ALCALDÍA DE ARMENIA | Departamento Administrativo de Bienes y Suministros

Armenia Quindío, ENERO 2026

Señores:
EMPRESAS
SUMINISTRO DE ALIMENTANCION Y CATERING.

Asunto: SOLICITUD DE COTIZACION

Cordial saludo,

Con el fin de proceder a iniciar trámite precontractual conforme a lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011 y demás normas reglamentarias sobre la materia, teniendo en cuenta además Decreto Municipal No. 029 del 30 de enero de 2025, por medio del cual se delegan unas funciones y se desconcentran actividades para adelantar procesos precontractuales, mediante el presente escrito y de manera respetuosa me dirijo a usted, con el fin de solicitar cotización de precios unitarios de los siguientes ítems:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS GENERALES.

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 1	SÁNDWICH CON DOS (2) JAMÓNES DE CERDO DE (20GM) Y UNA LONCHA DE QUESO (20GM), SALSA MAYONESA (2GM), GASEOSA (250ML)	
MENÚ 2	PORCIÓN DE FRUTA FRESCA (PAPAYA, BANANO, MANGO 150 GRMS, HUEVOS REVUELTOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS CON JAMÓN Y QUESO 50 GRMS, MANTEQUILLA 10 GRMS, MERMELADA 15 GRMS, DOS PANES REDOSDOS DE 30 GRMS CADA UNO, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	
MENÚ 3	CARNE DE RES EN BISTEC 200 GRAMOS; PORCIÓN DE ARROZ: 60 GRAMOS O AREPA: 60 GRAMOS; CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	
MENÚ 4	HUEVOS EN PERICOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS, CON AREPA O PAN DE 60 GRMS, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	
MENÚ 5	TAMAL DE (600 GM) COMPUESTO POR MASA DE ARROZ, HARINA DE MAÍZ, CARNE DE CERDO (30GM), POLLO (60GM), MEDIO HUEVO, ALVERJA, COSIDO Y EMPACADO EN HOJA DE PLÁTANO SOASADA, AREPA REDONDA (20GM). CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	
MENÚ 6	CALENTADO DE FRIJOLES CON ARROZ (200GM), PORCIÓN DE CARNE DE RES (200GM) AREPA (20GM) Y CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) O CAFÉ CON LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL.	

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 7	BANDEJA CON PORCIÓN DE CARNE DE RES ASADA (250GM), PRINCIPIO DE LENTEJAS (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PAPAS AL VAPOR; GASEOSA (250ML)	
MENÚ 8	BANDEJA CON CHULETA DE CERDO (250GM), PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA RUSA COMPUESTA DE (PAPA, ZANAHORIA Y ARVEJA) DE (70GM), PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA; GASEOSA (250ML)	
MENÚ 9	BANDEJA CON PORCIÓN DE CHICHARRON (250GM), PRINCIPIO DE FRIJOLES (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PLATANO MADURO FRITO (90 GRMS); GASEOSA (250ML)	
MENÚ 10	FIAMBRE MONTAÑERO DE (600GM) COMPUESTO POR ARROZ (100 GM), PAPA COCINADA (50 GM), YUCA COCINADA 50 GM, PLÁTANO MADURO COCINADO (50 GM), POLLO MUSLO (120 GM, COSTILLAS DE CERDO (50 GM, TOCINO (50 GM) ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO; BEBIDA GASEOSA (250 ML)	
MENÚ 11	LECHONA (350GM) CON AREPA DE (20GM) Y GASEOSA DE (250 ML)	
MENÚ 12	BANDEJA CON DOS (2) PORCIONES DE ROLLO DE CARNE DE CERDO CADA UNO DE (110GM) EN SALSA AGRIDULCE, ARROZ (100GM) PURÉ DE PAPA DE (90GM), ENSALADA VERDE (90GM), GASEOSA (250ML)	
MENÚ 13	BANDEJA PAISA CONSTITUIDA POR ARROZ (100G), FRIJOLES (180GM), HUEVO FRITO, PLÁTANO ASADO (90GM), CARNE MOLIDA (120GM), CHICHARRÓN (150GM), AGUACATE (20GM) GASEOSA (250ML)	
MENÚ 14	PANDEBONO (70GM) O BUÑUELO (70GM), BEBIDA CALIENTE CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	
MENÚ 15	SÁNDWICH DE POLLO; PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA BAÑADA EN SALSA BLANCA 120GM; UNA LONCHA DE QUESO (20GM), GASEOSA (250ML)	
MENÚ 16	SALPICÓN DE FRUTAS: 415 GRAMOS, EMPACADOS EN VASO DE 16 ONZAS.	
MENÚ 17	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE POLLO (90GM); GASEOSA (250ML)	
MENÚ 18	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE CARNE (90GM); GASEOSA (250ML)	
MENÚ 19	ENSALADA DE FRUTA (400GM) CON HELADO (55GM), CREMA DE LECHE (5GM), QUESO (50GM); BARQUILLO (2GM).	
MENÚ 20	EMPANADA DE CARNE (90GM) GASEOSA (250ML)	

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 21	DEDITOS DE QUESO DE (90GM) GASEOSA (250ML)	
MENÚ 22	CROISSANT DE QUESO (90GM) GASEOSA (250ML)	
MENÚ 23	HAMBURGUESA COMPUESTA POR PAN (70GM) CARNE DE RES (120GM) QUESO (40GM), PAPA FOSFORITO (40GM) LECHUGA (10GM) TOMATE (35GM), EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL, GASEOSA (12OZ) O JUGO TETRA PACK (200ML).	
MENÚ 24	CAJAS DE POLLO APANADO; DOS PRESAS DE (150 GM) CON 2 AREPAS FRITAS DE (20GM)	
MENÚ 25	DEDITOS DE QUESO CON BOCADILLO DE 25 GRMS.	
MENÚ 26	MUSLITOS DE POLLO DE 60 GRMS	
MENÚ 27	BROCHETAS DE CERDO DE 60 GRMS.	
MENÚ 28	VASITO DE HELADO DE 60 GRMS.	
MENÚ 29	NATILLA DE 125 GRMS CON BUÑUELO DE 40 GRMS.	
MENÚ 30	GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML	
MENÚ 31	BOTELLA DE AGUA INDIVIDUAL DE 320 ML.	
MENÚ 32	CRISPETAS SALADAS O MIXTAS BOLSA DE (100 GRMS)	
MENÚ 33	BOLSITA DE DULCES, QUE CONTENGA: 2 BOMBONES (19 GRM) 4 GOMITAS DE ARO DE (6 GRM) EN EMPAQUE INDIVIDUAL 1 PAQUETE DE GALLETAS RELLENAS (54 GRM) 1 BARRA MASTICABLE TRICOLOR (8GRM) 3 MASMELOS DE (5 GRM) CADA UNO EN EMPAQUE INDIVIDUAL	
MENÚ 34	ALGODÓN DE AZÚCAR 100 GRMS	
MENÚ 35	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 50 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	
MENÚ 36	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 100 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	

SERVICIO A LA MESA

TIPO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
Servicio de menaje para 10 a 20 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas),	

	servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	
servicio de menaje para 21 a 40 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	
servicio de menaje para 41-60 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	
Servicio de un (1) mesero	encargado de atender, servir, retirar la mesa del acto que se designe (el número de meseros para cada servicio será determinado por la entidad de acuerdo al evento)	

Nota: EL VALOR DE LA COTIZACIÓN DEBERÁ TENER EL VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA.

Se informa que los contratos suscritos con el Municipio están sujetos a los siguientes descuentos y tributos:

PROVEEDORES COMPRAS Y SUMINISTROS

DESCUENTO	TARIFA	MARCO LEGAL
ESTAMPILLA PROHOSPITAL	2%	Ordenanza 0005 de 2005, Articulo 4, litera a y Articulo 5 literal 8.2, Gobernación del Quindío.
ESTAMPILLA PROCULTURA PERSONA NATURAL PERSONA JURIDICA	 1% 1.5%	Acuerdo 229 de 2021, CAPITULO XV (Articulo 158 y Articulo 160 literales 2 y 6, Articulo 161), Estatuto Tributario Municipal
ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR	2%	Acuerdo 229 de 2021, CAPITULO XVI (Articulo 167 y Articulo 169 literales 2 y 6, Artículo 170), Estatuto Tributario Municipal
ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR	2%	A partir del 04 de agosto se realiza descuento del 2% por la Estampilla Para la Justicia Familiar teniendo en cuenta el Acuerdo 262 de diciembre 2022 (EXCLUIDOS AQUELLOS CONTRATOS INFERIORES A 10 SMMLV Artículo octavo)

ALCALDÍA DE ARMENIA | Departamento Administrativo de Bienes y Suministros

DESCUENTO	TARIFA	MARCO LEGAL
TASA PRODEPORTE Y RECREACION Nota: Los Contratos de Educación se encuentran exentos de la retención de este tributo.	2%	Acuerdo 229 de 2021, CAPITULO XVII (Articulo 179 y Articulo 181 literales 2 y 6, Articulo 182), Estatuto Tributario Municipal
RETENCION EN LA FUENTE POR COMPRAS PERSONA NATURAL PERSONA JURIDICA Base de Retención: El 100% del valor de la factura antes del Iva	 3.5% 2.5%	Articulo 367 Estatuto Tributario: Tabla de Retención en la fuente
RETEIVA POR COMPRAS Base de Retención: El valor del Iva registrado en la factura	15%	Articulo 367 Estatuto Tributario: Tabla de Retención en la fuente
IMPUESTO DE TIMBRE Umbral 6.000 UVT	0.5%	Decreto 175 de 2025
RETEICA P.N y P.J Se aplica el valor de la Tabla de Retención vigente en el Acuerdo 229 de 2021 y al código de la actividad que el proveedor registre en el RUT	Acuerdo 229 de 2021, Estatuto Tributario Municipal	

Esta cotización deberá estar suscrita por el representante legal de la persona jurídica o por la persona natural inscrita en el registro mercantil y podrá ser dirigida al correo electrónico. bolsasdabs@armenia.gov.co

Se realiza la salvedad, que esta cotización no genera obligación para la Entidad Púbica de contratar con ustedes ni genera compromisos futuros.

Cordialmente,

SANTIAGO MORALES ARCILA
Departamento Administrativo de Bienes y Suministros
Director

Elaboró/ Proyectó: Yeison Leandro Contreras – Contratista

4

Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co>

Solicitud de cotización Proceso de Alimentación 2026

5 mensajes

Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co> 7 de enero de 2026 a las 9:12

Cco: servicio-total@hotmail.es, "sanblassprincipal@gmail.com" <sanblassprincipal@gmail.com>, kangurobermudez@hotmail.com, "juridicotodochuletas@gmail.com" <juridicotodochuletas@gmail.com>, gpkangurosas@gmail.com, gestionprofesionalefectiva@gmail.com, eventos@guitarraandcoffee.com

Cordial saludo

Por medio de la presente la ALCALDÍA DEL MUNICIPIO DE ARMENIA, lo invita a presentar cotización para la adquisición de productos, bienes y/o servicios para el proceso cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING, PARA ATENDER Y/O APOYAR LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, ASÍ COMO LAS ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE REQUIERA LLEVAR A CABO LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE ARMENIA.**

Se solicita tener en cuenta la información relacionada en el documento adjunto en cuanto a los descuentos y especificaciones técnicas.

Atentamente

Yeison Leandro Contreras
Contratista
whatsapp: 3113297182
Departamento Administrativo de Bienes y Suministros

SOLICITUD DE COTIZACION ALIMENTACION 2026 (1).docx
108K

GP KANGURO <gpkangurosas@gmail.com> 9 de enero de 2026 a las 12:34
Para: Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co>

Cordial saludo,

Nos permitimos responder a su solicitud, con la cotización.

Gracias.

[El texto citado está oculto]

COTIZACIÓN GP KANGURO Armenia ALIMENTACIÓN 2026.pdf
275K

Gestion Profesional Efectiva S.A.S. <gestionprofesionalefectiva@gmail.com> 13 de enero de 2026 a las 18:15
Para: Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co>

Cordial slaudo,

Adjunto me permito enviar la cotización para el proceso cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING, PARA ATENDER Y/O APOYAR LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, ASÍ COMO LAS ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE REQUIERA LLEVAR A CABO LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE ARMENIA.**

Cordialmente,

ALEJANDRA MARTINEZ

From: Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co>
Sent: Wednesday, January 7, 2026 9:12 AM
Subject: Solicitud de cotización Proceso de Alimentación 2026

[El texto citado está oculto]

COTIZACION ALIMENTACION ARMENIA.pdf
662K

SERVICIO TOTAL QUINDIO <servicio-total@hotmail.es> 13 de enero de 2026 a las 18:23
Para: Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co>

Buenas tardes,

envió cotización solicitada.

De: Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co>
Enviado: miércoles, 7 de enero de 2026 9:12 a. m.
Asunto: Solicitud de cotización Proceso de Alimentación 2026

[El texto citado está oculto]

SERVICIO DE ALIMENTACION ST.pdf
580K

Panadería SanBlass <sanblassprincipal@gmail.com> 14 de enero de 2026 a las 14:41
Para: Departamento Administrativo De Bienes y Suministros <bolsasdabs@armenia.gov.co>

Cordial saludo,
En atención a la invitación recibida por parte de la Alcaldía de Armenia, nos permitimos remitir la cotización correspondiente.

Cordialmente.

Vladimir Mauricio Vélez Mejía
Administrativo SanBLass
(606) 7358752 - 320 7651762
sanblassprincipal@gmail.com
Calle 21 # 15-40 Armenia - Quindío
SanBlass Pastelería



[El texto citado está oculto]

Cotizacion SanBlass.docx_signed.pdf
1050K

Armenia Quindío, enero 2026

Señores:
ALCALDÍA DE ARMENIA
Departamento Administrativo de Bienes y Servicios

Asunto: RESPUESTA A SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Apreciada institución.
Conforme a su solicitud tenemos el agrado de someter a su consideración nuestra propuesta

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS GENERALES.

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 1	SÁNDWICH CON DOS (2) JAMÓNES DE CERDO DE (20GM) Y UNA LONCHA DE QUESO (20GM), SALSA MAYONESA (2GM), GASEOSA (250ML)	11.100
MENÚ 2	PORCIÓN DE FRUTA FRESCA (PAPAYA, BANANO, MANGO 150 GRMS, HUEVOS REVUELTOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS CON JAMÓN Y QUESO 50 GRMS, MANTEQUILLA 10 GRMS, MERMELADA 15 GRMS, DOS PANES REDOSDOS DE 30 GRMS CADA UNO, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	16.700
MENÚ 3	CARNE DE RES EN BISTEC 200 GRAMOS; PORCIÓN DE ARROZ: 60 GRAMOS O AREPA: 60 GRAMOS; CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	25.000
MENÚ 4	HUEVOS EN PERICOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS, CON AREPA O PAN DE 60 GRMS, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	9.700
MENÚ 5	TAMAL DE (600 GM) COMPUESTO POR MASA DE ARROZ, HARINA DE MAÍZ, CARNE DE CERDO (30GM), POLLO (60GM), MEDIO HUEVO, ALVERJA, COSIDO Y EMPACADO EN HOJA DE PLÁTANO SOASADA, AREPA REDONDA (20GM). CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	23.000
MENÚ 6	CALENTADO DE FRIJOLES CON ARROZ (200GM), PORCIÓN DE CARNE DE RES (200GM) AREPA (20GM) Y CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) O CAFÉ CON LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL.	24.300
MENÚ 7	BANDEJA CON PORCIÓN DE CARNE DE RES ASADA (250GM), PRINCIPIO DE LENTEJAS (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PAPAS AL VAPOR; GASEOSA (250ML)	25.300
MENÚ 8	BANDEJA CON CHULETA DE CERDO (250GM), PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA RUSA COMPUESTA DE (PAPA, ZANAHORIA Y ARVEJA) DE (70GM), PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA; GASEOSA (250ML)	21.000

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 9	BANDEJA CON PORCIÓN DE CHICHARRON (250GM), PRINCIPIO DE FRIJOLES (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PLATANO MADURO FRITO (90 GRMS); GASEOSA (250ML)	24.700
MENÚ 10	FIAMBRE MONTAÑERO DE (600GM) COMPUESTO POR ARROZ (100 GM), PAPA COCINADA (50 GM), YUCA COCINADA 50 GM, PLÁTANO MADURO COCINADO (50 GM), POLLO MUSLO (120 GM, COSTILLAS DE CERDO (50 GM, TOCINO (50 GM) ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO; BEBIDA GASEOSA (250 ML)	23.000
MENÚ 11	LECHONA (350GM) CON AREPA DE (20GM) Y GASEOSA DE (250 ML)	19.000
MENÚ 12	BANDEJA CON DOS (2) PORCIONES DE ROLLO DE CARNE DE CERDO CADA UNO DE (110GM) EN SALSA AGRIDULCE, ARROZ (100GM) PURÉ DE PAPA DE (90GM), ENSALADA VERDE (90GM), GASEOSA (250ML)	23.000
MENÚ 13	BANDEJA PAISA CONSTITUIDA POR ARROZ (100G), FRIJOLES (180GM), HUEVO FRITO, PLÁTANO ASADO (90GM), CARNE MOLIDA (120GM), CHICHARRÓN (150GM), AGUACATE (20GM) GASEOSA (250ML)	27.000
MENÚ 14	PANDEBONO (70GM) O BUÑUELO (70GM), BEBIDA CALIENTE CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	7.300
MENÚ 15	SÁNDWICH DE POLLO; PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA BAÑADA EN SALSA BLANCA 120GM; UNA LONCHA DE QUESO (20GM), GASEOSA (250ML)	12.900
MENÚ 16	SALPICÓN DE FRUTAS: 415 GRAMOS, EMPACADOS EN VASO DE 16 ONZAS.	9.000
MENÚ 17	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE POLLO (90GM); GASEOSA (250ML)	9.000
MENÚ 18	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE CARNE (90GM); GASEOSA (250ML)	9.000
MENÚ 19	ENSALADA DE FRUTA (400GM) CON HELADO (55GM), CREMA DE LECHE (5GM), QUESO (50GM); BARQUILLO (2GM).	23.000
MENÚ 20	EMPANADA DE CARNE (90GM) GASEOSA (250ML)	7.000
MENÚ 21	DEDITOS DE QUESO DE (90GM) GASEOSA (250ML)	7.300
MENÚ 22	CROISSANT DE QUESO (90GM) GASEOSA (250ML)	7.700
MENÚ 23	HAMBURGUESA COMPUESTA POR PAN (70GM) CARNE DE RES (120GM) QUESO (40GM), PAPA FOSFORITO (40GM) LECHUGA (10GM) TOMATE (35GM), EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL, GASEOSA (12OZ) O JUGO TETRA PACK (200ML).	25.000
MENÚ 24	CAJAS DE POLLO APANADO; DOS PRESAS DE (150 GM) CON 2 AREPAS FRITAS DE (20GM)	22.000
MENÚ 25	DEDITOS DE QUESO CON BOCADILLO DE 25 GRMS.	4.300
MENÚ 26	MUSLITOS DE POLLO DE 60 GRMS	7.000
MENÚ 27	BROCHETAS DE CERDO DE 60 GRMS.	8.700
MENÚ 28	VASITO DE HELADO DE 60 GRMS.	2.000

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 29	NATILLA DE 125 GRMS CON BUÑUELO DE 40 GRMS.	7.000
MENÚ 30	GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML	5.000
MENÚ 31	BOTELLA DE AGUA INDIVIDUAL DE 320 ML.	4.100
MENÚ 32	CRISPETAS SALADAS O MIXTAS BOLSA DE (100 GRMS)	5.500
MENÚ 33	BOLSITA DE DULCES, QUE CONTENGA: 2 BOMBONES (19 GRM) 4 GOMITAS DE ARO DE (6 GRM) EN EMPAQUE INDIVIDUAL 1 PAQUETE DE GALLETAS RELLENAS (54 GRM) 1 BARRA MASTICABLE TRICOLOR (8GRM) 3 MASMELOS DE (5 GRM) CADA UNO EN EMPAQUE INDIVIDUAL	13.000
MENÚ 34	ALGODÓN DE AZÚCAR 100 GRMS	4.500
MENÚ 35	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 50 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	100.000
MENÚ 36	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 100 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	200.000

SERVICIO A LA MESA

TIPO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
Servicio de menaje para 10 a 20 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	62.000
servicio de menaje para 21 a 40 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	77.000
servicio de menaje para 41-60 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml),	95.000

	samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	
Servicio de un (1) mesero	encargado de atender, servir, retirar la mesa del acto que se designe (el número de meseros para cada servicio será determinado por la entidad de acuerdo al evento)	155.000

Nota: El precio incluye los respectivos impuestos y deducciones

Cordialmente,

VLADIMIR MAURICIO VÉLEZ MEJÍA
Representante de SanBlass
71.371.029

SanBlass

SERVICIO TOTAL

Armenia Q., Enero 2026

Señores
MUNICIPIO DE ARMENIA

A continuación, me permito presentar cotización solicitada.

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 1	SÁNDWICH CON DOS (2) JAMÓNES DE CERDO DE (20GM) Y UNA LONCHA DE QUESO (20GM), SALSA MAYONESA (2GM), GASEOSA (250ML)	$19.000
MENÚ 2	PORCIÓN DE FRUTA FRESCA (PAPAYA, BANANO, MANGO 150 GRMS, HUEVOS REVUELTOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS CON JAMÓN Y QUESO 50 GRMS, MANTEQUILLA 10 GRMS, MERMELADA 15 GRMS, DOS PANES REDOSDOS DE 30 GRMS CADA UNO, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$31.000
MENÚ 3	CARNE DE RES EN BISTEC 200 GRAMOS; PORCIÓN DE ARROZ: 60 GRAMOS O AREPA: 60 GRAMOS; CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$31.000
MENÚ 4	HUEVOS EN PERICOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS, CON AREPA O PAN DE 60 GRMS, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$31.000
MENÚ 5	TAMAL DE (600 GM) COMPUESTO POR MASA DE ARROZ, HARINA DE MAÍZ, CARNE DE CERDO (30GM), POLLO (60GM), MEDIO HUEVO, ALVERJA, COSIDO Y EMPACADO EN HOJA DE PLÁTANO SOASADA, AREPA REDONDA (20GM). CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$31.000
MENÚ 6	CALENTADO DE FRIJOLES CON ARROZ (200GM), PORCIÓN DE CARNE DE RES (200GM) AREPA (20GM) Y CHOCOLATE EN AGUA O EN	$31.000

SERVICIO TOTAL

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
	LECHE (9OZ) O CAFÉ CON LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL.	
MENÚ 7	BANDEJA CON PORCIÓN DE CARNE DE RES ASADA (250GM), PRINCIPIO DE LENTEJAS (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PAPAS AL VAPOR; GASEOSA (250ML)	$31.000
MENÚ 8	BANDEJA CON CHULETA DE CERDO (250GM), PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA RUSA COMPUESTA DE (PAPA, ZANAHORIA Y ARVEJA) DE (70GM), PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA; GASEOSA (250ML)	$35.500
MENÚ 9	BANDEJA CON PORCIÓN DE CHICHARRON (250GM), PRINCIPIO DE FRIJOLES (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PLATANO MADURO FRITO (90 GRMS); GASEOSA (250ML)	$35.500
MENÚ 10	FIAMBRE MONTAÑERO DE (600GM) COMPUESTO POR ARROZ (100 GM), PAPA COCINADA (50 GM), YUCA COCINADA 50 GM, PLÁTANO MADURO COCINADO (50 GM), POLLO MUSLO (120 GM, COSTILLAS DE CERDO (50 GM, TOCINO (50 GM) ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO; BEBIDA GASEOSA (250 ML)	$40.000
MENÚ 11	LECHONA (350GM) CON AREPA DE (20GM) Y GASEOSA DE (250 ML)	$27.000
MENÚ 12	BANDEJA CON DOS (2) PORCIONES DE ROLLO DE CARNE DE CERDO CADA UNO DE (110GM) EN SALSA AGRIDULCE, ARROZ (100GM) PURÉ DE PAPA DE (90GM), ENSALADA VERDE (90GM), GASEOSA (250ML)	$45.000
MENÚ 13	BANDEJA PAISA CONSTITUIDA POR ARROZ (100G), FRIJOLES (180GM), HUEVO FRITO, PLÁTANO ASADO (90GM), CARNE MOLIDA (120GM), CHICHARRÓN (150GM), AGUACATE (20GM) GASEOSA (250ML)	$45.000
MENÚ 14	PANDEBONO (70GM) O BUÑUELO (70GM), BEBIDA CALIENTE CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$20.000
MENÚ 15	SÁNDWICH DE POLLO; PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA BAÑADA EN SALSA BLANCA	$25.000

SERVICIO TOTAL ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
	120GM: UNA LONCHA DE QUESO (20GM), GASEOSA (250ML)	
MENÚ 16	SALPICÓN DE FRUTAS: 415 GRAMOS, EMPACADOS EN VASO DE 16 ONZAS.	$19.000
MENÚ 17	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE POLLO (90GM); GASEOSA (250ML)	$19.000
MENÚ 18	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE CARNE (90GM); GASEOSA (250ML)	$19.000
MENÚ 19	ENSALADA DE FRUTA (400GM) CON HELADO (55GM), CREMA DE LECHE (5GM), QUESO (50GM); BARQUILLO (2GM).	$25.000
MENÚ 20	EMPANADA DE CARNE (90GM) GASEOSA (250ML)	$18.000
MENÚ 21	DEDITOS DE QUESO DE (90GM) GASEOSA (250ML)	$16.000
MENÚ 22	CROISSANT DE QUESO (90GM) GASEOSA (250ML)	$16.000
MENÚ 23	HAMBURGUESA COMPUESTA POR PAN (70GM) CARNE DE RES (120GM) QUESO (40GM), PAPA FOSFORITO (40GM) LECHUGA (10GM) TOMATE (35GM), EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL, GASEOSA (12OZ) O JUGO TETRA PACK (200ML).	$38.000
MENÚ 24	CAJAS DE POLLO APANADO; DOS PRESAS DE (150 GM) CON 2 AREPAS FRITAS DE (20GM)	$35.000
MENÚ 25	DEDITOS DE QUESO CON BOCADILLO DE 25 GRMS.	$11.000
MENÚ 26	MUSLITOS DE POLLO DE 60 GRMS	$11.000
MENÚ 27	BROCHETAS DE CERDO DE 60 GRMS.	$11.000
MENÚ 28	VASITO DE HELADO DE 60 GRMS.	$10.000
MENÚ 29	NATILLA DE 125 GRMS CON BUÑUELO DE 40 GRMS.	$11.000
MENÚ 30	GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML	$8.500
MENÚ 31	BOTELLA DE AGUA INDIVIDUAL DE 320 ML.	$6.000
MENÚ 32	CRISPETAS SALADAS O MIXTAS BOLSA DE (100 GRMS)	$11.000
MENÚ 33	BOLSITA DE DULCES, QUE CONTENGA: 2 BOMBONES (19 GRM) 4 GOMITAS DE ARO DE (6 GRM) EN EMPAQUE INDIVIDUAL 1 PAQUETE DE GALLETAS RELLENAS (54 GRM) 1 BARRA MASTICABLE TRICOLOR (8GRM)	$16.000

SERVICIO TOTAL ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
	3 MASMELOS DE (5 GRM) CADA UNO EN EMPAQUE INDIVIDUAL	
MENÚ 34	ALGODÓN DE AZÚCAR 100 GRMS	$11.000
MENÚ 35	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 50 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	$650.000
MENÚ 36	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 100 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	$950.000

SERVICIO A LA MESA

TIPO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
Servicio de menaje para 10 a 20 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo - níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos - Dimensiones: 60x36x23.5 cm - Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	$270.000
servicio de menaje para 21 a 40 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo - níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos - Dimensiones:	$370.000

SERVICIO TOTAL

	60x36x23.5 cm - Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	
servicio de menaje para 41-60 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo - níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos - Dimensiones: 60x36x23.5 cm - Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	$570.000
Servicio de un (1) mesero	encargado de atender, servir, retirar la mesa del acto que se designe (el número de meseros para cada servicio será determinado por la entidad de acuerdo al evento)	$350.000

Cordialmente,

ANDRES ADENAVER BENAVIDES

C.C. 1.094.887.559 de Armenia.

GESTIÓN PROFESIONAL EFECTIVA

Armenia Q, Enero de 2026

Señores
MUNICIPIO DE ARMENIA
Ciudad

Ref.: COTIZACION

Cordial saludo, por medio de la presente me permito enviar cotización de los ítems solicitados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS GENERALES.

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 1	SÁNDWICH CON DOS (2) JAMÓNES DE CERDO DE (20GM) Y UNA LONCHA DE QUESO (20GM), SALSA MAYONESA (2GM), GASEOSA (250ML)	$19.000
MENÚ 2	PORCIÓN DE FRUTA FRESCA (PAPAYA, BANANO, MANGO 150 GRMS, HUEVOS REVUELTOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS CON JAMÓN Y QUESO 50 GRMS, MANTEQUILLA 10 GRMS, MERMELADA 15 GRMS, DOS PANES REDOSDOS DE 30 GRMS CADA UNO, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$30.500
MENÚ 3	CARNE DE RES EN BISTEC 200 GRAMOS; PORCIÓN DE ARROZ: 60 GRAMOS O AREPA: 60 GRAMOS; CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$30.500
MENÚ 4	HUEVOS EN PERICOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS, CON AREPA O PAN DE 60 GRMS, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$30.500
MENÚ 5	TAMAL DE (600 GM) COMPUESTO POR MASA DE ARROZ, HARINA DE MAÍZ, CARNE DE CERDO (30GM), POLLO (60GM), MEDIO HUEVO, ALVERJA, COSIDO Y EMPACADO EN HOJA DE PLÁTANO SOASADA, AREPA REDONDA (20GM). CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$30.000
MENÚ 6	CALENTADO DE FRIJOLES CON ARROZ (200GM), PORCIÓN DE CARNE DE RES (200GM) AREPA (20GM) Y CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) O CAFÉ CON LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL.	$30.000
MENÚ 7	BANDEJA CON PORCIÓN DE CARNE DE RES	$30.000

Cel: 319-517-9156 **Email:** gestionprofesionalefectiva@gmail.com

GESTIÓN PROFESIONAL EFECTIVA

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
	ASADA (250GM), PRINCIPIO DE LENTEJAS (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PAPAS AL VAPOR; GASEOSA (250ML)	
MENÚ 8	BANDEJA CON CHULETA DE CERDO (250GM), PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA RUSA COMPUESTA DE (PAPA, ZANAHORIA Y ARVEJA) DE (70GM), PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA; GASEOSA (250ML)	$35.000
MENÚ 9	BANDEJA CON PORCIÓN DE CHICHARRON (250GM), PRINCIPIO DE FRIJOLES (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PLATANO MADURO FRITO (90 GRMS); GASEOSA (250ML)	$35.000
MENÚ 10	FIAMBRE MONTAÑERO DE (600GM) COMPUESTO POR ARROZ (100 GM), PAPA COCINADA (50 GM), YUCA COCINADA 50 GM, PLÁTANO MADURO COCINADO (50 GM), POLLO MUSLO (120 GM, COSTILLAS DE CERDO (50 GM, TOCINO (50 GM) ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO; BEBIDA GASEOSA (250 ML)	$40.000
MENÚ 11	LECHONA (350GM) CON AREPA DE (20GM) Y GASEOSA DE (250 ML)	$25.000
MENÚ 12	BANDEJA CON DOS (2) PORCIONES DE ROLLO DE CARNE DE CERDO CADA UNO DE (110GM) EN SALSA AGRIDULCE, ARROZ (100GM) PURÉ DE PAPA DE (90GM), ENSALADA VERDE (90GM), GASEOSA (250ML)	$45.000
MENÚ 13	BANDEJA PAISA CONSTITUIDA POR ARROZ (100G), FRIJOLES (180GM), HUEVO FRITO, PLÁTANO ASADO (90GM), CARNE MOLIDA (120GM), CHICHARRÓN (150GM), AGUACATE (20GM) GASEOSA (250ML)	$45.000
MENÚ 14	PANDEBONO (70GM) O BUÑUELO (70GM), BEBIDA CALIENTE CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$18.000
MENÚ 15	SÁNDWICH DE POLLO; PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA BAÑADA EN SALSA BLANCA 120GM; UNA LONCHA DE QUESO (20GM), GASEOSA (250ML)	$20.000
MENÚ 16	SALPICÓN DE FRUTAS: 415 GRAMOS, EMPACADOS EN VASO DE 16 ONZAS.	$18.000
MENÚ 17	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE POLLO (90GM); GASEOSA (250ML)	$18.000
MENÚ 18	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE CARNE (90GM); GASEOSA (250ML)	$18.000
MENÚ 19	ENSALADA DE FRUTA (400GM) CON HELADO (55GM), CREMA DE LECHE (5GM), QUESO (50GM); BARQUILLO (2GM).	$24.000
MENÚ 20	EMPANADA DE CARNE (90GM) GASEOSA (250ML)	$15.000

Cel: 319-517-9156 **Email:** gestionprofesionalefectiva@gmail.com

GESTIÓN PROFESIONAL EFECTIVA

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 21	DEDITOS DE QUESO DE (90GM) GASEOSA (250ML)	$15.000
MENÚ 22	CROISSANT DE QUESO (90GM) GASEOSA (250ML)	$15.000
MENÚ 23	HAMBURGUESA COMPUESTA POR PAN (70GM) CARNE DE RES (120GM) QUESO (40GM), PAPA FOSFORITO (40GM) LECHUGA (10GM) TOMATE (35GM), EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL, GASEOSA (12OZ) O JUGO TETRA PACK (200ML).	$37.000
MENÚ 24	CAJAS DE POLLO APANADO; DOS PRESAS DE (150 GM) CON 2 AREPAS FRITAS DE (20GM)	$32.000
MENÚ 25	DEDITOS DE QUESO CON BOCADILLO DE 25 GRMS.	$10.000
MENÚ 26	MUSLITOS DE POLLO DE 60 GRMS	$10.000
MENÚ 27	BROCHETAS DE CERDO DE 60 GRMS.	$10.000
MENÚ 28	VASITO DE HELADO DE 60 GRMS.	$8.000
MENÚ 29	NATILLA DE 125 GRMS CON BUÑUELO DE 40 GRMS.	$10.000
MENÚ 30	GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML	$8.000
MENÚ 31	BOTELLA DE AGUA INDIVIDUAL DE 320 ML.	$5.000
MENÚ 32	CRISPETAS SALADAS O MIXTAS BOLSA DE (100 GRMS)	$10.000
MENÚ 33	BOLSITA DE DULCES, QUE CONTENGA: 2 BOMBONES (19 GRM) 4 GOMITAS DE ARO DE (6 GRM) EN EMPAQUE INDIVIDUAL 1 PAQUETE DE GALLETAS RELLENAS (54 GRM) 1 BARRA MASTICABLE TRICOLOR (8GRM) 3 MASMELOS DE (5 GRM) CADA UNO EN EMPAQUE INDIVIDUAL	$15.000
MENÚ 34	ALGODÓN DE AZÚCAR 100 GRMS	$10.000
MENÚ 35	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 50 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	$600.000
MENÚ 36	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 100 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	$900.000

SERVICIO A LA MESA

TIPO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
Servicio de menaje para 10 a 20 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml),	$250.000

GESTIÓN PROFESIONAL EFECTIVA

	samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	
servicio de menaje para 21 a 40 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	$350.000
servicio de menaje para 41-60 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	$550.000
Servicio de un (1) mesero	encargado de atender, servir, retirar la mesa del acto que se designe (el número de meseros para cada servicio será determinado por la entidad de acuerdo al evento)	$300.000

Cordialmente,

JENNY ALEJANDRA MARTINEZ GIRALDO
C.C. 1.026.299.709 de Bogotá
Representante Legal

Armenia Q. Enero 09 de 2026

Señores
DIRECCIÓN DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE BIENES Y SUMINISTROS
ALCALDÍA MUNICIPAL DE ARMENIA

ASUNTO: RESPUESTA COTIZACIÓN SUMINISTRO DE ALIMENTANCION Y CATERING

Cordial saludo, teniendo en cuenta el servicio requerido por ustedes, me permito presentar los siguientes valores:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS GENERALES

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
MENÚ 1	SÁNDWICH CON DOS (2) JAMÓNES DE CERDO DE (20GM) Y UNA LONCHA DE QUESO (20GM), SALSA MAYONESA (2GM), GASEOSA (250ML)	$ 18.000
MENÚ 2	PORCIÓN DE FRUTA FRESCA (PAPAYA, BANANO, MANGO 150 GRMS, HUEVOS REVUELTOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS CON JAMÓN Y QUESO 50 GRMS, MANTEQUILLA 10 GRMS, MERMELADA 15 GRMS, DOS PANES REDOSDOS DE 30 GRMS CADA UNO, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$ 30.000
MENÚ 3	CARNE DE RES EN BISTEC 200 GRAMOS; PORCIÓN DE ARROZ: 60 GRAMOS O AREPA: 60 GRAMOS; CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$ 30.000
MENÚ 4	HUEVOS EN PERICOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS, CON AREPA O PAN DE 60 GRMS, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$ 30.000
MENÚ 5	TAMAL DE (600 GM) COMPUESTO POR MASA DE ARROZ, HARINA DE MAÍZ, CARNE DE CERDO (30GM), POLLO (60GM), MEDIO HUEVO, ALVERJA, COSIDO Y EMPACADO EN HOJA DE PLÁTANO SOASADA, AREPA REDONDA (20GM). CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$ 28.000
MENÚ 6	CALENTADO DE FRIJOLES CON ARROZ (200GM), PORCIÓN DE CARNE DE RES (200GM) AREPA (20GM) Y CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) O CAFÉ CON LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL.	$ 28.000
MENÚ 7	BANDEJA CON PORCIÓN DE CARNE DE RES ASADA (250GM), PRINCIPIO DE LENTEJAS (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PAPAS AL VAPOR; GASEOSA (250ML)	$ 30.000
MENÚ 8	BANDEJA CON CHULETA DE CERDO (250GM), PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA RUSA COMPUESTA DE (PAPA, ZANAHORIA Y ARVEJA) DE (70GM), PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA; GASEOSA (250ML)	$ 35.000

DIRECCIÓN CRA 14 NO 8 – 11 AV BOLÍVAR
CONTÁCTENOS: 3167559431
EMAIL:GPKANGUROSAS@GMAIL.COM

MENÚ 9	BANDEJA CON PORCIÓN DE CHICHARRON (250GM), PRINCIPIO DE FRIJOLES (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PLATANO MADURO FRITO (90 GRMS); GASEOSA (250ML)	$	35.000
MENÚ 10	FIAMBRE MONTAÑERO DE (600GM) COMPUESTO POR ARROZ (100 GM), PAPA COCINADA (50 GM), YUCA COCINADA 50 GM, PLÁTANO MADURO COCINADO (50 GM), POLLO MUSLO (120 GM, COSTILLAS DE CERDO (50 GM, TOCINO (50 GM) ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO; BEBIDA GASEOSA (250 ML)	$	37.000
MENÚ 11	LECHONA (350GM) CON AREPA DE (20GM) Y GASEOSA DE (250 ML)	$	25.000
MENÚ 12	BANDEJA CON DOS (2) PORCIONES DE ROLLO DE CARNE DE CERDO CADA UNO DE (110GM) EN SALSA AGRIDULCE, ARROZ (100GM) PURÉ DE PAPA DE (90GM), ENSALADA VERDE (90GM), GASEOSA (250ML)	$	45.000
MENÚ 13	BANDEJA PAISA CONSTITUIDA POR ARROZ (100G), FRIJOLES (180GM), HUEVO FRITO, PLÁTANO ASADO (90GM), CARNE MOLIDA (120GM), CHICHARRÓN (150GM), AGUACATE (20GM) GASEOSA (250ML)	$	45.000
MENÚ 14	PANDEBONO (70GM) O BUÑUELO (70GM), BEBIDA CALIENTE CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	$	18.000
MENÚ 15	SÁNDWICH DE POLLO; PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA BAÑADA EN SALSA BLANCA 120GM; UNA LONCHA DE QUESO (20GM), GASEOSA (250ML)	$	20.000
MENÚ 16	SALPICÓN DE FRUTAS: 415 GRAMOS, EMPACADOS EN VASO DE 16 ONZAS.	$	18.000
MENÚ 17	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE POLLO (90GM); GASEOSA (250ML)	$	18.000
MENÚ 18	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE CARNE (90GM); GASEOSA (250ML)	$	18.000
MENÚ 19	ENSALADA DE FRUTA (400GM) CON HELADO (55GM), CREMA DE LECHE (5GM), QUESO (50GM); BARQUILLO (2GM).	$	24.000
MENÚ 20	EMPANADA DE CARNE (90GM) GASEOSA (250ML)	$	14.000
MENÚ 21	DEDITOS DE QUESO DE (90GM) GASEOSA (250ML)	$	14.000
MENÚ 22	CROISSANT DE QUESO (90GM) GASEOSA (250ML)	$	14.000
MENÚ 23	HAMBURGUESA COMPUESTA POR PAN (70GM) CARNE DE RES (120GM) QUESO (40GM), PAPA FOSFORITO (40GM) LECHUGA (10GM) TOMATE (35GM), EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL, GASEOSA (12OZ) O JUGO TETRA PACK (200ML).	$	37.000
MENÚ 24	CAJAS DE POLLO APANADO; DOS PRESAS DE (150 GM) CON 2 AREPAS FRITAS DE (20GM)	$	32.000
MENÚ 25	DEDITOS DE QUESO CON BOCADILLO DE 25 GRMS.	$	10.000
MENÚ 26	MUSLITOS DE POLLO DE 60 GRMS	$	10.000
MENÚ 27	BROCHETAS DE CERDO DE 60 GRMS.	$	10.000
MENÚ 28	VASITO DE HELADO DE 60 GRMS.	$	8.000
MENÚ 29	NATILLA DE 125 GRMS CON BUÑUELO DE 40 GRMS.	$	10.000

DIRECCIÓN CRA 14 NO 8 – 11 AV BOLÍVAR
CONTÁCTENOS: 3167559431
EMAIL:GPKANGUROSAS@GMAIL.COM

MENÚ 30	GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML	$	6.000
MENÚ 31	BOTELLA DE AGUA INDIVIDUAL DE 320 ML.	$	5.000
MENÚ 32	CRISPETAS SALADAS O MIXTAS BOLSA DE (100 GRMS)	$	8.000
MENÚ 33	BOLSITA DE DULCES, QUE CONTENGA:	$	12.000
	2 BOMBONES (19 GRM)		
	4 GOMITAS DE ARO DE (6 GRM) EN EMPAQUE INDIVIDUAL		
	1 PAQUETE DE GALLETAS RELLENAS (54 GRM)		
	1 BARRA MASTICABLE TRICOLOR (8GRM)		
	3 MASMELOS DE (5 GRM) CADA UNO EN EMPAQUE INDIVIDUAL		
MENÚ 34	ALGODÓN DE AZÚCAR 100 GRMS	$	10.000
MENÚ 35	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 50 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	$	600.000
MENÚ 36	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 100 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	$	900.000

SERVICIO A LA MESA

TIPO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VALOR INCLUIDO IVA
Servicio de menaje para 10 a 20 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	$ 200.000
servicio de menaje para 21 a 40 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	$ 300.000
servicio de	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada)	$ 500.000

menaje para 41-60 personas	vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.		
Servicio de un (1) mesero	encargado de atender, servir, retirar la mesa del acto que se designe (el número de meseros para cada servicio será determinado por la entidad de acuerdo al evento)	$	250.000

Atentamente,

GP KANGURO SAS NIT: 900.697.340-5
LUISA FERNANDA MONTOYA B
cc. 1.094.890.148 de Armenia
Representante Legal
Cra 14 no 8 – 11 Av Bolívar Armenia

ALCALDÍA DE ARMENIA | Despacho del Alcalde

CONTRATO DE SUMINISTRO No. - 009 - 2025

OBJETO	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING, PARA ATENDER Y/O APOYAR LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, ASÍ COMO LAS ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE REQUIERA LLEVAR A CABO LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE ARMENIA**
CONTRATANTE:	**MUNICIPIO DE ARMENIA**
NIT	**No. 890.000.464-3**
CONTRATISTA:	**CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025**
REPRESENTANTE LEGAL	**CARLOS ANDRES BERMUDEZ**
C.C.	**9.725.434 de Armenia**
VALOR	**SETECIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/TE ($772.000.000),** incluido el IVA y demás impuestos
PLAZO DE EJECUCIÓN	El contrato tendrá un plazo de ejecución desde la configuración del inicio de la ejecución en la plataforma transaccional Secop II, lo cual deberá ocurrir al cumplimiento de los requisitos de ejecución y hasta el veintidós (22) de diciembre de 2025 o hasta agotar los recursos presupuestales, lo que primero ocurra.

Entre los suscritos a saber: **YEISON ANDRÉS PÉREZ LOTERO**, mayor y vecino de Armenia (Quindío), identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.097.397.867** de Calarcá (Quindío), obrando en nombre y representación del **MUNICIPIO DE ARMENIA** con Nit. 890000464-3, en su calidad de Alcalde encargado, según decreto 455 del 22 de agosto de 2025, debidamente autorizado para celebrar el presente contrato de conformidad con el artículo 11 numeral 3, literal b) de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el Decreto No. 029 del 30 de enero de 2025, "Por medio del cual se delegan funciones y se desconcentran actividades relacionadas con las etapas precontractual, contractual y poscontractual de la administración municipal de armenia, y se dictan otras disposiciones" específicamente el artículo 29 en el cual se establecieron los actos reservados para la competencia del Alcalde Municipal y quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATANTE** de una parte; y de la otra **CARLOS ANDRES BERMUDEZ** identificado con la cedula de ciudadanía **9.725.434** expedida en Armenia (Q), actuando en calidad de representante del **CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025** y quien en adelante y para efectos del presente vínculo contractual se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO,** atendiendo las siguientes cláusulas, previas las siguientes consideraciones: **1)** Que la contratación estatal tiene como objetivo fundamental lograr que el beneficio social se traduzca en bienestar de la comunidad y la eficiente prestación de los servicios públicos. **2)** Que en cumplimiento de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1.993 y del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 del 2.015, se realizaron los estudios previos, en los que constan todos y cada uno de los elementos que sirvieron de soporte al presente contrato; **3)** Que para el objeto de **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING, PARA ATENDER Y/O APOYAR LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, ASÍ COMO LAS ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE REQUIERA LLEVAR A CABO LA ADMINISTRACIÓN**

MUNICIPAL DE ARMENIA, el Municipio de Armenia inició el proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. DABS – SAMC – 002- 2025. 4)** Que los estudios previos, el aviso de convocatoria, el proyecto de pliego de condiciones, el acto administrativo de apertura del proceso y el pliego de condiciones definitivo fueron publicados en el SECOP II en los términos establecidos en el cronograma de actividades del proceso de selección de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 del 2.015; **5)** Que dentro del proceso de selección se presentaron tres (03) propuestas por parte de: **SANBLASS PASTELERIA (VLADIMIR MAURICIO VELEZ MEJIA), LOGISTICA Y SUMINISTROS PENTAGONO SAS y el CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025**, las cuales fueron evaluadas por el comité evaluador designado para ello en la Resolución No. 379 del 16 de junio de 2025; **6)** Que el día primero (1) de julio de 2025, el Comité Evaluador publicó el informe de evaluación inicial de requisitos habilitantes jurídicos, técnicos y financieros en la plataforma transaccional SECOP II, informando que los tres (3) proponentes debían subsanar y se dio traslado del mismo por el término de tres (3) días, con el fin de que los oferentes subsanaran la información solicitada por el comité evaluador y/o presentaran observaciones que consideraran pertinentes. **7)** Que dentro del término contemplado para subsanar, los proponentes **SANBLASS PASTELERIA (VLADIMIR MAURICIO VELEZ MEJIA)** y **CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025** aportaron la documentación solicitada, la cual fue verificada por el Comité Evaluador y el proponente **LOGISTICA Y SUMINISTROS PENTAGONO SAS** no aportó la documentación que le fue requería subsanar. **8)** Que se recibió observación por parte del **CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025** solicitando el rechazo de la oferta presentada por el proponente **SANBLASS PASTELERIA (VLADIMIR MAURICIO VELEZ MEJIA)** argumentado el no cumplimiento de los requisitos habilitantes del **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO,** lo cual fue verificado por el Comité Evaluador y determinó que el Proponente incurrió en causal de rechazo de que trata el subnumeral 5 del numeral 6.6 de los pliegos de condiciones, así: *"Que el proponente no aclare, subsane o aporte documentos necesarios para el cumplimiento de un requisito habilitante en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones"*. **9)** Que producto de lo anterior, el comité evaluador procedió a revisar la evaluación preliminar de los requisitos habilitantes de las propuestas presentadas y corregir errores advertidos en la evaluación del **CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025** por lo que fue necesario requerirlo para subsanar la documentación faltante frente a la tarjeta de propiedad del vehículo transportador de alimentos, para lo cual se otorgó un término igual al termino de traslado del informe preliminar (3 días). **10)** Que el proponente **CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025** dentro del término otorgado subsanó el documento que le fue requerido, esto es, la tarjeta de propiedad del vehículo transportador de alimentos **11)** Que, en virtud de lo expuesto, el Comité Evaluador procedió a emitir el día veintitrés (23) de julio de 2025 informe final recomendando al señor Alcalde del Municipio de Armenia (Q), quien obra como ordenador del gasto, adjudicar el proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA** No. **DABS-SAMC-002-2025**, al **CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025**, representado por **CARLOS ANDRES BERMUDEZ**, mayor de edad y vecino de Armenia, identificado con cédula de ciudadanía Nro. **9.725.434** de **Armenia**, por cumplir con los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones definitivo y ser la única oferta habilitada. **10)** Que después del trámite propio del proceso y en razón a lo señalado en el informe final de evaluación, mediante resolución N° 319 del 28 de julio de 2025, se adjudicó el contrato al Proponente **CONSORCIO ALIMENTACIÓN ARMENIA 2025**. En consecuencia, es pertinente suscribir el presente acuerdo contractual que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA: OBJETO:** El objeto del presente contrato es **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING, PARA ATENDER Y/O APOYAR LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, ASÍ COMO LAS ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE REQUIERA LLEVAR A CABO LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE ARMENIA"**. De acuerdo a los requisitos y especificaciones del pliego de condiciones definitivo, así como los Ítems y valores ofertados en la propuesta económica presentada por el contratista, documentos estos que hacen parte integral del presente contrato y a los que se obliga **EL CONTRATISTA** a dar cumplimiento íntegro; **PARÁGRAFO PRIMERO:** El objeto del contrato tendrá como lugar de ejecución en el Municipio de Armenia - Quindío; **SEGUNDA: VALOR.** Para efectos fiscales el valor total del presente contrato asciende a la suma de **SETECIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/TE ($772.000.000),** INCLUIDO IVA e incluidos impuestos. **EL CONTRATISTA** asumirá el pago de los Tributos Locales, Departamentales y Nacionales correspondientes en la oportunidad

debida, de acuerdo a las normas aplicables y lo estipulado en el pliego de condiciones. **PARAGRAFO PRIMERO:** El contrato se suscribe por el cien por ciento (100%) del presupuesto oficial asignado, y se ejecutará teniendo en cuenta los valores unitarios ofertados, conforme las especificaciones técnicas requeridas por el Municipio de Armenia y presentados en su propuesta económica de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR
MENÚ 1	SANDWICH CON DOS (2) JAMÓNES DE CERDO DE (20GM) Y UNA LONCHA DE QUESO (20GM), SALSA MAYONESA (2GM), GASEOSA (250ML)	11.000
MENÚ 2	PORCIÓN DE FRUTA FRESCA (PAPAYA, BANANO, MANGO 150 GRMS, HUEVOS REVUELTOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS CON JAMÓN Y QUESO 50 GRMS, MANTEQUILLA 10 GRMS, MERMELADA 15 GRMS, DOS PANES REDONDOS DE 30 GRMS CADA UNO, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	20.000
MENÚ 3	CARNE DE RES EN BISTEC 120 GRAMOS; PORCIÓN DE ARROZ: 60 GRAMOS O AREPA: 60 GRAMOS; CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	24.000
MENÚ 4	HUEVOS EN PERICOS DOS (2) HUEVOS CADA UNO MINIMO DE 150 GRMS, CON AREPA O PAN DE 60 GRMS, CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	17.000
MENÚ 5	TAMAL DE (600 GM) COMPUESTO POR MASA DE ARROZ, HARINA DE MAÍZ, CARNE DE CERDO (30GM), POLLO (60GM), MEDIO HUEVO, ALVERJA, COSIDO Y EMPACADO EN HOJA DE PLÁTANO SOASADA, AREPA REDONDA (20GM). CAFÉ O CHOCOLATE 12 ONZ ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	19.000
MENÚ 6	CALENTADO DE FRIJOLES CON ARROZ (200GM), PORCIÓN DE CARNE DE RES (130GM) AREPA (20GM) Y CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) O CAFÉ CON LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL.	20.000
MENÚ 7	BANDEJA CON PORCIÓN DE CARNE DE RES ASADA (250GM), PRINCIPIO DE LENTEJAS (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PAPAS AL VAPOR; GASEOSA (250ML)	23.800
MENÚ 8	BANDEJA CON CHULETA DE CERDO (250GM), PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA RUSA COMPUESTA DE (PAPA, ZANAHORIA Y ARVEJA) DE (70GM), PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA; GASEOSA (250ML)	23.000
MENÚ 9	BANDEJA CON PORCIÓN DE CHICHARRON (250GM), PRINCIPIO DE FRIJOLES (200GM) PORCIÓN DE ARROZ (100GM), PORCIÓN DE ENSALADA (70GM), PORCIÓN DE PLATANO MADURO FRITO (90 GRMS); GASEOSA (250ML)	23.000

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR
MENÚ 10	FIAMBRE MONTAÑERO DE (600GM) COMPUESTO POR ARROZ (100 GM), PAPA COCINADA (50 GM), YUCA COCINADA 50 GM, PLÁTANO MADURO COCINADO (50 GM), POLLO MUSLO (120 GM, COSTILLAS DE CERDO (50 GM, TOCINO (50 GM) ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO; BEBIDA GASEOSA (250 ML)	35.000
MENÚ 11	LECHONA (350GM) CON AREPA DE (20GM) Y GASEOSA DE (250 ML)	17.000

MENÚ 12	BANDEJA CON DOS (2) PORCIONES DE ROLLO DE CARNE DE CERDO CADA UNO DE (110GM) EN SALSA AGRIDULCE, ARROZ (100GM) PURÉ DE PAPA DE (90GM), ENSALADA VERDE (90GM), GASEOSA (250ML)	30.000
MENÚ 13	BANDEJA PAISA CONSTITUIDA POR ARROZ (100G), FRIJOLES (180GM), HUEVO FRITO, PLÁTANO ASADO (90GM), CARNE MOLIDA (12GM), CHICHARRÓN (150GM), AGUACATE (20GM) GASEOSA (250ML)	29.000
MENÚ 14	PANDEBONO (70GM) O BUÑUELO (70GM), BEBIDA CALIENTE CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE EN AGUA O EN LECHE (9OZ) ADICIONAL AZÚCAR EN SOBRE INDIVIDUAL	9.000
MENÚ 15	SÁNDWICH DE POLLO: PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA BAÑADA EN SALSA BLANCA 120GM; UNA LONCHA DE QUESO (20GM), GASEOSA (250ML)	14.000
MENÚ 16	SALPICÓN DE FRUTAS: 415 GRAMOS, EMPACADOS EN VASO DE 16 ONZAS.	18.000
MENÚ 17	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE POLLO (90GM); GASEOSA (250ML)	14.000
MENÚ 18	PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE CARNE (90GM); GASEOSA (250ML)	12.500
MENÚ 19	ENSALADA DE FRUTA (400GM) CON HELADO (55GM), CREMA DE LECHE (5GM), QUESO (5GM); BARQUILLO (2GM).	20.000
MENÚ 20	EMPANADA DE CARNE (90GM) GASEOSA (250ML)	7.200
MENÚ 21	DEDITOS DE QUESO DE (90GM) GASEOSA (250ML)	9.000
MENÚ 22	CROISSANT DE QUESO (90GM) GASEOSA (250ML)	9.000
MENÚ 23	HAMBURGUESA COMPUESTA POR PAN (70GM) CARNE DE RES (120GM) QUESO (40GM), PAPA FOSFORITO (40GM) LECHUGA (100GM) TOMATE (35GM), EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL, GASEOSA (12OZ) O JUGO TETRA PACK (200ML).	21.000
MENÚ 24	CAJAS DE POLLO APANADO; DOS PRESAS DE (150 GM) CON 2 AREPAS FRITAS DE (20GM)	19.000
MENÚ 25	DEDITOS DE QUESO CON BOCADILLO DE 25 GRMS.	4.000
MENÚ 26	MUSLITOS DE POLLO DE 60 GRMS	6.000
MENÚ 27	BROCHETAS DE CERDO DE 60 GRMS.	10.000
MENÚ 28	VASITO DE HELADO DE 60 GRMS.	2.000
MENÚ 29	NATILLA DE 125 GRMS CON BUÑUELO DE 40 GRMS.	7.700
MENÚ 30	GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML	6.800

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	VALOR
MENÚ 31	BOTELLA DE AGUA INDIVIDUAL DE 320 ML	3.700
MENÚ 32	CRISPETAS SALADAS O MIXTAS BOLSA DE (100 GRMS)	5.300

MENÚ 33	BOLSITA DE DULCES, QUE CONTENGA: 2 BOMBONES (19 GRM), 4 GOMITAS DE ARO DE (6 GRM) EN EMPAQUE INDIVIDUAL, 1 PAQUETE DE GALLETAS RELLENAS (54 GRM), 1 BARRA MASTICABLE TRICOLOR (8GRM), 3 MASMELOS DE (5 GRM) CADA UNO EN EMPAQUE INDIVIDUAL	15.000
MENÚ 34	ALGODÓN DE AZÚCAR 100 GRMS	4.300
MENÚ 35	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 50 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	34.000
MENÚ 36	ESTACIÓN DE CAFÉ, AGUA Y AROMÁTICA PARA 100 PERSONAS, CON VASOS DE CARTÓN, MEZCLADORES Y AZÚCAR INDIVIDUAL.	80.000
TOTAL ALIMENTACION		623.300

SERVICIO A LA MESA

TIPO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	VALOR
Servicio de menaje para 10 a 20 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	50.000
servicio de menaje para 21 a 40 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	70.000
servicio de menaje para 41-60 personas	vajilla color blanca (plato llano o bajo plato, plato hondo, plato para sopa, plato para postre, plato pequeño para pan) Cubertería en Acero inoxidable de cromo – níquel 18/10. (Cuchara para seco, Cuchara para sopa, Cuchillo, Tenedor para seco, Tenedor para ensalada) vasos (Vasos en vidrio de 250 ml), samovar de 9 litros (Para conservar temperatura de los alimentos – Dimensiones: 60x36x23.5 cm – Capacidad de 50 a 60 personas), servilleta de lino (blanca, tamaño 12 x 12) de acuerdo al menú.	90.000
Servicio de un (1) mesero	encargado de atender, servir, retirar la mesa del acto que se designe (el número de meseros para cada servicio será determinado por la entidad de acuerdo al evento)	100.000
VALOR TOTAL SERVICIO A LA MESA		310.000

PARAGRAFO SEGUNDO, los valores unitarios ofertados, serán los que rijan durante toda la ejecución del contrato. Así mismo, el proceso se efectúo sin formula de ajustes, razón por la cual el riesgo de precios es trasladado al contratista. **PARAGRAFO TERCERO:** El presupuesto del contrato podrá o no agotarse, dependiendo esto de los bienes y servicios requeridos por la entidad durante el plazo de ejecución, razón por la cual, el contrato podrá ser adicionado, prorrogado o los recursos liberados, por la llegada del vencimiento del término de ejecución del contrato. **TERCERA: FORMA DE PAGO:** El Municipio de Armenia pagará el valor del contrato mediante ACTAS PARCIALES acorde con el suministro real y efectivo de los alimentos solicitados y entregados a la entidad, previa presentación por parte del Contratista de la factura acompañada del informe donde conste el cumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato, del documento que acredite el pago por parte del contratista de los aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud,

pensiones y riesgos laborales) y aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), cuando a ello haya lugar y se otorgue por parte del Supervisor del contrato el certificado de recibido a satisfacción que viabiliza el pago. Los pagos están sujetos a la asignación de recursos del P.A.C (Plan Anual de Caja). **PARAGRAFO PRIMERO:** Aquellos proveedores que se encuentren obligados a facturar electrónicamente, deberán presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes o servicios contratados, conforme a lo dispuesto en el Decreto 358 del 05 de marzo de 2020. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: EL CONTRATISTA informará al MUNICIPIO DE ARMENIA el número de la cuenta y la entidad bancaria donde serán efectuados los pagos. **PARÁGRAFO TERCERO**: El MUNICIPIO DE ARMENIA efectuará del pago a realizar, los descuentos correspondientes a los tributos legales (IVA, Rete Fuente, estampilla pro hospital 2%, estampilla pro cultura 1,5%, estampilla para el bienestar del adulto mayor 2%, estampilla para la Justicia familiar 2%, Tasa Pro deporte (2% impuesto de Timbre (Umbral 6.000 UVT) 0.5%. Rete ICA y Rete IVA y demás descuentos que se causen con ocasión del contrato) **CUARTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: Obligaciones Generales: 1.** Constituir las garantías por el tiempo establecido en el contrato, así como realizar la ampliación de las vigencias y/o valores asegurados cuando se suscriban modificaciones del contrato, o cuando se afecten con la declaración de algún siniestro. **2.** Cumplir con el objeto, las obligaciones del contrato, las condiciones técnicas requeridas en los términos pactados en los documentos del proceso y en la propuesta presentada, en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los requerimientos del Municipio **3.** Atender diligentemente las recomendaciones, observaciones, requerimientos e instrucciones realizados por el Municipio, por intermedio del funcionario encargado de la supervisión del contrato para la correcta ejecución del contrato en los términos establecidos en el mismo. **4.** Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993. **5.** Informar al Supervisor oportunamente el conocimiento de hechos o circunstancias, o cualquier situación o irregularidad que puedan incidir en la oportuna y correcta ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Municipio de Armenia **6.** Atender las normas y procedimientos definidos por el contratante conforme los procesos que le sean aplicables al Modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG **7.** Presentar al Supervisor las facturas e informes de los servicios prestados durante la ejecución contractual para el cumplimiento del objeto contratado para su correspondiente aprobación y posterior pago **8.** Cumplir y acreditar oportunamente con los aportes al sistema general de seguridad social integral de conformidad con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículo 41 inciso 2 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas concordantes, obligándose desde la celebración del contrato y durante toda su vigencia a efectuar los aportes al sistema General de seguridad Social (salud, pensión, riesgos laborales), así como los aportes parafiscales (siempre que aplique). **9.** Suscribir conjuntamente con el supervisor del contrato las actas que se requieran. **10.** Guardar total reserva de la información que por razón de sus obligaciones y desarrollo de sus actividades llegare a conocer durante la ejecución del contrato **11.** Obrar con lealtad y buena fe durante la ejecución del contrato. **12.** Asumir el valor de los gastos en que incurra para cumplir con el objeto y obligaciones contractuales, tales como: personal, seguros, insumos, mantenimientos, impuestos, tasas, contribuciones, descuentos, retenciones y otros gastos asociados a la ejecución del objeto contractual, los que corren por su cuenta y riesgo **13.** Responder por cualquier reclamo, solicitud, demanda o proceso que formule su personal o terceros, por causas de daños o perjuicios causados por su culpa o sus dependientes a personas o propiedades de terceros, por cualquier motivo que le sea imputable **14.** Mantener indemne al Municipio de cualquier reclamación que pueda surgir por cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones como Contratista o de sus empleados o contratistas derivadas de la ejecución del contrato **15.** Asumir y pagar al municipio de Armenia todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: 1.** Designar o contratar el personal requerido para cumplir con el objeto del contrato, sufragando los gastos de salarios, prestaciones sociales y demás erogaciones que se generen por concepto del personal que vincule, el cual estará a cargo exclusivo del Contratista, por ende, la Alcaldía de Armenia no posee ningún vínculo laboral con dicho personal. **2.** Entregar el suministro de alimentación cumpliendo con las condiciones

higiénico-sanitarias estipuladas en la ley 9 de 1979 y demás normas aplicables, garantizando la inocuidad de los alimentos en cantidades apropiadas y de manera equilibrada verificando que las raciones alimentarias sean de excelente calidad, adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en la manipulación de alimentos en los procesos de preparación y cocción de los alimentos. **3.** Transportar los alimentos para entrega en el vehículo ofertado, en el lugar y hora previamente definida por el Supervisor conforme a las órdenes de suministro, cumpliendo con las normas ley 9 de 1979 del Ministerio de Salud, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que regulen disposiciones establecidas para el transporte, almacenamiento, y distribucion de alimentos con fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios; el contratista deberá asumir los costos de transporte, embalaje y entrega de los alimentos. **4.** Entregar el suministro de forma oportuna, sin exceder el siguiente tiempo máximo de espera:

CANTIDAD DE SUMINISTRO	TIEMPO MÁXIMO DE ESPERA
Suministros de hasta cincuenta (50) desayunos, refrigerios, almuerzos o cenas	A partir de la hora señalada en la orden de suministro el contratista tendrá máximo quince (15) minutos después para realizar la entrega
Suministros de cincuenta y uno (51) en delante de desayunos, refrigerios, almuerzos o cenas	A partir de la hora señalada en orden de suministro el contratista tendrá máximo veinte (20) minutos después para realizar la entrega

De no cumplirse el tiempo establecido en el cuadro anterior, la orden de suministro de alimentación no podrá ser facturada y cobrada a la Entidad o la Entidad podrá después de este tiempo de espera no aceptar la entrega del suministro. No obstante, se tendrán en cuenta factores como caso fortuito o fuerza mayor la cual tendrá que ser demostrada y probada por el contratista para hacerlo valer. **5.** Garantizar que los alimentos o bebidas con marca que se suministren tengan su respectivo registro sanitario expedido por el INVIMA donde se indique la fecha de vencimiento, además los empaques no deben presentar deterioro y la fecha debe estar completamente visible y legible. **6.** Entregar las raciones debidamente empacadas según sea el caso y con los utensilios necesarios para su consumo (servilletas, Cuchara, Cuchillo y tenedor según el alimento solicitado). Las raciones que no cumplan con las condiciones de empaque y de frescura mínimas exigidas serán devueltos al por parte del Supervisor de apoyo sin que los mismos puedan ser cancelados. **7.** Garantizar la inocuidad comprobada y cumplir con los requerimientos que la ley señala como condiciones y medidas que se deben tomar durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos. (Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, conceptos sanitarios, entre otros). En todo caso, SIEMPRE y ÚNICAMENTE será el contratista el responsable EXCLUSIVO de esta exigencia de garantía y de las consecuencias que se deriven de algún tipo de incumplimiento. **8.** Garantizar que los equipos y utensilios de producción de los alimentos permanezcan en condiciones impecables de operación y al presentarse deterioro, daño o avería realizar el mantenimiento correctivo de manera inmediata. La Entidad podrá hacer visitas con la Secretaria de Salud Municipal para inspección sanitaria. **9.** Adquirir los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de agricultura campesina familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total del presupuesto del contrato, **destinado a la compra de alimentos.** en cumplimiento con lo establecido en el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 el cual establece *"Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales..."* **10.** Implementar un formato de entrega y recibo a satisfacción al momento de suministrar la alimentación el cual deberá contener la razón social del contratista así como su identificación, las cantidades y el menús correspondientes, lugar y hora de entrega, nombre del evento que aparece en la orden de suministro y dependencia encargada el cual deberá ser firmado tanto por el contratista como por la persona quien recibe de la dependencia diligenciando nombre cedula y firma, así mismo evidenciar la entrega con soporte fotográfico para que sea entregado al momento de presentar los informes parciales al supervisor. **11.** Informar a la Entidad al inicio del contrato la dirección de un correo electrónico por medio del cual el Municipio realizará las

solicitudes de suministro con tres (3) días de anticipación de la fecha del evento, dichas solicitudes serán soporte en la facturación y los informes de supervisión **12.** Abstenerse de recibir solicitudes de suministros de alimentación de las diferentes secretarias o departamentos administrativos de manera directa, de hacerlo y prestar el suministro sin la previa aprobación y envió formal de la solicitud de suministro desde el Departamento Administrativo de Bienes y Suministro al correo electrónico informado por el Contratista; los mismos no podrán ser facturados, ya que todas las solicitudes deben ser solicitadas y aprobadas por el Departamento de Bienes y Suministro. **13.** Garantizar que como mínimo el (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato sea provisto por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 de 2021 "Por medio del cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional con el fin de reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones" el contratista deberá: **Nota:** Para los efectos previstos en la presente obligación los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igual, real y efectiva. Dentro de esta categoría se encuentran, entre otros las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, rom o gitanas. Estas circunstancias se acreditarán en las condiciones que disponga la Ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015. **14.** Entregar al Municipio sin costo adicional para la Entidad y cuando esta los requiera, los menús Nro. 12 y 17 en las cantidades ofertadas por el factor de calidad.

CANTIDAD DE SUMINISTRO	Ítem y descripción
1.500 unidades del Menú 12	MENU 12: BANDEJA CON DOS (2) PORCIONES DE ROLLO DE CARNE DE CERDO CADA UNO DE (110GM) EN SALSA AGRIDULCE, ARROZ (100GM) PURÉ DE PAPA DE (90GM), ENSALADA VERDE (90GM), GASEOSA (250ML)
6150 unidades del menú 17	A partir de la hora señalada en orden de PASTEL HOJALDRADO CON RELLENO DE POLLO (90GM); GASEOSA (250ML), ADICIONALES SIN COSTO PARA LA ENTIDAD

NOTA: Los ofrecimientos adicionales sin costo para la Entidad tendrán prelación en la atención de las necesidades de consumo de la Entidad durante la ejecución contractual **EN CONSECUENCIA, DEBERÁN SUMINISTRARSE EN SU TOTALIDAD DENTRO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO, SIN GENERAR NINGÚN COSTO ADICIONAL.** El Contratista deberá cumplir en su integridad el ofrecimiento formulado, su incumplimiento podrá dar lugar a la aplicación de sanciones contractuales estipuladas en el contrato, previo agotamiento del procedimiento administrativo contenido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, con observancia del debido proceso, conforme al artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. **OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO. 1.** Expedir el registro presupuestal.**2.** Aprobar las garantías que el contratista constituya para amparar el contrato **3.** Solicitar el suministro de alimentación con destino a las diferentes secretarias o departamentos administrativos a través del Departamento Administrativo de Bienes y Suministros y al correo dispuesto para el efecto. **4.** Realizar el seguimiento al cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones contractuales, a través del funcionario encargado de ejercer las labores de supervisión, vigilancia y control **5.** Informar al Contratista a través del funcionario encargado de ejercer las labores de supervisión, vigilancia y control, las necesidades del servicio; así como las observaciones y

requerimientos para la adecuada ejecución contractual **6.** Exigir y verificar, por intermedio del funcionario designado para ejercer la vigilancia y control de la ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones del Contratista frente al pago de los aportes al sistema de seguridad social en salud, pensión y riesgos profesionales, así como de los aportes parafiscales (en caso de estar obligado a ello) **7.** Efectuar el pago en la forma y términos estipulados en el contrato. **8.**Las demás que se consideren pertinentes de acuerdo al objeto del contrato **QUINTA: IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL**: El valor del presente contrato se cancelará con cargo a los certificados de disponibilidades presupuestales que se indican a continuación:

DEPENDENCIA	CDP	VALOR	CÓDIGO CPC
Secretaria de Gobierno y Convivencia	3112	$ 360.000.000	91290
Secretaria de Gobierno y Convivencia	3113	$10.000.000	91116
Secretaria de Gobierno y Convivencia	3114	$20.000.000	91260
Secretaria de Gobierno y Convivencia	3115	$10.000.000	91199
Departamento Administrativo de Planeación	1131	$10.000.000	91114
Secretaria de Desarrollo Social	1216	$ 82.000.000	63399
Departamento Administrativo de Fortalecimiento Institucional	1186	$ 50.000.000	63399
Secretaria de Desarrollo Económico	1410	$30.000.000	91119-91138
Departamento Administrativo de bienes y suministros	978	$ 200.000.000	63391
Total, certificados de disponibilidad presupuestal			

SEXTA: GARANTÍA ÚNICA: EL CONTRATISTA constituirá garantía única a favor del MUNICIPIO DE ARMENIA mediante póliza de seguro expedida por una compañía de seguros establecida legalmente en Colombia, cuya matriz este aprobada por la Superintendencia Financiera, o cualquier otro mecanismo de cobertura del riesgo, de acuerdo a los lineamientos señalados en el numeral 19 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.2.3.1.2 y siguientes del Decreto 1082 del 2.015, la cual deberá garantizar a favor del MUNICIPIO DE ARMENIA, los siguientes riesgos del contrato así: **A) AMPARO DE CUMPLIMIENTO:** Este amparo cubre a la entidad Estatal de los perjuicios derivados de: **i)** El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; **ii)** El cumplimiento tardío defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, y **iii)** el pago de valor de multas y de la cláusula penal pecuniaria. **Suficiencia:** El valor de esta garantía será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más. **B) CALIDAD DEL SERVICIO**: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado. **Suficiencia:** El valor de esta garantía será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más. **C) PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES**, Este amparo cubre a la entidad estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. **Suficiencia:** El valor de esta garantía será el equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.13 del Decreto 1082 de 2015. **D) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de la responsabilidad extracontractual de la administración derivada de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas **Suficiencia:** El valor de esta garantía será el equivalente a 200 SMLMV al momento de la expedición de la póliza y con vigencia durante todo el plazo de ejecución del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El contratista deberá hacer entrega de las garantías a la entidad, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la ley 80 de 1993. Siendo que las garantías son requisito para el inicio de la ejecución contractual, el contratista se obliga a ajustar las garantías a la fecha de inicio del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La garantía se entenderá vigente hasta la liquidación del contrato

garantizado y la prolongación de sus efectos no expirará por falta de pago de la prima o por revocatoria unilateral. **PARÁGRAFO TERCERO.** En caso de que el contrato se adicione, prorrogue, suspenda o en cualquier otro evento en que fuere necesario, el contratista se obliga a modificar las garantías, en el sentido de ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, de acuerdo con lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015. **PARÁGRAFO CUARTO:** El Contratista deberá restablecer el valor de la garantía conforme a lo dispuesto en el inciso primero del artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Alcaldía. Cuando se presente alguno de los eventos de incumplimiento cubiertos por la garantía, **LA ALCALDÍA** procederá a hacerla efectiva de la forma como se consagra en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.19, o las normas que lo modifiquen o adicionen y dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente. Si el contratista, se negaré a constituir la **GARANTÍA ÚNICA** prevista en el presente contrato, en los términos, cuantías y duración establecida, la entidad podrá declarar caducidad del presente contrato. **PARAGRAFO QUINTO:** Para la liquidación del contrato si fuere necesario, se exigirá al contratista la extensión o ampliación de los amparos, así como el cumplimiento de aquellas obligaciones que deba atender con posterioridad a la terminación del contrato. El contratista se compromete a mantener vigente la garantía durante todo el tiempo que demande la ejecución del contrato y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote la razón de las sanciones que se impongan, so pena de que La Alcaldía haga efectiva la cláusula penal compensatoria de este contrato. **PARAGRAFO SEXTO:** Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. **PARAGRAFO SEPTIMO:** Si el contratista se demora en modificar las garantías, estas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del contratante y a cuenta del contratista quien por la firma del contrato que se suscribe, autoriza expresamente a la administración para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el municipio asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos o pagos de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista. **PARAGRAFO OCTAVO:** El hecho de la constitución de los anteriores amparos no exonera al contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del contratante. **PARAGRAFO NOVENO.** A La Alcaldía no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista. **PARAGRAFO DECIMO: Garantía Mínima presunta**: De conformidad con lo establecido en el artículo 78 de la Constitución Política, el Decreto 3466 de 1982, y la Ley 1480 de 2011, todo bien o servicio está amparado por garantía mínima la cual se entiende pactada en todos los contratos cuyo objeto es la adquisición de bienes y prestación de servicios y constituye un derecho esencial para todos los consumidores por cuanto estos adquieren bienes y servicios para la satisfacción de sus necesidades y en consecuencia, es imperativo que dichos bienes o servicios gocen de unas condiciones mínimas de calidad e idoneidad para que cumplan con el fin para el que fueron adquiridos. **SÉPTIMA: RESPONSABILIDAD DE LA GARANTÍA**: El contratista repondrá el monto de la garantía única cada vez que a causa de las sanciones que se impongan de cualquier otro hecho, si estas disminuyen o agotan. **OCTAVA. TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES: El MUNICIPIO DE ARMENIA** podrá declarar la terminación, modificación e interpretación unilateral de este contrato, por las causales expresamente establecidas en la ley de contratación administrativa; **NOVENA: CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: El MUNICIPIO DE ARMENIA** podrá declarar la caducidad del presente contrato cuando se presenten hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecten en forma grave la ejecución del contrato y se evidencie que pueda generar su paralización. (Artículo 18 de la Ley 80 de 1.993) y en general cuando se

presenten las condiciones señaladas en la normatividad vigente[1]; **PARÁGRAFO PRIMERO**: La declaratoria de caducidad la hará el representante legal del **MUNICIPIO DE ARMENIA**, por resolución motivada y se notificará personalmente al **CONTRATISTA** o a su representante o apoderado y al representante legal o apoderado del garante de las obligaciones del contrato, de acuerdo a lo establecido en la Ley 80 de 1993 modificada por la Ley 1150 de 2007. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento. Para la declaratoria de caducidad se deberá agotar un procedimiento mínimo para dar aplicación al debido proceso (artículo 17 de la Ley 1150 de 2007), el cual debe estar acorde con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011; **PARÁGRAFO SEGUNDO**: La resolución de caducidad se notificará personalmente al contratista o a su representante legal o apoderado conforme a la Ley 1437 de 2011; **PARÁGRAFO TERCERO:** Contra la resolución de caducidad por la vía gubernativa, procede el recurso de reposición en los términos consagrados en la Ley 1437 de 2011; **DECIMA: PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo para la ejecución del contrato será desde la configuración del inicio de la ejecución en la plataforma transaccional Secop II, lo cual deberá ocurrir al cumplimiento de los requisitos de ejecución y hasta el veintidós (22) de diciembre de 2025 o hasta agotar los recursos presupuestales, lo que primero ocurra. **PARÁGRAFO**: En el evento que se presenten circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la entrega de los bienes, las partes podrán solicitar la autorización para suspender la ejecución del contrato, circunstancia que deberá quedar consignada en un acta en la cual se enunciaran las razones de la suspensión y el término de la misma y la fecha de reiniciación, previo concepto favorable del supervisor del contrato y aprobación del represente legal del **MUNICIPIO DE ARMENIA** o a quién éste delegue. **DECIMA PRIMERA. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato se entiende perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes al tenor de lo dispuesto en el art. 41 de la Ley 80 de 1993; para la ejecución se requiere paz y salvo de aportes al sistema general de salud y pensiones y aportes parafiscales del contratista, la cancelación por parte del contratista de los tributos correspondientes en la Tesorería General del Municipio de Armenia o autorización para su descuento (estampilla para el bienestar del adulto mayor, estampilla pro cultura y estampilla pro hospital), y la aprobación de la garantía única. Luego de perfeccionado el contrato, se procederá a su legalización con la expedición del registro presupuestal correspondiente y se publicará el contrato en el Portal Único de Contratación Estatal. Con posterioridad a la legalización del contrato se procederá a suscribir la respectiva acta de inicio. **DECIMA SEGUNDA: SUPERVISIÓN**: La vigilancia y control del contrato que se suscriba la ejercerá el Doctor **SANTIAGO MORALES ARCILA**, Director del Departamento Administrativo de Bienes y Suministros, o quien el designe mediante oficio, el cual ejercerá la supervisión técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica en la ejecución del objeto contratado. **DECIMA TERCERA: OBLIGACIONES PRESTACIONALES**: Las prestaciones sociales de todo orden del contratista y del personal que labore en la prestación del servicio a que se refiere este contrato, correrán por cuenta del **CONTRATISTA**. **DECIMA CUARTA: INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne y defenderá a su propio costo a la Entidad de cualquier pleito, queja o demanda y responsabilidad de cualquier naturaleza, incluyendo costos y gastos provenientes de actos y omisiones del contratista en el desarrollo de este contrato. El contratista se obliga a evitar que sus empleados y/o los familiares de los mismos, sus acreedores, sus proveedores y/o terceros, presenten reclamaciones (judiciales o extrajudiciales) contra la Entidad, con ocasión o por razón de acciones u omisiones suyas, relacionadas con la ejecución del presente contrato. Si ello no fuere posible y se presentaren reclamaciones o demandas contra la Entidad, esta entidad podrá comunicar la situación por escrito al contratista. En cualquiera de dichas situaciones, el contratista se obliga a acudir en defensa de los intereses de la Entidad, para lo cual contratará profesionales idóneos que representen a la entidad y asumirá el costo de los honorarios de éstos, del proceso y de la condena, si la hubiere. Si la Entidad estima que sus intereses no están siendo adecuadamente defendidos, lo manifestará por escrito al contratista, caso en el cual acordará la mejor estrategia de defensa o, si la Entidad lo estima necesario, asumirá directamente la misma. En este último caso, la Entidad cobrará y descontará de los saldos a favor del contratista todos los

[1] Inciso 2. Núm. 5. Art. 5 Ley 80 de 1993.
Ley 782 de 2003.
Art. 1. Ley 828 de 2003.

costos que implique esa defensa, más un diez por ciento (10%) del valor de los mismos, por concepto de gastos de administración. Si no hubiere saldos pendientes de pago a favor del contratista, la Entidad podrá proceder, para el cobro de los valores a que se refiere este numeral por la vía ejecutiva, para lo cual este contrato, junto con los documentos en los que se consignen dichos valores, prestarán mérito ejecutivo; **DECIMA QUINTA PERJUICIOS**. El Contratista responderá por los perjuicios que cause como consecuencia de las actividades que se desarrollen en el curso de la ejecución del contrato, bien por su acción u omisión o la de sus trabajadores, subcontratistas, de la maquinaria y equipos a su servicio, ya sea al **MUNICIPIO DE ARMENIA** o a terceros; sí el contratista incurre en mora en el pago de los perjuicios citados, el **MUNICIPIO DE ARMENIA** podrá descontar la suma de dineros causada, del valor del contrato que se le adeude. El contratista responderá en los casos señalados en los numerales 6 y 8 del artículo 26 de la ley 80 de 1993; **DECIMA SEXTA. REVISIÓN DE PRECIOS**: Las partes estarán a lo dispuesto en el artículo 4 numeral 8 de la ley 80 de 1993 para mantener las condiciones técnicas, económicas y financieras del contrato durante el desarrollo y ejecución del mismo; **DECIMA SEPTIMA LEGISLACIÓN APLICABLE**: El presente contrato se rige para todos los efectos, además de sus estipulaciones, por las normas civiles, comerciales, la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 del 2015 y demás decretos reglamentarios; **DECIMA OCTAVA**: ENTREGA DE DOCUMENTOS: Los documentos exigidos para el perfeccionamiento, ejecución y legalización del presente contrato deben ser entregados a través del portal del Secop II; **DECIMA NOVENA**: **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** El incumplimiento parcial o total del Contratista de las obligaciones emanadas de este contrato, o declaratoria de caducidad, tiene como sanción una pena pecuniaria equivalente al 10% del valor total del contrato, suma que se hará efectiva por el **MUNICIPIO DE ARMENIA**, considerándose como pago parcial de los perjuicios que pudieran ocasionársele; **PARÁGRAFO ÚNICO: El MUNICIPIO DE ARMENIA** hará efectiva directamente la cláusula penal a través de la Jurisdicción coactiva de conformidad lo dispuesto en el parágrafo de la Ley 1150 de 2007, previo agotamiento de un debido proceso en el cual se garantiza el derecho de defensa, que como mínimo contendrá las garantías procesales establecidas en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Contra la resolución que ordene la ejecución de la cláusula penal procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. **VIGÉSIMA: MULTAS:** En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del **CONTRATISTA**, éste autoriza expresamente mediante el presente documento al **MUNICIPIO DE ARMENIA** para efectuar la tasación y cobro de multas en un porcentaje del 1% del valor del contrato por cada día de retraso, sin que estas sobrepasen el 10% del valor total del contrato, las cuales se deducirán del valor de los pagos parciales o finales que deban hacérsele o del amparo de cumplimiento según fuere el caso. Para el cobro de las multas se deberá agotar un procedimiento mínimo para dar aplicación al debido proceso (artículo 17 de la Ley 1150 de 2.007); que como mínimo contendrá las garantías procesales establecidas en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2.011. La liquidación de las multas las efectuará el servidor público encargado de ejercer la vigilancia y control del contrato, mediante actas de informes parciales y/o final, previo concepto favorable del mismo y su cobro se efectuará mediante acto administrativo expedido por la entidad y se notificará y/o comunicará oportunamente al **CONTRATISTA** y a la Compañía Aseguradora con la cual haya constituido la Garantía Única, decisión que prestará mérito ejecutivo. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio donde se halle inscrito el **CONTRATISTA; PARÁGRAFO ÚNICO:** El incumplimiento por parte del CONTRATISTA de sus obligaciones frente al sistema de seguridad Social Integral, parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) será causal de imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora, mediante liquidación efectuada por la entidad administradora; **VIGÉSIMA PRIMERA: CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:** Teniendo en cuenta las calidades y características del contratista, el presente contrato no podrá cederse por el contratista, sin previa autorización escrita del **MUNICIPIO DE ARMENIA**, al tenor de lo dispuesto en el art. 41 inciso 3 de la ley 80 de 1993. El contratista necesitará aprobación escrita y previa del **MUNICIPIO DE ARMENIA** para subcontratar. El valor total de los subcontratos no podrá exceder el cuarenta por ciento (40%) del valor total del contrato. El contratista será en todo caso responsable de los errores y omisiones de los subcontratistas, quienes carecerán de toda acción y derecho contra el MUNICIPIO DE ARMENIA; **VIGÉSIMA SEGUNDA: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos legales derivados del presente contrato, las partes fijan el domicilio contractual en la ciudad de Armenia Quindío; **VIGÉSIMA TERCERA: RIESGOS PREVISIBLES**. En el presente contrato se

entienden incluidos la totalidad de los riesgos previsibles contenidos en el pliego de condiciones y aceptados por el Contratista: En caso que durante el cumplimiento del objeto del contrato aparezcan otros riesgos que no fueron contemplados en el anterior análisis, estos deberán correr por cuenta del Contratista y deberán estar incluidos en los imprevistos del contrato sin que se pueda alegar desequilibrio económico por parte del Contratista. **VIGÉSIMA CUARTA: VEEDURÍA CIUDADANA**. Este Contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano en los términos del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, modificada por la Ley 1150 de 2007; **VIGÉSIMA QUINTA. COSTOS Y GASTOS.** Correrán por cuenta del **CONTRATISTA** la constitución de la garantía única, el pago de todos los demás costos y tributos en que incurra el mismo en razón al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, ejecución y legalización del contrato, obligaciones que se entenderán cumplidas con la presentación de los recibos de pago de los derechos correspondientes o autorización de su descuento cuando a ello haya lugar; **VIGÉSIMA SÉXTA: DEBERES Y DERECHOS DE LAS PARTES**. Las partes mediante el presente documento se comprometen a dar estricto cumplimiento a los deberes y derechos contenidos en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1.993 y los estipulados en los pliegos de condiciones y en el contrato; **VIGÉSIMA SEPTIMA. DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES:** Para efectos de notificaciones las partes indican como domicilio el siguiente: **El MUNICIPIO DE ARMENIA**, Centro Administrativo Municipal, Carrera 16 No. 15-28, Armenia Quindío.

Firma electrónica: La Plataforma del SECOP II maneja para los Procesos de Contratación y los contratos celebrados la firma electrónica. El SECOP II se rige por las normas del Sistema de Compra Pública y por aquellas que rigen el comercio electrónico, de esta manera dentro de la plataforma quien se inscribe obtiene una firma electrónica con su usuario y contraseña, el cual es personal e intransferible, y obliga por medio de esta firma a quien suscriba el contrato, o a la persona a la que el firmante representa. La firma electrónica que manejan los usuarios del SECOP II cumple con los requisitos de confiabilidad de las firmas electrónicas exigidos por el Decreto 2364 de 2012 artículo 4, como que los datos de creación de la firma corresponden exclusivamente al firmante y es posible detectar cualquier alteración no autorizada del mensaje de datos, hecha después del momento de la firma gracias al sello de tiempo de la plataforma.

Elaboró: Juan Carlos Cardona –Abogado Contratista D.A.J.

Reviso: Claudia Lorena Moreno Arroyave - Profesional Especializada DAJ

Revisó: Beatriz Lorena Londoño Rodriguez – Subdirectora D.A.J.

Reviso: Lina María Mesa Moncada - Asesora Jurídica

Vto Bno Despacho del Alcalde

Aprobó: Yeison Andrés Pérez Lotero Alcalde Encargado del Municipio de Armenia

1. Concepto de Colombia Compra Eficiente https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/concepto_firma_y_contrato_electronico_0.pdf