EVALUACIÓN TECNICA SUBSANACION FINAL EN PRIMER ORDEN DE ELEGIBILIDAD PROCESO: "INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA NÚMERO 01 DE 2026

MC – ADH – 01 – 2026

				FECHA	22	04	2026
OBJETO	"SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE CAFETERÍA Y ASEO PARA LA ASAMBLEA DEPARTAMENTAL DEL HUILA".						
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS DE CONTENIDO TECNICO							
PROPONENTE MENOR VALOR:	JORGE ALEXANDER CASTAÑEDA MONTOYA						
C.C No.	12.279.794 de La Plata Huila				NIT No.	12279794-1	
PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:	N/A				C.C No.	N/A	
REPRESENTANTE LEGAL:	N/A				C.C No.	N/A	
FORMA DE PARTICIPACIÓN:	PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA	CONSORCIO	UNIÓN TEMPORAL			
	X						

REQUISITO	Nº FOLIO DIGITAL	APORTA SI	APORTA NO	OBSERVACIÓN	CUMPLE /NO CUMPLE
4.2. Propuesta Económica	4 FOLIOS	X		En atención a las subsanación y/o aclaración formuladas dentro del proceso de evaluación por el oferente, la Entidad se permite manifestar que, una vez analizados los argumentos expuestos y los soportes allegados, se aceptan las observaciones y/o aclaraciones presentadas, por cuanto las mismas resultan suficientes para justificar los valores ofertados, evidenciándose que estos obedecen a condiciones reales del mercado, a una adecuada estructuración de costos y a estrategias comerciales propias del	CUMPLE

				proponente. Así mismo, se constató que la propuesta económica presentada corresponde a la oferta de menor valor dentro del proceso, cumpliendo con los principios de economía y selección objetiva, sin que se evidencie afectación a la calidad de los bienes requeridos ni incumplimiento de las condiciones técnicas exigidas por la Entidad. En consecuencia, se concluye que la oferta económica del proponente cumple con los requisitos establecidos en el proceso de selección, resultando favorable para los intereses de la Entidad, razón por la cual continúa habilitada dentro del proceso de evaluación.	
4.3.2.- Acreditación de Registro General de Pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y/o promesa de contrato de proveeduría:	1FOLIO	X		El proponente allega Promesa de Contrato de Proveeduría con los pequeños productores; no obstante, debidamente firmada.	**CUMPLE**
Ficha técnica: El oferente deberá allegar con su ofrecimiento la ficha técnica del siguiente elemento: **CAFÉ TOSTADO Y**			X	El proponente allega fina técnica del **CAFÉ TOSTADO.**	**CUMPLE**

MOLIDO, DE ALTA CALIDAD. PRODUCIDO EN LA REGIÓN. PESO NETO 500 GRAMOS					

RESULTADO EVALUACIÓN CONTENIDO TECNICO: Cumplida la verificación de los requisitos **HABILITANTES** por parte del evaluador técnico, se concluye que el oferente que presentó la oferta de menor valor presentada por: **JORGE ALEXANDER CASTAÑEDA MONTOYA** identificado con la cedula de ciudadanía No. 12.279.794 de La Plata Huila, **CUMPLE** con las exigencias de carácter **TECNICO** de la **INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA NÚMERO 01 DE 2026, MC – ADH – 01 – 2026**

CUMPLE	NO CUMPLE
X	

Con atenta y distinguida consideración

DANIEL FELIPE AMEZQUITA FORERO
Secretario General

Proyectó:

MAGNOLIA ZULETA CRUZ
Asesora jurídica externa en contratación

CRECERT SPECIALTY COFFEE SAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO:

CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y CAFÉ TOSTADO MOLIDO

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Nit	**901288093**
Dirección planta	Calle 4a sur #5-32, La Plata - Huila Colombia.
Teléfono	+57 311 519 3005 - + 57 321 474 6601
Email	crecert.gerencia@gmail.com
Web	https://crecertspecialtycoffee.com
Código CIIU Actividad Económica Principal	G4620: Comercio al por mayor de materias primas agropecuarias; animales vivos.
Código CIIU Actividad Económica Secundaria	G4631
Código CIIU Otras Actividades	A0161

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre del producto	**CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y CAFÉ TOSTADO MOLIDO**
Línea de producto	Amanecer, Atardecer, Eclipse y Del Cafetal
Presentación	250 gr, 340 gr, 500gr, 1kg, 2.5kg y 3kg
Registro INVIMA	NSA-003341-2017

DOCUMENTO:

Versión	**001**
Fecha de emisión	20 de noviembre de 2025
Elaborado por	Ing. Laura Nathalia Morales Achury

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

Tabla de Contenido

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO 3

1.1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO 3
1.2. ORIGEN Y PROCEDENCIA 3
1.3. COMPOSICIÓN Y TIPO DE CAFÉ 3
1.4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 4
1.5. ESPECIFICACIONES DE PROCESAMIENTO 4
1.5.1. Perfil de tostión (variable según cliente): 4
1.5.2. Perfil de molienda (solo para café molido, variable según cliente): 5
1.6. PRESENTACIONES DISPONIBLES 5
1.6.1. Dimensiones y pesos unitario 5
1.6.2. Empaque primario 5
1.6.3. Información en etiquetado primario 6
1.6.4. Empaque secundario – embalaje CAJAS 7
1.6.5. 7
1.6.6. Empaque secundario – embalaje PALETIZACIÓN (EXPORTACIÓN) 7
1.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO 7
1.8. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD 8

2. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS 8

2.1. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS 8
2.1. DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS 9

3. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS 9

3.1. ANÁLISIS SENSORIAL – MÉTODO CUPPING SCA 10

4. USO PREVISTO Y APLICACIONES 10

5. CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO 11

5.1. DECLARACIONES DEL PRODUCTO 11

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Nombre del producto	**CAFÉ TOSTADO**
Línea de producto	Amanecer, Atardecer, Eclipse y Del Cafetal
Presentación	250 gr, 340 gr, 500gr, 1kg, 2.5kg y 3kg En grano entero o Molido (según especificación del cliente)
Tipo	100% Coffea arabica
Partida Arancelaria	090121 Café tostado en grano y café tostado molido sin descafeinar

1.2. ORIGEN Y PROCEDENCIA

País de Origen	**Colombia CO**
Departamento	Huila
Municipios de Origen	La Plata, La Argentina, Nátaga, Paicol
Zona Cafetera	Macizo Colombiano
Altitud de Cultivo	1,400 - 1,800 msnm (varía según lote y productor)
Clima	Tropical de montaña
Planta de Procesamiento	La Plata, Huila, Colombia

1.3. COMPOSICIÓN Y TIPO DE CAFÉ

Línea de producto	**Detalle**
Amanecer	Single Origin
Atardecer	Single Origin

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

Eclipse	Single Origin
Del Cafetal	Blend

Single Origin: Café proveniente de una única finca o zona específica, trazabilidad completa hasta el productor.
Blend: Mezcla balanceada de cafés de diferentes productores de los municipios de La Plata, La Argentina, Nátaga y Paicol para lograr un perfil consistente.

1.4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Café 100% Arábica premium, cultivado entre 1,400-1,800 msnm en el Sur Occidente del Huila, Colombia. Elaborado mediante selección manual rigurosa de cerezas maduras, seguido de un proceso de beneficio lavado con fermentación controlada (aeróbica y anaeróbica) y secado lento en marquesinas para preservar sus características organolépticas excepcionales. Clasificación óptica y manual para la eliminación de defectos. Tostado medio para resaltar notas florales, cítricas y achocolatadas. Producto 100% natural, libre de aditivos, colorantes, estabilizantes, preservantes y saborizantes artificiales. No contiene organismos genéticamente modificados (OGM).

1.5. ESPECIFICACIONES DE PROCESAMIENTO

1.5.1. Perfil de tostión (variable según cliente):

Nivel	Descripción	Desarrollo	Aplicación
Medio	Medium Roast	Finaliza poco después del primer crack	Métodos filtrados, balance acidez-cuerpo
Medio-Alto	Medium-Dark Roast	Previo al segundo crack	Perfil estándar - resalta dulzura y cuerpo
Personalizado	Custom Profile	Según especificación del cliente	Pedidos especiales

Nota: El perfil de tostión estándar es **Medio-Alto** salvo especificación distinta del cliente.

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

1.5.2. Perfil de molienda (solo para café molido, variable según cliente):

Tipo	Granulometría	Método de Preparación
Gruesa	800-1000 µm	Prensa francesa, Cold brew
Media	500-800 µm	Cafetera de filtro, goteo (estándar)
Fina	250-500 µm	Espresso, cafetera italiana
Extra Fina	<250 µm	Café turco (bajo pedido)

Nota: La molienda estándar es **Media** salvo especificación distinta del cliente.

1.6. PRESENTACIONES DISPONIBLES

1.6.1. Dimensiones y pesos unitario

Peso Neto (SI)	Peso neto (Unidades Inglesas)	Alto	Alto x Ancho x Espesor	Peso unitario (café + empaque)
250 gr	8.8 oz	20 cm	20 × 13 × 6.5	265 gr
340 gr	12 oz	20 cm	20 × 13 × 6.5	355 gr
500 gr	1.1 lb	24 cm	24 × 14 × 8	519 gr
1.0 kg	2.2 ib	35 cm	35 x 14 x 8m	1040 gr
2.5 kg	5.5 lb	38 cm	38 × 24 × 10	2550 gr
3.0 kg	6.6 lb	38 cm	38 × 24 × 10	3055 gr

1.6.2. Empaque primario

Peso neto (SI)	Empaque

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

250 gr	Bolsa flowpack 4 selles de calibre 120 um con válvula desgasificadora unidireccional 5mm, etiqueta impresa a full color de material EarthPack, sellado hermético, Zip lock resellable.
340 gr	Bolsa flowpack 4 selles de calibre 120 um con válvula desgasificadora unidireccional 5mm, etiqueta adherida.
500 gr	Bolsa flowpack 4 selles de calibre 120 um con válvula desgasificadora unidireccional 5mm, etiqueta impresa a full color de material EarthPack, sellado hermético, Zip lock resellable.
1.0 Kg	Bolsa flowpack 4 selles de calibre 120 um con válvula desgasificadora unidireccional 5mm, etiqueta adherida.
2.5 Kg	Bolsa flowpack 4 selles de calibre 120 um con válvula desgasificadora unidireccional 5mm, etiqueta hermético, Zip lock resellable.
3.0 Kg	Bolsa flowpack 4 selles de calibre 120 um con válvula desgasificadora unidireccional 5mm, etiqueta hermético, Zip lock resellable.

1.6.3. Información en etiquetado primario

Frontal	Marca Crecert Specialty Coffee. Nombre del producto, nombre de línea de café. Grado de tostión y molienda, contenido neto, sello de negocios verdes, timbre de cosechado artesanalmente y tradición familiar.
Posterior	Sistema de trazabilidad hacia atrás: Hasta la finca específica, contiene nombe de la finca, productor, varietal, munincipio de origen, altitud y proceso, notas de cata, dulce, cuerpo y acidez. Ingredientes 100% café Arábico. Historia del productor Procesado por: Entre Aromas Und Kaffee S.A.S. Calle 11 No.6a-12, La Plata Huila Colombia. Procesado para: Crecert Specialty Coffee SAS. Calle 4a sur #5-32, La Plata Huila Colombia. Página web de Crecert Specialty Coffee, Telefonos de contacto, Registro Sanitario Invima NSA-003341-2017. Codigo de barras. e Fecha de vencimiento y lote.
Laterales	Historia de la empresa, cómo preparar una buena taza de café, QR de contacto mapa de Colombia y el Huila.

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

1.6.4. Empaque secundario – embalaje CAJAS

Material: Cartón corrugado, doble pared (flauta B+C o BC)

Identificación: Etiqueta con información de lote, marca, origen, trazabilidad, contenido.

Presentación	Unid/Caja	Dimensiones Caja (L×W×H cm)	Peso Bruto Caja
250g	24	58 x 38 x 25	6.5 kg
340g	20	50 × 38 × 25	7.5 kg
500g	16	48 × 36 × 28	8.5 kg
1kg	10	45 x 35 x 28	10.5 kg
2.5kg	4	50 × 40 × 32	10.5 kg
3kg	3	55 × 35 × 35	9.5 kg

1.6.5.

1.6.6. Empaque secundario – embalaje PALETIZACIÓN (EXPORTACIÓN)

Pallet: 120 × 80 cm (Europallet) o 120 × 100 cm (estándar)

Identificación: Etiqueta con información de lote, marca, origen, trazabilidad, contenido.

Presentación	Cajas/Pallet	Unidades/Pallet	Altura (cm)	Peso Pallet (kg)
250g	24	576	150	~156
500g	20	320	150	~170
1kg	30	300	150	~315

1.7.CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Recomendaciones de almacenamiento	**Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.** **Vida útil: 12 meses después del tostado.** **No transportar con productos químicos, perfumes, etc.**

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

1.8. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

Cada unidad cuenta con trazabilidad hacia atrás

Con nombre del productor, origen, varietal, altitud y proceso. El origen puede ser de los Municipios La Plata, La Argentina, Paicol o Nátaga, Huila Colombia.



2. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

2.1. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Especificación	Método de Análisis	Frecuencia
Humedad	1.38% - 2.62%	ISO 11294:1994	Cada lote

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

Cenizas (base seca)	4.0 - 5.0%	AOAC 923.03	Anual
Cafeína	1.0 - 1.6% (peso seco)	HPLC - AOAC 2007.01	Anual
pH (solución 10%)	4.8 - 5.3	Potenciométrico ISO 6091	Mensual
Actividad de Agua (aw)	0.20 - 0.40	ISO 21807:2004	Cada lote
***Grasa Total**	0,1 g	Extracción Soxhlet	Anual
***Proteína**	0,1–0,3 g	Kjeldahl	Anual
***Fibra Dietética**	0,2 g	AOAC 985.29	Semestral
Microbiológicos	Producto sometido a tostión a temperaturas superiores a 180°C, lo que garantiza la reducción microbiana. Moho y levaduras: < 10 UFC/g Ausencia de patógenos de interés.		Cada lote

*Los valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las necesidades calóricas.

2.1. DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS

Parámetro	**Límite Máximo Permitido**	
Línea de producto	Amanecer/ Atardecer/ Eclipse	Del Cafetal
Materias extrañas (piedras, palos, etc.)	0%	0%
Granos defectuosos	< 5%	< 8%
Granos negros/vinagres	0%	< 5%
Granos brocados	< 2%	< 3%
Impurezas vegetales	Ausencia	Ausencia

3. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

3.1. Análisis sensorial – método cupping SCA

Hecho en el laboratorio de calidad de café la plata huila Crecert Specialty Coffee

Atributo	Rango de Puntuación	Características Típicas
Fragancia/Aroma	7.5 - 8.5 / 10	Floral, cítrico, frutal, chocolatado, caramelo
Sabor (Flavor)	7.5 - 8.5 / 10	Cítrico brillante, chocolate, panela, frutas rojas
Postgusto (Aftertaste)	7.5 - 8.0 / 10	Limpio, persistente, dulce
Acidez	7.5 - 8.5 / 10	Brillante, cítrica, málica, balanceada
Cuerpo	7.5 - 8.0 / 10	Medio a medio-alto, sedoso, cremoso
Balance	7.5 - 8.5 / 10	Armonioso, complejo, bien integrado
Uniformidad	10 / 10	5 tazas consistentes
Taza Limpia	10 / 10	Sin defectos
Dulzura	10 / 10	Dulzura natural pronunciada
Puntaje Total	**83 - 87**	**Café de Especialidad (>80 puntos SCA)**

Nota: cada lote tiene un análisis sensorial único, solicitar el análisis sensorial del lote de interés.

4. USO PREVISTO Y APLICACIONES

Mercado Objetivo	Métodos de Preparación Recomendados	Público Objetivo
• **Consumidor final (retail)** • **Cafeterías y coffee shops** • **Restaurantes y hoteles** • **Tiendas especializadas**	• Máquina espresso • Cafetera de goteo/filtro • Prensa francesa • Cafetera italiana (Moka) • Métodos de vertido (V60, Chemex, Kalita)	Adultos (18+ años), apreciadores de café de calidad, consumidores de café de especialidad.

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

- **Distribuidores mayoristas**
- Cold brew (con molienda gruesa)

5. CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO

Certificación/Registro	Estado	Número/Código
Registro Sanitario INVIMA	✓ Vigente	[Especificar número RSA]
Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)	✓ Certificado	[Especificar]
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	✓ Implementado	Resolución 2674 de 2013
Rainforest Alliance	✓ Certificado	[Especificar código]
Sello de Negocios Verdes	✓ Certificado	[Especificar]
Resolución 329 de 2013	✓ Cumplimiento	Trazabilidad implementada

5.1. DECLARACIONES DEL PRODUCTO

LIBRE DE	**✓ Gluten (Gluten-Free)** **✓ Organismos Genéticamente Modificados (Non-GMO)** **✓ Aditivos artificiales** **✓ Colorantes sintéticos** **✓ Preservantes químicos** **✓ Saborizantes artificiales** **✓ Alérgenos mayores (FDA 8 allergens / EU 14 allergens)**
CARACTERÍSTICAS	✓ 100% Natural ✓ Producto Vegano (Vegan) ✓ Producto Vegetariano (Vegetarian) ✓ Producción sostenible y responsable

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

Este producto no contiene alérgenos. Procesado en instalaciones libres de alérgenos mayores.

Barrio Jose Dario Obies, Calle 4 A sur #5-32 La Plata, Huila. Colombia
crecert.gerencia@gmail.com
https://crecertspecialtycoffee.com

JORGE ALEXANDER
Castañeda

Jorge Alexander Castañeda / nit 12279794-1/ tecnologias y suministros c.c. La Abuela- local 9 cel: 3128689167

La Plata Huila, 21 de abril de 2026

Señores:
ASAMBLEA DEPARTAMENTAL DEL HUILA
La Ciudad

En relación con la presunta inclusión de precios artificialmente bajos en la propuesta presentada a la Asamblea Departamental me permito aclarar lo siguiente:

PRODUCTOS CON DISPERSION MÁS ALTA				
ITEM	**CARACTERISTICAS TECNICAS**	**UNIDAD**	**CAN**	**VALOR UNITARIO**
3	DULCES COMBINADOS MASTICABLES X 50 UNDS	BOLSA	1	$ 10.000
5	GARRAFÓN DE AGUA TRATADA DE 5 GALONES **(RECARGA)**	GARRAFON	1	$ 27.000
6	MEZCLADORES DE BAMBU BEBIDA CALIENTE EN PRESENTACION DE PAQUETE POR 500 UNIDADES DE 11 CM	PAQUETE	1	$ 14.000
7	VASOS DE PAPEL DESECHABLES DE 9 ONZAS, PAQUETE DE 50	PAQUETE	1	$ 8.400
8	VASOS DE PAPEL DESECHABLES DE 4 ONZAS, PAQUETE DE 50	PAQUETE	1	$ 5.000
9	SERVILLETAS DE HOJA DOBLE, COLOR BLANCO	PAQUETE	1	$ 4.500
10	BOLSAS NEGRAS, PARA RECOLECCION DE BASURA ROLLO POR 100 UND. 70 X 50 CM. CONVENCIONAL.	ROLLO	1	$ 15.000
11	ESCOBA CON PALO DE MADERA CON PIN DE ROSCA Y SISTEMA PARA COLGAR.	UNIDAD	1	$ 13.000
12	LIMPIONES EN TELA TOALLA DE 30 X 40 CM EN DIVERSOS COLORES.	UNIDAD	1	$ 5.000
13	ESPONJA MULTIUSOS ALTA ABSORBENTE.	UNIDAD	1	$ 3.500
15	JABON LAVALOZA LIQUIDO ANTIBACTERIAL X 1000 CM3, ESENCIA LIMON Y ALOE VERA TIPO VALVULA DOSIFICADORA.	TARRO	1	$ 16.000
16	JABÓN LÍQUIDO CON AROMA, ANTIBACTERIAL, POR 3800 ML	GALON	1	$ 32.000
17	DISPENSADOR DE JABÓN LÍQUIDO 450 ML PARA MANOS, INSTALADO EN LA PARED DE BAÑO	UNIDAD	1	$ 90.000

JORGE ALEXANDER
Castañeda

23	SABRAS AMARILLA EN ESPUMA CON [illegible] IDEAL PARA COCINA, CON MEDIDAS 10 CM X 9 CM, PAQUETE POR 6 UNIDADES	PAQUETE	1	$	10.500
25	TOALLA DE MANOS DESECHABLES DOBLADA [illegible] NATURAL X 150 TOALLAS, HOJA DOBLE 211 X 223 MM.	PAQUETE	1	$	18.000
27	TERMO EN MATERIAL PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 0.75 LITROS, IDEAL PARA BEBIDAS CALIENTES. FABRICADO EN POLIPROPILENO, EL CUAL ES UN MATERIAL RÍGIDO ESTABLE A ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS Y RESISTENTE AL IMPACTO.	UNIDAD	1	$	45.000
30	SET VASOS TIPO CRISTAL DE 13 ONZAS/387 CC POR 6 UNIDADES	SET	1	$	45.000
31	TERMO AGUA 10 LITROS DISPENSADOR	UNIDAD	1	$	180.000

Por lo anteriormente expuesto, declaro que los precios son los ofertados cumpliendo el objeto de la invitación pública, ya que con relación al ítem 3 tenía un stock por haber comprado por cajas por la temporada del día del niño, para los ítem 5,6,7,8,9,10,11,12,13,15,16,17,23 y 25 por ser proveedor al por mayor de este tipo de productos puedo ofrecer precios realmente competitivos respecto al mercado, para lo ítem 27,30 y 31 se logró encontrar un precio con descuento directamente con una de las empresas reconocidas fabricante de estos productos lo cual garantiza un mejor precio.

En conclusión, se realizó un estudio detallado de cada uno de los precios ofertados con el fin de garantizar la calidad y las especificaciones solicitadas.

Cordialmente;

Jorge Alexander Castañeda Montoya
Representante Legal

JORGE ALEXANDER
Castañeda

Jorge Alexander Castañeda / nit 12279794-1/ tecnologias y suministros e.u. La Abuela local 9 cel: 3128689167

La Plata Huila, 21 de abril de 2026

Señores:
ASAMBLEA DEPARTAMENTAL DEL HUILA
La Ciudad

En relación con la presunta inclusión de precios artificialmente bajos en la propuesta presentada a la Asamblea Departamental me permito aclarar lo siguiente:

OFERTA ECONOMICA	
ECUACIÓN	
COSTO	704.618
INSUMOS	22.000
GASTOS GENERALES	18.000
IMPREVISTOS	15.000
UTILIDAD	178.182
TOTAL	937.800

El suscrito JORGE ALEXANDER CASTAÑEDA MONTOYA, IDENTIFICADO COMO APARECE EN EL PIE DE MI FIRMA, EN CALIDAD DE REPRESENTANTE, me permito dar respuesta a la solicitud de aclaración efectuada por la entidad, en el informe de evaluación, en este sentido me permito, presentar las razones que sustentan de manera objetiva el valor de nuestra oferta, por las cuales el ofrecimiento cumple con los postulados de los principios de selección objetiva y economía, obedecen a una adecuada planeación y estudios de costos de nuestra parte, que nos permite efectuar un ofrecimiento objetivo y sustentado en nuestro conocimiento de las condiciones reales del mercado, que garantizan la sostenibilidad de la oferta

La cual se rige por sus propias condiciones de mercado, alianzas comerciales, costos operacionales, prestacionales, logísticos así como las particularidades de sus relaciones contractuales con los proveedores de los productos como se expone en el caso particular.

JORGE ALEXANDER
Castañeda

Razones que justifican y sustentan nuestro ofrecimiento: Corto canal de distribución.

El descuento o porcentaje de mejora de nuestra oferta obedece a que sobre estos productos podemos acceder a un corto canal de distribución, con poca intermediación que nos permite conectar directamente al productor o importador con el consumidor final.

El objeto del contrato y la diversidad de productos en el mercado, mayor competencia y mejores precios.

Los productos requeridos por la entidad presentan diversidad de oferta en el mercado, es así como encontramos los mismos productos de distintas marcas, cumpliendo con las condiciones técnicas solicitadas por la entidad, ofreciendo en algunos casos mejores condiciones de precio, resultado de las técnicas de producción de cada fabricante, que en todo caso garantizan el cumplimiento de las condiciones técnicas y calidad requeridas por la entidad. En consecuencia al existir diversidad de oferta, dicha circunstancia hace que se pueda acceder a condiciones de precios más favorables, como un efecto consecuente de la libre competencia en el mercado.

Mejores condiciones contractuales con nuestros proveedores y Financiación de contratos con recursos propios.

Por lo anteriormente expuesto, declaro que el precio es el ofertado cumpliendo el objeto de la invitación pública.

Cordialmente;

Jorge Alexander Castañeda Montoya
Representante Legal

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA CON LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES

Ciudad La Plata Huila

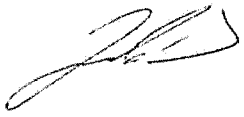
Proceso de Contratación MINIMA CUANTIA No. MC - ADH -01 -2026

Yo JORGE ALEXSANDER CASTAÑEDA MONTOYA, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre y de acuerdo con el requisito establecido en el siguiente anexo: Participación pequeños productores locales agropecuarios. En cumplimiento de lo estipulado en la Ley 1046 de 2020 Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos" y lo señalado en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 " Por el cual se adiciona la parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector administrativo agropecuario, pesquero y Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos", el proveedor deberá entregar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales, listado que se adjuntará a los documentos de la Invitación, conforme información entregada por la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, con corte al 18 de mayo de 2021'.

Por consiguiente, para dar cumplimiento al requisito anterior se realiza la promesa de contrato de proveeduría con la Ing, ESTHER YAQUELINE HERNÁNDEZ ALBAN identificada con CC 1081.407.337 propietaria de la empresa Crecert Specialty

En constancia de lo anterior firma este documento entre las dos partes a los a los 17 días del mes de abril del 2026.

COMPRADOR

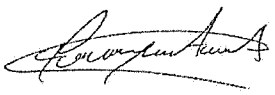


Nombre: JORGE ALEXSANDER CASTAÑEDA MONTOYA,

Cargo: Representante Legal

Documento de Identidad: 12.279.794

PROVEEDOR



Nombre: ESTHER YAQUELINE HERNÁNDEZ ALBAN

Cargo: Representante Legal

Documento de Identidad: 1081.407.337