bajo, al cual le solicitará que en el término que se le fije en el cronograma del proceso, realice las aclaraciones, precisiones y/o allegue los documentos que se le requieran en relación con el proponente o la futura contratación, sin que con ello se pretenda adicionar, modificar o completar lo insubsanable. En la verificación y evaluación de las ofertas primará lo sustancial sobre lo formal. La omisión de los requisitos, documentos e información necesarios para la verificación de las ofertas relacionados con la falta de capacidad para presentar la oferta y aquellas circunstancias que se acrediten con posterioridad al cierre del proceso no podrán subsanarse. En caso de que éste no cumpla con los requisitos, procederá a la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente, de no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso . En el evento que el adjudicatario sea un consorcio o unión temporal que dentro de los términos de la asociación haya pactado la facturación a nombre del consorcio o unión temporal deberá allegar para la firma del contrato, el RUT correspondiente. b. CALIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN. Para evaluar las propuestas presentadas se tendrá como único factor de escogencia el menor precio, el cual se verificará en la diligencia de cierre, teniendo en cuenta las reglas y el procedimiento señalado en la Invitación Pública. A continuación, se relacionan los siguientes criterios que permiten la escogencia del ofrecimiento más favorable para la Entidad. b. FACTORES DE DESEMPATE Con fundamento en lo establecido por el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, en caso de existir empate en el precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA	1. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del objeto contractual. 2. Cumplir con el objeto contractual. 3. Atender las sugerencias y condiciones establecidas por el supervisor y/o interventor del contrato y todas las observaciones y requerimientos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones contractuales. 4. Presentar actas e informes de ejecución contractual a que haya lugar, al supervisor del contrato, en los casos que aplique. 5. El contratista será el único responsable del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley. 6. Encontrarse afiliado al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) al momento de la suscripción del contrato, de conformidad con las disposiciones legales vigentes y presentar a la entidad de manera mensual los soportes de pago de los aportes respectivos. 7. Mantener informado al Supervisor del contrato de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato. 8. Para efectos de liquidación del contrato si hubiere lugar a ello, se deberá contar con el paz y salvo de documentación expedida por el funcionario/contratista competente de la administración documental del archivo general del Municipio. 9. El contratista autoriza la utilización de su correo electrónico a efectos de que la entidad comunique por ese medio cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato según lo ordenado en la Ley 1437 de 2011. 10. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	1. Realizar y ejecutar el objeto contractual de acuerdo con las especificaciones técnicas, cada una de las notas establecidas y atender a las indicaciones del supervisor. 2. Nombrar un enlace para los requerimientos y eventos que se describen en el estudio previo, dicho enlace o articulador debe estar disponible para atención permanente de la entidad, y debe coordinar con el supervisor todas las actividades a desarrollar, que son parte del objeto del contrato. 3. Garantizar toda la logística necesaria para llevar a cabo el suministro de refrigerios y alimentación de cada uno de los eventos que requiera la administración municipal y que sean solicitados por el supervisor del contrato de forma escrita o verbal 4. Garantizar la disposición del personal mínimo requerido para el desarrollo del objeto del contrato 5. Garantizar que la persona designada del operador tanto para coordinar las labores como para desplazarse a apoyar el evento cuente con las herramientas básicas de trabajo, como comunicaciones, conectividad etc. 6. Informar por escrito de la ocurrencia de situaciones constitutivas de fuerza mayor o caso fortuito, al supervisor del contrato o quien haga sus veces y recomendar la actuación que debe proceder, siempre y cuando afecten o puedan afectar la adecuada ejecución del contrato. 7. Presentar una vez concluido cada evento, de forma escrita un informe que contenga los servicios efectivamente prestados junto con los soportes necesarios que incluirán registro de participantes, registro fotográfico, actividades realizadas, novedades reportadas durante la realización del evento, informe financiero de ejecución indicando el valor detallado de cada uno de los servicios y/o acciones desarrolladas 8. Garantizar el pago oportuno a los proveedores de productos o servicios contratados para la realización de los eventos requeridos

	9. Garantizar que se tomaran las medidas necesarias para el adecuado suministro y manejo, bajo estrictas normas y estándares de higiene y presentación de alimentos, que sean requeridas durante la realización de los eventos. 10. Cumplir con las especificaciones técnicas del servicio y los bienes tal y como se establece en la ficha técnica, estos deben ser autorizados con una muestra previa y aprobados por el supervisor del contrato. 11. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, lo cual conlleva que no existirá ningún vínculo alguno con el municipio.
OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO	1. Pagar al CONTRATISTA el valor del presente contrato en las condiciones pactadas. 2. Ejercer la supervisión para verificar el cumplimiento del objeto contractual y las obligaciones a que se compromete el(a) CONTRATISTA. 3. Suministrar el(a) CONTRATISTA, la información y documentos que requiera para desarrollar el objeto contractual. 4. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que surjan del desarrollo del mismo.
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS	**1. CAPACIDAD JURÍDICA** **CAPACIDAD JURÍDICA** De conformidad con lo establecido en el art. (Artículo 2.2.1.2.1.5.2, numeral 1 y 2 del Decreto 1082 de 2015), los requisitos que debe cumplir el futuro contratista para acreditar su capacidad jurídica, capacidad financiera y experiencia mínima serán: La oferta debe contener los siguientes documentos mínimos habilitantes de carácter jurídico: ➢ Carta de presentación de la oferta ➢ Para personas jurídicas certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio, expedido con una antelación máxima de treinta (30) días a la fecha de presentación de la oferta, cuyo objeto de la persona jurídica contemple el objeto de la actividad de objeto contractual de la presente invitación, y en la que conste la siguiente actividad 5621 ➢ Las personas naturales que se encuentren obligadas a estar inscritas en la Cámara de Comercio deberán igualmente aportar el certificado mercantil en la que conste la siguiente actividad 5621 ➢ Para las personas naturales y jurídicas constancia de inscripción en el RUT (Registro Único Tributario), ACTUALIZADO, y en la que se encuentre esta actividad 5621 NOTA: Las actividades registradas en el RUT, para las personas Jurídicas y las personas naturales con establecimiento de comercio, deberán coincidir con las registradas en la Cámara de Comercio ➢ Certificación pago de aportes parafiscales: El proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, así: Personas Jurídicas: Certificación expedida por el representante legal o por el revisor fiscal, en caso que la sociedad tenga la obligación de tenerlo, conforme a lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Personas Naturales: Afiliación o último pago, en documento que demuestre, a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones. ➢ Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del proponente persona natural, del representante en caso de persona jurídica, o de uniones o consorcios. ➢ Fotocopia de la libreta militar del proponente persona natural de sexo masculino, en caso que aplique. ➢ Certificado de antecedentes disciplinarios y fiscales expedido por la Procuraduría General de la Nación del proponente o del representante legal. ➢ Certificado de no estar registrado en el boletín expedido por la Contraloría General de la República como responsable fiscal. ➢ Certificados de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional del proponente. ➢ Certificados de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional del representante legal. ➢ Formato Hoja de Vida de Función Pública Persona Natural y/o Jurídica, según sea el caso. ➢ Certificado de no estar inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (Para personas Naturales y representantes legales de las personas jurídicas) ➢ Oferta económica ➢ Formato de especificaciones técnicas exigidas ➢ Cada uno de los formatos y anexos que incluya la invitación pública. **Documento de conformación del Consorcio O Unión Temporal.** Si la oferta es presentada por un consorcio o Unión Temporal se debe anexar el documento suscrito por sus integrantes, debidamente firmado en original, en el cual se establezca el estricto cumplimiento a lo establecido en el artículo 7o. de la ley 80 de 1993. En el caso de Consorcios y Uniones Temporales, tanto el representante legal como los integrantes deberán anexar los certificados anteriormente mencionados. **2. EXPERIENCIA** **EXPERIENCIA** Atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 el proponente deberá acreditar experiencia mediante la ejecución de dos contratos de la siguiente manera:

Para la acreditación de la experiencia requerida, el proponente deberá aportar certificaciones y/o copias de contratos que cumplan con los siguientes requisitos:

a. Objeto del Contrato **SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS**
b. Fecha: Suscritos a partir del 1° de enero de 2016.
c. Valor: Deberá acreditar la ejecución de contrato y/o contratos (máximo 2) que sumen un valor igual al presupuesto oficial de la presente convocatoria, con entidades públicas o privadas.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES.

I. **Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales**: La certificación debe ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la entidad contratante, *deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla*; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documento.
II. **Acta de Liquidación** Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información requerida.
III. **Acta de Entrega o de Recibo Definitivo** Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en las cuales conste la información requerida.

IV. **Acta de Terminación** Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en las cuales conste la información requerida.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON PARTICULARES.

El proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

I. **Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato**, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces en el país donde se expide el documento de la persona contratante (según corresponda).

II. **Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona contratante**; la fecha de expedición del certificado debe ser no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del presente proceso; en el caso de acreditar Experiencia obtenida en el Extranjero, deberá aportar los documentos que acrediten la existencia y representación legal, legalizados a más tardar dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con el presente documento (personas naturales y jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia). (Si aplica).

La certificación aportada debe contener los datos requeridos en el presente documento.

III. Igualmente, para que el contrato sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar:

- Copia de las facturas o cuentas de cobro emitidas en ejecución de este, en donde se evidencie lo siguiente: cliente, número de factura, valor facturado, ítems contratados, y cuando haya lugar a ello fecha de librada la factura, constancia de aceptación, entrega y resolución de la DIAN.
- Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional
- Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes, correspondiente al periodo de ejecución del contrato.

NOTA 1. Para efectos de acreditación de experiencia no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral. En caso de existir discrepancias entre dos (2) o más de los documentos aportados por el proponente para acreditación de experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido anteriormente, para efectos de la evaluación.

NOTA 2. En caso de existir discrepancias entre la información registrada en el formulario de experiencia y los documentos soportes de la misma, prevalecerá lo consignado en los documentos soporte.

NOTA 3. *Las personas que objeten la experiencia de algún otro oferente, deberán aportar los documentos que prueben sus afirmaciones; por lo tanto, no es procedente efectuar manifestaciones temerarias respecto de los documentos aportados por los demás oferentes, sin contar con medios de prueba que acrediten tales manifestaciones. Cabe agregar, que la entidad propende por garantizar el principio constitucional de la buena fe.*

NOTA 4. Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral.

NOTA 5. Para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV obtenidos en este aspecto de cada uno de los contratos que se pretenden hacer valer como experiencia, debiendo cumplir con los salarios exigidos.

NOTA 6. En caso que la experiencia aportada, haya sido obtenida en Consorcio o Unión temporal, para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV de los contratos aportados en este aspecto en relación con cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de acuerdo al porcentaje de participación y deberá ser igual o superior a los salarios exigidos.

NOTA 7. En caso de Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, para efectos de la verificación de la Experiencia, se procederá a sumar los contratos y **SMMLV** obtenidos en este aspecto de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de manera ponderada de acuerdo al porcentaje de participación y, deberá ser igual o superior a los contratos y salarios exigidos.

Cuando **EL MUNICIPIO** detecte inconsistencias que puedan dar lugar a falsedad, fraude, adulteración o cualquier tipo penal, en la información presentada, comunicará a las instancias pertinentes.

3. CAPACIDAD TÉCNICA

Los productos, descripción y cantidades se especifican a continuación:

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA		
ITEM	**Descripción**	**Cantidad**
1	Bebida caliente de 8 onzas que puede ser (café, milo, agua de panela o chocolate) un carbohidrato con peso aproximado de 100 gramos), que puede ser (empanada, arepa, mantecada, pastel de pollo, almojábana, palito de queso, Pandeyuca o sándwich de jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa). >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
2	Sándwich de jamón y queso de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 gramos>> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
3	Wrap o Sándwich de jamón, queso lechuga, tomate y mayonesa, de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 mililitros, con fruta manzana o pera de 180 gramos >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
4	Un vaso de fruta fresca picada, de 9 onzas, acompañada de yogurt y granola. Con su respectiva tapa y cuchara. >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta y cubiertos, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
5	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
6	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Que incluya sopa de 300 mililitros. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1

7	Lechona de 100 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
8	Lechona de 200 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
9	Lechona de 300 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
10	Bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa.	1

NOTA UNO: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- ✓ La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- ✓ Durante el proceso de preparación del menú se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de proteger los alimentos contra la contaminación.
- ✓ Para la preparación de la alimentación debe evitar el uso excesivo de sal y azúcar así mismo evitar alimentos altos en grasa.

Características de los alimentos:

- ✓ El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- ✓ Las carnes y derivados deben ser de consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- ✓ Las hortalizas y las verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

Aspectos a tener en cuenta para el servicio:

- ✓ Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- ✓ Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento:

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

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:

- ✓ Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Los alimentos listos para el consumo sin procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C.
- ✓ Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- ✓ Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido:

	✓ Se debe verificar que los alimentos queden completamente cocidos. ✓ De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgo de contaminación de los alimentos. ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento. **NOTA DOS:** El contratista deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, almuerzos y alimentos solicitados por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio. **NOTA TRES:** La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato. **Atención oportuna:** El proponente seleccionado debe atender las solicitudes del Contratante oportunamente, después de radicada la solicitud de algún suministro o servicio, este debe ser entregado en donde el Supervisor le indique, lo anterior con el objeto de tener una eficiente prestación del servicio. Si se presentan inconsistencias en la respectiva entrega, por cualquier circunstancia, el contratista se compromete a realizar el cambio respectivo de los refrigerios o alimentos suministrados. **Cantidad:** Suministrar los refrigerios o alimentos objeto de este contrato sin restricción en cuanto a las cantidades requeridas, aunque estas sean mínimas. Entregar los refrigerios o alimentos con la calidad exigidas por la norma y cantidad solicitada. **Nota:** las cantidades de los ítems requeridos consignadas en el cuadro anterior son aproximadas y por tanto el Municipio podrá a su juicio y para evitar la paralización o afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el objeto contratado disponer sobre la interpretación del contrato y la realización de modificaciones a las mismas u ordenar la ejecución de obras no previstas pero comprendidas dentro de su objeto, conforme al procedimiento previsto para la interpretación y modificación unilaterales de los contratos estatales de la ley 80 de 1993, artículos 15 y 16, o suscribir contratos adicionales cuando dichas modificaciones impliquen variación al plazo o valor convenido de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993. **4. PERSONAL** **PERSONAL MÍNIMO** Contar con un mínimo de dos personas previamente capacitadas en la manipulación de alimentos. Para tal fin deberán anexar hoja de vida, junto el carnet de manipulación de alimentos; así como una carta donde se manifiestan su disponibilidad para la ejecución del contrato. **5. CAPACIDAD FINANCIERA** Teniendo en cuenta la cuantía del contrato y la forma de pago no se requiere verificación de capacidad financiera.
PRESUPUESTO OFICIAL	El valor estimado del contrato es la suma de Valor: de **DIEZ MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($10.228.529) MONEDA CORRIENTE**
GARANTÍAS:	Según lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.5. Del Decreto 1082 de 2015 que establece: Artículo 2.2.1.2.1.5.5. Garantías. La entidad estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición en grandes superficies. Y teniendo en cuenta la forma de pago (contra entrega) y el valor del contrato el Municipio no exigirá garantías que respalden el cumplimiento del contrato y la seriedad de la oferta.
MULTAS	**MULTAS**: La mora por parte del CONTRATISTA en el cumplimiento de alguna o algunas de las obligaciones del contrato, dará lugar a la aplicación de multas sucesivas por una suma equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de atraso y que sumadas no superen el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. El CONTRATISTA y el CONTRATANTE acuerdan que el valor de las multas se descontará por parte del contratante del saldo a favor del contratista, si lo hubiere. Si no hay tal saldo se impondrá el pago directamente al contratista o se procederá con la respectiva reclamación ante la aseguradora que expida la garantía única del contrato o mediante otro cualquier mecanismo establecido por la Ley. Sin perjuicio de lo anterior, el contratante adelantará las acciones pertinentes ante la jurisdicción competente cuando así lo requiera.
CLAUSULA PENAL	**CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA**: En caso de incumplimiento por parte del CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato, el CONTRATISTA conviene en pagar al contratante, a título de pena, una suma equivalente al 10% del valor del contrato, suma que el CONTRATANTE hará efectiva mediante cobro de la garantía única de cumplimiento o de los saldos que adeude al contratista si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizada con la suscripción del Contrato; si esto no fuere posible se cobrará por vía judicial o por Jurisdicción Coactiva o por el mecanismo de la compensación. La aplicación de la cláusula penal no incluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción. PARÁGRAFO: PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS, O SANCIONES Y/O DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO: Para la imposición de multas y sanciones pactadas en el presente contrato y hacer efectiva la cláusula penal se implementará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y GASTOS DEL CONTRATO	

IMPUESTOS MUNICIPALES VIGENTES PARA EL TIPO DE CONTRATACIÓN A CELEBRAR	
DESCRIPCIÓN	**PORCENTAJE APLICAR**
ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	4,0%
ESTAMPILLA PROCULTURA	2,0%

	ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR		2,0%
	TASA AL DEPORTE (MUNICIPAL)		2,0%
	ICA		SEGÚN ACTIVIDAD
	TABLA TARIFAS INDUSTRIA Y COMERCIO (Acuerdo No. 06 de 2023)		
	GRUPO ACTIVIDADES	**GRUPO ACTIVIDADES**	**TARIFA X 1000**
	INDUSTRIAL	101	4
		102	4
		103	7
		104	7
	GRUPO ACTIVIDADES	**GRUPO ACTIVIDADES**	**TARIFA X 1000**
	COMERCIAL	201	5
		202	4,5
		203	9
		204	7
	GRUPO ACTIVIDADES	**GRUPO ACTIVIDADES**	**TARIFA X 1000**
	COMERCIAL	201	5
		202	4,5
		203	9
		204	7
	Las actividades conforme al Decreto Nacional No. 1091 de 2020, deben ser consultadas en el anexo 4 del mismo documento.		
PUBLICIDAD DEL PROCESO:	Para los efectos del artículo 209 de la Constitución Política y del artículo 24 de la ley 80 de 1993, Todos los actos y documentos se publicarán en el SECOP incluidos la invitación pública, la evaluación realizada junto con la verificación de la capacidad jurídica, así como de la experiencia mínima y la capacidad financiera requeridas en los casos señalados y la comunicación de aceptación de la oferta		
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	NÚMERO CDP	2025000438	
	RUBRO	2.3.4301007.129.2110 2.3.3301053.072.3111 2.3.3301053.072.2112 2.3.4502001.147.2112 2.3.4501082.146.1306 2.3.3301053.072.1305	
	FECHA	09/09/2025	
	VALOR	$ 10.228.529	
	EXPEDIDO POR	DANIEL CAMILO GUALTEROS VANEGAS	

HÉCTOR GONZALO PACHÓN ORTIZ
ALCALDE MUNICIPAL

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
Y ACEPTACIÓN DE CONDICIONES DE LA INVITACIÓN PÚBLICA
ANEXO 1

Ciudad

ASUNTO: PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA- No _____

Respetados Señores:

El/ Los suscritos_____ de acuerdo con las condiciones que se estipulan en la Invitación a Contratar, presentamos la siguiente oferta y en caso que el Municipio de Carmen de Carupa, nos la acepte nos comprometemos a cumplirlo y se regirá por las normas civiles y comerciales, la Ley No. 1474 de 2011, con sujeción a las condiciones que se estipulan en los documentos de la invitación pública del MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA presentamos esta propuesta cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA",** y en caso de que sea aceptada nos comprometemos a cumplir lo establecido en la propuesta y en la invitación pública.

Declaramos asimismo bajo la gravedad del juramento:

Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.

- Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
- Que conocemos en su totalidad la Invitación Pública del Municipio y demás documentos del proceso y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.
- Que hemos recibido los documentos que integran la INVITACIÓN PUBLICA y aceptamos su contenido.
- Que con la comunicación de aceptación de la Oferta en el SECOP nos damos por enterados de tal situación.
- Que no me/nos hallo/hallamos incurso/s en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad de las señaladas en la Constitución y la ley y no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.
- Que nos comprometemos a cumplir totalmente los servicios en los plazos estipulados en la invitación pública.
- Que responderé (mos) por la calidad de los bienes y servicios contratados, sin perjuicio de la constitución de la garantía.
- Que acepto (amos) las especificaciones técnicas de la Invitación y del contrato.
- Afirmo, que el proponente o los socios de la persona jurídica, o cada uno de los integrantes del consorcio o unión te
- mporal, no se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.
- que cualquier notificación o requerimiento relacionado con la presente invitación se me podrá hacer por medio del siguiente correo electrónico XXXXXXXXXXXXXXXX
- Que la propuesta tiene una validez de sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria Pública.

Que el total de la oferta es por _____, y un valor total unitario _____ como factor de escogencia de incluidos los impuestos a que haya lugar.

Que la siguiente oferta consta de _____ (____) folios debidamente numerados.

Atentamente,

Nit: XXXXXXXXXXXXXXX
Régimen Tributario al cual pertenece:
Nombre: XXXXXXXXXXXXXXXXXX
C.C. N° XXXXXXXXXXXXXX:
Dirección: XXXXXXXXXXXXXXXXX
FAX:
Ciudad:

(*) NOTA: Este compromiso deberá ser presentado y firmado por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; Si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; Si es persona natural, por ella misma; Si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente.

ANEXO No. 2
COMPROMISO DE TRANSPARENCIA

La suscrita XXXXXXXXXXXXX identificados con cédula de ciudadanía No. XXXXXXXXXX de XXXXXXX, domiciliado en XXXXXXXXXXX actuando en mi propio nombre (o en nombre de la entidad XXXX), que en adelante se denominará EL PROPONENTE y **HÉCTOR GONZALO PACHÓN ORTIZ**, en calidad de ALCALDE MUNICIPAL quien en adelante se denominará **LA ENTIDAD,** manifestamos la voluntad de asumir el presente **COMPROMISO DE TRANSPARENCIA**, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que, adelanta un proceso de contratación que tiene **por OBJETO "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA"** en la implementación de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

Que el PROPONENTE tiene interés en el presente proceso de Contratación, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso y, en tal sentido, realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

DECLARACIONES DEL PROPONENTE

PRIMERA: Declaro no encontrarme incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad prevista en la Constitución Política ni en la Ley, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas, ni penales de acuerdo a lo previsto en el artículo 18 de la ley 1150 de 2007.
SEGUNDA: Declaro que toda la información que suministré durante el proceso contractual y en la ejecución del contrato si me es adjudicado, es cierta.
TERCERA: Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.
CUARTA: Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en el pliego de condiciones.
QUINTA: Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron al pliego de condiciones, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

DECLARACIONES DE LA ENTIDAD

PRIMERA: Declaro que no me han ofrecido, ni he recibido, ni he solicitado, ni solicitaré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para emitir decisión a favor de algún proponente.
SEGUNDA: Declaro que el pliego de condiciones están ajustados a la Ley y que los procedimientos se adelanten con observancia de los principios de transparencia y publicidad.
COMPROMISOS
PRIMERO: Proponente. Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a manifestarla a la entidad y me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de ley, si ello no fuere posible, renunciaré a la ejecución del mismo, de conformidad con lo previsto en el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.
SEGUNDO: Proponente. Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el contrato.
TERCERO: Proponente. Me comprometo a suministrar al EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA, cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.
CUARTO: Proponente. Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, cargas y los términos en general, previstos en el pliego de condiciones y en el contrato.
QUINTO: Proponente - Entidad. Nos comprometemos a desarrollar todas nuestras actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.
SEXTO: Entidad. Me comprometo a ser objetivo, y a tratar con igualdad a todos los proponentes.
SÉPTIMO: Entidad. Me comprometo a responder y a publicar las respuestas a las observaciones realizadas por todos los participantes.
OCTAVO: Entidad. Me comprometo a rechazar y a denunciar cualquier dádiva u ofrecimiento hecho directa o indirectamente por algún participante o persona interesada en el proceso contractual.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, nos suscribimos en el Municipio de CARMEN DE CARUPA el día XXXXXXXXXX.

EL PROPONENTE	**LA ENTIDAD**
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	**HÉCTOR GONZALO PACHÓN ORTIZ** ALCALDE MUNICIPAL

(*) NOTA: Este compromiso deberá ser presentado y firmado por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; Si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; Si es persona natural, por ella misma; Si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente.

PROPUESTA ECONÓMICA-

FORMULARIO No. 3

"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA",, Para efectos de establecer el valor de la propuesta, el proponente deberá diligenciar este formulario.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN TÉCNICO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR TOTAL
50180000 50190003	Bebida caliente de 8 onzas que puede ser (café, milo, agua de panela o chocolate) un carbohidrato con peso aproximado de 100 gramos), que puede ser (empanada, arepa, mantecada, pastel de pollo, almojábana, palito de queso, Pandeyuca o sándwich de jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa). >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1	UNIDAD	
50180000 50190001	Sándwich de jamón y queso de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 gramos>> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1	UNIDAD	
50180000 50190001	Wrap o Sándwich de jamón, queso lechuga, tomate y mayonesa, de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 mililitros, con fruta manzana o pera de 180 gramos >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1	UNIDAD	
50190004	Un vaso de fruta fresca picada, de 9 onzas, acompañada de yogurt y granola. Con su respectiva tapa y cuchara. >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta y cubiertos, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1	UNIDAD	
50190000 50200000	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1	UNIDAD	
50190000 50200000	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Que incluya sopa de 300 mililitros. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1	UNIDAD	
50190000 50200000	Lechona de 100 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas	1	UNIDAD	

	de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>			
50190000 50200000	Lechona de 200 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1	UNIDAD	
50190000 50200000	Lechona de 300 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1	UNIDAD	
50200000 BEBIDAS	Bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa.	1	UNIDAD	
TOTAL				

NOTA 1 El presente proceso de selección se adjudicará por la totalidad del presupuesto oficial, y el factor de escogencia será la oferta con menor valor unitario de todos los ítems solicitados a ofertar, con la presentación de la oferta el adjudicatario acepta que la lista de bienes adjudicados se modifique durante la ejecución del contrato y sus cantidades varíen de acuerdo a las necesidades requeridas del Municipio de CARMEN DE CARUPA, en todo caso será obligación del contratista durante la ejecución del contrato, sostener los menores precios unitarios ofertados y en caso de surgir nuevos ítems, estos mantendrán los precios del mercado, por lo tanto el Municipio podrá a su juicio y para evitar la paralización o afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el objeto contratado disponer sobre la interpretación del contrato y la realización de modificaciones a las mismas u ordenar la ejecución de servicios no previstas pero comprendidas dentro de su objeto, conforme al procedimiento previsto para la interpretación y modificación unilaterales de los contratos estatales de la ley 80 de 1993, artículos 15 y 16, o suscribir contratos adicionales cuando dichas modificaciones impliquen variación al plazo o valor convenido de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993.

NOTA 2: Ninguno de los precios ofertados podrá ser superior al menor valor tanto por ítem como el total de estos, de acuerdo con la tabla de cotizaciones establecidas en el estudio de mercado, ya que son los máximos a reconocer por el Municipio

NOTA 3: Aquellas propuestas hábiles que presenten errores aritméticos los cuales generen que se supere el presupuesto oficial y aquellas que aun cuando no tengan errores aritméticos superen el presupuesto oficial serán rechazadas.

NOTA 4: El valor del presente contrato incluyen impuestos nacionales, departamentales, tasas, gastos directos e indirectos que se llegaren a ocasionar por la ejecución del presente contrato, en los casos que aplique.

VALOR TOTAL: La propuesta económica es por _____, y un valor total unitario de _____ como factor de escogencia de incluidos los impuestos a que haya lugar.

Nit: XXXXXXXXXXXXXXX
Régimen tributario al cual pertenece:
Nombre: XXXXXXXXXXXXXXXXXX
C.C. N° XXXXXXXXXXXXXX:
Dirección: XXXXXXXXXXXXXXXX
FAX:
Ciudad:
FIRMA

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

ANEXO No. 4

(ARTÍCULO 50 de la ley 789 de 2002, ART 9 LEY 828 DE 2003 ARTICULO 23 de la ley 1150 de 2007)

Yo _____, identificado con _____ No.
empresa_____ con NIT No. _____ (en adelante "la empresa") manifiesto que la empresa ha cumplido durante los SIETE (7) meses anteriores la fecha de entrega de la presente certificación, con los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y con los pagos parafiscales correspondientes, a todos los empleados vinculados por contrato de trabajo, por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO con las Empresas Promotoras de Salud, EPS; Fondos de Pensiones, Administradoras de Riesgos Laborales ARL ; Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF ; y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Igualmente, afirmo que a la fecha de presentación de la oferta la e mpresa que represento se encuentra a paz y salvo en el pago mencionado.

De igual forma, la Empresa se compromete a acreditar el pago de los aportes parafiscales señalados, necesarios para el trámite de los pagos que se deriven del contrato

_____
Firma
Identificación No. _____
En calidad de _____
Ciudad y fecha _____

Nota: La presente certificación debe ser firmada por el Representante Legal de la empresa o por el Revisor Fiscal en caso que la empresa tenga este cargo. En caso que la empresa tenga menos de seis (6) meses de creada, deberá certificar el cumplimiento a partir de la fecha de su constitución.

MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA

FORMULARIO No. 6. CONDICIONES TÉCNICAS

Los productos, descripción y cantidades se especifican a continuación:

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA		
ITEM	**Descripción**	**Cantidad**
1	Bebida caliente de 8 onzas que puede ser (café, milo, agua de panela o chocolate) un carbohidrato con peso aproximado de 100 gramos), que puede ser (empanada, arepa, mantecada, pastel de pollo, almojábana, palito de queso, Pandeyuca o sándwich de jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa). >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
2	Sándwich de jamón y queso de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 gramos>> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
3	Wrap o Sándwich de jamón, queso lechuga, tomate y mayonesa, de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 mililitros, con fruta manzana o pera de 180 gramos >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
4	Un vaso de fruta fresca picada, de 9 onzas, acompañada de yogurt y granola. Con su respectiva tapa y cuchara. >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta y cubiertos, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
5	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
6	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Que incluya sopa de 300 mililitros. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
7	Lechona de 100 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
8	Lechona de 200 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
9	Lechona de 300 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
10	Bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa.	1

NOTA UNO: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- ✓ La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su

inocuidad.
- ✓ Durante el proceso de preparación del menú se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de proteger los alimentos contra la contaminación.
- ✓ Para la preparación de la alimentación debe evitar el uso excesivo de sal y azúcar así mismo evitar alimentos altos en grasa.

Características de los alimentos:

- ✓ El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- ✓ Las carnes y derivados deben ser de consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- ✓ Las hortalizas y las verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

Aspectos a tener en cuenta para el servicio:

- ✓ Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- ✓ Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento:

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

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:

- ✓ Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Los alimentos listos para el consumo sin procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C.
- ✓ Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- ✓ Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido:

- ✓ Se debe verificar que los alimentos queden completamente cocidos.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgo de contaminación de los alimentos.
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento.

NOTA DOS: El contratista deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, almuerzos y alimentos solicitados por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio.

NOTA TRES: La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato.

Atención oportuna: El proponente seleccionado debe atender las solicitudes del Contratante oportunamente, después de radicada la solicitud de algún suministro o servicio, este debe ser entregado en donde el Supervisor le indique, lo anterior con el objeto de tener una eficiente prestación del servicio. Si se presentan inconsistencias en la respectiva entrega, por cualquier circunstancia, el contratista se compromete a realizar el cambio respectivo de los refrigerios o alimentos suministrados.

Cantidad: Suministrar los refrigerios o alimentos objeto de este contrato sin restricción en cuanto a las cantidades requeridas, aunque estas sean mínimas. Entregar los refrigerios o alimentos con la calidad exigidas por la norma y cantidad solicitada.

_____
Firma
Identificación No. _____
En calidad de _____
Ciudad y fecha _____

ANEXO N°06
DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo……., mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. ……., domiciliado en……..declaro bajo juramento: NO estar incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con el Estado, de conformidad con la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios, Ley 734 de 2002, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

Dado en……a los…….....de……..

Nombre y firma del representante legal o persona natural:

MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA

ANEXO N° 07
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

PROPONENTE: _____

NO.	ENTIDAD CONTRATANTE	OBJETO DEL CONTRATO	FECHA DE INICIO O SUSCRIPCIÓN	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	% DE PARTICIPACIÓN	VALOR TOTAL DEL CONTRATO, INCLUYENDO ADICIONALES

Declaro que la información aquí consignada es veraz y autorizo al MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA para que verifique dicha información.

Si el objeto del contrato consignado en el presente cuadro no permite identificar si corresponde a lo solicitado en la presente invitación dicho contrato no será tenido en cuenta para efectos de evaluación y calificación.

NOTA: El proponente manifiesta bajo la gravedad de juramento que los soportes adjuntos y que corresponden a la experiencia del proponente, así como la información aquí consignada es verídica y corresponde con la realidad.

_____

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL PROPONENTE

MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA