CONTRATO DE SUMINISTRO No. 511 DE 2025.

Señores
MONTAJES Y LOGÍSTICA H&L S.A.S. ZOMAC.
Nit. 901635659-7
R/L. Helman Eduardo Plazas Velásquez.
C.C. No. 1.118.198.976 expedida en Villanueva.
Dirección: CARRERA 11 No 5-46 - Barrio progreso.
Tel. fijo: 3142774442.
E-mail: montajes.logisticahyl@gmail.com.
Villanueva – Casanare.

Ref: **INVITACION PÚBLICA: VC-MC-091 DE 2025.**

De conformidad con lo dispuesto por el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y por lo reglamentado en el numeral 8 del Articulo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015, me permito manifestarle que la oferta que usted ha presentado con relación a la invitación pública del Municipio dentro del Proceso de la referencia ha sido aceptada de manera incondicional.

Para todos los efectos legales, la presente comunicación de Aceptacion junto con la oferta presentada dentro del Proceso de selección de Minima Cuantia, constituyen el contrato celebrado, asi mismo, con la publicacion de la presente comunicación de Aceptacion de oferta en el SECOP, el contratista quedara informado de la Aceptacion de la Oferta.

Usted deberá cumplir con la ejecución del contrato de conformidad con la condiciones contenidas en la INVITACION PUBLICA, que fue publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - Secop -www.colombiacompra@gov.co; y con los ofrecimientos formulados en su propuesta, documentos que forma parte integral para proceder a la siguiente aceptación.

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

OBJETO	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDE APOYO A LAS ACCIONES DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE**
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE
NIT	892.099.475–7
CONTRATISTA	**MONTAJES Y LOGÍSTICA H&L S.A.S. ZOMAC.**
NIT	901635659-7.
REPRESENTANTE LEGAL	**HELMAN EDUARDO PLAZAS VELÁSQUEZ.**
CEDULA CIUDADANÍA	1.118.198.976 expedida en Villanueva.
DIRECCION	CARRERA 11 No 5-46 - Barrio progreso.
TELEFONO	Tel. celular: 3142774442.

CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTRO.
DOMICILIO CONTRACTUAL	MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE.

VALOR: VEINTICINCO MILLONES DE PESOS ($25.000.000) A MONTO AGOTABLE. De conformidad con la propuesta económica presentada por el oferente, y las especificaciones técnicas establecidas por la entidad así:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIA	CANTIDAD	VALOR/UND	IVA 19%	VALOR TOTAL
DESAYUNO (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
1	CALDO (Res o Pescado o Pollo o Picado)	20 Onz	1	$ 22.513,00	$ -	$ 22.513,00
	PROTEINA (Carne de res o cerdo o pollo o Hígado o pescado, etc)	150 gramos				
	ACOMPAÑAMIENTO (Pan o arepa o croissant o porción de arroz, etc)	280 gramos				
	BEBIDA CALIENTE (Café o chocolate o bebida achocolatada, etc.)	250 mililitros				
ALMUERZO (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
2	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1	$ 22.513,00	$ -	$ 22.513,00
	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 gramos				
	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 gramos				
	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 gramos				
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 Mililitros				
CENA (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
3	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1	$ 22.513,00	$ -	$ 22.513,00
	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 gramos				
	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 gramos				

	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 gramos				
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 Mililitros				
REFRIGERIO (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
4	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO: (compuesto de pan dos tajadas de pan blanco con sabor a mantequilla, cada pan deberá tener un peso de 20 gramos, una loncha de jamón de cerdo de 15 gramos, una tajada de queso doble crema o mozzarella de 15 gramos).	PAQUETE 70 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
5	MANTECADA: (02 mantecadas de 80 gramos cada uno producto a base de batido el cual se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea).	PAR 160 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
6	PALITO DE QUESO: (02) palitos de queso, producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tubular o alargada, con adición de queso. Sensorialmente el producto es de textura crocante, con color y olor	PAR 140 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
	característico. No se utilizan sabores artificiales o esencias a queso).					

7	EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO: (02) empanadas (90 gr) c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo –aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca.	PAR 180 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
8	HOJALDRE (02) hojaldre producto de panadería elaborado con dulce de guayaba (bocadillo) o arequipe con un peso de 80 cada uno.)	PAR 160 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
9	PAN DE YUCA (02) porciones elaborado con queso blanco molido, almidón de yuca cernido, huevo, polvo de hornear y sal; relleno con bocadillo)	PAR 120 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
			OPCION DE BEBIDA			
10	JUGO EN CAJA (cualquier fruta/sabor Tetra Pak)	200 ML	1	**$ 5.523,00**	**$ -**	**$ 5.523,00**
11	GASEOSA (Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de una marca reconocida en el mercado y sabores variados cualquier sabor)	250 ML	1	**$ 5.523,00**	**$ -**	**$ 5.523,00**
12	MALTA (tipo de bebida gaseosa, de malta carbonatada, se prepara a partir de cebada, lúpulo y agua también puede llevar maíz y color caramelo, la malta no contiene alcohol).	200 ML	1	**$ 5.523,00**	**$ -**	**$ 5.523,00**
	VALOR TOTAL UNITARIOS			**$ 138.168,00**	**$ -**	**$ 138.168,00**

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA	$ 25.000.000

IDENTIFICACION DE LA CLASIFICACION CENTRAL DE PRODUCTOS – DANE. –

GRUPO	CLASE	SUBCLASE	NOMBRE	CCP-DANE
633	6339	63394	Servicio de suministro de comida a domicilio	63394

CLASIFICADOR PRESUPUESTAL PARA ENTIDADES TERRITORIALES – CCPET.-

CODIGO CPCET	NOMBRE
2.3.2.02.02.006	Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua

PLAZO: HASTA EL 31 DE DICIEMBRE O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento del contrato.

IMPUTACION PRESUPUESTAL: La erogación que cause el con trato que llegase a suscribir, se imputará al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

RUBRO	NOMBRE	No. CDP	FECHA	VALOR CDP
2.3.4.45.01.001.19.05	IMPLEMENTAR PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA - SGPLINV-	000059	18 de diciembre de 2025	$25.000.000

FORMA DE PAGO:

El municipio cancelara el valor del contrato de la siguiente manera: un pago total de acuerdo al servicio prestado, que estarán precedidos de la certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato, para lo que el contratista deberá presentar informe de actividades, presentación de la relación del servicio prestado con sus respectivos soportes que son la evidencia de la prestación del servicio, presentación de la factura, soportes del pago de los aportes al sistema integral de seguridad social (salud, pensión y riesgos profesionales) del periodo correspondiente al pago, se deberá suscribir el acta de terminación y liquidación y esta deberá aprobarse y publicarse en la plataforma SECOP II.

ACTIVIDADES PARA REALIZAR:

De conformidad con las especificaciones técnicas, el Contratista en cumplimiento del objeto contractual, deberá realizar las siguientes actividades:

1. Entregar la totalidad del suministro contratado, de acuerdo con las especificaciones técnicas estipuladas en la invitación, en perfecto estado, totalmente frescos, en el lugar y hora que le sean indicados por la entidad contratante.
2. Realizar las entregas del suministro cuando así lo requiera el comandante de la Estación de Policía, conforme al objeto del contrato y atendiendo las especificaciones técnicas establecidas, garantizando que los productos se encuentren en perfecto estado y frescos, en el lugar y hora previamente señalados.
3. Suministrar las raciones alimentarias cumpliendo estrictamente con los protocolos de bioseguridad, en condiciones óptimas de higiene y conforme a los requerimientos de empaque definidos en las especificaciones técnicas.
4. Llevar un registro diario del suministro entregado, el cual deberá ser debidamente firmado tanto por el contratista como por el comandante de la Estación de Policía o su delegado, como constancia de cumplimiento.
5. Contar con disponibilidad inmediata para atender oportunamente cada uno de los ítems requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, sin dilaciones ni excusas logísticas.
6. Garantizar la calidad e inocuidad de todos los alimentos suministrados, asegurando que cumplan con los estándares sanitarios y normativos vigentes.

COMPONENTE DE CALIDAD:

1. El establecimiento y el personal manipulador de alimentos deben cumplir con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.
2. Todos los alimentos para suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según lo establezcan las normas que regulan la materia.
3. El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, atendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyen en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
4. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
5. Los alimentos proteicos, no se aceptará sustitutos de estos, en subproductos como (de manera enunciativa) Molipollo coma filete de merluza, salchichón, etc.
6. En el evento de incluirse carne molida, esta debe obtenerse (molerse) a partir de materia prima de primera calidad (procesada en el mismo restaurante).
7. Leguminosas: el suministro de leguminosas no excluye el suministro de carnes (carne de res, pollo o pescado).
8. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida, se incluyen en estos la naranja y limonadas.
9. Características organolépticas: las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con las características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
10. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperaturas no inferiores a 650 c, las bebidas frías a temperatura no mayor a

40° c, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para el consumo humano.

11. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que prestan el servicio cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecida por el Ministerio de salud.

COMPONENTE ABASTECIMIENTO:

1. Los vehículos que proveen los alimentos deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecidas por el Ministerio de salud. No se debe almacenar directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y en bases del producto, también deben de cumplir con las medidas de limpieza.
2. Mantener todo producto materia prima cubierto, De manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Preparar los platos cumpliendo con los menús estándar ofertados y requerimientos del suministro.
2. Llevar a cabo los procesos técnicos de cocción, según los procedimientos establecidos en el menú establecido.
3. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las raciones alimentarias estipuladas en el objeto del contrato.
4. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
5. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.
6. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicación de los usuarios, que deben ser ocasionados o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con el plan de evacuación de residuos.

CONDICIONES DE HIGIENE:

1. Es obligatoria el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con las buenas prácticas.
2. No se permite el uso de manillas, anillos pulseras o esmalte en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben permanecer cortas y limpias o como lo establece la normatividad vigente.
3. Para manipular los alimentos no se deben emplear las manos, se debe realizar a través de cucharas, tenedores, pinzas o guantes desechables.
4. Mantener siempre y en todo momento un buen e higiénico estado del área de la unidad de producción del servicio de alimentos, para lo cual deberá cumplir con las condiciones exigidas en la normatividad sobre el particular y que estén vigentes (saneamiento básico).
5. Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.
6. Realizar constantes desinfecciones de la totalidad del sitio en el que se prestará el suministro, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que lo conforman.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

De conformidad con las especificaciones técnicas, el Contratista en cumplimiento del objeto contractual, tendrá las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1. Prestar el suministro contratado con la debida calidad, diligencia y prontitud, cumpliendo idónea y oportunamente con la ejecución del objeto del contrato, respetando las tarifas vigentes para tales suministros, desde la fecha del acta de inicio del contrato hasta la fecha de terminación del contrato, en los términos pactados y de conformidad con la propuesta presentada.

2. El contratista se obliga a destinar, como mínimo, el treinta por ciento (30%) del valor total del suministro de productos disponibles en la región a la adquisición de bienes provenientes de pequeños productores locales del municipio, debidamente inscritos y reconocidos como tales, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021. Para efectos de verificación, el contratista deberá aportar los respectivos soportes documentales, tales como facturas, RUT, certificados de origen y constancias de inscripción de los productores, que acrediten el cumplimiento de esta obligación. El seguimiento y control estará a cargo del supervisor del contrato.

3. Llevar un debido control de personal al cual se le suministra (planillas suscritas por el/la comandante y cada 1 de los beneficiarios del suministro para cada ración y refrigerio (desayuno coma almuerzo y cena y refrigerio), el formato de la planilla de control debe estar autorizado por el supervisor del contrato con lo cual debe presentarse con antelación a suministrar las raciones.

4. Presentar mensualmente la factura comercial por valor de las raciones suministradas, de acuerdo con lo relacionado en la planilla de control original.

5. Cumplir con las obligaciones al sistema de Seguridad Social integral y con los aportes parafiscales.
6. Cumplir con las condiciones especificaciones técnicas exigidas por la entidad.

7. Abstenerse de suministrar raciones (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios) a personal que no esté autorizado por el supervisor, de hacerlo, el municipio no estará en la obligación de pagar ese suministro y lo asumirá el contratista.

8. Informar de manera oportuna al supervisor del contrato cualquier inconveniente derivado del desarrollo de las actividades.

9. Permitir el ingreso al supervisor del contrato en los momentos en que él desee con el fin de verificar que las condiciones de abastecimiento, alimentos e higiene se están ejecutando de manera correcta, en ejercicio de la supervisión.

10. Atender las solicitudes y recomendaciones que provengan de la supervisión designada para el seguimiento del contrato.

11. Las demás propias del objeto del contrato y las contenidas en la propuesta.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato, de conformidad a los parámetros establecidos por el municipio de Villanueva Casanare.
2. Garantizar la calidad y eficiencia en el suministro para tratado para lo cual se deberá constituir garantía única, dentro de los tres (3) días siguientes a la aceptación de la oferta.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
4. Presentar la documentación solicitada por la administración municipal. (El formato de la planilla de control de entrega de suministro).
5. Presentar los soportes exigidos por el supervisor para la liquidación del contrato.
6. Informar oportunamente al supervisor del contrato cualquier novedad derivada del objeto contractual.
7. Acreditar el pago de los aportes de Seguridad Social y parafiscales para la suscripción, pago y liquidación del contrato.
8. Cumplir en forma eficiente y oportuno a los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del servicio.
9. Mantener restricción y reservas de la información manejada dentro de la administración municipal y demás entidades.
10. No sé leer ni subcontratar el objeto del contrato, sin previa autorización escrita del municipio.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Pagar el valor del contrato conforme a lo establecido en la Forma de pago.
2. Informar al contratista las ocurrencias de los inconvenientes de fuerza mayor o caso fortuito que llegaren a presentarse.
3. Desarrollar las revisiones necesarias para constatar la calidad de los servicios prestados.
4. Realizar la liquidación oportuna del contrato en los términos acordados en el contrato.
5. Las demás inherentes a la naturaleza del contrato y las contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993.

SUPERVISION: La ejercerá el secretario de gobierno seguridad y convivencia quien tendrá las responsabilidades y atribuciones contempladas en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993, modificado por los Artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y artículo 2º de la Ley 1882 de 2018.

GARANTIAS: El contratista se obliga a constituir a favor del MUNICIPIO la Garantía única expedida por compañía de seguros legalmente establecida de conformidad con el Art 7 de la Ley 1150 del 2007 y los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.8, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13. y 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015, de conformidad a:

- **CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO:** El pago de las multas y demás sanciones que se le impongan por una cuantía equivalente al 10% del valor del contrato y cubrirá la vigencia del mismo y seis (6) meses más.
- **CALIDAD DEL SERVICIO:** El pago de las multas y demás sanciones que se le impongan por una cuantía equivalente al 10% del valor del contrato y cubrirá la duración del contrato.
- **SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES**: Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, durante la ejecución del contrato y tres (3) años más.
- **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Mínimo de 200 SMLMV o hasta el 5% del valor del contrato cuando este sea superior a 10.000 SMLMV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo hasta 75.000 SMLMV

INDEMNIDAD. Con la suscripción del siguiente contrato el Contratista se obliga para con el Municipio a mantenerlo indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del Contratista como consecuencia de la ejecución del presente Contrato.

PERFECCIONAMIENTO: El contrato se entenderá celebrado y perfeccionado desde el momento de la publicación de la presente comunicación de aceptación de la oferta en la página del Sistema Único de Contratación -SECOPII-, página www.colombiacompra@gov.co.

TERMINACIÓN: Una vez cumplidas las obligaciones surgidas en el presente contrato, el secretario de gobierno seguridad y convivencia, procederá a suscribir el acta de terminación del contrato, la cual deberá ir firmada por las partes.

EJECUCION:

1. Perfeccionamiento.
2. Registro presupuestal.
3. Pago Estampilla Pro-Adulto mayor, Pro-Cultura, Pro deporte y Recreación, Pro Justicia Familiar y las demás que apliquen.
4. Constitución de las garantías y Aprobación de estas por parte del Municipio.
5. Suscripción acta de inicio, previo cumplimiento de los literales anteriores.

DATOS DE CONTACTO: Los datos del servidor con quien debe entrar en contacto de manera inmediata son los siguientes:

JUAN MANUEL CASTAÑEDA GONZALEZ, en calidad de Secretario de Despacho – Secretaria de gobierno seguridad y convivencia, Teléfono 322 8186925/ correo electrónico Institucional: secretariadegobierno@villanueva-casanare.gov.co, quien ejercerá la supervisión

DANIEL JOSE OCAMPO CASTAÑEDA. Jefe Oficina Asesora de Jurídica	**MARIA JOSE RINCON MONCALEANO** Profesional Contratado - Oficina Asesora de Jurídica.
REVISÓ	**ELABORÓ**

FIRMADO ELECTRONICAMENTE EN EL SECOP II

MONTAJES Y LOGISTICA H&L S.A.S ZOMAC
NIT 901.635.659-7

ANEXO 02

PROPUESTA ECONOMICA

PROCESO DE MINIMA CUANTIA No. **VC-MC-091-2025** OBJETO: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA FUERZA PUBLICA QUE BRINDE APOYO A LAS ACCIONES DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA, CIUDADANA EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE".**

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIA	CANTIDAD	VALOR/UND	IVA 19%	VALOR TOTAL
DESAYUNO (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
1	CALDO (Res o Pescado o Pollo o Picado)	20 Onz	1	$ 22.513,00	$ -	$ 22.513,00
	PROTEINA (Carne de res o cerdo o pollo o Hígado o pescado, etc)	150 gramos				
	ACOMPAÑAMIENTO (Pan o arepa o croissant o porción de arroz, etc)	280 gramos				
	BEBIDA CALIENTE (Café o chocolate o bebida achocolatada, etc.)	250 mililitros				
ALMUERZO (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
2	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1	$ 22.513,00	$ -	$ 22.513,00
	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 gramos				
	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 gramos				
	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 gramos				
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 Mililitros				
CENA (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
3	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1			
	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 gramos				

Dirección: Carrera 11 # 5-46, progreso- Villanueva Casanare
E-mail: montajes.logisticahyl@gmail.com
Contactos: 3142774442-3208205469

	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 gramos				
	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 gramos		**$ 22.513,00**	**$ -**	**$ 22.513,00**
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 Mililitros				
REFRIGERIO (Empacado en desechable de icopor y domicilio)						
4	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO: (compuesto de pan dos tajadas de pan blanco con sabor a mantequilla, cada pan deberá tener un peso de 20 gramos, una loncha de jamón de cerdo de 15 gramos, una tajada de queso doble crema o mozzarella de 15 gramos).	PAQUETE 70 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
5	MANTECADA: (02 mantecadas de 80 gramos cada uno producto a base de batido el cual se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea).	PAR 160 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
6	PALITO DE QUESO: (02) palitos de queso, producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tubular o alargada, con adición de queso. Sensorialmente el producto es de textura crocante, con color y olor	PAR 140 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**

	característico. No se utilizan sabores artificiales o esencias a queso).					
7	EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO: (02) empanadas (90 gr) c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo –aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca.	PAR 180 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
8	HOJALDRE (02) hojaldre producto de panadería elaborado con dulce de guayaba (bocadillo) o arequipe con un peso de 80 cada uno.)	PAR 160 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
9	PAN DE YUCA (02) porciones elaborado con queso blanco molido, almidón de yuca cernido, huevo, polvo de hornear y sal; relleno con bocadillo)	PAR 120 GRAMOS	1	**$ 9.010,00**	**$ -**	**$ 9.010,00**
			OPCION DE BEBIDA			
10	JUGO EN CAJA (cualquier fruta/sabor Tetra Pak)	200 ML	1	**$ 5.523,00**	**$ -**	**$ 5.523,00**
11	GASEOSA (Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de una marca reconocida en el mercado y sabores variados cualquier sabor)	250 ML	1	**$ 5.523,00**	**$ -**	**$ 5.523,00**
12	MALTA (tipo de bebida gaseosa, de malta carbonatada, se prepara a partir de cebada, lúpulo y agua también puede	200 ML	1	**$ 5.523,00**	**$ -**	**$ 5.523,00**

MONTAJES Y LOGISTICA H&L S.A.S ZOMAC
NIT 901.635.659-7

	llevar maíz y color caramelo, la malta no contiene alcohol).					
VALOR TOTAL UNITARIOS				$ 138.168,00	$ -	$ 138.168,00
VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA				$ 25.000.000		

El valor de la propuesta económica debe ajustarse al peso.

Nota 1: Si el proponente es responsable de IVA debe incluirlo frente a cada producto y/o servicio ofrecido, si no debe indicar clara y expresamente que pertenece al régimen simplificado.

Nota 2: Como proponente manifiesto que cuento con la disponibilidad de los equipos, personal y demás elementos necesarios para ejecutar el contrato cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA FUERZA PUBLICA QUE BRINDE APOYO A LAS ACCIONES DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA, CIUDADANA EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE**".

NOTA 3: De conformidad a la propuesta económica presentada, me comprometo, a mantener los valores relacionados que forman parte de esta durante el plazo de ejecución del contrato, así mismo me comprometo a entregar los elementos objeto del presente proceso de contratación dentro del plazo indicado en la Invitación Pública correspondiente al mismo.

MANIFIESTO EN MI CALIDAD DE OFERENTE EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA No. VC-MC-091-2025, QUE LA PROPUESTA PRESENTADA INCLUYE LOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS A QUE HAYA LUGAR.

VALOR DE LA PROPUESTA EN LETRAS Y NUMEROS: VEINTICINCO MILLONES DE PESOS ($ 25.000.000) MONEDA LEGAL COLOMBIANA.

Helman Plazas

NOMBRE: MONTAJES Y LOGISTICA H&L S.A.S ZOMAC R/L: HELMAN EDUARDO PLAZAS VELASQUEZ
C.C.
No:1.118.198.976
DIRECCIÓN:
Carrera 11 # 5-46
EMAIL: montajes.logisticahyl@gmail.com CELULAR: 3142774442