



Alcaldía de  
**SOACHA**

Secretaría de  
**Planeación**  
y Ordenamiento Territorial



SECRETARIA DE PLANEACION Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL  
ALCALDÍA MUNICIPAL DE SOACHA

INVITACIÓN PÚBLICA DE MINIMA CUANTIA

INVITACIÓN N°. MC- \_\_\_\_\_-2026

OBJETO

PRESTAR LOS SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS QUE ADELANTA EL CONCEJO MUNICIPAL DE SOACHA EN EL MARCO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (POT), DESTINADOS A LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES DE DICHAS ACTIVIDADES.

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SOACHA  
AGOSTO DE 2026



Alcaldía de Soacha  
[www.alcaldiasoacha.gov.co](http://www.alcaldiasoacha.gov.co)  
[contactenos@alcaldiasoacha.gov.co](mailto:contactenos@alcaldiasoacha.gov.co)

WhatsApp: 317 636 23 27  
PBX: (601) 489 73 63  
Dirección: Calle 13 #7-30



CD-FR-002 V3



## 1. INTRODUCCIÓN:

La secretaria de Planeación y Ordenamiento Territorial – Dirección de Ordenamiento Territorial (DOT) del Municipio de Soacha pone a disposición de los interesados los términos de referencia de la Invitación Pública de Mínima Cuantía, cuyo objeto es:

## 2. OBJETO

**PRESTAR LOS SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS QUE ADELANTA EL CONCEJO MUNICIPAL DE SOACHA EN EL MARCO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (POT), DESTINADOS A LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES DE DICHAS ACTIVIDADES.**

## 3. FUNDAMENTO JURIDICO DE LA CONTRATACIÓN:

El régimen jurídico aplicable será el previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y en el Decreto Reglamentario No. 1082 de 2015 y modificado por el Decreto 1860 de 2021. y demás normas concordantes. En lo que no se encuentra particularmente regulado, se aplicarán las normas comerciales y civiles vigentes.

Conforme la cuantía y especificación de los bienes objeto del proceso, la modalidad de selección requerida para este proceso es de **MINIMA CUANTIA**, según lo establecido en el Numeral 5 del Artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2. Modificación de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquese la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015 del Decreto 1860 de 2021.

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por las normas contenidas en la Constitución Política y leyes de la República de Colombia, las disposiciones aplicables al Municipio de Soacha, Cundinamarca, y en especial, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley 80 de 1993) reformado mediante la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.

También le son aplicables las demás normas concordantes con la materia, que rijan o lleguen a regir los aspectos del proceso de selección. En lo que no se encuentra particularmente regulado, se aplicarán las normas de la función administrativa, el Código Contencioso Administrativo, las civiles y comerciales colombianas vigentes.

## 4. CONVOCATORIA A VEEDURIAS CIUDADANAS:

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, se convoca públicamente a las veedurías ciudadanas, a las diferentes asociaciones cívicas, comunitarias, de profesionales, benéficas o de utilidad común, gremiales, universidades y centros especializados de investigación, que estén interesadas, para que realicen control social al proceso de contratación, a fin que de considerarlo procedente, formulen las recomendaciones necesarias para buscar la eficiencia institucional. Con lo anterior y para efectos legales se entiende convocada a las veedurías Ciudadanas.

## 5. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE CONTRATAR:

Que la Constitución Política de Colombia consagra en su artículo 2°, que uno de los fines del Estado es “servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación”.

En concordancia con lo anterior, el artículo 209 de la Constitución Política, “La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado”.





De igual forma, el artículo 113 de la Constitución Política establece *"los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines"*, es así que la cooperación entre las entidades constituye una manifestación del principio de colaboración armónica y coordinación administrativa, encaminada a garantizar el cumplimiento eficiente de las funciones constitucionales y legales asignadas a cada una de ellas, así como la materialización de los fines esenciales del Estado y la adecuada atención de las necesidades de la comunidad.

El Acuerdo Municipal 16 del 6 de agosto de 2021, por el cual se establece la estructura organizacional de la administración municipal del sector central, se señalan las funciones de sus dependencias y se dictan otras disposiciones, establece a las Secretarías de Despacho como "órganos adscritos al Despacho del Alcalde Municipal, con autonomía administrativa y financiera, las cuales bajo la dirección del respectivo Secretario, tienen como objetivo primordial programar, desarrollar, ejecutar y controlar las políticas, planes generales, programas y proyectos relacionados con la misión del municipio, que hayan sido determinados y especificados en el Plan de Desarrollo Municipal y Plan de Ordenamiento Territorial y que son de su competencia, de acuerdo con las políticas sectoriales que administren, así como su coordinación y ejecución. La Estructura Organizacional de la Administración municipal del sector central, el organigrama fue adoptado mediante Decreto Municipal 129 del 21 de octubre de 2021.

Respecto de la Secretaría de Planeación y Ordenamiento Territorial en particular, el mencionado Acuerdo establece como funciones específicas las siguientes: "7. Dirigir, coordinar, controlar y evaluar la operación de los procesos relacionados con las actividades de preparación, concertación y formulación, ejecución, seguimiento y evaluación del Plan de Ordenamiento Territorial - POT y demás herramientas e instrumentos de ordenamiento territorial. 14. Las demás que le asigne la Ley, y en el marco de sus competencias se deriven de los planes, programas y proyectos a su cargo y que le sean asignadas por autoridad competente".

**La SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL**, requiere contratar un servicio integral de apoyo logístico para el desarrollo de los eventos, reuniones, talleres y demás actividades institucionales que se realizan en el marco de la formulación, revisión, ajuste y seguimiento del Plan de Ordenamiento Territorial – POT. En cumplimiento de lo establecido por la Ley 388 de 1997, el Concejo Municipal de Soacha aprobó y adoptó mediante el Acuerdo Municipal 46 del 27 de diciembre de 2000 el Plan de Ordenamiento Territorial (POT) del municipio de Soacha.

En concordancia con dicho instrumento de planificación, y con el propósito de fortalecer la gestión territorial y social del municipio, se establece dentro de la Meta 01 Elaborar 1 documento de lineamientos técnicos para el ordenamiento territorial de Soacha, así las cosas, la **SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL** requiere adelantar el proceso de selección respectivo para contratar el siguiente objeto **"PRESTAR LOS SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS QUE ADELANTA EL CONCEJO MUNICIPAL DE SOACHA EN EL MARCO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (POT), DESTINADOS A LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES DE DICHAS ACTIVIDADES"**, con el propósito de fortalecer la gestión territorial y social del municipio, se ha definido este documento tendrá como objetivo orientar de manera clara y estructurada la planificación del territorio, proporcionando criterios técnicos que faciliten la toma de decisiones, la organización del espacio urbano y rural, y el desarrollo sostenible del Municipio, contribuyendo así al cumplimiento de las funciones de planificación y gestión territorial de la administración municipal.

El Municipio de Soacha, en el marco del proceso de revisión y concertación del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), adelanta de manera conjunta con el Concejo Municipal diversas jornadas de trabajo, mesas técnicas, sesiones de concertación, socialización y demás espacios de participación institucional, orientados al análisis, discusión y construcción de los instrumentos que soportan la planificación y el ordenamiento del territorio.

Estas actividades requieren la participación permanente de concejales, servidores públicos, equipos técnicos que intervienen en el proceso de revisión del POT, razón por la cual resulta necesario garantizar las condiciones logísticas que permitan el adecuado desarrollo de las jornadas programadas.

En ese sentido, el suministro de alimentos constituye un apoyo logístico indispensable para asegurar la continuidad, permanencia y normal desarrollo de las sesiones y jornadas de trabajo, especialmente cuando estas se desarrollan durante extensas jornadas o comprenden varias horas consecutivas, evitando interrupciones que afecten la agenda prevista y facilitando la participación efectiva de los asistentes.





Por lo anterior, se hace necesario contratar la prestación de los servicios de preparación y suministro de alimentos para los participantes y asistentes a las jornadas que adelanta el Concejo Municipal de Soacha en el marco del proceso de revisión del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), garantizando que los alimentos sean suministrados oportunamente, en condiciones de calidad, inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

La contratación de este servicio permitirá brindar el apoyo logístico requerido para el adecuado desarrollo de las actividades programadas, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos institucionales relacionados con la revisión y concertación del Plan de Ordenamiento Territorial, instrumento fundamental para orientar el desarrollo físico, ambiental, social, económico y territorial del Municipio de Soacha.

En consecuencia, la contratación proyectada responde a una necesidad real, actual y debidamente identificada por la Administración Municipal, toda vez que el Municipio no cuenta con la capacidad operativa ni con los medios necesarios para preparar y suministrar directamente los alimentos requeridos durante el desarrollo de estas jornadas, siendo procedente acudir a un tercero especializado que garantice la prestación eficiente, oportuna y de calidad del servicio.

#### 6. MODALIDAD DE SELECCIÓN, Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS:

Minima cuantía, de conformidad con el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción). el artículo 2.2.1.2.1.5.1. Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 1860 de 2021., y el "Manual de la modalidad de Selección de Mínima".

La modalidad de selección corresponde a la mínima cuantía, en atención a que el valor del bien, obra y/o servicio que se pretende contratar se encuentra dentro del 10% de la menor cuantía del Municipio de Soacha, el presupuesto designado a la presente contratación corresponde a la suma de **VEINTIDÓS MILLONES CIENTO NUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (\$22.109.650), incluido IVA.**

#### 7. DOCUMENTOS SOPORTE DEL ESTUDIO PREVIO:

- ANEXO 01 ANEXO ANÁLISIS DEL SECTOR- ESTUDIO DE MERCADO
- ANEXO 02 - MATRIZ DEL RIESGO
- ANEXO 03 COTIZACIONES Y SUS RESPUESTAS
- ANEXO 05 CDP
- ANEXO 07 BANCO DE PROYECTO
- ANEXO 08 PAA

#### 8. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC.

Para la clasificación de los bienes y servicios, objeto de este proceso se tuvo en cuenta la guía para la codificación de bienes y servicios expedida por Colombia Compra Eficiente; en consecuencia, son los siguientes:

| CÓDIGO   | SEGMENTO                                                         | FAMILIA                                                  | CLASE                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 90101601 | Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | Servicios de banquetes y catering                  |
| 90101603 | Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | Servicios de banquetes y catering                  |
| 90101604 | Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo |
| 90101801 | Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | Comidas para llevar preparadas profesionalmente    |



## 9. PROCEDIMIENTO EN CASO DE INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SECOP II

La secretaria de Planeación y Ordenamiento Territorial del Municipio de Soacha adelantará el presente proceso contractual en el SECOP II, motivo por el cual no se aceptarán ofertas ni comunicaciones por fuera del sistema. Sin embargo, cuando hay una indisponibilidad del SECOP II el oferente deberá seguir la guía del Protocolo de Indisponibilidad y la cual debe ser confirmada por Colombia Compra Eficiente en el Certificado de Indisponibilidad, **La DIRECCIÓN de ORDENAMIENTO TERRITORIAL de Soacha (DOT)** recibirá oferta por el correo electrónico [dirterritorial@alcaldiasoacha.gov.co](mailto:dirterritorial@alcaldiasoacha.gov.co) - [secplaneacion@alcaldiasoacha.gov.co](mailto:secplaneacion@alcaldiasoacha.gov.co), dentro de las 48 horas siguientes al momento previsto para el cierre.

- La **DIRECCIÓN de ORDENAMIENTO TERRITORIAL de Soacha (DOT)**, ha establecido como correo electrónico en caso de INDISPONIBILIDAD SECOP II la siguiente dirección electrónica: [dirterritorial@alcaldiasoacha.gov.co](mailto:dirterritorial@alcaldiasoacha.gov.co) - [secplaneacion@alcaldiasoacha.gov.co](mailto:secplaneacion@alcaldiasoacha.gov.co).

- En caso de recibirse correos electrónicos de proponentes informando una posible indisponibilidad del SECOP II antes del cierre, se llevará a cabo la verificación de la existencia del Certificado de Indisponibilidad y que los proponentes estén suscritos al proceso por parte de **La DIRECCIÓN de ORDENAMIENTO TERRITORIAL de Soacha (DOT)**.

- Si existe dentro de las 24 horas siguientes al cierre el Certificado de Indisponibilidad correspondiente, no se efectuará el cierre en plataforma y se esperará hasta 48 horas para recibir por correo electrónico las ofertas de los proveedores suscritos al proceso que informaron antes del momento del cierre.

- Finalmente, **La DIRECCIÓN de ORDENAMIENTO TERRITORIAL de Soacha (DOT)** cargará en SECOP II las ofertas que hayan cumplido los requisitos indicados anteriormente utilizando la funcionalidad de Oferta Externa y se procederá a realizar el cierre en plataforma.

## 10. CONDICIONES TECNICAS

Las condiciones técnicas mínimas exigidas siguen siendo las mismas a la de la cotización inicial, la presente cotización es solo para aclarar la tarifa para el apoyo diagnóstico del proceso de contratación que tiene por objeto **"PRESTAR LOS SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS QUE ADELANTA EL CONCEJO MUNICIPAL DE SOACHA EN EL MARCO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (POT), DESTINADOS A LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES DE DICHAS ACTIVIDADES."**, como insumo para el proceso contractual, se exigen las siguientes **condiciones técnicas mínimas**, en concordancia con la naturaleza del servicio, la modalidad de selección y las necesidades específicas de la entidad contratante:

| ITEM | DESCRIPCIÓN | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                       | UN     | CANTIDAD |
|------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 1    | DESAYUNOS   | <b>Desayuno día 1</b>                                                                                                                                                                                                             |        |          |
|      |             | <b>Menú 1:</b> huevos revueltos 150gr, arroz blanco 35gr, pan croissant 30gr, café negro o con leche 240ml, chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.                                                 | Unidad | 25       |
|      |             | <b>Menú 2:</b> huevos rancheros 150gr, arepa de maíz asada 65gr, queso campesino 30gr, café negro o con leche 240ml, chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.                                        |        |          |
|      |             | <b>Desayuno día 2</b>                                                                                                                                                                                                             |        |          |
|      |             | <b>Menú 1:</b> huevos en cacerola 100gr, arroz blanco 35gr, porción de fruta (papaya, melón, piña, sandía) 30gr, café negro o con leche 240ml, chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de fruta naranja, piña o papaya 240ml. | Unidad | 25       |
|      |             | <b>Menú 2:</b> consomé de pescado, arepa de maíz asada                                                                                                                                                                            |        |          |





|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |    |
|---|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|
| 2 | ALMUERZOS | balanceados y nutritivos, elaborados con ingrediente s frescos y de calidad. Deberán suministrar se en condicione s óptimas de temperatur a y presentació n, garantizan do el cumplimien to de las normas de higiene, inocuidad y seguridad alimentaria. Cada desayuno incluirá la bebida correspond iente y, cuando la Entidad lo solicite (REVISAR FICHA 01 ) | 65gr, huevos pericos 150gr, bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú 1: huevos omelette con maíz y jamón 150gr, arroz blanco 35gr, pan coco (1), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.<br>Menú 2: huevos omelette con jamón y queso 35gr, porción de fruta (papaya y melón), pan tajado (2), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml. | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú 1: pastel de pollo 180gr, porción de fruta (papaya, sandía), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.<br>Menú 2: arepa de huevo 125gr, porción de fruta (papaya, sandía), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml                                                   | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú 1: pastel de carne 180gr, porción de fruta (papaya, banano), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.<br>Menú 2: arepa de huevo 125gr, porción de fruta (papaya, banano), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml                                                   | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú 1: Avena cocida en agua o leche descremada (1 taza), Rodajas de plátano (½ unidad), Pan integral (1 tajada) con queso fresco (30 g) Infusión o café sin azúcar.<br>Menú 2: huevos en tortilla 125gr, Fruta picada arepa con mantequilla y sal (mediana) papaya o manzana, 1 taza, Café o té sin azúcar                                                                                                                      | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú 1: Sándwich de jamón y queso, yogur, fruta de temporada y café, chocolate o jugo.<br>Menú 2: Croissant de jamón y queso, fruta y bebida caliente (café o chocolate) y jugo.                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú 1: Huevos al gusto (pericos o revueltos), arepa con queso, fruta de temporada y café, chocolate o jugo.<br>Menú 2: Arroz con huevo, pan, queso, fruta de temporada y café, chocolate o jugo.                                                                                                                                                                                                                                | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 9:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú 1: Chocolate en leche o agua, Rodaja de piña, Galletas integrales, queso pera (30 gr)<br>Menú 2: Huevos revueltos (125gr), Pan integral (1 tajada), Granadilla, Café o te sin azúcar.                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Desayuno día 10:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |    |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menú: 1 Huevos al gusto (revueltos o pericos), arepa con queso, fruta de temporada, bebida caliente (café o chocolate) y jugo natural.<br>Menú 2: Tamal con pan, queso, fruta debida caliente (café o chocolate) y jugo natural.                                                                                                                                                                                                 | Unidad | 25 |
|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Almuerzo día 1:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |    |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|
| Los almuerzos deberán ser balanceados, con ingredientes frescos y de alta calidad. Deben entregarse calientes o fríos según se requiera y cumplir normas de higiene y seguridad alimentaria, con bebida incluida; opciones vegetarianas o especiales bajo solicitud previa. (REVISAR FICHA 01, OPCIONES POR DÍA) | <b>Menú 1:</b> sancocho de pescado (1 porción), arroz blanco 35gr, porción de pescado de la región 125gr, papas criollas doradas 60gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.<br><b>Menú 2:</b> crema de pescado (1 porción), pierna pernil de pollo en salsa criolla 125gr, arroz blanco 35gr, papa al vapor 60gr, ensalada roja 15gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 2:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> crema de pollo (1 porción), arroz con coco 35gr, porción de pescado cocido 125gr, Yuca 60gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.<br><b>Menú 2:</b> filete de cerdo asado en salsa hawaiana 125gr, arroz blanco 35gr, papa al vapor 60gr, ensalada de vegetales (zanahoria, habichuela, brócoli) 15gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.                | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 3:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> pasta espagueti en salsa bechamel 40gr, carne molida de res 125gr, pan francés (2), jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.<br><b>Menú 2:</b> crema de vegetales (1 porción), goulash de carne y verduras 125gr, papas criollas doradas 60gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.                                                                            | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 4:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> lentejas 80gr, milanesa de pollo 125gr, arroz blanco 35gr, tostada de plátano (2), jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.<br><b>Menú 2:</b> rollo de pollo (piña y jamón) 125gr, ensalada tropical (piña, lechuga, pasas), arroz con coco 35gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas                                                                          | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 5:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> Albóndigas 150gr, arroz blanco 40gr, tajadas de maduro (2), papa en cascós (03) ensalada (aguacate, lechuga, tomate y/o zanahoria) jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.<br><b>Menú 2:</b> lomo de cerdo 150gr, porción de fruta arroz jazmín 40gr, Ensalada de frutas tropicales bebida jugo tropical o limonada natural 7onzas.                                        | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 6:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> Pechuga de pollo a la plancha (150), Verduras salteadas (1 taza), Papa al vapor (2 unidades pequeñas), Jugo de fruta natural bajo en azúcar.<br><b>Menú 2:</b> Filete de pescado al horno (150 g) Arroz blanco (½ taza), Ensalada de verduras frescas (lechuga, tomate, pepino), Jugo de piña natural sin azúcar.                                                                    | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 7:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> Pechuga de pollo a la plancha, arroz blanco, papa salada, ensalada fresca, bebida y postre.<br><b>Menú 2:</b> Carne de res en salsa, arroz, puré de papa, ensalada fresca, bebida y postre.                                                                                                                                                                                          | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 8:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> Pierna pernil al horno, ensalada fresca, plátano asado, limonada natural sin azúcar.<br><b>Menú 2:</b> Carne asada (125gr), puré de papa, Ensalada hawaiana, Jugo de fresa sin azúcar.                                                                                                                                                                                               | Unidad | 25 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Almuerzo día 9:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Menú 1:</b> Filete de pescado a la plancha o en salsa de limón, Arroz con verduras, papas al vapor o papas rústicas, ensalada fresca de la casa.                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidad | 25 |



|   |                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                         |          |         |
|---|----------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
|   |                      |  | Menú 2: Carne de cerdo a la parrilla, arroz con maíz, yuca al vapor, ensalada dulce.                                                                                                                                                                    |          |         |
|   |                      |  | Almuerzo día 10:                                                                                                                                                                                                                                        |          |         |
|   |                      |  | Menú 1: Lasaña de pollo o carne, ensalada fresca, pan tipo baguette o pan artesanal, Bebida.                                                                                                                                                            | Unidad   | 25      |
|   |                      |  | Menú 2: Sobrebarriga en salsa criolla, arroz blanco, papa criolla al vapor, ensalada de aguacate y tomate.                                                                                                                                              |          |         |
| 3 | Servicio de Catering |  | El servicio incluirá suministro, transporte, montaje, atención y desmontaje de los alimentos y bebidas, así como la provisión de personal, menaje, vajilla, mobiliario y elementos complementarios requeridos para la correcta prestación del servicio. | SERVICIO | 10 DÍAS |

**NOTA:** La Entidad definirá los menús de cada servicio de alimentación de acuerdo con la elección y las necesidades de los participantes, información que será comunicada al contratista con la debida antelación para la correspondiente programación y suministro. Asimismo, cuando sea requerido, el contratista deberá incluir opciones de menú vegetariano o atender requerimientos alimentarios especiales previamente informados por la Entidad, sin que ello afecte la calidad, presentación o condiciones del servicio ofertado.

11. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial asciende a la suma de **VEINTIDÓS MILLONES CIENTO NUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (\$22.109.650)**, conforme a los lineamientos de planificación y gestión de recursos establecidos.

12. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

Los compromisos adquiridos en virtud del presente proceso se imputarán con cargo al presupuesto vigencia 2026, Ítem 1: Valor: **VEINTITRÉS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS (\$23.132.000,00) M/CTE.**; Rubro Código Gastos – Inversión 0106 – 2.3.40.02.015.01.2.3.2.02.008.88167 – 160 // Rubro, Recurso propio servicios de elaboración de platos preparados // recurso de la nación - destinación específica – RECURSOS PROPIOS LIBRE INVERSIÓN - BA.

| CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL 6188 del 5 de AGOSTO de 2026 |                                                                                                                                   |                                                                                              |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                         | CODIGO                                                                                                                            | DESCRIPCION                                                                                  | VALOR                                                                 | OBJETO                                                                                                                                                                                                                                                                                           | EXPEDIDO                                           |
| Disponibilidad Presupuestal                                             | Inversión 0106 – 2.3.40.02.015.01.2.3.2.02.008.88167 – 160 // Rubro, Recurso propio servicios de elaboración de platos preparados | Rubro, Recurso de la nación - destinación específica – RECURSOS PROPIOS LIBRE INVERSIÓN - BA | VEINTITRÉS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE \$23.132.000 | PRESTAR LOS SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS QUE ADELANTA EL CONCEJO MUNICIPAL DE SOACHA EN EL MARCO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (POT), DESTINADOS A LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES DE DICHAS ACTIVIDADES | DIRECCIÓN DE PRESUPUESTO - SECRETARÍA DE HACIENDA. |

13.CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS:

- 1. Cuando la Oferta Económica supere el valor estimado del contrato y/o el valor unitario dado por la entidad a los ítems o cuando oferte valor en cero (0) pesos.
- 2. Cuando la Oferta con menor precio no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, previa oportunidad para la subsanabilidad de los mismos dentro del término señalado para tal efecto.
- 3. Cuando la verificación aritmética de los resultados de los valores presentados no sea consistente.
- 4. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo Proponente para este mismo proceso de selección (por sí o por interpuesta persona).





5. Cuando se presenten ofertas que contengan precios artificialmente bajos una vez recibida las explicaciones y las mismas no resulten ser objetivas a juicio del comité evaluador, Artículo 2.2.1.1.2.2.4.
6. Cuando el Proponente se encuentre incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad para presentar ofertas, fijadas en la Constitución o la ley.
7. Cuando el Proponente, no ofrezca la totalidad de los bienes, obras y/o servicios que hacen parte del objeto de la presente invitación pública.
8. Cuando se modifique el ofrecimiento técnico, no obstante, el oferente podrá ofrecer mayores cantidades sin costo adicional para la Entidad.
9. Cuando la Oferta contenga alteraciones o falencias que impidan la comparación objetiva con demás las Propuestas.
10. Cuando se modifique el ofrecimiento económico.
11. Cuando la oferta sea entregada en lugar diferente al establecido y/o después de la fecha y hora fijada para el cierre del proceso.
12. Cuando no se presente con la propuesta todos los requisitos económicos establecidos para realizar la evaluación de la propuesta.
13. Cuando se presente propuestas condicionadas o alternativas.
14. Cuando exista evidencias que el proponente ha tratado de interferir o influenciar indebidamente en la participación de otros en el proceso o en el análisis de propuestas o en la decisión de adjudicación.
15. Cuando el proponente no especifique dentro de su propuesta el plazo de ejecución del contrato, previo requerimiento por parte de la entidad.
16. Cuando el proveedor que presente la oferta NO sea el mismo que se encuentra registrado en el SECOP II y cuando este no mantenga o sea distinta su identidad y el tipo de personalidad jurídica en SECOP II, esto es que el nombre registrado en el perfil de SECOP II sea igual al del documento constitutivo de consorcio o de unión temporal.

#### 14. ADENDAS

El Municipio podrá mediante adendas modificar las condiciones de la invitación pública, así mismo podrá ampliar los plazos fijados en el cronograma, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

#### 15. REQUISITOS HABILITANTES:

##### 14.1 Requisitos jurídicos habilitantes

Para acreditar la capacidad jurídica, el proponente deberá aportar:

##### A. Carta de presentación de la propuesta

La carta de presentación será firmada por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en Unión Temporal o Consorcio, deberá venir suscrita por el representante legal para el caso de las personas jurídicas debidamente facultado en los términos de ley, y para los Consorcios y Uniones Temporales, el Representante designado.

##### B. Certificado de existencia y representación legal (o documento equivalente) vigencia 1 mes anterior a la presentación de la oferta.

Persona Natural. Deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Este certificado debe tener fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.

NOTA. Con excepción a las personas que ejercen prestación de servicios inherentes a las profesiones liberales de conformidad con el Numeral 5 del Art. 23 del Código de Comercio.

Persona Natural de Origen Extranjero. Deberá presentar un documento emitido por la autoridad competente en el país de su domicilio y expedido con dos (2) meses de anticipación a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, actividad y vigencia.





En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 251 del Código General del Proceso, y las demás normas vigentes.

Persona Jurídica Nacional. Las personas jurídicas deberán cumplir al momento de presentación de la propuesta con los siguientes requisitos:

- Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.

#### **C. Fotocopia de la cédula del representante legal.**

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal o de la persona natural que presenta la oferta.

#### **D. Fotocopia de la libreta militar del representante legal**

El proponente deberá adjuntar fotocopia libreta militar del representante legal o de la persona natural que presenta la oferta, en los casos en que apique.

#### **E. Situación militar definida.**

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 48 de 1993 "por la cual se reglamenta el servicio de Reclutamiento y Movilización", modificada por normas posteriores, y en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Contratación de Colombia Compra Eficiente, las personas naturales de nacionalidad colombiana que aspiren a participar en procesos de contratación estatal y que sean mayores de dieciocho (18) años y menores de cincuenta (50) años, deberán acreditar que se encuentran con su situación militar definida.

Este requisito constituye una exigencia de carácter jurídico habilitante para los oferentes personas naturales, salvo las excepciones previstas en la normatividad vigente, y se acreditará mediante la presentación de la tarjeta militar o la constancia oficial expedida por la autoridad competente (Ejército Nacional de Colombia – Dirección de Reclutamiento y Control de Reservas).

En el caso de personas jurídicas o de personas naturales extranjeras, este requisito debe ser acreditado por su representante legal, conforme a lo establecido en el marco normativo aplicable.

#### **F. Documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal**

#### **PROPUESTAS CONJUNTAS**

Podrán participar Consorcios y Uniones Temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes requisitos: Acreditar la existencia del Consorcio o de la Unión Temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del Consorcio en la Unión Temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.

Para los eventos previstos en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, el Proponente deberá indicar en el documento de conformación si su propuesta se formula a título de Consorcio o Unión Temporal, para lo cual deberá cumplir con lo siguiente:





Indicar el tipo de asociación de que se trate: Consorcio o Unión Temporal; si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar en la Propuesta la extensión (actividades y porcentaje) de su participación en la misma.

Acreditar un término mínimo de duración del Consorcio o de la Unión Temporal hasta la liquidación del contrato. Acreditar la existencia, representación legal y capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en Unión Temporal, y la capacidad de sus representantes para la constitución del Consorcio o Unión Temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración y ejecución del contrato. Acreditar que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tiene un término mínimo de veintiséis (26) meses de vigencia, contados a partir del vencimiento del plazo de la vigencia.

La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, deberán acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.

En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (Consorcio o Unión Temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Una vez el Contrato sea adjudicado al Consorcio o Unión Temporal y dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la notificación, éste debe presentar el Nit del Consorcio o Unión Temporal.

**G. Certificado del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema integral de Seguridad social y aportes parafiscales de los últimos 06 meses, suscrito por el representante legal o el revisor fiscal.**

Que según lo establecido en el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, adicionado por el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, determina lo siguiente:

De conformidad con lo dispuesto en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el proponente junto con la presentación de su oferta debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, la cual debe tener una fecha de expedición no mayor a quince (15) días calendario anteriores a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si el proponente es persona jurídica debe adjuntar con su propuesta, una certificación en la cual se acredite el pago de los aportes realizados durante por lo menos los seis (6) meses anteriores a la fecha definitiva de cierre del presente proceso de selección al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones, Riesgos laborales) así como los aportes parafiscales: Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Dicha certificación debe venir suscrita por el Revisor Fiscal de la sociedad, si el proponente de acuerdo con la Ley lo requiere, para lo cual deberá aportar, copia del documento de identidad, tarjeta profesional y certificado de vigencia de inscripción y Antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadores, el cual debe encontrarse vigente, para la fecha de cierre del presente proceso, o en caso contrario la certificación debe venir suscrita por el Representante Legal de la sociedad proponente.

En el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo y según corresponda.





Si el proponente es persona natural sin personal a cargo, debe adjuntar con su propuesta, una certificación en la cual se acredite que no cuenta con personal a cargo y por ende no está obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social y adicional deberá allegar la planilla de pago del último mes a través de la cual se acredite estar al día en el cumplimiento de sus obligaciones con los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales, Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, éstos últimos cuando a ello hubiere lugar.

Si el proponente es persona natural con personal a cargo debe adjuntar con su propuesta, una certificación en la cual se acredite, que se encuentra al día con el pago de los aportes realizados durante por lo menos seis (6) meses anteriores a la fecha definitiva de cierre del presente proceso de selección al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones, Riesgos laborales) así como los aportes parafiscales: Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del personal a cargo.

Nota 1: En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Nota 2: En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de seguridad social y aportes parafiscales en relación con personal, debe así indicarlo en la certificación expedida por el Revisor Fiscal o por el representante legal o por la proponente persona natural, según el caso, estos últimos bajo la gravedad del juramento, el cual se entiende prestado con la presentación de la oferta.

#### **H. Certificado de antecedentes contraloría representante legal**

El proponente deberá adjuntar fotocopia de antecedentes de Contraloría General de la República del proponente y del representante legal.

**NOTA:** No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

#### **I. Certificado de antecedentes procuraduría representante legal**

El proponente deberá adjuntar fotocopia de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

**NOTA:** No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

#### **J. Certificado de antecedentes judiciales**

El proponente deberá adjuntar fotocopia de antecedentes disciplinarios, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

#### **K. Sistema General de Correctivas RNMC de la Policía Nacional**

El proponente deberá adjuntar fotocopia de antecedentes en el **REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC)**, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

#### **L. REDAM (registro de deudores alimentarios morosos)**

El proponente (persona natural o el representante legal de la persona jurídica) deberá aportar con su propuesta el Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM, entendido este como el Documento que expide gratuitamente el REDAM sobre la condición o no de deudor alimentario moroso de una persona, como consecuencia de su inclusión o cancelación en el registro, generado con una antelación no mayor a un mes, contado retroactivamente a partir de la fecha de cierre. Para el caso de las uniones temporales o consorcios o sociedad con objeto único, deberá aportar el certificado del representante legal de cada uno de sus integrantes.





#### **M. Certificado de antecedentes judiciales delitos sexuales contra menores**

El proponente deberá adjuntar el certificado de antecedentes judiciales delitos sexuales contra menores al que se refiere la ley 1918 de 2018, de las personas naturales, los Representantes Legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta, lo anterior teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 1918 de 2018 y el parágrafo 2 del artículo 2 del Decreto 753 de 2019.

#### **N. Registro único tributario RUT**

El proponente deberá adjuntar copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario actualizado de acuerdo con la Resolución 00139 del 21 de Noviembre de 2012 expedida por la DIAN.

#### **Ñ. Certificación bancaria**

El proponente deberá adjuntar copia certificación Bancaria vigente, con expedición no superior a 30 días.

#### **O. Declaración de multas y demás sanciones por incumplimiento**

De conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y los lineamientos del Manual de Contratación de Colombia Compra Eficiente, constituye un requisito habilitante la obligación de los proponentes de manifestar, bajo la gravedad de juramento, si han sido objeto de multas, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual en procesos de contratación con entidades estatales durante los últimos cinco (5) años, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Esta manifestación será presentada en el formato establecido por la Alcaldía Municipal de Soacha y hará parte de los documentos jurídicos habilitantes. La omisión, falsedad o inexactitud en la declaración será causal de rechazo de la propuesta, sin perjuicio de las responsabilidades legales que correspondan.

El requisito aplica para personas naturales, personas jurídicas y, en este último caso, respecto de la persona jurídica proponente y de sus socios o accionistas con participación superior al treinta por ciento (30%) del capital social, conforme a la normativa vigente.

#### **P. Compromiso anticorrupción**

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, así como de los lineamientos del Manual de Contratación de Colombia Compra Eficiente, se requiere que los oferentes presenten una declaración de compromiso anticorrupción como requisito habilitante para participar en el presente proceso de selección.

Mediante esta declaración, el proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que:

Se abstendrá de ofrecer, dar, solicitar o recibir, directa o indirectamente, cualquier beneficio económico o de otra índole que pueda constituir prácticas de corrupción, soborno o colusión.

Cumplirá con los principios de transparencia, moralidad, eficacia, economía, responsabilidad y publicidad que rigen la contratación estatal.

Adoptará medidas de prevención frente a prácticas restrictivas de la libre competencia y de manipulación de los procesos de selección.

Se obliga a denunciar ante las autoridades competentes cualquier acto de corrupción del que tenga conocimiento en el marco de la ejecución contractual.

La presentación de esta declaración constituye un requisito indispensable para la habilitación jurídica del proponente.





#### Q. Declaración juramentada sobre inhabilidades

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015, y los lineamientos del Manual de Contratación de Colombia Compra Eficiente, constituye un requisito habilitante que los oferentes presenten una declaración juramentada en la cual manifiesten que no se encuentran incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad, prohibición o conflicto de interés previstas en la normatividad vigente para contratar con el Estado.

La declaración deberá ser suscrita por la persona natural proponente o, en el caso de personas jurídicas, por su representante legal, e incluirá:

Manifestación expresa de no estar incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 y demás normas aplicables.

Manifestación de no estar afectado por situaciones de conflicto de interés que impidan la participación en el proceso.

Compromiso de informar oportunamente a la Entidad Estatal en caso de sobrevenir alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés durante el desarrollo del proceso o la ejecución del contrato.

La omisión, falsedad o inexactitud en esta declaración será causal de rechazo de la propuesta y podrá dar lugar a las responsabilidades legales correspondientes.

#### R. Registro único tributario RUT

El proponente deberá adjuntar copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario actualizado de acuerdo con la Resolución 00139 del 21 de Noviembre de 2012 expedida por la DIAN.

#### S. Certificación bancaria

El proponente deberá adjuntar copia certificación Bancaria vigente, con expedición no superior a 30 días.

#### 14.2 Requisitos Financieros Habilitantes

N/A

#### 14.3 Requisitos técnicos Habilitantes

##### a. CUMPLIMIENTO DEL ANEXO TÉCNICO:

Los proponentes deberán manifestar que **CONOCEN, ACEPTAN Y SE OBLIGAN** al cumplimiento de las especificaciones y requisitos técnicos requeridos o las condiciones técnicas esenciales para el cumplimiento del objeto y obligaciones contractuales. Para lo cual deberán diligenciar el formato Anexo y presentarlo con la oferta debidamente suscrito por el Representante Legal.

##### b. EXPERIENCIA ESPECIFICA DEL PROPONENTE

El proponente deberá presentar **MÁXIMO DOS (2) CERTIFICACIONES DE CONTRATOS**, celebrados y ejecutados en el 100%, cuyo objeto o actividades sean iguales o similares al objeto del presente proceso, cuyo valor o sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SLMMV equivalentes a la fecha de su ejecución.

De evidenciarse la entrega de un mayor número de certificaciones, la Entidad solo tendrá en cuenta las dos (2) de mayor valor allegadas dentro de la propuesta, deberán individualizar el cumplimiento del objeto contractual que se requiere dentro de la experiencia específica, con el siguiente documento:





Las Certificación(es) expedida(s) por la Entidad contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono).
- NIT.
- Número del contrato (si tiene).
- Nombre del Contratista.
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato
- Fecha de inicio y fecha de terminación (día, mes y año)
- Estado (100%) ejecutado. (no se aceptan contratos en ejecución)
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- Nombre y firma de quien expide la certificación.

Si se trata de un consorcio o de una unión temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros se deberá adjuntar junto con la certificación, el documento de conformación de consorcio o unión temporal o documento donde se evidencie su participación como proponente plural, y se tendrá en cuenta para el valor del contrato el porcentaje de su participación.

No se aceptan auto-certificaciones (Certificación expedida por el mismo oferente o integrantes del oferente cuando son proponentes plurales), facturas, ni cuentas de cobro, ni documentos similares para acreditar la experiencia mínima habilitante.

#### 1. LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 del 2015 la administración verificará de acuerdo con la Oferta el valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del mencionado Decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de esta en la evaluación de las ofertas.

Cuando el valor de la oferta sobre el cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

En caso de existir empate se aplicará lo establecido en el Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, con el fin reglamentar los artículos 30,31,32,34 y 35 de la ley 069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17 FACTORES DE DESEMPATE Y ACREDITACIÓN.

#### 16. MECANISMO PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará, por parte del ordenador del gasto, mediante aceptación de la oferta, al que presente el **MENOR PRECIO OFERTADO**, y que acredite el cumplimiento de la totalidad de los requisitos exigidos en la invitación pública.

Se adjudicará el proceso al proponente que presente la oferta con el menor precio, la cual no debe superar el valor del presupuesto oficial, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación pública.

En la Modalidad de Selección Abreviada de Mínima Cuantía, el precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los Documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor.

No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con



Alcaldía de Soacha

[www.alcaldiasoacha.gov.co](http://www.alcaldiasoacha.gov.co)

[contactenos@alcaldiasoacha.gov.co](mailto:contactenos@alcaldiasoacha.gov.co)

WhatsApp: 317 636 23 27

PBX: (601) 489 73 63

Dirección: Calle 13 #7-30



CO-PR-002-V3

las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

## 17. CRITERIOS DIFERENCIALES

17.1 Criterio diferencial habilitante para las **MIPYME Y EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES**: En concordancia con el artículo 3o del Decreto 1860 de 2021 con el cual se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.18 al Decreto 1082 de 2015, cuando el oferente pertenezca a una Mipyme o sea un emprendimiento y empresas de mujeres, con el fin de promover la participación de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, podrán acreditar la experiencia solicitada con un (1) contrato adicional al inicialmente previsto, para un máximo de tres (03) contratos.

## 18. PROPUESTA ECONÓMICA

El **OFERENTE** deberá presentar la **OFERTA ECONÓMICA** con la información requerida en la plataforma **SECOP II**.

Por lo anterior, no se entenderán recibidas las ofertas económicas enviadas por correo electrónico, entregadas en físico o en documento adjunto por medio de la plataforma, sino únicamente el valor registrado como **OFERTA ECONÓMICA** en el proceso de selección abierto a través de **SECOP II**.

Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de su **OFERTA ECONÓMICA**, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

Para efecto del señalamiento de la **OFERTA ECONÓMICA**, el proponente debe tener en cuenta todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales, equipos, espacios y demás emolumentos (directos e indirectos) que considere necesarios para la fijación de la **OFERTA ECONÓMICA**. Serán de cargo de los proponentes todos los costos asociados con la preparación y presentación de su oferta, por tal motivo el Municipio en ningún caso será responsable de los mismos.

La **OFERTA ECONÓMICA** adjudicataria será la de **MENOR PRECIO TOTAL OFERTADO** sin superar el valor del presupuesto oficial, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los Documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor.

**NOTA 1:** La propuesta económica deberá presentarse de acuerdo con lo indicado en el anexo explicativo de la invitación pública.

**NOTA 2:** Con la presentación de la oferta los proponentes **no podrán superar LOS PRECIOS TECHO UNITARIOS (o de referencia), ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD, NI EL PRESUPUESTO OFICIAL SO PENA DE INCURRIR EN CAUSAL DE RECHAZO.**

**NOTA 3:** Para todos los efectos, se entenderá que la única oferta válida será la suscrita en **SECOP II** en la pregunta tipo lista de precios. La escogencia del contratista para el presente proceso de selección se hará respecto de la oferta que presente el precio más bajo el cual corresponderá a la sumatoria de los valores unitarios incluido IVA, siempre que con la misma no supere los precios techo establecidos por la entidad en el estudio de mercado y la plataforma **SECOP II**.

## 19. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

### Plazo de Ejecución

El plazo de ejecución del contrato será de **UN (1) MES**, sin que supere el 31 de diciembre de 2026, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

### Lugar de Ejecución





La ejecución del contrato se realizará en las instalaciones de la Alcaldía Municipal de Soacha, ubicadas en la Calle 13 n.º 7-30, Soacha, Cundinamarca, así como en los demás espacios donde el Concejo Municipal de Soacha adelante las jornadas, mesas de trabajo, audiencias o actividades relacionadas con el proceso de revisión del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), de conformidad con las necesidades de la entidad y las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.

#### Forma de pago

El pago por los servicios de apoyo logístico objeto del presente contrato se realizará mediante un único pago, una vez que se haya agotado el monto total aprobado para la ejecución de los servicios, conforme a los reportes de ejecución y comprobación presentados por el contratista y aceptados por la entidad contratante, dentro de seguido de la aceptación de los informes de ejecución de los servicios, cumpliendo con la documentación requerida para la comprobación de los gastos y servicios prestados.

| BASES DE DESCUENTOS Y RETENCIONES CAUSACIÓN                                                                                  |                                       |                                  |                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| CONCEPTO                                                                                                                     | %                                     | BASE GRAVABLE                    | SOPORTE LEGAL                                                                    |
| FONDO ADULTO MAYOR                                                                                                           | 3                                     | Valor total factura antes de IVA | Capítulo II Acuerdo Municipal No. 030 de diciembre 9 de 2020 art. 122 y art. 127 |
| ESTAMPILLA FONDO PROCULTURA                                                                                                  | 1.7                                   | Valor total factura antes de IVA | Capítulo I Acuerdo Municipal No. 030 de diciembre 9 de 2020 art. 115 y art. 118  |
| RETEFUENTE PERSONA JURIDICA                                                                                                  | 4                                     | Valor total factura antes de IVA | Estatuto Tributario Nacional TITULO 4 TABLA ANUAL - DIAN                         |
| RETEFUENTE PERSONA NATURAL                                                                                                   | 6                                     |                                  |                                                                                  |
| RETEICA                                                                                                                      | Según corresponda actividad económica | Valor total factura antes de IVA | Acuerdo Municipal No. 030 de diciembre 9 de 2020 art. 57                         |
| RETEIVA                                                                                                                      | 15                                    | Valor IVA facturado              | Estatuto Tributario Nacional TITULO 2 CAPITULO 1                                 |
| FONDO PRODEPORTE                                                                                                             | 15                                    | Valor factura después de IVA     | Acuerdo No. 9 del 30 de abril de 2024                                            |
| CUANDO HAYA PAGOS POR ANTICIPOS POR COMPRAS Y SERVICIOS SE REALIZARÁN LOS DESCUENTOS DE ESTAMPILLAS (SI NO ESTAN EXONERADOS) |                                       |                                  |                                                                                  |
| SEGÚN EL ACUERDO 039 DE 2015                                                                                                 |                                       |                                  |                                                                                  |

#### 20. Obligaciones del contratista

##### 19.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Las obligaciones y productos específicos para desarrollar son las siguientes:

1. Prestar el servicio de suministro de alimentos, catering y demás servicios complementarios que sean requeridos por la entidad, de conformidad con las especificaciones técnicas, cantidades, condiciones y oportunidad establecidas por el supervisor del contrato.
2. Suministrar desayunos, almuerzos y/o bebidas, según los requerimientos de cada jornada y previa solicitud de la entidad.
3. Garantizar que los alimentos sean preparados, transportados y entregados bajo condiciones óptimas de higiene, calidad e inocuidad, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente.
4. Entregar los alimentos en el lugar, fecha y hora indicados por el supervisor del contrato, asegurando la puntualidad y continuidad en la prestación del servicio.
5. Presentar, cuando sea requerido por la entidad, las opciones de menú para aprobación previa, permitiendo la selección de los participantes con la antelación definida por el supervisor.
6. Ajustar los menús de acuerdo con la selección realizada por la entidad y atender requerimientos relacionados con restricciones alimentarias previamente informadas.
7. Garantizar que cada alimento sea entregado debidamente empacado o servido, según corresponda, en condiciones que conserven su temperatura, calidad y presentación hasta el momento de su consumo.





8. Suministrar los utensilios, empaques, servilletas, cubiertos, vasos, platos y demás elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, cuando estos sean requeridos.
9. Contar con el personal suficiente e idóneo para la preparación, transporte, entrega y, cuando aplique, atención del servicio de catering.
10. Reemplazar de manera inmediata cualquier alimento o producto que no cumpla con las condiciones de calidad, cantidad o especificaciones requeridas por la entidad, sin que ello genere costos adicionales.
11. Cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y demás disposiciones legales aplicables durante la ejecución del contrato.
12. Mantener vigente durante toda la ejecución del contrato los permisos, registros, certificaciones y demás requisitos exigidos por las autoridades competentes para la prestación del servicio.
13. Atender las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato y presentar los soportes, informes o documentos que sean requeridos para verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
14. Asumir los costos derivados del transporte, cargue, descargue y demás actividades necesarias para la correcta prestación del servicio, sin generar costos adicionales para la entidad.
15. Cumplir con las demás obligaciones que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y las que se deriven de la naturaleza del contrato

#### 1.1.1. Obligaciones generales

- 1- Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de acuerdo a los parámetros establecidos por el municipio.
- 2- Obrar con lealtad y buena fe en la ejecución contractual evitando dilaciones y trabas que afecten el debido desarrollo.
- 3- Ejecutar el objeto del contrato dentro de los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo a la propuesta presentada por el contratista.
- 4- Llevar registros, archivos y controles que se requieran para brindar información oportuna y confiable respecto de los asuntos a su cargo.
- 5- Atender los requerimientos hechos por del supervisor durante la vigencia del contrato, siempre y cuando no afecten el correcto desarrollo del mismo, y en caso de no ser posible, emitir por escrito una explicación que fundamente este acto.
- 6- Salvaguardar la información confidencial que obtenga o conozca en el desarrollo de sus actividades, salvo requerimiento expreso de la Entidad, por lo que toda la información y/o documentos que se produzcan en el desarrollo del contrato serán de uso exclusivo del Municipio de Soacha.
- 7- Dar noticia inmediata al supervisor del contrato de las novedades que puedan ocasionar la parálisis o debida ejecución del contrato y ofrecer su pronta solución bajo su completa responsabilidad.
- 8- Acreditar mensualmente, junto con el informe de supervisión su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social Integral en salud, pensión y riesgos laborales en los términos y porcentajes establecidos en la ley, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1562 de 2012.
- 9- Constituir la garantía única a favor de EL MUNICIPIO DE SOACHA en los términos establecidos en este documento.
- 10- Realizar el pago de Impuestos, tasas y emolumentos a que haya lugar en ocasión al contrato incluido el tres por ciento (3%) del valor total del contrato y sus adiciones (artículo 4o Ley 1276 de 2009), para la adquisición de la estampilla PRO-DOTACION Y FUNCIONAMIENTO DE LOS CENTROS DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR \*\*CBA\*\* Y CENTROS DE VIDA PARA LA TERCERA EDAD, teniendo en cuenta lo establecido en el Acuerdo Municipal 030 del 9 de diciembre de 2020, en aplicación de la Ley 1276 del 2009.
- 11- El Contratista debe realizar inscripción en la secretaría de Hacienda del Municipio de Soacha en el registro de Información Tributaria "RIT".
- 12- Dar aplicación al Modelo Integrado de Planeación y Gestión - MIPG de la Entidad.
- 13- Operar y manejar en forma correcta, así como responder por el cuidado y buen uso de los equipos y elementos asignados para el desarrollo de las obligaciones contractuales.
- 14- Acatar las disposiciones de la política del Sistema de Seguridad Informática de la Entidad.
- 15- El contratista deberá cumplir con lo señalado en el Código de Integridad adoptado por la Entidad.
- 16- Informar de manera inmediata y por escrito de cualquier situación referida al objeto del presente que pueda generar un conflicto de intereses en la ejecución del mismo.





- 17- Acatar dar aplicación al Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC), con el fin de no afectar la armonización de los ingresos de la administración contra los pagos de los compromisos adquiridos, de modo que no haya necesidad de generar reprogramaciones y se garantice la planeación de caja proyectada, dando cumplimiento al Decreto 359 de 1995, Decreto 630 de 1996, Decreto Único Reglamentario 1068 de 2015, Acuerdo Municipal 023 de 2005 y Ley 1952 de 2019.
- 18- Dar aplicación al Decreto Único Reglamentario 1072 de 2015 "Por Medio Del Cual Se Expide El Decreto Único Reglamentario Del Sector Trabajo" en lo concerniente al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- 19- El contratista se compromete a cumplir con todas las disposiciones relacionadas con la confidencialidad de la información, conforme a la Ley 1581 de 2012 sobre protección de datos personales, así como con la Ley 1273 de 2009 sobre delitos informáticos, que establece sanciones por el acceso no autorizado, la divulgación o uso indebido de información confidencial. El contratista se obliga a garantizar la seguridad y protección de los datos personales y confidenciales a los que tenga acceso durante la ejecución del contrato, comprometiéndose a no divulgarlos ni utilizarlos para fines distintos a los establecidos en el contrato.
- 20- Todas las demás obligaciones inherentes al objeto contractual.

#### Obligaciones supervisión y/ o interventoría

El MUNICIPIO vigilará el cumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, a través del Ordenador del Gasto o del funcionario que, para el efecto, este designe, quien ejercerá como supervisor y cumplirá con las obligaciones de control y vigilancia establecidas por la Ley 80 de 1993, demás normas y disposiciones concordantes, y que tendrá entre otras las siguientes funciones:

1. Apoyar el logro de los objetivos contractuales.
2. Velar por el cumplimiento del contrato en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos del contrato.
3. Mantener en contacto a las partes del contrato.
4. Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.
5. Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen, en coordinación con el área responsable de cada riesgo incluido en el mapa correspondiente, así como la identificación y tratamiento de los riesgos que puedan surgir durante las diversas etapas del contrato.
6. Informar a la Entidad Estatal de hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.
7. Controlar e informar periódicamente a la entidad sobre el avance del contrato con base en el plazo del mismo, así como proponer las acciones y los ajustes periódicos que sean necesarios para dar cumplimiento al contrato.
8. Revisar y aprobar los programas de: Ejecución, inversión, personal, equipos, etc.; cuando aplique contractualmente.
9. Solicitar al secretario respectivo, con copia dirigida a la Secretaría Jurídica el estudio sobre la aplicación de sanciones, para lo cual deberá preparar un informe detallado de los posibles o presuntos incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista.
10. Velar por las garantías contratadas, con el fin de que las condiciones exigidas se mantengan.
11. Informar a la Entidad Estatal cuando se presente posible incumplimiento contractual; así como entregar los





soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.

Responsabilidad del supervisor: En caso de incumplimiento de las obligaciones antes citadas, se aplicarán las sanciones previstas en las Leyes 80 de 1993, 1952 de 2021 y 1474 de 2011, el Manual de Supervisión e Interventoría adoptado por la Entidad mediante el Decreto 039 de 2025 y demás normas concordantes. Mediante comunicación escrita, el MUNICIPIO podrá delegar y/o reemplazar el supervisor designado.

**a. Obligaciones de la Entidad**

1. El MUNICIPIO brindará al CONTRATISTA la información necesaria para el desarrollo del objeto contratado.
2. Garantizar elementos y/o la información necesaria para el cumplimiento del objeto.
3. Ejercer la Supervisión y seguimiento permanente de la ejecución contractual.
4. Exigir el cumplimiento de las obligaciones por parte del CONTRATISTA.
5. Pagar el valor del contrato en los términos pactados y en la forma como quede establecida en el mismo.

La entidad pública contratante no contraerá ninguna obligación y/o relación laboral, ninguna obligación de tal naturaleza corresponde al MUNICIPIO y éste no asume responsabilidad solidaria alguna.

**21. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2.7 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, *“La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía”*.

La escogencia del contratista que provea los bienes objeto del presente proceso de mínima cuantía se hará respecto de la oferta que presente el PRECIO MÁS BAJO, (Correspondiente a la sumatoria de los valores unitarios antes de IVA), siempre que los mismos NO superen los precios techo establecidos en el estudio de mercado y cumpla con las demás condiciones establecidas en los respectivos documentos de selección de proveedores.

**22. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN**

Al respecto, para el presente proceso el Contratista deberá constituir dentro de los tres (3) días hábiles a la aceptación de la oferta, garantía única de cumplimiento a favor de la Secretaría de Planeación y Ordenamiento Territorial del Municipio de Soacha, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, que cubra los riesgos en que pueda incurrir la ejecución del contrato, en las cuantías y vigencias que se establecen a continuación:

- Beneficiario / Asegurado: Municipio de Soacha, Secretaría de Planeación y Ordenamiento Territorial.

| Señale con una "X" los amparos a exigir: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| X                                        | <b>Cumplimiento:</b> por el diez por ciento 10% del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y un (1) año más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.                                                                                                                                                                                                                                 |
| X                                        | <b>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:</b> por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| X                                        | <b>Calidad del servicio:</b> Por el (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y (1) año más.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| X                                        | <b>Calidad de los bienes:</b> Para garantizar la calidad en el suministro a prestar para el desarrollo del contrato, por la suma equivalente al 20 % del valor total del contrato y con una vigencia igual a la del contrato y (6) seis meses más.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| X                                        | <b>Responsabilidad Civil Extracontractual - Suministro de Alimentos:</b> 200 SMMLV.<br><br><b>Amparo:</b><br><br>Esta cobertura ampara la responsabilidad civil extracontractual del asegurado por los perjuicios, o que causen daños a terceros con ocasión del proceso de suministro, manipulación, transporte, almacenamiento o entrega de refrigerios, se cubren igualmente los daños ocasionados como consecuencia del consumo de los alimentos o bebidas suministrados, siempre y cuando dichos productos: |





- Cumplan con las normas sanitarias y de inocuidad alimentaria exigidas por las autoridades competentes.
- Hayan sido elaborados, manipulados o empacados por el asegurado o bajo su supervisión directa, o provengan de proveedores debidamente certificados o registrados ante las entidades correspondientes.

Esta cobertura no incluye los daños o perjuicios ocasionados por el uso intencional de productos vencidos, contaminados, adulterados o en contravención de las normas de salubridad vigentes.

Sin perjuicio de lo anterior, el contratista se obliga a mantener vigente las garantías precitadas durante el plazo que demande la ejecución del contrato, así como la liquidación de este, si aplica, tal y como lo establece el Decreto 1082 de 2015.

La Secretaría de Planeación y Ordenamiento Territorial del municipio de Soacha solicitará al contratista restablecer el valor inicial de la garantía cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la entidad el valor de la garantía se vea reducido, esto de conformidad con lo establecido artículo 2.2.1.2.3.1.18, del Decreto 1082 de 2015.

Asimismo, cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Secretaría de Planeación y ordenamiento territorial del municipio de Soacha exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

Cuando el contratista incumpla la obligación de obtener, ampliar o adicionar las garantías requeridas para el cumplimiento del objeto contractual, Secretaría de Planeación y ordenamiento territorial del municipio de Soacha procederá a dar aplicación al procedimiento sancionatorio contractual consagrado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

### 23. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

En caso de presentarse alguna controversia durante el desarrollo del presente contrato, las partes podrán acudir al acuerdo, arreglo directo o transacción.

### 24. DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

El proceso de selección podrá ser declarado desierto cuando no sea posible garantizar el deber de selección objetiva, cuando ninguna de las ofertas se ajuste a la presente invitación, cuando no se presente propuesta alguna o en general cuando falte voluntad de participación.

### 25. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

Si el CONTRATISTA incumpliere el contrato, El Municipio de Soacha queda facultado para imponerle una sanción pecuniaria del veinte por ciento (20%) del valor del contrato.

La cláusula penal y las multas impuestas, se harán efectivas directamente por la entidad, a través de los mecanismos de compensación de las sumas adeudadas al contratista, cobro de la garantía, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, de acuerdo con lo establecido en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.

### 26. CADUCIDAD

El MUNICIPIO podrá declarar la caducidad del presente contrato por medio de resolución motivada si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, para lo cual se dará por terminado y se ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011. PARÁGRAFO: Igualmente, el MUNICIPIO podrá declarar la caducidad del presente contrato, cuando se den las circunstancias previstas en el numeral 5° del artículo 5° de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias.

### 27. MULTAS





En caso de retardo o mora por parte del CONTRATISTA en el cumplimiento de las obligaciones surgidas durante la ejecución del contrato, el MUNICIPIO le impondrá multas diarias y sucesivas equivalentes al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. El pago o la deducción de las multas, no exonerará al CONTRATISTA de terminar la ejecución, ni demás obligaciones derivadas del contrato.

## 28. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL

Son aplicables a este contrato las disposiciones consignadas en los artículos 15,16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

## 29. CESIONES Y SUBCONTRATOS

El contratista no podrá ceder ni subcontratar el contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin consentimiento previo y por escrito de la administración, pudiendo ésta reservarse las razones para negar la autorización de la cesión o el subcontrato. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera debe renunciar a la reclamación diplomática. El Contratista es el único responsable por la celebración de subcontratos.

## 30. LIQUIDACION

Las partes procederán a la liquidación en forma bilateral del contrato, dentro de los seis meses siguientes a su finalización, si pasado este tiempo no se ha logrado el acuerdo para dicha liquidación se procederá a su liquidación unilateral por parte de la administración conforme a lo previsto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

## 31. INDEMNIDAD

El contratista se obliga a mantener a la entidad libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subalternos o dependientes.

Cordialmente,

**SANDRA CRISTINA PEDRAZA CALIXTO**  
Secretaría Planeación y Ordenamiento Territorial

Aprobó: Leandro Cortes Rodríguez - Director DOT

Revisó: Johana Bello - Abogado contratista S.J.

Elaboró: Ingrid Tatiana Cantor - Abogada Contratista SPOT - Despacho

