



ALCALDÍA MUNICIPAL DE GIRÓN

Código:	OC-F.07	Pág. 1 de 6
Versión:	00	
Fecha de Aprobación:	30/09/2019	
OFICINA DE CONTRATACIÓN		
Proceso: GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA CONTRATACIÓN.		

CONVOCATORIA A VEEDORES

ADMINISTRACION MUNICIPAL DE GIRÓN

A V I S O DE CONVOCATORIA

EL Municipio de Girón, en cumplimiento del Artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, **COMUNICA** que ha iniciado el proceso de selección con el objeto de obtener la mejor oferta técnico - económica para contratar:

OBJETO: SUMINISTRO DE RACIÓN ALIMENTARIA PARA PERSONAL DE LA REGISTRADURÍA MUNICIPAL EN DESARROLLO DEL CALENDARIO ELECTORAL PARA LAS ELECCIONES PRESIDENCIALES DENTRO DEL MARCO DEL PROYECTO FORTALECIMIENTO DE LOS ESPACIOS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA MEDIANTE EL APOYO AL CALENDARIO ELECTORAL VIGENCIA 2026 EN EL MUNICIPIO DE GIRÓN SANTANDER

ESPECIFICACIONES TECNICAS.

El contratista se compromete con el Municipio de Girón a suministrar a través del sistema de precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste, según los elementos y cantidades de los mismos requeridos por el Supervisor del contrato que se clasifican en el cuadro que se relaciona a continuación:

DESAYUNO	
MENU 1	TAMAL SANTANDEREANO MIXTO (500 GRAMOS) PAN ROLLO FRESCO (UNIDAD 100 GRAMOS) JUGO EN BOTELLA PET (500 ML).
MENU 2	HUEVOS REVUELTOS (2 UNIDADES AA) ACOMPAÑADO CON JAMÓN, SALCHICHAS RANCHERA O MAZORCA TIERNA (30 GRAMOS) AREPA (120 GRAMOS) PAN (UNIDAD 70 GRAMOS), PORCIÓN QUESO DOBLE CREMA (60 GRAMOS), JUGO EN BOTELLA PET (500 ML).
MENU 3	SÁNDWICHES PAN CUATRO ESQUINAS (95 GRAMOS) CON PECHUGA DE POLLO (80 GRAMOS), PAPA FOSFORITO (30 GRAMOS), JAMÓN AHUMADO (40 GRAMOS) Y QUESO CREMA (40 GRAMOS), PAPA A LA FRANCESA (70 GMS), JUGO EN BOTELLA PET (500 ML).
ALMUERZOS	
MENU 1	PARRILLADA: PIERNA PERNIL AL HORNO (400 GRAMOS), CHORIZO DE CERDO (50 GRAMOS), MADURO AL HORNO CON QUESO CREMA (80 GRAMOS), 2 UNIDADES DE PAPA SALADA (100 GRAMOS), AJÍ (60 GRAMOS), CARAMELO O BOCADILLO, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
MENU 2	PARRILLADA: CARNE ASADA (CECINA, POSTA O LOMO) DE 250 GRAMOS, CHORIZO DE CERDO (50 GRAMOS), MADURO AL HORNO CON QUESO CREMA (80 GRAMOS), 2 UNIDADES DE PAPA SALADA (100 GRAMOS), AJÍ (60 GRAMOS), CARAMELO O BOCADILLO, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
MENU 3	CARNE DE RES (150 GRAMOS), ESPAGUETIS EN SALSA NAPOLITANA, ARROZ BLANCO (60GRS), TAJADAS DE MADURO FRITAS (80 GRAMOS), ENSALADA, CARAMELO, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 4	BANDEJA DE ARROZ (100 GRAMOS) FRIJOL ROJO (100 GRAMOS), CHORIZO DE CERDO (60 GRAMOS), HUEVO Y CARNE MOLIDA (150 GRAMOS), PATACÓN, (80 GRAMOS) ENSALADA CON AGUACATE, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
MENU 5	BANDEJA DE ARROZ (100 GRAMOS) LENTEJA (100 GRAMOS), CARNE DE CERDO (LOMO) DE 140 GRAMOS, PAPA CRIOLLA (100 GRAMOS), ENSALADA, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 6	LECHONA: 300GR, PORCIÓN DE PAN TAJADO (02), GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
CENAS	
MENU 1	CARNE DE RES EN BISTEC (CECINA, POSTA O LOMO) DE 150 GRAMOS, ARROZ CON FIDEOS (130 GRAMOS), YUCA O PAPA AL VAPOR (100 GRAMOS), GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 2	PIERNA PERNIL AL HORNO (350 GRAMOS), PAPA CRIOLLA (100 GRAMOS), ARROZ CON VERDURAS (100 GRAMOS), GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 3	RELLENA DE (200 GRAMOS), CHORIZO DE CERDO DE (100 GRAMOS), DE PAPA CON GUIISO CRIOLLO (100 GRAMOS), AJÍ (60 GRAMOS), GASEOSA EN BOTELLA PET (400 ML).
MENU 4	PASTAS ESPAGUETIS (100 GRAMOS) CON CARNE DE RES ASADA (CECINA, POSTA O LOMO) 140 GRAMOS Y/O POLLO (PIERNA PERNIL) 350 GRAMOS, PAPA SALADA O TAJADAS DE MADURO (80 GRAMOS) GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.



ALCALDÍA MUNICIPAL DE GIRÓN

Código:	OC-F.07	Pág. 2 de 6
Versión:	00	
Fecha de Aprobación:	30/09/2019	
OFICINA DE CONTRATACIÓN		
Proceso: GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA CONTRATACIÓN.		

CONVOCATORIA A VEEDORES

MENU 5	BANDEJA DE ARROZ FOSFORITO (100 GRAMOS), CARNE DE CERDO (LOMO) DE 150 GRAMOS, PAPA CRIOLLA (100 GRAMOS) GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
REFRIGERIOS	
MENU 1	HAMBURGUESA QUE INCLUYE CARNE DE RES (100 GRAMOS), QUESO DOBLE CREMA (40 GRAMOS), JAMÓN AHUMADO (40 GRAMOS), PAPAS FOSFORITO (40 GRAMOS) SALSA PIÑA (35 GRAMOS), PAPA A LA FRANCESA (100GS) SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 2	EMPANADAS DE MAÍZ (190 GRAMOS) CADA UNA (RELLENO VARIADO "CARNE POLLO Y MIXTAS), ENTREGAR (02) EMPANADAS POR PORCIÓN Y SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EN EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 3	PERRO CALIENTE: PAN DE PERRO FINAS HIERBAS (90 GRAMOS), SALCHICHA LONG (83 GRAMOS), QUESO SEMISALADO (50 GRAMOS) PAPAS FOSFORITO (40 GRAMOS) PAPA A LA FRANCESA (100 GRS), SALSA PIÑA (35 GRAMOS), SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EN EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 4	SÁNDWICH CUBANO: PAN DE FINAS HIERBAS DE 20 CM DE LARGO (110 GRAMOS), JAMÓN DE CERDO 2 LONJAS JAMÓN DE CERDO, CADA UNA DE (40 GRAMOS), 2 LONJAS DE QUESO CREMA CADA UNA DE (40 GRAMOS), PAPA FOSFORITO (40 GRAMOS), PAPA A LA FRANCESA (100 GRS) SALSA PIÑA (35 GRAMOS), SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EN EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA

Al realizar el suministro de los alimentos y de las bebidas requeridas el contratista deberá tener en cuenta las siguientes condiciones técnicas:

1. Realizar la elaboración y entrega de los alimentos correspondientes, en condiciones de óptima calidad, con perfectas condiciones de higiene, cantidades establecidas, almacenados y preparados siguiendo todos los parámetros sanitarios.
2. Realizar el suministro y entrega de la alimentación de acuerdo a las condiciones estipuladas, en las horas y lugares establecidos por el supervisor del contrato.
3. Los alimentos deben ser transportados en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
4. El embalaje de los productos debe ser entregados en empaques individuales y recipientes biodegradables (no tóxicos), cada menú debe contar con los implementos para manipulación de alimentos como servilletas, cucharas, cubiertos, cuchillos, debidamente empacados e individualizados. Además debe entregar cada menú un dulce o bocadillo en empaque individual, salsas, mantequilla, mermelada, ají entre otros según aplique para cada menú, todo bien sellado para evitar derrames, así mismo deberán estar agrupados de forma tal que puedan ser distribuidos adecuadamente, previa coordinación con el Supervisor del Contrato, para evitar la contaminación y por ende el enfriamiento de los productos.
5. Cumplir con los parámetros legales establecidos en las disposiciones del Decreto 3075 de 1997 y demás normas reglamentarias.
6. Al momento de suministrar los alimentos, si llegare a presentarse algún defecto (en el estado de los productos suministrados), se devolverá y el contratista tendrá una (1) hora para entregar el bien en óptimas condiciones.
7. La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios deberá ser coordinados previamente con el y Supervisor del contrato, una vez realizado el respectivo pedido para cada entidad.
8. Para la preparación de los alimentos, los oferentes deben comprometerse por escrito a usar productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 6 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.
9. El oferente se compromete por escrito a que, en caso de adjudicársele el contrato permitirá que el supervisor del contrato realice visitas esporádicas, previo cumplimiento de protocolos de bioseguridad, al sitio donde se preparan los alimentos y verificar que los operarios que e encuentren allí laborando cuenten con el respectivo certificado de manipulación de alimentos vigentes.
10. El oferente debe comprometerse a entregar los alimentos solicitados en el sitio que se le indique, el cual en todo caso estará dentro de la jurisdicción del municipio de Girón.



ALCALDÍA MUNICIPAL DE GIRÓN

Código:	OC-F.07	Pág. 3 de 6
Versión:	00	
Fecha de Aprobación:	30/09/2019	
OFICINA DE CONTRATACIÓN		
Proceso: GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA CONTRATACIÓN.		

CONVOCATORIA A VEEDORES

11. El contratista deberá entregar bolsas adicionales en cada pedido al supervisor del contrato, con el fin que los alimentos puedan ser repartidos entre grupos de uniformados, personal del Consejo Municipal de Gestión del Riesgo.

a. REDISTRIBUCIÓN DEL SUMINISTRO.

El supervisor del contrato por necesidades del Servicio, en cualquier momento de la ejecución del contrato, podrá efectuar redistribución en el suministro de alimentación, aumentar o disminuir el número de días a suministrar o de la cantidad y modificar en caso de que se haga necesario, sin exceder el valor del contrato que se suscriba.

b. ENTREGA A DOMICILIO:

Los gastos necesarios para la distribución y suministro de la alimentación correrán por cuenta del contratista, y deberán entregarse en los lugares fijados por el supervisor del contrato.

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO

Numero de proceso:	SI-SI-26-026											
Modalidad de selección:	SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD SUBASTA INVERSA											
Presupuesto oficial y disponibilidad Presupuestal:	CIENTO VEINTISIETE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTISIETE MIL PESOS (\$123.827.000,00) , incluido estampillas, IVA y gastos de legalización, respaldados con los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal: <table><tr><th>CODIGO</th><th>DESCRIPCION DEL RUBRO</th><th>FUENTE</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>2.3.2.02.02.009.45.03.004.03</td><td>SERVICIO DE ATENCIÓN A EMERGENCIAS Y DESASTRES</td><td>RECURSOS DEL BALANCE 2025 - FONDO PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO - 1% ICLD</td><td>\$123,827,000.00</td></tr></table>				CODIGO	DESCRIPCION DEL RUBRO	FUENTE	VALOR	2.3.2.02.02.009.45.03.004.03	SERVICIO DE ATENCIÓN A EMERGENCIAS Y DESASTRES	RECURSOS DEL BALANCE 2025 - FONDO PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO - 1% ICLD	\$123,827,000.00
CODIGO	DESCRIPCION DEL RUBRO	FUENTE	VALOR									
2.3.2.02.02.009.45.03.004.03	SERVICIO DE ATENCIÓN A EMERGENCIAS Y DESASTRES	RECURSOS DEL BALANCE 2025 - FONDO PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO - 1% ICLD	\$123,827,000.00									
Lugar de Ejecución:	MUNICIPIO DE GIRÓN											
Plazo del contrato:	Hasta el 30 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto del contrato , a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio o hasta agotar el presupuesto del contrato.											
Contratación cobijada por Acuerdo comercial:	De acuerdo a la tabla de verificación de tratados internacionales, el presupuesto del proceso de contratación APLICA ACUERDOS INTERNACIONALES CON TRIÁNGULO DEL NORTE GUATEMALA – SALVADOR; Y LA CAN El proceso no ostenta excepciones El presente proceso APLICA ACUERDOS INTERNACIONALES CON TRIÁNGULO DEL NORTE GUATEMALA – SALVADOR; Y LA CAN											
Participantes:	PODRAN PARTICIPAR TODAS LAS PERSONAS QUE NO SE ENCUENTREN INHABILITADAS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA LEY 80 DE 1993, EN LA LEY 1150 DE 2007											



CONVOCATORIA A VEEDORES

	Y LA 1474 DE 2011, QUE CUMPLAN CON REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES. ADICIONALMENTE DE ACUERDO AL DECRETO 1082 DE 2015, CONFORME A LO SEÑALADO EN EL ARTICULO 2.2.1.2.4.2.2 MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 5 DEL DECRETO 1861 DE 2021 SE CONVOCA A MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (MIPYMES), DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 32 DE LA LEY 1450 DE 2011; BENEFICIOS QUE SE APLICARAN, DEPENDIENDO DE SU TAMAÑO EMPRESARIAL, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 43 DE LA LEY 1450 DE 2011 Y DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DEL MENCIONADO DECRETO										
Condiciones para participar en el proceso:	La Alcaldía por intermedio del Comité evaluador, en el plazo establecido en el cronograma de los pliegos de condiciones, realizara la evaluación de las ofertas, de acuerdo con los criterios de calificación establecidos en el presente capítulo. La evaluación de las ofertas se realizará aplicando los siguientes factores: <table><tr><th>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</th><th>CALIFICACIÓN/PUNTAJE</th></tr><tr><td>Capacidad Jurídica</td><td>HABILITADA /NO HABILITADA</td></tr><tr><td>Experiencia</td><td>ADMISIBLE/NO ADMISIBLE</td></tr><tr><td>Capacidad financiera</td><td>ADMISIBLE/NO ADMISIBLE</td></tr><tr><td>Propuesta Económica</td><td>MENOR PRECIO.</td></tr></table> CAPACIDAD JURÍDICA De acuerdo con el art. 6 de la ley 80 de 1.993 pueden celebrar contratos con las entidades estatales las personas consideradas legalmente capaces, los consorcios y uniones temporales. Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más. El artículo 6 de la ley 1150 de 2007 exige que las personas que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales se inscriban en el RUP con jurisdicción en su domicilio. El art. 8 y 9 de la ley 80 de 1.993 establece las inhabilidades e incompatibilidades para contratar, por consiguiente, los proponentes deberán: Tener capacidad de acuerdo con las normas legales sobre la materia. No estar incurso en causales de inhabilidad e incompatibilidad. Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más. CAPACIDAD FINANCIERA El Comité Asesor en Contratación, verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos financieros exigidos a los proponentes en los presentes pliegos de condiciones, con el fin de determinar cuáles de las ofertas son admisibles o no admisibles desde el punto de vista	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN/PUNTAJE	Capacidad Jurídica	HABILITADA /NO HABILITADA	Experiencia	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE	Capacidad financiera	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE	Propuesta Económica	MENOR PRECIO.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN/PUNTAJE										
Capacidad Jurídica	HABILITADA /NO HABILITADA										
Experiencia	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE										
Capacidad financiera	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE										
Propuesta Económica	MENOR PRECIO.										

CONVOCATORIA A VEEDORES

financiero, El análisis de los documentos financieros solicitados no dan derecho a la asignación de puntaje, pero estos serán objeto de verificación. La propuesta que no cumpla con los índices establecidos será rechazada y no será sometida a ponderación. Los índices financieros que se evaluarán serán los siguientes:

- NIVEL DE ENDEUDAMIENTO
- ÍNDICE DE LIQUIDEZ
- RAZON DE COBERTURA DEL INTERES
- PATRIMONIO
- RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO
- RENTABILIDAD DEL ACTIVO

CAPACIDAD TÉCNICA

EXPERIENCIA ESPECÍFICA

Para acreditar esta experiencia la Entidad solicita la presentación de máximo dos (2) contratos ejecutados y terminados, donde el valor de la sumatoria de los contratos acreditados, expresado en SMMLV respecto a la fecha de terminación, sea igual o superior al CIENTO POR CIENTO (100%) del presupuesto oficial estimado en el presente proceso, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC).

REQUISITOS DE ORDEN TECNICO

- FICHA TECNICA
- CAPACIDAD INSTALADA
- ACTA DE DIAGNOSTICO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL DESTINADO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- VIABILIDAD DE USO DE SUELO
- ENTREGA A DOMICILIO.
- EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS
- COMPRAS PUBLICAS LOCALES
- SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO — FORMACIÓN EN SALUD OCUPACIONAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, PREVENCIÓN Y RESPUESTA A EMERGENCIAS.
- PERSONAL MINIMO

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Como ya se mencionó la Ley 1150 de 2007 desarrolla el principio de



ALCALDÍA MUNICIPAL DE GIRÓN

Código:	OC-F.07	Pág. 6 de 6
Versión:	00	
Fecha de Aprobación:	30/09/2019	
OFICINA DE CONTRATACIÓN		
Proceso: GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA CONTRATACIÓN.		

CONVOCATORIA A VEEDORES

	selección objetiva en la contratación estatal, determinando como tal, la selección en la cual la escogencia se hace al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines de la misma teniendo en cuenta los criterios definidos en la norma. El numeral 2° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 estipula que: <i>“La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. (...)”</i> A su vez, el artículo 88 de la Ley 1474/2011, determina como el ofrecimiento más favorable refiriéndose al artículo 5° de la ley 1150 de 2007, lo siguiente: <i>“En los procesos de selección por licitación, de selección abreviada para la contratación de menor cuantía, y para los demás que se realicen aplicando este último procedimiento, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas: a. La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones. b. La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo – beneficio para la entidad...”</i> De conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, la capacidad jurídica, capacidad financiera y capacidad técnica, serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. Realizada la verificación de los requisitos habilitantes se llevara a cabo la audiencia de subasta inversa con los proponentes habilitados, en la cual se tendrá como único criterio de evaluación el PRECIO.
--	---

CRONOGRAMA DEL PROCESO

El presente proceso se desarrollará de acuerdo al cronograma señalado en la plataforma SECOP II

El Proyecto de Pliegos, así como los estudios y documentos previos pueden ser consultados en el portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co **PLATAFORMA SECOP II**.