FICHA TÉCNICA

INVITACIÓN PÚBLICA MC-004

OBJETO A CONTRATAR: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS O INDUSTRIALIZADOS, PARA LOS CONCEJALES E INVITADOS, DURANTE LAS SESIONES EXTRAORDINARIAS DEL MES DE DICIEMBRE Y RENDICIÓN DE CUENTAS DEL CONCEJO MUNICIPAL"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

SUMINISTRO DE ALIMENTOS SEGÚN LA NECESIDAD Y DE ACUERDO A LA SOLICITUD HECHA POR EL CONCEJO MUNICIPAL, HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO:

PRODUCTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Alimentos industrializados refrigerio	$12.000	$5.000.000
Alimento preparado refrigerio	$14.000	
Alimento preparado almuerzo/cena	$24.000	

A. Refrigerios.

Composición mínima:
- Bebida caliente (café, chocolate o té) o bebida fría (jugo natural o refresco).
- Producto de panadería fresco o snack industrializado de buena calidad.
- Presentación individual higiénica.
- Entrega antes o al inicio de la sesión, según programación oficial.

Calidad y condiciones sanitarias:
- Preparación del día o productos industrializados en perfecto estado.
- Presentación limpia y adecuada.
- Cumplimiento de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

B. Almuerzo/Cenas

Composición mínima:
- Plato fuerte (proteína + acompañamientos).
- Bebida (jugo natural, limonada o bebida fría).
- Opción especial/vegetariana cuando sea requerido.
- Presentación formal adecuada para evento institucional.

Calidad:
- Preparación el mismo día del evento.
- Control de temperatura para alimentos calientes/fríos.
- Alimentos frescos y con adecuada manipulación.

Condiciones de prestación del servicio
- Entrega en el Recinto del Concejo Municipal o en el lugar designado para la Rendición de Cuentas.
- Puntualidad estricta según cronograma oficial.
- Personal capacitado en manipulación de alimentos.
- Ajustes de cantidades con mínimo 24 horas de anticipación.
- Transporte y conservación de alimentos bajo condiciones óptimas.

NOTA: La propuesta económica de menor valor, para el suministro de los alimentos, según las opciones, será la elegida en el momento de la adjudicación.

El pago del servicio se realizará dependiendo del producto solicitado, ya sea alimentó preparado o industrializado, no se colocará una cantidad fija de cada uno. Será a demanda.

Los alimentos deben ir empacado y en las condiciones adecuadas de almacenamiento, se requiere que el oferente seleccionado suministre los refrigerios de acuerdo a la solicitud y necesidad de la Mesa Directiva, la cual se realizará de forma diaria y de acuerdo al cronograma de trabajo.

La entrega se debe hacer en el lugar de la sesión o evento, vereda o caseta comunal, de las veredas cercanas estará a cargo del proveedor bajo la supervisión del presidente del concejo, para el caso de las veredas lejanas el proveedor debe suministrar los recipientes, neveras, y demás elementos necesarios para su optima movilización.

La entidad contratante podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.

El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.

Deberá darse cumplimiento a la Ley 9 de 1979, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.

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

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

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

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRICION
1	50192701	Comidas combinadas frescas
2	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
3	93131608	Servicios de suministro de alimentos
4	73131906	Productos de panadería
5	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos

OBLIGACIONES

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

DEL CONTRATISTA

- Hacer entrega de los alimentos de acuerdo a los pedidos realizados por el supervisor del contrato.
- Entregar alimentos en excelentes condiciones de higiene y calidad.
- Entregar la cantidad de alimentos debidamente empacados cumpliendo con las especificaciones técnicas.

- Cada paquete deberá contener lo que se establece en el pedido que realice el supervisor del contrato, quien tendrá en cuenta las condiciones técnicas establecidas en el presente estudio.
- Cumplir con el objeto del contrato que deba celebrarse con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe, ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el municipio de san Jerónimo.
- Hacer entrega de los alimentos en los lugares donde se desarrolle la actividad, sea área urbana o rural, cumpliendo con las especificaciones técnicas.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando demoras y trabas que puedan presentarse, y en general se obligan a cumplir con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, Ley 80 de 1993 y Decretos reglamentarios.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato sean impartidas por el municipio de san Jerónimo
- El contratista asumirá cualquier obligación que pudiere serle impuesta al Municipio de San Jerónimo por cualquier violación de la Ley de ejecución del contrato.
- Comunicar oportunamente los inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato.
- Presentar la factura acompañada de la planilla de pago de la seguridad social, para realizar el respectivo cobro del suministro realizado.
- Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021, especialmente las contenidas en el artículo 2.20.1.1.3 de dicho Decreto, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores y organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal, Departamental o regional en los mercados de compras públicas de alimentos, como mínimo en un treinta por ciento (30%) del valor del contrato destinado a la adquisición de alimentos.

EL CONTRATANTE

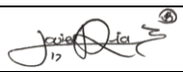
- Pagar al CONTRATISTA el valor pactado previo el cumplimiento de los requisitos que se señalen.
- Suministrar los documentos y la información requerida para el cabal EXPERIE
- Ejercer la supervisión del presente contrato, a partir de la designación del supervisor necesario e idóneo con el fin de velar en causa de que el objeto del contrato se conciba, se construya, opere, se administre y se conserve de acuerdo con sanas prácticas profesionales.
- Efectuar la liquidación del contrato.

VALOR TOTAL CON IVA INCLUIDO: CINCO MILLONES DE PESOS ($5.000.000) M/CTE IVA INCLUIDO

FIRMA DEL OFERENTE



CARLOS ANDRÉS AVENDAÑO OSORIO
Presidente del Concejo

Proyectó: Javier Eduardo Diaz Arroyave Secretario General 	Revisó: Carlos Andrés Avendaño Osorio Presidente del Concejo 	Aprobó: Carlos Andrés Avendaño Osorio Presidente del Concejo 