Mayo 29 de 2026

Señora
LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO
C.C 1.038.412.093
Representante
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE
Telefono:3042707110
Dirección: Calle 30 29-42
Marinilla, Antioquia
Correo Electrónico restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Asunto: Comunicación de Aceptación de la Oferta N°364 SG2026, Según invitación MC-19-2026.

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, le informamos que la oferta presentada por usted ha sido aceptada expresa e incondicionalmente por el MUNICIPIO DE MARINILLA, por haber cumplido con todos los requisitos establecidos en la Invitación Pública y su expresa aceptación en los términos y condiciones de la misma para ejecutar el **OBJETO**: Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la primera vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla.

De conformidad con lo anterior, usted en calidad de Contratista se obliga a favor del Municipio de Marinilla a realizar la entrega oportuna y/o servicio dentro del plazo que más adelante se estipula, y de acuerdo a los valores presentados por: LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO- RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE.

FORMATO 2 — RESUMEN ECONÓMICO

PROCESO: Mínima Cuantía MC 19 DE 2026 — Municipio de Marinilla
OBJETO: Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la prime vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla.
PROPONENTE: Leidy Johana Castaño Henao | C.C. 1.038.412.093 | Restaurante La Vaca en la Torre

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	VALOR UNITARIO ($ COP)
Refrigerio	$ 14.000
Desayuno	$ 18.000
Almuerzo	$ 26.000
Cena	$ 22.000
El valor total **de tu propuesta**	**$ 49.000.000**

El valor de la propuesta incluye IVA y demás impuestos a que tenga lugar.
La minuta podrá variar previa autorización del supervisor y concertación con el contratista, sin variar el precio por preparación.

CONDICIONES TÉCNICAS

El Servicio se debe garantizar, puesto en el Municipio de Marinilla en el sitio que se requiera, dentro de las 2 horas siguientes a la solicitud según la ficha técnica anterior (Refrigerio, almuerzo)

REFRIGERIO	Pastel de pollo o empanada de carne con jugo o café en leche. Sándwich con jugo o café en leche. Tamal con Jugo o café en leche. Ensalada de frutas o Salpicón de frutas.
DESAYUNO	Huevo, con arepa y quesito. Bebida: Chocolate o café con leche.
ALMUERZO	Sopa o frijoles. Seco con: Porción de arroz, ensalada, tajadas de maduro y papas, Carnes: Puede ser de res, de cerdo, pollo o chicharrón. Bebidas: Jugo, claro o mazamorra con bocadillo.
CENA	Sopa o frijoles. Seco con: Porción de arroz, ensalada, tajadas de maduro y papas, carne

LA MINUTA PODRÁ VARIAR PREVIA AUTORIZACIÓN DEL SUPERVISOR Y CONCERTACIÓN CON EL CONTRATISTA, SIN VARIAR EL PRECIO POR PREPARACIÓN

PROCESO DE ENTREGA:

Posibilidades de preparación y el gramaje mínimo exigido

PREPARACIÓN	TAMAÑO DE PORCIÓN	OPCIONES DE VARIEDAD
Arepa de maíz	100 GRAMOS	Con margarina
Pan	50 GRAMOS	Intercambio por: galletas, tostada, etc.
Huevos revueltos tipo A	2 UNIDADES	Sin aliños, con aliños, rancheros, en cacerola, con chorizo, (30 grs adicionales)
Quesito o cuajada	50 GRAMOS	
Bebida láctea	250 CC	Café con leche, milo, chocolisto, avena, yogurt, intercambio por jugo natural.
SOPA	250 CC	Sopas de: verduras, de las dos papas, guineo, frijoles, lentejas, pastas, blanquillo, tortilla, garbanzos, patacones, sancocho, mondongo.
Arroz	100 GRAMOS	(En diferentes presentaciones)
Carne	150 GRAMOS	De res, cerdo o pollo.
Ensalada	100 GRAMOS	Variadas
Guarnición	100 GRAMOS	A base de papa, plátano, maíz, pasta, harina de trigo.
Jugo	250 GRAMOS	De fruta natural
Aguacate	50 GRAMOS	

Ensalada de tomate	50 GRAMOS	
Banano	100 GRAMOS	
Jugo	250 GRAMOS	De fruta natural
Posibilidades de Refrigerios	Sandwich Pastel Palitos de queso	Jugos naturales, bebidas refrescante

LA MINUTA PODRÁ VARIAR PREVIA AUTORIZACIÓN DEL SUPERVISOR Y CONCERTACIÓN CON EL CONTRATISTA, SIN VARIAR EL PRECIO POR PREPARACIÓN.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Entregar el servicio de alimentación donde sea requerido con base en las minutas pactadas en el contrato, por los valores definidos dentro del mismo.
- El servicio debe entregarse con calidad y en excelentes condiciones higiénico sanitarias.
- El proceso de elaboración debe cumplir con las BPM (Buenas Prácticas de manipulación).
- Informar por escrito, mediante oficio radicado; al Supervisor del Contrato, cuando el avance y/o ejecución del mismo se encuentre con un avance del 80% y cuando se cumpla el 100%
- El servicio solicitado debe ser atendido dentro de los términos y tiempos requeridos por el Municipio de Marinilla, o donde sea solicitado.
- Coordinar técnica y operativamente las acciones necesarias para desarrollar el objeto del contrato.
- Pagar los impuestos, tasas, contribuciones, nacionales, departamentales o municipales a las que haya lugar en virtud de la legalización y ejecución del contrato.
- Asumir los riesgos establecidos en el proceso de selección.
- Realizar por escrito a la Entidad cualquier requerimiento, reclamación, sugerencia o comentario que considere pertinente para la debida ejecución del objeto contractual, a través del Supervisor del Contrato.
- Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y cumplir con las metas establecidas.
- Desarrollar el contrato de acuerdo al plazo, especificaciones y a los Lineamientos Técnicos establecidos.
- Asegurar la realización de las actividades y garantizar los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo y ejecución del contrato.
- Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos.
- Dar respuesta oportuna a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión del contrato.
- Disponer de un lugar para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de alimentos, el cual debe estar ubicado en el Municipio de Marinilla y cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo (a) modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Presentar las certificaciones en las que conste que se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y el pago de contribuciones parafiscales, así como de las demás obligaciones laborales con el personal contratado para el desarrollo del objeto contractual
- Suscribir el inicio y las actas de ejecución parcial en caso de requerirse y acta final del contrato, además del acta de liquidación, de forma conjunta con el supervisor.
- Aportar con cada acta de pago, todos los documentos y soportes exigidos por el contratante para su debida legalización.

- Aportar de manera oportuna todas las pólizas exigidas y garantizar su vigencia durante el periodo de vigencia del contrato.
- Acatar las recomendaciones impartidas por el supervisor, que tengan motivación en el cumplimiento del objeto del contrato. El Contratista deberá observar lealtad y buena fe en sus actuaciones durante la ejecución del contrato, evitando dilaciones y obstrucciones que impidan su correcto y efectivo desarrollo y cumplimiento.
- El contratista deberá mantener los precios durante la vigencia del contrato sin importar la temporada, dado que los valores no están sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del contrato.
- En el caso de utilizar desechables, deben ser amigables con el medio ambiente, los empaques deben ser ecológicos, biodegradables (debe ser en lo posible de caña de azúcar tanto para cubiertos como para recipientes) y reciclables.
- Acatar las disposiciones del Decreto 205 del 9 de diciembre de 2020 (POR MEDIO DEL CUAL SE PROHÍBEN LOS PLÁSTICOS DE UN SÓLO USO Y POLIESTIRENO EXPANDIDO (ICOPOR) EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL MUNICIPIO DE MARINILLA Y SE ADOPTAN MEDIDAS PARA ESTIMULAR EL REEMPLAZO PROGRESIVO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA CADENA DE DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y USO EN EL TERRITORIO DEL MUNICIPIO DE MARINILLA), por lo que deberán acatar esta disposición de manera estricta.
- El contratista deberá mantener en absoluta reserva y confidencialidad las solicitudes realizadas.
- Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.
- El contratista debe llevar registro de los suministros entregados evidenciando la actividad, fecha, rubro, nombres, firma y número de identificación de quienes reciben la alimentación, así como el nombre, firma y cargo de quien autoriza la orden de pedido.
- Rendir y elaborar los informes que se le soliciten en desarrollo del contrato, p*resentando la planilla donde conste la entrega de los alimentos, así:*

NOMBRE Y CEDULA DE QUIEN AUTORIZA EL PEDIDO (con la relación diaria relacionando el proyecto	*TIPO DE COMIDA*	*CANTIDAD*	*VALOR*	*FECHA*	*NOMBRE, FIRMA Y CEDULA DE QUIEN RECIBE EL SERVICIO*

- *Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados con el respectivo certificado del supervisor de haber cumplido a satisfacción el servicio, el certificado de encontrarse a paz y salvo por concepto de salud, pensiones y parafiscales, durante los últimos 6 meses y planilla de liquidación de la seguridad social.*
- Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo.
- Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato.
- Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021, especialmente las contenidas en el artículo 2.20.1.1.3 de dicho Decreto, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores y organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal, Departamental o regional en los mercados de compras públicas de alimentos, como mínimo en un treinta por ciento (30%) del valor del contrato destinado a la adquisición de alimentos.
- El proveedor debe de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios exigidos en la Circular externa DAB 4000-0082-2022-2022 expedida por el INVIMA.

Cumplir los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST establecidos en la

OBLIGACIONES GENERALES

- ✓ Obrar con lealtad, responsabilidad y buena fe durante la ejecución del contrato.
- ✓ Cumplir integralmente con el objeto del contrato, realizando el suministro de los bienes en las cantidades, calidades y especificaciones técnicas exigidas por la Entidad, y entregando las remisiones, facturas y demás soportes necesarios para que el supervisor pueda certificar el cumplimiento y tramitar el pago.
- ✓ Atender de manera oportuna los requerimientos, aclaraciones y observaciones formulados por el supervisor del contrato en relación con las características, calidad o estado de los bienes suministrados.
- ✓ Cumplir las políticas para el tratamiento de datos personales y la política general de seguridad y privacidad de la información de la Administración Municipal de Marinilla.
- ✓ Acoger, en lo que le resulte aplicable, el Manual de Contratistas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST del Municipio de Marinilla.
- ✓ Cumplir las obligaciones derivadas del capítulo 6 del Decreto 1072 de 2015 relativas al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST.

De conformidad con lo anterior, usted en calidad de Contratista se obliga a favor del Municipio de Marinilla a Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la primera vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla. dentro del plazo que más adelante se estipula, en las cantidades y calidad descrita, y el Municipio de Marinilla, por su parte cancelara al contratista la suma hasta CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/L ($49.000.000), valor que incluye los impuestos, retenciones y demás deducciones a que haya lugar.

FORMA DE PAGO: El pago al contratista se realizará mediante pagos parciales, previa verificación de la correcta prestación del servicio y contra entrega de los soportes exigidos, una vez el supervisor certifique el cumplimiento integral y a satisfacción de las obligaciones contractuales y de los estándares técnicos y sanitarios exigidos. Para cada pago, el supervisor deberá certificar que los alimentos fueron suministrados en las condiciones de cantidad, calidad, inocuidad, presentación y oportunidad establecidas en el contrato, y que el contratista acreditó el cumplimiento de sus obligaciones en materia de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales.

Los pagos se realizarán a través de la transferencia electrónica a la cuenta aportada por EL CONTRATISTA, previa presentación de la factura o el documento equivalente debidamente legalizada, con todos los soportes.

Los gastos que implique para EL MUNICIPIO DE MARINILLA el cumplimiento del mismo, se hará con cargo a la siguiente imputación presupuestal:

Certificado de Disponibilidad Presupuestal	Número Registro Presupuestal	Valor Total
N° 846 del 15 de Mayo de 2026	N° 1017 del 29 de Mayo de 2026	$ 49.000.000

La transferencia electrónica o consignación para la cancelación de cuentas, la realizará EL MUNICIPIO DE MARINILLA sujeto a la disponibilidad de recursos que presente la Tesorería y respetando el derecho de turno consignado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007.

El plazo de ejecución será tres (03) semanas, contadas a partir de la suscripción del acta de inicio previo lleno de requisitos legales y/o hasta agotar presupuesto, lo que ocurra primero.

Además de lo anterior, le informamos que cuenta con un (1) día hábil para la entrega de las garantías establecidas en la invitación. Para la ejecución del objeto contractual se debe contar con una aprobación de las mismas y suscripción del acta de inicio.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Cancelar oportunamente las obligaciones contractuales en los plazos pactados.
2. Hacer seguimiento a la calidad de los elementos adquiridos, a través del supervisor designado.
3. Poner a disposición del Contratista la información necesaria para el desarrollo de las actividades por ejecutar.
4. Contribuir al desarrollo del objeto contractual.
5. Realizar la inspección, vigilancia, supervisión y seguimiento a este contrato.
6. Efectuar la liquidación del contrato.

En desarrollo de lo previsto por la Ley 1437 de 2011, o la norma que haga sus veces, El Contratista autoriza al Municipio de Marinilla para notificar por correo electrónico cualquier situación que se genere en virtud de la ejecución, terminación y liquidación del contrato, para lo cual informa que su dirección de correo electrónico es la siguiente: restaurantelavacaenlatorre@gmail.com.. En caso de cambio del mismo, queda obligado a informar a la entidad, por escrito, la variación. Las consecuencias del incumplimiento de esta obligación son de cuenta exclusiva del contratista.

GARANTIAS:

Para precaver los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial, imputables al afianzado contratista de las obligaciones emanadas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o su cumplimiento defectuoso, para el presente proceso se solicitará garantía a nombre de la Entidad Estatal:

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Por el término de ejecución del contrato y un año (1) más. Es obligación del contratista mantener a la Entidad Contratante indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.
Calidad del servicio	diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Igual al plazo y cuatro (4) meses más

Pago de salarios y prestaciones sociales, e indemnizaciones laborales	quince por ciento (15%) del valor total del contrato	Igual a su plazo y tres (3) años más
Responsabilidad civil extracontractual.	200 Salarios S.M.L.V	Vigencia por el término de duración del contrato

SUPERVISIÓN: Para el presente contrato se define la supervisión estará a cargo de la Secretaria General, de Gobierno y Servicios administrativos quien realizará el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del contrato, de conformidad con lo establecido por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.

Hace parte integral de esta aceptación la invitación pública N° MC-19-2026, la propuesta presentada por el proponente LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO C.C 1.038.412.093 Representante RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE y aceptada por el MUNICIPIO DE MARINILLA.

Si tiene alguna duda, favor contactarse en el correo electrónico gobierno@marinilla-antioquia.gov.co

Atentamente

DANIELA SERNA GIRALDO
Secretaria General de Gobierno y Servicios Administrativos

Elaboro: Patricia Castaño-Técnica administrativa.
Revisó-aprobó: Daniela Serna Giraldo-Secretaria General de Gobierno