

INVITACIÓN A COTIZAR
SECRETARIA GENERAL
ALCALDÍA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL, INDUSTRIAL Y PORTUARIO
NIT 890.102.018-1

Lugar y Fecha de Invitación: Barranquilla, abril 2026

MODALIDAD DE SELECCIÓN: Mínima cuantía

Objeto por contratar: “SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL FORTALECIMIENTO OPERATIVO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD”

Agradecemos su colaboración en cotizar los elementos que se relaciona a continuación correspondiente al objeto en mención. Por favor tener en cuenta los impuestos Distritales y Departamentales como un sobre costo para ustedes. **EL PROVEEDOR DEBE HACER LA RESPECTIVA VERIFICACIÓN DEL PORCENTAJE DE LOS IMPUESTOS A FIN DE QUE SU OFERTA SEA SOSTENIBLE DURANTE EL 2026.**

Nota: El proveedor debe hacer la respectiva verificación del porcentaje de los impuestos y gastos adicionales a fin de dar garantía de la oferta presentada.

La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes

ITEM	Clasificación UNSPSC	Producto
1	90101700	Servicios de cafetería
2	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
3	90101600	Servicios de banquetes y catering

El Distrito de Barranquilla para darle solución a esta necesidad y en cumplimiento de las normas antes mencionadas, requiere contratar una persona natural o jurídica que realice el suministro de raciones y alimentos preparados para el personal de los **organismos de seguridad del Distrito de Barranquilla** en el desarrollo de sus funciones misionales.

El suministro de alimentos se efectuará en los horarios que señale el supervisor del contrato. Los alimentos deberán cumplir con las siguientes especificaciones y obligaciones:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
------	-------------	------------------	------

1	REFRIGERIOS		UND	1
	DESCRIPCION	PESOS MINIMO		
	Un líquido: jugo de fruta natural	180 cc		
	Un carbohidrato: Galletas, Empanadas, Patacones, pan, buñuelo, arepa, bollo de mazorca, pudín, pastelito, dedito etc..	80 grs		
	Proteína: queso, butifarra, mortadela de pollo o jamón , etc.	60 grs		
	una fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla	80 grs		
	Adicionalmente se deberá entregar servilleta. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA E HIDRATACIÓN.			
2	DESAYUNO		UND	1
	DESCRIPCION	PESOS MINIMO		
	Arepa de huevo	150 Grs		
	Queso costeño	125 grs		
	Bollo de Mazorca	80 grs		
	Chorizo o butifarra	80 grs		
	Jugo de corozo/ Naranja/ frutas varias	12 Onzas		
	Café con leche o chocolate	12 onzas		
	Adicionalmente se deberá entregar servilleta. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA E HIDRATACIÓN.			

3	ALMUERZO		UND	1
	DESCRIPCION	PESOS MINIMO		
	Arroz blanco o con fideo u otros	150 Grs		
	Proteína: (pechuga de pollo, carne magra o cerdo, pescado)	125 grs		
	Harina: Pasta, tajada de plátano, yuca, papas u otros	80 grs		
	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs		
	Una sopa con contenido proteico energético	240 ML		
	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, Guayaba, etc.)	12 Onzas		
El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACION.				
4	CENA		UND	1
	DESCRIPCION	PESOS MINIMO		
	Arroz blanco o pure papas o pastas u otros	150 grs		
	Proteína: Carnes: (Res, cerdo, pescado, pollo)	125 grs		
	Pasta, Tajada de plátano, patacón, yuca, papas u otros	80 grs		
	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs		
	Jugo o Gaseosa	12 Onzas		
Adicionalmente se deberá entregar servilleta. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACION.				
5	Hidratación: · Botella de Agua de 600 cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA E HIDRATACIÓN.		UND	1
6	Hidratación: · Botella de agua de 250 cc o 300 cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNO, ALMUERZO CENA E HIDRATACIÓN.		UND	1
7	Hidratación: · Gaseosa en botella 250 cc o 300 cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA E HIDRATACIÓN.		UND	1
8	Hidratación: · Té helado en botella 600 cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL		UND	1

	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA E HIDRATACIÓN.		
9	Hidratación: Bebida isotónicas o bebidas rehidratantes o bebidas deportivas en botella 500 cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA E HIDRATACIÓN.	UND	1

En caso de que los elementos requeridos no se encuentren dentro del listado anterior, antes de la entrega del mismo, las partes definirán de mutuo acuerdo el precio que se reconocerá a EL CONTRATISTA, precio que en todo caso tendrá que corresponder a las condiciones de mercado vigentes a la fecha de la necesidad.

Las cantidades requeridas para cada ítem serán las que solicite el supervisor para cada caso concreto. EL CONTRATISTA entregará los elementos y pondrá a disposición la totalidad de estos y demás requerimientos solicitados, en los lugares y plazos requeridos por el supervisor para cada solicitud. Entendiéndose que los precios ofrecidos incluyen el transporte al sitio que disponga el supervisor del contrato.

CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN:

Además de las obligaciones establecidas en otros apartes del presente, EL CONTRATISTA deberá realizar el suministro y distribución de los refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación, cumpliendo con las condiciones que se establecen a continuación:

- 1.- Entregar refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación que se le solicite, en las cantidades, en los lugares y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques y contenedores (cavas con hielo, bandejas o canastillas) adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias, sin que esto genere un costo adicional.*
- 2.- Llevar un control diario de entregas de los refrigerios, desayunos, almuerzo, cena, menu ligeros e hidratación, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.*
- 3.- Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.*
- 4.- El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato.*
- 5. - La cantidad de raciones a suministrar será indicada por el supervisor del contrato, de acuerdo con la necesidad y personal requerido durante los días de ejecución del contrato.*

NOTA: Los productos de papel, como servilletas, al igual que aquellos empaques que se implementen en la entrega de los refrigerios; deben ser fabricados con: residuos agroindustriales, papel reciclado, o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles.

EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE SUMINISTRE EL CONTRATISTA CUMPLA CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES:

- *El contratista debe Presentar soporte de la capacitación a su personal en temas como: manejo, disposición, recuperación y almacenamiento de residuos sólidos (Convencionales y peligrosos).*
- *El contratista debe garantizar que el personal responderá por la recolección, clasificación y disposición final de los desechos, garantizando el cumplimiento estricto de las normas ambientales de Minsalud, Secretaría Distrital de Salud, EPA Barranquilla Verde y demás autoridades sanitarias y/o ambientales. Recoger las basuras y desperdicios utilizando los recipientes y las bolsas de basura asignadas según cada tipo de residuo desecho y depositarlas en el sitio destinado para tal fin. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido por la entidad en el SGA en su “Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos”.*
- *El contratista debe garantizar que el personal dará cumplimiento a las acciones establecidas para la implementación del Sistema de Gestión Ambiental – SGA y estándares de gestión, con especial énfasis en los programas de gestión para el ahorro y uso eficiente del agua, de energía, gestión integral de residuos sólidos, compras públicas sostenibles, extensión de buenas prácticas ambientales en el uso de papel y las demás disposiciones que se deriven de ellas.*
- *El contratista debe atender las inspecciones ambientales realizadas por la coordinación del SGA, permitiendo el recorrido por las instalaciones, realizar entrevistas al personal y obtener registro documental y fotográfico*
- *El contratista debe entregar los productos de papel, como servilletas, al igual que aquellos empaques que se implementen en la entrega de los alimentos; deben ser fabricados con: residuos agroindustriales, papel reciclado, o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles.*

NOTA: Las cantidades serán requeridas según la necesidad y previa solicitud del supervisor del contrato. Los menús que proponga el oferente para el suministro de alimentos deberán contar con el visto bueno y/o aprobación del supervisor del futuro contrato; sin que ello implique alteración del precio y/o de los lineamientos nutricionales precitados.

EL CONTRATISTA DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES:

1. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
2. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
3. Encontrarse al día en el pago de los aportes parafiscales (Caja de Compensación, SENA – ICBF) durante la ejecución del contrato. Acreditar el aporte al Sistema de Seguridad Social (Pensión –Salud ARL), durante la ejecución del contrato. Si es Persona Jurídica debe adjuntar Certificación firmada por el Representante Legal o Revisor Fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a Seguridad Social y Parafiscales. Si se trata de Personas Naturales independientes sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan que se encuentran al día el pago de sus aportes al Sistema de Seguridad Social. La base de Liquidación para acreditar los pagos debe corresponder al 40% del valor del contrato. Para el efecto, EL CONTRATISTA, será el único responsable de contratar todo el personal que requiera para la ejecución del objeto contractual. En cualquier momento durante la ejecución o etapa de liquidación del contrato, deberá aportar las planillas de pago, cuando así se lo exija EL DISTRITO.
4. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
5. Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato.

6. Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993.
7. Cumplir oportunamente con el objeto del contrato dentro del plazo de ejecución del mismo.
8. Cumplir las obligaciones señaladas en los estudios previos, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía, en la minuta estándar y en la Ficha Técnica.
9. Cumplir con el objeto del contrato estipulado en la invitación, la propuesta presentada y el contrato que suscriba.
10. suscriba.
11. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato, en los términos del mismo.
12. Constituir las pólizas pactadas en el contrato.
13. Pagar los tributos que para tal efecto requiera la Ley 80 de 1993 y la normatividad Distrital, Departamental y Nacional vigente.

FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR COTIZACIÓN: INMEDIATO

Esperamos contar con su valiosa participación, cualquier inquietud con gusto será atendida.

Atentamente,



GISELA MORALES PI

OFICINA DE COMPRAS

ALCALDÍA DISTRITAL DE BARRANQUILLA

CONTACTO: 3002338793

gmorales@barranquilla.gov.co