INVITACION PUBLICA (Decreto 1082 de 2015)			
INVITACION Nº	**CMC-022-2026**	**FECHA**	**septiembre 07 de 2026**
OBJETO	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ.**		
PLAZO DE EJECUCION	presente contrato de suministro tendrá un plazo de ejecución **Hasta treinta y uno (31) de diciembre de 2026 y/o hasta agotar presupuesto**, contados a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para su ejecución.		
FORMA DE PAGO	La entidad cancelará al contratista la suma pactada en el contrato mediante pagos parciales de acuerdo con el suministro realizado, previo el cumplimiento de los siguientes requisitos por parte del contratista: **1.** Ingreso al Almacén Municipal. **2.** Presentación de planillas de control de los suministros, indicando días de entrega, cantidad y actividad adelantada. **3.** Presentación de la Factura o cuenta de cobro. **4.** Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos laborales, aportes parafiscales cuando corresponda). Por su parte el supervisor del contrato deberá emitir: **1.** Presentar informe de supervisión. **2.** Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado. **3.** Verificar el cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y aportes parafiscales. Para realizar el respectivo pago, el supervisor del contrato deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibido a satisfacción del suministro realizado previa aprobación del informe que al respecto presente el CONTRATISTA y verificación del cumplimiento de las obligaciones.		
CODIFICACIÓN BIEN O SERVICIO – UNSPSC	• Código UNSPSC 50112000 Clase: Carnes procesadas y preparadas • Código UNSPSC 50121500 Clase: Pescado • Código UNSPSC 50131700 Clase: Productos de leche y mantequilla • Código UNSPSC 50182000 Clase: Tartas y empanadas y pastas • Código UNSPSC 50191500 Clase: Sopas y estofados • Código UNSPSC 50192100 Clase: Pasabocas y snacks • Código UNSPSC 50192500 Clase: Sándwiches y panecillos con relleno		

	• Código UNSPSC 50192600 Clase: Acompañamientos preparados • Código UNSPSC 50192800 Clase: Empanadas y quiches y pasteles • Código UNSPSC 50193000 Clase: Bebidas y Comidas Infantiles • Código UNSPSC 50193200 Clase: Ensaladas preparadas • Código UNSPSC 50201700 Clase: Café y té • Código UNSPSC 50202300 Clase: Bebidas no alcohólicas • Código UNSPSC 50202400 Clase: Jugos o concentrados de Cítricos frescos • Código UNSPSC 50202500 Clase: Jugos o concentrados de bayas frescas • Código UNSPSC 50202800 Clase: Jugos o concentrados de especies tropicales frescas • Código UNSPSC 50301500 Clase: Manzanas • Código UNSPSC 50301700 Clase: Bananos • Código UNSPSC 50304400 Clase: Mandarinas • Código UNSPSC 50305000 Clase: Naranjas • Código UNSPSC 50305400 Clase: Peras • Código UNSPSC 90101500 Clase: Establecimientos para comer y beber • Código UNSPSC 90101600 Clase: Servicios de banquetes y catering • Código UNSPSC 90101700 Clase: Servicios de cafetería • Código UNSPSC 90101800 Clase: Servicios de comida para llevar y a domicilio
CAUSALES QUE GENERAN RECHAZO Y DECLARATORIA DE DESIERTO:	**CAUSALES QUE GENERA RECHAZO:** Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades: **a.** Cuando se advierta que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido información interna de LA ENTIDAD CONTRATANTE relacionada con conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes. **b.** Cuando se advierta confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios que rigen LA ENTIDAD CONTRATANTE para el procedimiento de contratación, entre las cuales se pueden considerar las siguientes: **1.** Una misma persona natural o jurídica se presente a este proceso de forma individual y como miembro de un consorcio o una unión temporal. **2.** Una misma persona natural o jurídica se presenta como miembro de más de un consorcio o unión temporal. **3.** Una persona natural o jurídica se presenta al proceso, y esta a su vez pertenece a otra persona jurídica que está participando en el proceso.

	c. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos que no correspondan a la realidad o que contengan errores o inconsistencias que determinen el resultado de la evaluación. **d.** Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijadas para el cierre de la convocatoria, o no se presente en el lugar establecido en estos pliegos. **e.** En el caso que el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley. **f.** Cuando durante el proceso de invitación se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad financiera u operativa del proponente. **g.** Cuando el valor total de la propuesta (incluido el IVA si a ello hubiere lugar, costos y demás gastos) excedan del valor establecido como presupuesto oficial. **h.** El proponente en su propuesta debe cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en el cuadro de cantidades y su numeración, descripción y unidades deberá corresponder a las indicadas por el Municipio de Cucunubá Cundinamarca, so pena de que la propuesta sea RECHAZADA. **i.** El incumplimiento de cualquiera de los requisitos exigidos en esta invitación y en los estudios previos. **j.** Será rechazada la oferta del proponente que, dentro del término previsto en la solicitud, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla. **k.** Cuando El Municipio detecte inconsistencias que no puedan ser resueltas por los proponentes mediante pruebas que aclaren la información presentada. **l.** Cuando el proponente señale su desacuerdo o imposibilidad de cumplir las obligaciones y condiciones previstas en los pliegos de condiciones, o presente condicionamiento. **m.** Cuando no se presente o no se suscriba la Carta de presentación de la propuesta. **n.** Cuando de acuerdo con los documentos presentados, el representante legal del proponente o apoderado carezca de facultades suficientes para presentar la propuesta y el interesado no presente los documentos necesarios para acreditar que su representante o apoderado dispone de las facultades necesarias. **o.** En los demás casos que así lo contemple la ley o estos pliegos de condiciones. **p.** Cuando a consideración de la entidad una propuesta presenta precios artificialmente bajos según el estudio de mercado realizado y solicitada la aclaración al proponente no es contestada en el tiempo otorgado por la entidad. **q.** Cuando las actividades inscritas en el RUT no tengan relación con el objeto a contratar o este no se encuentre vigente y en firme. **r.** Cuando el proponente cambie, modifique o no cumpla con los ítems del anexo técnico anexo PC-1

s. Cuando el proponente no cumpla con la experiencia requerida.

CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN:

1. Cuando no se presente ninguna oferta
2. Cuando ninguna oferta se ajuste a la invitación pública.
3. En general, cuando existan motivos que impidan la selección objetiva del CONTRATISTA, mediante acto motivado, en el que se señalarán expresa y detalladamente las razones que han conducido a tomar tal decisión.
4. Cuando no se logre la habilitación de los oferentes
5. En general cuando todas las propuestas presentadas en el proceso de selección hayan incurrido en cualquiera de las causales de rechazo establecidas en casos puntuales dentro del texto de esta invitación pública.

CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación de la invitación pública y estudios previos	Septiembre 07 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
Plazo para manifestación de interés de limitar la convocatoria a Mipymes colombianas	Septiembre 08 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
Presentación de observaciones	Septiembre 08 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
Publicación de las respuestas a las observaciones.	Septiembre 09 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
Publicación del aviso informando si se limita a mipymes colombianas y si hay limitaciones territoriales.	Septiembre 09 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
Plazo máximo para la expedición de Adendas	Septiembre 09 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
Fecha y hora para entrega de propuestas.	Septiembre 11 de 2026 hora 10:00 am	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co

	Evaluación Requisitos Habilitantes y publicación del informe de evaluación	Septiembre 14 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
	Traslado del informe de Evaluación a los proponentes	Septiembre 15 de 206	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
	Termino para subsanación	Septiembre 15 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
	Respuesta a las observaciones y subsanaciones presentadas	Septiembre 16 de 2026	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co
	Envío de la comunicación de aceptación	Dentro de los 2 días hábiles siguientes después de cerrada la invitación o antes si las condiciones se dan	Página web del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME.

La presente convocatoria se limitará a las Mipyme colombianas que tengan domicilio en Colombia y que cuente con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

REQUISITO	**SI**	**NO**
El presente proceso es inferior a US$125.000	X	

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.

   Tratándose de personas jurídicas las solicitudes solo

<table>
<tr><td></td><td>podrán realizar a Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.</td></tr>
<tr><td>LIMITACION TERRITORIAL</td><td>
LIMITACIÓN TERRITORIAL
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>SI</th><th>NO</th></tr>
<tr><td>LIMITACION TERRITORIAL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>LIMITACION TERRITORIAL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ</td><td></td><td></td></tr>
</table>
ACREDITACIÓN DE REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN LA CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES.

Las Mipymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. Solo se aceptan las ofertas de Mipyme o de
</td></tr>
</table>

	proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme. PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015 no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.
LUGAR DE RECEPCION DE OFERTAS	Las propuestas deben ser cargadas ÚNICAMENTE en el Portal del Sistema Electrónico de la Contratación Pública SECOP II, al cual se puede acceder a través del portal de Colombia compra eficiente - https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii ***No se admiten ofertas enviadas por correo electrónico o presentadas por medios diferentes al señalado en el presente anexo, con excepción de las circunstancias establecidas en el PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD DE SECOP II.*** Los Proponentes deben presentar sus ofertas por medio del botón establecido para ello dentro de SECOP II, con los formatos contenidos, en la fecha establecida en el Cronograma, y acompañadas de los documentos solicitados en esta sección. **NOTA 1**: En caso de no encontrarse en funcionamiento la plataforma del SECOP II, en la fecha prevista para la presentación de las ofertas, se procederá a aplicar lo dispuesto en la PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD DE SECOP II. **NOTA 2**: En caso de que no pueda acceder al SECOP II o exista alguna indisponibilidad para crear o enviar su oferta, *llame a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente e informe sobre una posible indisponibilidad del SECOP II. Los teléfonos de la Mesa de Servicio son: 7456788 en Bogotá y 01800 520808 para el resto del país.* Envíe antes de la hora límite para presentar ofertas un correo electrónico al Municipio contratacion@cucunuba-cundinamarca.gov.co informando esta situación; el número de proceso; y, el nombre del usuario en la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta. Si Colombia Compra Eficiente confirma la indisponibilidad del SECOP, se aplicará lo establecido en el PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD DE SECOP II. El caso de indisponibilidad total del SECOP II o en caso de que no se encuentra habilitado el botón para el envío de mensajes públicos, el canal que dispondrá la Entidad para la comunicación con los interesados u oferentes del proceso, será a través de la página web del Municipio. **DILIGENCIA DE CIERRE DE LA INVITACIÓN**

	La Plataforma del SECOP II, hará el cierre automático de la recepción de ofertas, según el cronograma del proceso contractual, inhabilitando esta opción para los proponentes. Seguido al acto de cierre, la plataforma SECOP II emite la constancia de manera automática de la presentación de las propuestas y la entidad realizará la apertura de los sobres electrónicos. Este trámite se realizará de acuerdo con los manuales de la plataforma SECOP II, previa consulta de no existir indisponibilidad del sistema para los proponentes. En caso contrario la entidad aplicará el PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD DE SECOP II. No se aceptarán las propuestas que se alleguen de manera parcial, enviadas por correo, entregadas en dependencias o después de la hora fijada en los aspectos generales del presente pliego para el cierre del proceso selectivo Sólo se admite una propuesta por oferente. **RETIRO DE LA PROPUESTA** El proponente debe seguir el proceso indicado en la “Guía rápida para la presentación de ofertas en SECOP II”. Una vez se cumpla la fecha de cierre del proceso, la plataforma del SECOP II bloquea a los proveedores la opción del retiro de ofertas. En este sentido, basta el retiro de la oferta en la plataforma del SECOP II, sin necesidad de enviar una solicitud al Municipio. **Nota:** • **NO se admiten propuestas vía e-mail ni enviadas por fax.** • **Las propuestas deberán ser allegadas antes de la hora de cierre establecidas en el cronograma del proceso, de lo contrario no se serán tenidas en cuenta.** • **Cuando EL MUNICIPIO detecte inconsistencias que puedan dar lugar a falsedad, fraude, adulteración o cualquier tipo penal, en la información presentada, comunicará a las instancias pertinentes.** • **Con posterioridad al cierre del plazo de presentación de ofertas, no podrán adicionarse nuevos contratos a los ya relacionados, por considerarse esto como una adición y mejoramiento de la oferta presentada.** • **Para efectos de la evaluación solamente se tendrán en cuenta el número de contratos requeridos en el**

	presente documento y relacionados en estricto orden en la foliación, los demás no serán tenidos en cuenta
CRITERIOS DE SELECCION	En este proceso de selección de contratistas primará lo sustancial sobre lo formal. En consecuencia, no podrá rechazarse una propuesta por la ausencia de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta, y que no constituyan los factores relacionados con el menor precio ofrecido, para el caso específico menor precio en la comisión o administración como se establece en el decreto 1082 de 2015. Tales requisitos o documentos podrán ser requeridos por el Municipio en condiciones de igualdad para todos los proponentes hasta la adjudicación, sin que tal previsión haga nugatorio el principio contemplado en el inciso anterior. En todo caso la verificación de los requisitos habilitantes; del decreto 1082 de 2015 se hará exclusivamente en relación con el proponente con el precio más bajo, para el caso específico menor precio en la comisión o administración para lo cual, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad señaladas anteriormente. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.
VERIRFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACION DE LAS OFERTAS	La verificación y la evaluación de las ofertas serán adelantadas por el jefe de la dependencia que requiere el bien o servicio a proveer, sin que se requiera de pluralidad alguna, quienes deberán, realizar dicha labor de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a las reglas contenidas en la invitación pública, con el fin de recomendar a quien corresponda el sentido de la decisión a adoptar de conformidad con la evaluación efectuada. En el evento en el cual la entidad no acoja la efectuada por el o los evaluadores, deberá justificarlo mediante acto administrativo motivado. **EMPATE:** En caso de empate a menor precio, para el caso específico menor precio en la comisión o administración, el Municipio adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas. **PARAGRAFO. -** El Municipio deberá registrar con claridad, en formulario diseñado para el efecto, el orden de entrega de las propuestas, indicando el nombre del Proponente, el número de folios de la oferta y la fecha y hora de su radicación.
	CAPACIDAD JURIDICA

	1- Carta de presentación de la oferta. **(Anexo1).** Requisito que se cumple con la suscripción de la carta de presentación de la oferta, por la persona legalmente facultada. Firma válida por el proponente: Persona natural proponente, Representante legal para personas jurídicas, representante designado en caso de Consorcio o Unión Temporal, o apoderado debidamente constituido. Se deberá diligenciar, completamente, **el anexo 1** contenido en el presente documento. 2- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del proponente persona natural o representante legal de persona jurídica. El proponente debe allegar fotocopia de la libreta militar para hombres menores de 50 años, bien sea persona natural o representante legal de la persona jurídica, o cada uno de los miembros de las uniones temporales o consorcios que presenten oferta, de conformidad con el Decreto 2150 de 1995. 3-Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal se debe anexar el documento suscrito por sus integrantes, en el cual se establezca el estricto cumplimiento a lo establecido en el artículo 7o. de la ley 80 de 1993. 4-Certificado de Existencia y Representación Legal (Si se trata de personas naturales, con calidad de comerciantes, deberán presentar el certificado de inscripción en el Registro Mercantil, expedido por la Cámara de Comercio). Las personas jurídicas deberán allegar original del certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio respectiva con una vigencia **no mayor a treinta (30) días calendario** en el que conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social dentro del cual se debe hallar comprendido el objeto del presente proceso de selección y la duración de la sociedad. La sociedad debe tener una duración no inferior al plazo del contrato y **un (1) año** más. (Artículo 6 de la ley 80 de 1993) Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al representante legal, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización impartida por la junta de socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función y que lo faculte específicamente para presentar la propuesta en esta convocatoria y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar favorecido con su adjudicación. Cuando no se allegue el certificado expedido por **la Cámara de Comercio**, la fecha de expedición de este no se encuentre dentro de la requerida por EL MUNICIPIO o no se anexe la

correspondiente autorización o la parte pertinente de los estatutos para establecer las facultades del representante legal, EL MUNICIPIO le solicitará al proponente el respectivo documento o las aclaraciones que se consideren pertinentes.

5. Registro Único Tributario el proponente deberá estar inscrito en las actividades relacionadas con el objeto de la presente convocatoria documento que deberá estar vigente y en firme. El proponente debe estar inscrito en las actividades relacionadas con el objeto del contrato.

6. Si el proponente es persona natural deberá aportar la planilla de pago donde se acredite la cotización de seguridad social integral.

7. Certificados de Antecedentes (disciplinario, fiscal, policivo y de medidas correctivas)

Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante sobre pagos de aportes de sus empleados (anexo 4)

De conformidad con lo consagrado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 1 de la ley 828 de 2003, la proponente persona jurídica deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda. Para el efecto, deberá diligenciar el **anexo 2** del presente documento. Este requisito también deberá acreditarse para la realización de cada pago derivado del contrato estatal.

En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del Consorcio O Unión Temporal deberá diligenciar el anexo en comento.

Cuando el proponente no allegue con su oferta este documento, EL MUNICIPIO lo solicitará al proponente, quien contará hasta la fecha de aceptación de la oferta para allegarlo.

- Documento de transparencia debidamente diligenciado.

Dada la modalidad de selección no se exigirá Registro de Proponentes RUP

Deberá anexar a la carta de presentación de la oferta, copia de la cédula de ciudadanía del proponente o del Representante Legal del mismo. También deberá presentar copia del Registro Único Tributario del proponente vigente y en firme.

2. Documento de conformación del Consorcio O Unión Temporal.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal se

	debe anexar el documento suscrito por sus integrantes, debidamente autenticado ante Notario, en el cual se establezca el estricto cumplimiento a lo establecido en el artículo 7o. de la ley 80 de 1993. **3. Certificado expedido por la respectiva Cámara de Comercio.** Las personas jurídicas deberán allegar original del certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio respectiva con una vigencia **no mayor a treinta (30) días calendario** en el que conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social dentro del cual se debe hallar comprendido el objeto del presente proceso de selección y la duración de la sociedad. La sociedad debe tener una duración no inferior al plazo del contrato y **un (1) año** más. (Artículo 6 de la ley 80 de 1993) Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al representante legal, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización impartida por la junta de socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función y que lo faculte específicamente para presentar la propuesta en esta convocatoria y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar favorecido con su adjudicación. Cuando no se allegue el certificado expedido por **la Cámara de Comercio**, la fecha de expedición de éste no se encuentre dentro de la requerida por EL MUNICIPIO o no se anexe la correspondiente autorización o la parte pertinente de los estatutos para establecer las facultades del representante legal, EL MUNICIPIO le solicitará al proponente el respectivo documento o las aclaraciones que se consideren pertinentes. **4. Certificados de Antecedentes** El proponente deberá presentar el **certificado de antecedentes** fiscales **(persona natural y jurídica)** expedido por la Contraloría General de la República, en el que se acredite que no está incluido en el último boletín de responsables fiscales expedido por la misma, certificación que deberá estar vigente. De la misma manera deberá acreditar el **certificado de antecedentes disciplinarios (persona natural y jurídica)**. En el caso de Consorcios y Uniones Temporales, tanto el representante legal como los integrantes deberán anexar los certificados anteriormente mencionados. **5. Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante sobre pagos de aportes de sus empleados**

	(anexo 2) De conformidad con lo consagrado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 1 de la ley 828 de 2003, la proponente persona jurídica deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda. Para el efecto, deberá diligenciar el **anexo 2** del presente documento. Este requisito también deberá acreditarse para la realización de cada pago derivado del contrato estatal. En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del Consorcio O Unión Temporal deberá diligenciar el anexo en comento. Cuando el proponente no allegue con su oferta este documento, EL MUNICIPIO lo solicitará al proponente, quien contará hasta la fecha de aceptación de la oferta para allegarlo
	CAPACIDAD FINANCIERA
	Teniendo en cuenta la cuantía del contrato, no es necesario acreditar capacidad financiera. **EXPERIENCIA** Atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 el proponente deberá acreditar **mediante seis (06) contratos** y/o aceptación de oferta y/o, certificación del contrato, y/o copia del acta de terminación y/o liquidación respectiva **en las cuales acredite la ejecución de contratos con el siguiente objeto Suministro De Alimentación, o que dentro de los ítems ejecutados se encuentre el suministro de Desayunos - Refrigerios – Almuerzos - Cenas. que igualen o superen el 100% el valor del prepuesto oficial**. **REQUISITO ADICIONAL - PERSONAL:** El oferente deberá contar como mínimo con tres (3) personas idóneas para la adecuada ejecución del servicio. Para acreditar el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá anexar en su propuesta, respecto de cada una de las personas que conforman el personal requerido, la siguiente documentación vigente: • Hoja de vida. • Certificado de manipulación de alimentos. • Examen KOH de uñas. • Frotis faríngeo.

- Examen coproscópico.

ESTABLECIMIENTO ABIERTO AL PUBLICO:

Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una capacidad para 130 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería y menaje. Para tal efecto el proponente debe allegar en su propuesta el nombre del establecimiento comercial y dirección donde funciona, Con el fin de garantizar disponibilidad las 24 horas, para el suministro desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios solicitadas por el supervisor de manera inmediata teniendo en cuenta que las emergencias que se puedan presentar en el municipio requiere entrega inmediata en los puntos del municipio del suministro para la entidades de socorro y personal de apoyo que atiende las situaciones de emergencia..

Los documentos que acrediten la experiencia deberán contener como mínimo la siguiente información: Entidad contratante, Contratista (% de participación y miembros del Consorcio o Unión Temporal, cuando se trate de contratistas plurales), objeto, actividades efectuadas en desarrollo del contrato y objeto, fechas de suscripción del contrato, y el valor ejecutado o facturado. Dichos documentos deberán estar debidamente suscritos por la entidad contratante. En todo caso, aunque el proponente aporte los documentos solicitados para acreditar la experiencia, EL MUNICIPIO, se reserva el derecho de solicitar cualquier documento adicional que le permita verificar la información Presentada.

El contrato o los contratos deberán estar terminados y liquidados en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas

Adicionalmente Cuando la experiencia a acreditar sean con entidades privadas el oferente deberá anexar factura en donde se evidencie lo siguiente: cliente, número de factura, valor facturado, ítems contratados, y cuando haya lugar a ello fecha de librada la factura, constancia de aceptación, entrega y resolución de la DIAN.

Criterios diferenciales de experiencia para empresas MYPIME

En virtud de lo estipulado en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1860 de 2021, proveedores en condición de MYPIME, la entidad procederá a evaluar de conformidad los siguientes criterios:

Número de contratos acreditados	Porcentaje para certificar respecto del presupuesto oficial estimado
Entre 4 y 5	100%

	NOTA 1: Cuando EL MUNICIPIO detecte inconsistencias que puedan dar lugar a falsedad, fraude, adulteración o cualquier tipo penal, en la información presentada, comunicará a las instancias pertinentes. **NOTA 2:** Los valores deben contemplar impuestos, costos y gastos en que el contratista incurra para la presentación de la propuesta, la celebración, legalización y liquidación del contrato, así como todos los costos que se produzcan para la correcta ejecución del contrato. **NOTA 3:** El valor de los bienes suministrados no excederá en ningún caso, los consignados en las listas oficiales del mercado. **NOTA 4:** El proponente deberá en su propuesta anexar la ficha técnica del bien o producto ofrecido con el fin de constatar las condiciones del material y calidad de este de cada uno de los elementos. **NOTA 5:** Los valores deben contemplar impuestos, costos y gastos en que el contratista incurra para la presentación de la propuesta, la celebración, legalización y liquidación del contrato, así como todos los costos que se produzcan para la correcta ejecución del contrato.
PROPUESTA ECONOMICA	**El proponente debe indicar el valor de su propuesta económica, teniendo en cuenta los siguientes aspectos**: Las ofertas deben presentarse en moneda legal colombiana, y los valores diligenciados en el Anexo de la oferta económica no deberán presentar centavos. El valor de la propuesta, debe incluir todos los costos directos e indirectos que genere la prestación de los bienes, obras o servicios, del talento humano, de las prestaciones y los salarios del personal que vincule para la ejecución del contrato, de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, cumpliendo con las normas laborales sobre la materia, de los impuestos y demás gastos que origine el mismo; por ningún motivo los aspectos anteriormente mencionados se considerarán costos adicionales a cargo de la Alcaldía Municipal de CUCUNUBÁ- Cundinamarca. Cualquier error de cálculo del proponente al momento de determinar el valor económico de la propuesta correrá a su cargo. Si al evaluar la propuesta se encuentra un error aritmético la Alcaldía Municipal de CUCUNUBÁ - Cundinamarca, procederá a su corrección y éste será el valor que se tendrá en cuenta para la evaluación, el cual será de forzosa aceptación por parte del proponente y sus resultados se tendrán como los precios

definitivos para el proceso de selección, si al efectuarse la revisión aritmética el valor supera el presupuesto oficial estimado para la convocatoria el Municipio rechazara la oferta.

LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CUCUNUBÁ - CUNDINAMARCA, podrá solicitar una mayor discriminación de costos si lo estima necesario.

NOTA 1: Los proponentes participantes no podrán superar el precio techo por numeral del estudio de mercado, ni superar el precio techo total, ni el valor de presupuesto asignado, so pena de causal de rechazo.

NOTA 2: PRECIOS ARTIFICALMENTE BAJOS: De conformidad al decreto 1082 del 2015 la administración verificará de acuerdo con (…) Artículo 2.2.1.1.2.2.4.

Oferta con 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 presente 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, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas. (…)

(…) Cuando el valor de la oferta sobre la 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. (…)

NOTA 3: Los precios ofertados se mantendrán vigentes durante la ejecución del contrato y el contratista deberá considerar todas las formas de pago del negocio jurídico, por lo tanto, no se aceptan variación o cobros indirectos, fletes u otras consideraciones al precio final del objeto contratado.

NOTA 4: Será responsabilidad del oferente la discriminación correctamente de los impuestos tributarios (SI APLICA) en cada uno de los Ítems ofertados, de acuerdo a la normatividad vigente.

NOTA 5: La entidad Adjudicará el contrato por el total de los ITEMS y no aceptará ofertas parciales

NOTA 6: El contratista deberá dentro de la propuesta económica detallar el valor DISPONIBI

de cada ítem, ello teniendo en cuenta los impuestos municipales.

NOTA 7.: De acuerdo al último concepto emitido por COLOMBIA

	COMPRA EFICIENTE, la evaluación de las ofertas se realizarán sobre el precio real ofrecido por cada proponente, esto es, con la inclusión de los impuestos que se entienden parte de precio. Así si un oferente pertenece al régimen común, y ello influye en el precio ofertado, la ponderación se hace sobre el precio final, sin importar si en el proceso existen otros oferentes que no son responsables de dicho impuesto, por pertenecer al régimen simplificado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATA

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	**DESAYUNO EJECUTIVO**	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1
2	**DESAYUNO CORRIENTE**	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1
3	**DESAYUNO CORRIENTE**	Tamal, Bebida y pan	1
4	**DESAYUNO**	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1
5	**ALMUERZO CORRIENTE**	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
6	**ALMUERZO EJECUTIVO**	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1
7	**ALMUERZO A LA CARTA**	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
8	**ALMUERZO A LA CARTA**	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
9	**ALMUERZO A LA CARTA**	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
10	**ALMUERZO A LA CARTA**	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1
11	**PARRILLADA**	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1
12	**LASAÑA**	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
13	**LASAÑA**	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
14	**LECHONA**	Plato de Lechona de 250 gr	1
15	**LECHONA**	Plato de Lechona de 350 gr	1
16	**ALMUERZO O CENA**	Proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
17	**ADICIONAL**	Libra de Ponqué	1
18	**ADICIONAL**	Media libra ponqué	1
19	**ADICIONAL**	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1
20	**ADICIONAL**	Botella de vino	1
21	**ADICIONAL**	Paca de Agua en Botella 300 ml	1
22	**ADICIONAL**	Paca de Agua en botella 600 ml	1

23	**REFRIGERIO**	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1
24	**REFRIGERIO**	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1
25	**REFRIGERIO**	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1
26	**REFRIGERIO**	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1
27	**REFRIGERIO**	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1
28	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
29	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
30	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
31	**REFRIGERIO**	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carbohidrato de 90 gr	1

NOTA 1: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA LA PREPARACIÓN:

- La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA EL SERVIDO

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.
- El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.
- Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

SERVIDO

- Las operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación del producto. Los equipos deben ser ubicados de acuerdo con el proceso, partiendo del alistamiento de las materias primas hasta la elaboración y entrega de los alimentos.
- Se debe verificar que los alimentos queden plenamente cocidos.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgos de contaminación de los alimentos.

- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.

CRITERIOS AMBIENTALES A TENER EN CUENTA

Evitar plásticos de un solo uso en el desarrollo de sus actividades o bienes a entregar según listado de elementos de un solo uso restringidos, entre los cuales se encuentra:

- Bolsas, platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, mezcladores, pitillos y vasos plásticos.
- Envases y recipientes para contener o llevar alimentos de consumo inmediato. Botellas para agua y demás bebidas, incluyendo sus tapas.
- Película extensible para el empaque de alimentos. Película de burbujas. Láminas o manteles para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato. (En el caso de requerirse la necesidad del uso de alguno de estos se deberá asegurar el correcto reciclaje y aprovechamiento de estos)

El contratista deberá garantizar la correcta separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados en cumplimiento del objeto contractual. En virtud de lo anterior, el contratista presentará a la supervisión del contrato, un informe bimestral que permita evidenciar la separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados, durante la ejecución del contrato. Los vehículos que prestan el servicio de transporte, en cumplimiento del objeto contractual, que requieran según el Código de Tránsito de Colombia realizar la revisión técnico - mecánica y de emisiones contaminantes, deben llevarla a cabo en los Centros de Diagnóstico Automotriz - CDA autorizados por la autoridad

SOPORTE TÉCNICO Y ECONÓMICO DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor estimado y/o presupuesto oficial es de **TOTAL, VEINTINUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 29.000.000.00),** se determinó después de hacer un estudio del mercado, y tomando como referente el consumo histórico de la entidad territorial y las cotizaciones allegadas.

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	VALOR UNITARIO PROMEDIO – PRECIO TECHO
1	**DESAYUNO EJECUTIVO**	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1	$ 29.000	$ 29.650	$ 30.100	$ 29.583
2	**DESAYUNO CORRIENTE**	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1	$ 24.000	$ 24.650	$ 25.100	$ 24.583
3	**DESAYUNO CORRIENTE**	Tamal, Bebida y pan	1	$ 17.000	$ 17.650	$ 18.100	$ 17.583
4	**DESAYUNO**	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1	$ 17.500	$ 18.150	$ 18.600	$ 18.083
5	**ALMUERZO CORRIENTE**	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos,	1	$ 27.000	$ 27.650	$ 28.100	$ 27.583

		Enlazada y Bebida 7 onz					
6	**ALMUERZO EJECUTIVO**	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 31.000	$ 31.650	$ 32.100	$ 31.583
7	**ALMUERZO A LA CARTA**	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 42.000	$ 42.650	$ 43.100	$ 42.583
8	**ALMUERZO A LA CARTA**	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 57.000	$ 57.650	$ 58.100	$ 57.583
9	**ALMUERZO A LA CARTA**	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 62.000	$ 62.650	$ 63.100	$ 62.583
10	**ALMUERZO A LA CARTA**	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1	$ 47.000	$ 47.650	$ 48.100	$ 47.583
11	**PARRILLADA**	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1	$ 77.000	$ 77.650	$ 78.100	$ 77.583
12	**LASAÑA**	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$ 29.000	$ 29.650	$ 30.100	$ 29.583
13	**LASAÑA**	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$ 46.000	$ 46.650	$ 47.100	$ 46.583
14	**LECHONA**	Plato de Lechona de 250 gr	1	$ 16.000	$ 16.650	$ 17.100	$ 16.583
15	**LECHONA**	Plato de Lechona de 350 gr	1	$ 23.000	$ 23.650	$ 24.100	$ 23.583
16	**ALMUERZO O CENA**	proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	$ 23.000	$ 23.650	$ 24.100	$ 23.583
17	**ADICIONAL**	Libra de Ponqué	1	$ 132.000	$ 132.650	$ 133.100	$ 132.583
18	**ADICIONAL**	Media libra ponqué	1	$ 67.000	$ 67.650	$ 68.100	$ 67.583
19	**ADICIONAL**	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1	$ 42.000	$ 42.650	$ 43.100	$ 42.583
20	**ADICIONAL**	Botella de vino	1	$ 30.000	$ 30.650	$ 31.100	$ 30.583
21	**ADICIONAL**	Paca de Agua en Botella 300 ml	1	$ 24.000	$ 24.650	$ 25.100	$ 24.583
22	**ADICIONAL**	Paca de Agua en botella 600 ml	1	$ 57.000	$ 57.650	$ 58.100	$ 57.583
23	**REFRIGERIO**	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1	$ 9.000	$ 9.650	$ 10.100	$ 9.583
24	**REFRIGERIO**	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1	$ 8.500	$ 9.150	$ 9.600	$ 9.083

25	**REFRIGERIO**	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1	$ 12.000	$ 12.650	$ 13.100	$ 12.583
26	**REFRIGERIO**	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1	$ 14.000	$ 14.650	$ 15.100	$ 14.583
27	**REFRIGERIO**	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1	$ 11.500	$ 12.150	$ 12.600	$ 12.083
28	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 13.000	$ 13.650	$ 14.100	$ 13.583
29	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 16.000	$ 16.650	$ 17.100	$ 16.583
30	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 19.500	$ 20.150	$ 20.600	$ 20.083
31	**REFRIGERIO**	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carboidrato de 90 gr	1	$ 17.000	$ 17.650	$ 18.100	$ 17.583
TOTAL				$ 1.011.000	$ 1.030.500	$ 1.044.000	**$ 1.028.500**

LOS ELEMENTOS Y DEMAS SON ENUNCIATIVOS. POR CUANTO EL SUMINISTRO DEPENDERÁ DE LO REQUERIDO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO POR ELLO SE OFERTARÁ LA UNIDAD, EL CONTRATO SE EJECUTARÁ HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO.

Nota: El oferente no podrá sobrepasar el valor unitario de cada ítem del tope máximo establecido en el sondeo de mercado adelantado por la Entidad, archivo anexo publicado denominado **ESTUDIO DE MERCADO** en las columnas denominadas **VALOR PROMEDIO -PRECIO TECHO**, teniendo en cuenta que la cotización más favorable para el Municipio es la del promedio, so pena de Incurrir en causal de rechazo.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES	**A) OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** **1.** Verificar que el contrato se encuentre perfeccionado, legalizado y listo para su ejecución. **2.** Suscribir a través del supervisor designado el acta de inicio junto con el contratista. **3.** Cancelar el valor de este contrato en la forma acordada. **4.** Propiciar el acompañamiento necesario tanto humano como logístico en la ejecución de las actividades objeto del presente contrato. **5.** Suministrar la información institucional y documental necesaria para atender cada caso, mostrando los antecedentes que permitan de manera clara y objetiva, recomendar soluciones, respuestas o

presentar proyectos.

6. Proteger y hacer respetar por EL CONTRATISTA, los derechos de la entidad.
7. Solicitar al CONTRATISTA los informes que sean necesarios para la adecuada vigilancia del desarrollo del contrato y suscribir las actas necesarias durante la ejecución del contrato.
8. Liquidar el contrato.
9. Realizar la vigilancia y control durante todo el término de ejecución

B) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar los alimentos ofrecidos en su propuesta, en la calidad y en las condiciones y valores ofertados.
2. Realizar la entrega física de los menús en el lugar previamente establecido por el Municipio, asumiendo el costo de entrega. Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una con capacidad para 130 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería, menaje y contar por lo menos con tres (03) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio.
3. Procesar, empacar, almacenar y distribuir los menús solicitados por el supervisor, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en el presente documento, la propuesta presentada y la normatividad vigente.
4. El contratista deberá garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997 capitulo III.
5. EL contratista deberá garantizar un adecuado servicio de transporte y distribución de alimentos, que le permita entregar las cantidades de menús que sean requeridos por el Municipio.
6. El contratista deberá al momento de presentar la propuesta de precio del menú, tener en cuenta todos los costos implícitos en la entrega, tales como empaque del producto, menaje, meseros y transporte hasta el sitio de entrega, el municipio no reconocerá al contratista costos adicionales que no hayan sido tenidos en cuenta al momento de presentar la propuesta.
7. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren refrigeración.
8. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren almacenamiento en seco.
9. El contratista deberá Contar con un plan de contingencia para

atender todas y cada una de las posibles eventualidades que afecten la prestación óptima y oportuna del servicio.

10. El contratista debe acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el interventor y/o supervisor del contrato.

11. EL contratista deberá presentar a la supervisión del contrato informes mensuales en los cuales se debe incluir, la cantidad de menús entregados, con su respectivo soporte.

12. El contratista deberá solicitar aprobación previa del supervisor y/o interventor del contrato para todos los cambios que se pudieran presentar en cuanto a los componentes de los menús a suministrar.

13. Los productos entregados deben ser de primera calidad, frescos, con fechas de vencimiento adecuadas y suficientemente amplias para el consumo, con los debidos Registros Sanitarios para su expendio y consumo (en los alimentos que aplique), cumpliendo lo determinado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

14. El contratista se comprometerá a suministrar los menús en el lugar indicado, a la hora indicada, con previo aviso de un día como mínimo a la de entrega del producto.

15. El contratista se hará responsable de las consecuencias legales y jurídicas en el caso de que alguna persona sufra alguna enfermedad (enfermedades transmitidas por alimentos), debido al consumo de los menús establecidos en el presente documento.

16. El contratista deberá diligenciar un formato de remisión de solicitudes y entrega de los menús, en el cual se indique el lugar, hora de entrega, cantidades, los tipos de menú entregados, menús y responsable de la alcaldía que recibe a satisfacción los menús solicitados. Cada remisión deberá estar acompañada de un registro fotográfico de los menús y la entrega. El formato de remisiones será previamente aprobado por el Municipio.

17. Garantizar la calidad, presentación, conservación de los alimentos y aquellos que contengan fecha de vencimiento deben tenerla distinta al día en que deban ser consumidos.

18. El contratista debe estar presente o enviar un representante para el momento de la entrega y verificación de la cantidad, características y calidad, y con facultad para adoptar las decisiones que sean necesarias, bien sea para efectos de reposiciones.

19. Hacer entrega de los comestibles y/o alimentación y bebidas a los supervisores del contrato llevando planillas de control de los suministros, indicando días de entrega, cantidad y actividad adelantada, (anexando registro fotográfico).

20. Garantizar disponibilidad las 24 horas.

21. En caso de encontrarse en devolución alguno de estos elementos en

	desperfecto el contratista corre bajo su cuenta y riesgo de su nueva entrega. **22.** Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la Alcaldía. **23.** Mantener los precios establecidos en la propuesta durante la ejecución del contrato. **24.** Contar con personal idóneo, al igual que cumplir con todos y cada uno de los requisitos establecidos por la Ley para la prestación de este tipo de servicio. **25.** Aceptar los procedimientos administrativos que determine el Municipio de Cucunubá para la ejecución del contrato. **26.** Tramitar con diligencia y cuidado el presente contrato. **27.** Colaborar con el Municipio para que el objeto del contrato se cumpla. **28.** Acatar y observar las indicaciones que imparta el supervisor del contrato, respecto del servicio requerido. **29.** Mantener indemne al municipio de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones en desarrollo y ejecución del presente contrato. **30.** Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos laborales, aportes parafiscales). **31.** Obrar con lealtad e informar acerca de cualquier anomalía inmediatamente al supervisor del contrato. **32.** Las demás obligaciones que sean necesarias para garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del objeto contractual. **33.** Las demás que por ley o por la naturaleza del contrato se entiendan de pleno incorporadas al mismo.
GARANTIAS:	Teniendo en cuenta la cuantía a contratar, no se exigirán garantías, conforme a lo previsto en el último inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007. Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.4.5. No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos.
IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y GASTOS DEL CONTRATO	Serán a cargo del contratista el pago de los impuestos, tasas, contribuciones y gastos del contrato de conformidad con las leyes, acuerdos municipales, y normas locales vigentes. Descuentos municipales: • *ESTAMPILLA PROCULTURA 1.5% sobre el valor del contrato*

	• *ESTAMPILLA PRO-ADULTO MAYOR 4% sobre el valor del contrato* • *ESTAMPILLA PRODEPORTE Y EDUCACIÓN 1.5% sobre el valor del contrato* • *ESTAMPILLA PRO-ELECTRIFICACIÓN RURAL 1.22% SMDLV* • *ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR 2.0% sobre el valor del contrato.* • *RETENCIÓN DE INDUSTRIA Y COMERCIO 8X1000 sobre el valor del contrato.* • *TENER EN CUENTA LOS DESCUENTOS NACIONALES.*
PUBLICIDAD DEL PROCESO:	Para los efectos del artículo 209 de la Constitución Política y del artículo 24 de la ley 80 de 1993, Todos los actos y documentos se publicarán en el SECOP incluidos la invitación pública, la evaluación realizada junto con la verificación de la capacidad jurídica, así como de la experiencia mínima y la capacidad financiera requeridas en los casos señalados y la comunicación de aceptación de la oferta
LUGAR DE EJECUCION	Jurisdicción del Municipio de Cucunubá- Cundinamarca
COMUNICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA O DE DECLARATORIA DE DESIERTA	Mediante la comunicación de aceptación de la oferta, El Municipio manifestará la aceptación expresa e incondicional de la misma, los datos de contacto de la Entidad y del supervisor o interventor designado. Con la publicación de la comunicación de aceptación en la plataforma Colombia compra eficiente SECOP II, el proponente seleccionado quedará informado de la aceptación de su oferta.
FACTORES DE DESEMPATE	En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad aplicará los criterios definidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, así: En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad utilizará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes. Se entiende que hay empate cuando existen dos o más ofertas que obtienen la misma cantidad de puntos luego de aplicar los criterios de calificación establecidos en los pliegos de condiciones. **1.** Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. **2.** Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. **3.** Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación

	de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o **4.** promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. **5.** Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley. **6.** Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. **7.** Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. **8.** Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. **9.** Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales. **10.** Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. **11.** Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. **12.** Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES. **13.** Método aleatorio. Si subsiste aún el empate, se procederá a elegir el

	ganador mediante el sorteo por balotas así: • Inicialmente, la Entidad procederá a incorporar en una balotera un número de balotas, identificadas con un número igual al número de Proponentes que se encuentren en condición de empatados. Sacará una balota por cada Proponente, asignándole un número de mayor a menor, con el cual participará en la segunda serie. • En la segunda serie, la Entidad incorporará en la balotera igual número de balotas al número de Proponentes empatados. El Proponente que haya obtenido el número mayor en la primera serie, será el primero en sacar la balota con el número que lo identificará en esta segunda serie, y en forma sucesiva (de mayor a menor) procederán los demás Proponentes. • El Proponente que, en esta segunda serie, saque la balota con el número mayor, será quien ocupe el primer puesto en el orden de elegibilidad y de manera sucesiva (de mayor a menor) hasta obtener el segundo puesto en el orden de elegibilidad. Una vez se cuente con los Proponentes ubicados en el primer y segundo orden de elegibilidad se dará por terminado el sorteo. acreditación de los criterios de desempate por parte del proponente, se realiza mediante la correspondiente manifestación por escrito, realizada bajo la gravedad del juramento, y en la cual adicione la documentación que permita verificar el criterio que corresponda. En caso de no aportar la manifestación escrita y/o los documentos soporte, no se podrá tener en cuenta el criterio correspondiente en favor del proponente
MULTAS Y CLAUSULA PENAL	**MULTAS.-** En caso de incumplimiento parcial o mora en el cumplimiento de las obligaciones por parte de EL CONTRATISTA, éste pagará EL MUNICIPIO multas sucesivas del 1% del valor total del contrato por cada día de mora, las cuales podrán ser impuestas directamente por la Institución y descontadas de los créditos a favor de EL CONTRATISTA **CLÁUSULA PENAL.-** En caso de incumplimiento total de las obligaciones de cualquiera de las partes, la parte incumplida indemnizará a la otra en una cuantía de 10% del contrato. Se considera incumplimiento el no ejecutar el contrato dentro del término establecido por la entidad o pretender allegar bienes o obras que incumplan las condiciones exigidas.
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	El valor de la presente contratación es la suma de **TREINTA y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE ($39.000.000.00),** respaldado por las disponibilidades presupuestal 2026000479 de fecha 04 de septiembre 2026., expedido por la secretaria De Hacienda Municipal de Cucunubá,

_____ original firmado _____

MARIO ALEXANDER BELLO VELASQUEZ
ALCALDE MUNICIPAL DE CUCUNUBÁ

SERVIDOR PÚBLICO	PROYECTADO	REVISADO	APROBADO
Nombres	Diana Valbuena Rincón	Dra. Liliana Bello Contreras	Dra. Liliana Bello Contreras
Cargo	Apoyo contratación - secretaria general y de gobierno	Secretaria General y de Gobierno	Secretaria General y de Gobierno
Fecha	2026/09/07	2026/09/07	2026/09/07
Firma			
Archivado en:	contrato		

FORMULARIO 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
Y ACEPTACION DE CONDICIONES DE LA INVITACION PÚBLICA

Ciudad

ASUNTO: PROCESO DE MINIMA CUANTIA- No _____

Respetados Señores:

El/ Los suscritos_____ de acuerdo con las condiciones que se estipulan en la Invitación a Contratar, presentamos la siguiente oferta y en caso que el Municipio de Cucunubá, nos la acepte nos comprometemos a cumplirlo y se regirá por las normas civiles y comerciales, la Ley No. 1474 de 2011, con sujeción a las condiciones que se estipulan en los documentos **de la invitación pública del MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ presentamos esta propuesta cuyo objeto es: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ**, y en caso de que sea aceptada nos comprometemos a cumplir lo establecido en la propuesta y en la invitación pública.

Declaramos así mismo bajo la gravedad del juramento:

- Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.
- Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
- Que conocemos en su totalidad la Invitación Pública del Municipio y demás documentos del proceso y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.
- Que hemos recibido los documentos que integran la INVITACION PUBLICA y aceptamos su contenido.
- Que con la comunicación de aceptación de la Oferta en el SECOP nos damos por enterados de tal situación.
- Que no me/nos hallo/hallamos incurso/s en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad de las señaladas en la Constitución y la ley y no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.
- Que nos comprometemos a cumplir totalmente los servicios en los plazos estipulados en esta convocatoria.
- Que responderé (mos) por la calidad de los bienes y servicios contratados, sin perjuicio de la constitución de la garantía.
- Que acepto (amos) las especificaciones técnicas de la Invitación y del contrato.
- Afirmo, que el proponente o los socios de la persona jurídica, o cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, no se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.
- que cualquier notificación o requerimiento relacionado con la presente invitación se me podrá hacer por medio del siguiente correo electrónico XXXXXXXXXXXXXXXX

- Que la propuesta tiene una validez de sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria Pública.

Que el valor total de la oferta es por la suma de ($.....) incluidos los impuestos a que haya lugar.

Que la siguiente oferta consta de _____ (____) folios debidamente numerados.

Atentamente,

Nit: XXXXXXXXXXXXXXX
Régimen Tributario al cual pertenece:
Nombre: XXXXXXXXXXXXXXXXXX
C.C. N° XXXXXXXXXXXXXX
Dirección: XXXXXXXXXXXXXXXX
FAX:
Ciudad:

FIRMA:_____

(*) NOTA: Este compromiso deberá ser presentado y firmado por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; Si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; Si es persona natural, por ella misma; Si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente

FORMULARIO No. 2
COMPROMISO DE TRANSPARENCIA

El suscrito XXXXXXXXXXXXXX identificado con cédula de ciudadanía No. XXXXXXXXXX de XXXXXXX, domiciliado en XXXXXXXXXXX actuando en mi propio nombre (o en nombre de la entidad XXXX), que en adelante se denominará EL PROPONENTE y **MARIO ALEXANDER BELLO VELASQUEZ,** identificado con cédula de ciudadanía No 79.169.285 expedida en Ubaté en calidad de ALCALDE MUNICIPAL quien en adelante se denominará **LA ENTIDAD,** manifestamos la voluntad de asumir el presente **COMPROMISO DE TRANSPARENCIA**, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que, adelanta un proceso de contratación que tiene por objeto Contratar la **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ,** en la implementación de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

Que el PROPONENTE tiene interés en el presente proceso de Contratación, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso y, en tal sentido, realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

DECLARACIONES DEL PROPONENTE

PRIMERA: Declaro no encontrarme incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad prevista en la Constitución Política ni en la Ley, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas, ni penales de acuerdo a lo previsto en el artículo 18 de la ley 1150 de 2007.

SEGUNDA: Declaro que toda la información que suministré durante el proceso contractual y en la ejecución del contrato si me es adjudicado, es cierta.

TERCERA: Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.

CUARTA: Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en la convocatoria.

QUINTA: Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron a la convocatoria pública, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

DECLARACIONES DE LA ENTIDAD

PRIMERA: Declaro que no me han ofrecido, ni he recibido, ni he solicitado, ni solicitaré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para emitir decisión a favor de algún proponente.

SEGUNDA: Declaro que la convocatoria pública está ajustada a la Ley y que los procedimientos se adelanten con observancia de los principios de transparencia y publicidad.

COMPROMISOS

PRIMERO: Proponente. Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a manifestarla a la entidad y me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de ley, si ello no fuere posible, renunciaré a la ejecución del mismo, de conformidad con lo previsto en el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.

SEGUNDO: Proponente. Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el contrato.

TERCERO: Proponente. Me comprometo a suministrar al EL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ, cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

CUARTO: Proponente. Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, cargas y los términos en general, previstos en la convocatoria pública y en el contrato.

QUINTO: Proponente - Entidad. Nos comprometemos a desarrollar todas nuestras actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

SEXTO: Entidad. Me comprometo a ser objetivo, y a tratar con igualdad a todos los proponentes.

SÉPTIMO: Entidad. Me comprometo a responder y a publicar las respuestas a las observaciones realizadas por todos los participantes.

OCTAVO: Entidad. Me comprometo a rechazar y a denunciar cualquier dádiva u ofrecimiento hecho directa o indirectamente por algún participante o persona interesada en el proceso contractual.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, nos suscribimos en el Municipio de el día XXXXXXXXXX.

EL PROPONENTE	LA ENTIDAD
_____	_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	**MARIO ALEXANDER BELLO**
C.C. No. XXXXXXXXXXXXXXXXXX	**ALCALDE MUNICIPAL DE CUCUNUBÁ**

(*) NOTA: Este compromiso deberá ser presentado y firmado por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; Si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; Si es persona natural, por ella misma; Si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente

FORMULARIO No. 3
PROPUESTA ECONOMICA-

Para efectos de establecer el valor de la propuesta, el proponente deberá diligenciar este formulario. El proponente en el Formulario No 3 DEBE SEÑALAR EL VALOR COMO A CONTINUACIÓN SE INDICA:

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	VALOR
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1	$
2	DESAYUNO CORRIENTE	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1	$
3	DESAYUNO CORRIENTE	Tamal, Bebida y pan	1	$
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1	$
5	ALMUERZO CORRIENTE	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	$
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$
8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1	$
11	PARRILLADA	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1	$
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1	$
15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1	$
16	ALMUERZO O CENA	Proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	$
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1	$
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1	$
19	ADICIONAL	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1	$
20	ADICIONAL	Botella de vino	1	$
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1	$
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1	$
23	REFRIGERIO	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1	$

24	**REFRIGERIO**	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1	$
25	**REFRIGERIO**	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1	$
26	**REFRIGERIO**	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1	$
27	**REFRIGERIO**	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1	$
28	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$
29	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$
30	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$
31	**REFRIGERIO**	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carbohidrato de 90 gr	1	$
TOTAL VALOR OFERTADO A UNIDAD				**$**

En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

No se aceptan ITEMS que no se ajusten a las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública.

Para efectos de estructurar el valor de la propuesta el proponente deberá tener en cuenta, además de los impuestos de carácter nacional, descuentos por concepto de impuestos, tasas o contribuciones Municipales. **Los valores deben contemplar impuestos, costos y gastos en que el contratista incurra para la presentación de la propuesta, la celebración, legalización y liquidación del contrato, así como todos los costos que se produzcan para la correcta ejecución del contrato**

VALOR TOTAL OFERTA ($.....)

Nit: XXXXXXXXXXXXXXXX
Régimen tributario al cual pertenece: xxxxxxxxxxxxx
Nombre: XXXXXXXXXXXXXXXXXXX
C.C. N° XXXXXXXXXXXXXXX
Dirección: XXXXXXXXXXXXXXXXX

FORMULARIO No. 4
CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES (ARTÍCULO 50 de la ley 789 de 2002, ART 9 LEY 828 DE 2003 ARTICULO 23 de la ley 1150 de 2007)

Yo _____, identificado con _____ No. _____, en mi calidad de _____, de la empresa_____ con NIT No. _____ (en adelante "la empresa") manifiesto que la empresa ha cumplido durante los SIETE (7) meses anteriores la fecha de entrega de la presente certificación, con los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y con los pagos parafiscales correspondientes, a todos los empleados vinculados por contrato de trabajo, por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO con las Empresas Promotoras de Salud, EPS ; Fondos de Pensiones, Administradoras de Riesgos Laborales ARL ; Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF ; y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Igualmente, afirmo que a la fecha de presentación de la oferta la empresa que represento se encuentra a paz y salvo en el pago mencionado.

De igual forma, la Empresa se compromete a acreditar el pago de los aportes parafiscales señalados, necesarios para el trámite de los pagos que se deriven del contrato

_____
Identificación No. _____
En calidad de _____
Ciudad y fecha _____

Nota: La presente certificación debe ser firmada por el Representante Legal de la empresa o por el Revisor Fiscal en caso de que la empresa tenga este cargo. En caso de que la empresa tenga menos de seis (6) meses de creada, deberá certificar el cumplimiento a partir de la fecha de su constitución.

FORMULARIO No. 5
ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El proponente seleccionado deberá suministrar según solicitud del supervisor los siguientes ítems de las características descritas y en las cantidades solicitadas por el supervisor:

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1
2	DESAYUNO CORRIENTE	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1
3	DESAYUNO CORRIENTE	Tamal, Bebida y pan	1
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1
5	ALMUERZO CORRIENTE	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1
11	PARRILLADA	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1
15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1
16	ALMUERZO O CENA	Proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1
19	ADICIONAL	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1
20	ADICIONAL	Botella de vino	1
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1
23	REFRIGERIO	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1
24	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1

25	**REFRIGERIO**	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1
26	**REFRIGERIO**	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1
27	**REFRIGERIO**	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1
28	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
29	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
30	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
31	**REFRIGERIO**	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carbohidrato de 90 gr	1

NOTA 1: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA LA PREPARACIÓN:

- La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.

- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

- Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.

- Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.

- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA EL SERVIDO

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.

- Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.

- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.

- El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.

- Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.

- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC.

- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.

- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

SERVIDO

- Las operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación del producto. Los equipos deben ser ubicados de acuerdo con el proceso, partiendo del alistamiento de las materias primas hasta la elaboración y entrega de los alimentos.

- Se debe verificar que los alimentos queden plenamente cocidos.

- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgos de contaminación de los alimentos.

- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.

CRITERIOS AMBIENTALES A TENER EN CUENTA

Evitar plásticos de un solo uso en el desarrollo de sus actividades o bienes a entregar según listado de elementos de un solo uso restringidos, entre los cuales se encuentra:

- Bolsas, platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, mezcladores, pitillos y vasos plásticos.

- Envases y recipientes para contener o llevar alimentos de consumo inmediato. Botellas para agua y demás bebidas, incluyendo sus tapas.

- Película extensible para el empaque de alimentos. Película de burbujas. Láminas o manteles para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato. (En el caso de requerirse la necesidad del uso de alguno de estos se deberá asegurar el correcto reciclaje y aprovechamiento de estos)

El contratista deberá garantizar la correcta separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados en cumplimiento del objeto contractual. En virtud de lo anterior, el contratista presentará a la supervisión del contrato, un informe bimestral que permita evidenciar la separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados, durante la ejecución del contrato.

Los vehículos que prestan el servicio de transporte, en cumplimiento del objeto contractual, que requieran según el Código de Tránsito de Colombia realizar la revisión técnico - mecánica y de emisiones contaminantes, deben llevarla a cabo en los Centros de Diagnóstico Automotriz - CDA autorizados por la autoridad

PERSONAL REQUERIDO PARA EL SERVICIO

El oferente deberá contar como mínimo con tres (3) personas idóneas para la adecuada ejecución del servicio. Para acreditar el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá anexar en su propuesta, respecto de cada una de las personas que conforman el personal requerido, la siguiente documentación vigente:

- Hoja de vida.
- Certificado de manipulación de alimentos.
- Examen KOH de uñas.
- Frotis faríngeo.

- Examen coproscópico.

ESTABLECIMIENTO ABIERTO AL PUBLICO:

Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una capacidad para 130 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería y menaje. Para tal efecto el proponente debe allegar en su propuesta el nombre del establecimiento comercial y dirección donde funciona, Con el fin de garantizar disponibilidad las 24 horas, para el suministro desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios solicitadas por el supervisor de manera inmediata teniendo en cuenta que las emergencias que se puedan presentar en el municipio requiere entrega inmediata en los puntos del municipio del suministro para la entidades de socorro y personal de apoyo que atiende las situaciones de emergencia.

NOTA 1: El contratista deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, desayunos, almuerzos y cenas solicitadas por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio.

NOTA 2: La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato.

No se aceptan ITEMS que no se ajusten a las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública.

_____
Identificación No. _____
En calidad de _____
Ciudad y fecha _____

FORMULARIO No. 6
AUTORIZACIÓN TRATAMIENTO DE DATOS

Municipio de Cucunubá XXX (XXXX) de XXXXX de 2026.

Asunto: Autorización de consulta

Yo _____, identificado con _____ No. _____, en mi calidad de _____, de la empresa_____ con NIT No. _____ mediante el presente documento, en cumplimiento de lo establecido en la ley 1581 de 2012 de protección de datos personales, autorizó a la alcaldía municipal de Cucunubá para que dentro del proceso de invitación pública xxxxxx consulte mi información a través de la Sistema Electrónico de contratación pública SECOP II

Atentamente,

Nit: XXXXXXXXXXXXXXX
Régimen Tributario al cual pertenece: XXXXXXXXXXXXXX
Nombre: XXXXXXXXXXXXXXXXXX
C.C. N° XXXXXXXXXXXXXX:
Dirección: XXXXXXXXXXXXXXXX
FAX:
Ciudad:
_____
FIRMA