San Juan Bautista de Guacarí (V), septiembre 15 de 2026

Señor (a):
PAOLA ALEXANDRA DOMÍNGUEZ GUERRERO
CC No. 29.545.108 de Guacarí
Dirección: CL 3 NRO 9 - 49
Guacarí - Valle

REF.: ACEPTACIÓN DE LA OFERTA DEL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. MCG-001-2026 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES LOGÍSTICAS DEL CONCEJO MUNICIPAL DE GUACARÍ, DURANTE LAS SESIONES ORDINARIAS, EXTRAORDINARIAS, COMISIONES, ACTOS PROTOCOLARIOS Y EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS PARA LA VIGENCIA 2026"

Cordial Saludo.

Por medio de la presente me permito manifestarle que el Concejo Municipal de San Juan Bautista de Guacarí (V) ha ACEPTADO de forma expresa e incondicional la propuesta por usted presentada el día 10 de septiembre de 2026.

DATOS DE LA ACEPTACIÓN Y CONTRATO

NUMERO DE CONTRATO: MCG-001-2026

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS PARA ATENDER LAS NECESIDADES LOGÍSTICAS DEL CONCEJO MUNICIPAL DE GUACARÍ, DURANTE LAS SESIONES ORDINARIAS, EXTRAORDINARIAS, COMISIONES, ACTOS PROTOCOLARIOS Y EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS PARA LA VIGENCIA 2026

CONTRATANTE: CONCEJO MUNICIPAL DE GUACARI.
NIT: 891380089-7
DATOS DE CONTACTO: Calle 4 # 8-16 segundo piso Alcaldía Municipal de Guacarí.

CONTRATISTA: PAOLA ALEXANDRA DOMÍNGUEZ GUERRERO
CC: 29.545.108 de Guacarí-Valle.
DATOS DE CONTACTO: CL 3 NRO 9 – 49

ALCANCE DEL OBJETO: El contratista para la ejecución del objeto deberá ceñirse en un todo de acuerdo al alcance y obligaciones señaladas en los estudios previos, los anexos técnicos, la invitación pública, la propuesta aceptada y demás documentos de forma integral de la presente aceptación, así como el presupuesto para efectos de los PRECIOS UNITARIOS que se describe a continuación:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO
1	Desayuno	- 1 Carbohidrato de 100 gramos - 1 Bebida de 250 ml, jugo de natural, café o té. - 1 Proteína 200 gramos - 1 Fruta de 150 gramos Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)	$ 12.000

2	Refrigerio Básico	- 1 Producto de panadería de sal o de dulce de 100 gramos - 1 Bebida de 250 ml, jugo de natural, café o té. Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)	$ 11.000
3	Almuerzo Especial	- 2 Cortes de 120 gr de proteína a la plancha (res, cerdo, pollo o pescado) - 2 porciones de 100 gr de carbohidratos (arroz, arroz con coco, espagueti, pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato) - 1 Regulador 100 gr (ensalada o fruta) - 1 Bebida gaseosa o jugo natural de 200 ml - 1 Postre de 125 gr Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)	$ 23.000
4	Cena – comida	- 2 Cortes de 120 gr de proteína a la plancha (res, cerdo, pollo o pescado) - 2 porciones de 100 gr de carbohidratos (arroz, arroz con coco, espagueti, pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato) - 1 Regulador 100 gr (ensalada o fruta) - 1 Bebida gaseosa o jugo natural de 200 ml - 1 Postre de 125 gr Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)	$21.000
5	Picada	- 1 Proteína mixta de 250 gr (res, cerdo, pollo y chorizo) - 1 Porción de carbohidrato de 150 gr (papa criolla, patacón, yuca y arepa) - 1 Regulador de 50 gr (guacamole, pico de gallo o encurtido) - 1 Bebida gaseosa, o jugo natural de 250 ml Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)	$44.000
6	Fiambre	- 1 Proteína de 250 gr (pollo, costilla de cerdo, carne de res, huevo y chorizo) - 1 porciones de 150 gr de carbohidratos (arroz, papa cocida, yuca y plátano maduro) - 1 Acompañamiento de 50 gr (hogao) - 1 Bebida de 250 ml (jugo natural, café o té) Incluye empaque tradicional en hoja de plátano, transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)	$ 38.000

VALOR TOTAL DEL CONTRATO: QUINCE MILLONES DE PESOS MCTE ($15.000.000)

FORMA DE PAGO: El CONCEJO MUNICIPAL SAN JUAN BAUTISTA DE GUACARÍ, pagará al contratista mediante la modalidad de actas o pagos parciales conforme a la ejecución del contrato y el suministro de bienes y/o servicios en una periodicidad de tiempo, previa autorización expresa del Supervisor y la presentación de los informes de ejecución del mismo, con la presentación de la factura comercial, debidamente acompañada de recibido a satisfacción e informe por parte del supervisor del contrato del cumplimiento de las actividades pactadas, acompañado de los respectivos soportes documentales (actas de supervisión, acta de entrega) y/o fotográficos, acta de liquidación, paz y salvo y certificación original expedida por el represente legal o revisor fiscal cuando haya lugar o soportes de la acreditación del cumplimiento de la obligación de aportes a seguridad social por parte del contratista.

Suma que se cancelará previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Factura o cuenta de cobro según sea el caso con el lleno de los requisitos legales.
- Recibo de cumplimiento a satisfacción por parte del supervisor del contrato.
- Copia del comprobante del pago de seguridad social y/o aportes parafiscales (persona natural) o certificación original y/o copia expedida por el representante legal o revisor fiscal de encontrarse al día en el pago al sistema de seguridad social de sus empleados y en los aportes parafiscales y ARL, si estuviere obligado a este pago (persona jurídica), de conformidad con lo establecido en la Ley 789 de 2012. Los pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la radicación de la factura en la entidad territorial, con el lleno de los requisitos legales y la presentación de los documentos antes citados. Previa disponibilidad del PAC.

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la fecha de inicio de ejecución, previo cumplimiento de los requisitos de legalización y perfeccionamiento del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN: El objeto del presente contrato se desarrollará en el recinto del Concejo Municipal de San Juan Bautista de Guacarí (V) ubicado en segundo piso de la Alcaldía Municipal.

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: EL presupuesto oficial se encuentra soportado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1043 de fecha 6 de agosto de 2026. por un valor de QUINCE MILLONES DE PESOS MCTE ($15.000.000).

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Pagar en la forma establecida en la cláusula forma de pago, para lo cual se requerirá la presentación de las respectivas actas parciales, facturas y acta de liquidación final
2. Verificar que el contratista cumpla con la obligatoriedad de efectuar el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral
3. Suministrar la información necesaria para la ejecución del contrato al contratista.
4. Liquidar el contrato.
5. Verificar el cumplimiento del objeto contratado, de acuerdo a la cantidad y calidad pactada en los Estudios Previos e invitación pública.
6. Realizar supervisión del contrato

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Ejecutar el contrato con oportunidad, puntualidad y eficiencia, garantizando que todos los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios sean frescos, de excelente

calidad, inocuos y respeten los componentes, gramajes y especificaciones técnicas ofertadas.
2. Atender y entregar los pedidos en el sitio señalado dentro de un plazo no mayor a 24 horas a partir de la solicitud, asumiendo la logística de transporte, menaje, montaje y modalidad de servido requerida (a la mesa, plato individual, empaque tradicional en hoja de plátano o buffet).
3. Mantener abierto y con matrícula mercantil vigente un establecimiento de comercio en el Municipio de Guacarí durante toda la ejecución del contrato.
4. Contar con el concepto sanitario favorable vigente expedido por la autoridad competente sobre el establecimiento de elaboración de los alimentos.
5. Asegurar la vinculación de personal calificado que cuente con certificados vigentes de salud y manipulación de alimentos, garantizando además el uso permanente de indumentaria limpia y elementos de protección obligatorios como gorro y tapabocas durante la preparación y el reparto.
6. Coordinar con la supervisión contractual los menús, horarios, cantidades y logística de cada jornada, acatando sus instrucciones, procedimientos administrativos, normas legales vigentes y la naturaleza misma del contrato.
7. Mantener firmes los precios ofertados durante la ejecución contractual y cubrir la totalidad de los costos operacionales, salariales, prestacionales, fletes y cargas tributarias aplicables, incluyendo IVA, Rete Fuente, ReteICA y estampillas o contribuciones del municipio.
8. Facturar los servicios entregados discriminando detalladamente las cantidades e ítems suministrados, y suscribir oportunamente los documentos legales del proceso como actas de inicio, liquidación y modificaciones contractuales.
9. Cumplir con los demás compromisos que se deriven de la presente contratación.

DESCRIPCION TECNICA:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	Desayuno	- 1 Carbohidrato de 100 gramos - 1 Bebida de 250 ml, jugo de natural, café o té. - 1 Proteína 200 gramos - 1 Fruta de 150 gramos Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)
2	Refrigerio Básico	- 1 Producto de panadería de sal o de dulce de 100 gramos - 1 Bebida de 250 ml, jugo de natural, café o té. Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)
3	Almuerzo Especial	- 2 Cortes de 120 gr de proteína a la plancha (res, cerdo, pollo o pescado) - 2 porciones de 100 gr de carbohidratos (arroz, arroz con coco, espagueti, pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato) - 1 Regulador 100 gr (ensalada o fruta) - 1 Bebida gaseosa o jugo natural de 200 ml - 1 Postre de 125 gr Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)
4	Cena – comida	- 2 Cortes de 120 gr de proteína a la plancha (res, cerdo, pollo o pescado) - 2 porciones de 100 gr de carbohidratos (arroz, arroz con coco, espagueti, pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato)

		- 1 Regulador 100 gr (ensalada o fruta) - 1 Bebida gaseosa o jugo natural de 200 ml - 1 Postre de 125 gr Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)
5	Picada	- 1 Proteína mixta de 250 gr (res, cerdo, pollo y chorizo) - 1 Porción de carbohidrato de 150 gr (papa criolla, patacón, yuca y arepa) - 1 Regulador de 50 gr (guacamole, pico de gallo o encurtido) - 1 Bebida gaseosa, o jugo natural de 250 ml Incluye transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)
6	Fiambre	- 1 Proteína de 250 gr (pollo, costilla de cerdo, carne de res, huevo y chorizo) - 1 porciones de 150 gr de carbohidratos (arroz, papa cocida, yuca y plátano maduro) - 1 Acompañamiento de 50 gr (hogao) - 1 Bebida de 250 ml (jugo natural, café o té) Incluye empaque tradicional en hoja de plátano, transporte en sitio de realización de la actividad, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda)

Condiciones de Entrega de los Alimentos

- Cada uno de los elementos alimenticios contratados deberán ser de la óptima calidad, frescos, almacenados y preparados siguiendo todos los parámetros sanitarios, con una adecuada presentación en el plato y/ o en el elemento para ser entregado al consumidor final.
- Lugar de prestación, estos deberán ser entregados en el sitio señalado por el Supervisor del contrato.
- El suministro de los alimentos se realizará de acuerdo a las cantidades establecidas por el supervisor en cada evento requerido previa concertación y programación.
- Al momento de la entrega, el contratista deberá garantizar que la persona a quien encomiende la entrega de raciones, porte elementos que garanticen el manejo adecuado del mismo (tapabocas, gorro, etc.)
- El contratista deberá garantizar que cuenta con las personas encargadas de la manipulación de los alimentos y actualizados los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local.
- La presentación y entrega de alimentos deberá realizarse en platos individuales, refrigerios o alimentos empacados o servicio tipo buffet, según el evento programado y concertado con el supervisor del contrato.
- El Supervisor solicitará cada vez que ocurra la necesidad, el suministro de los productos que se requieran.
- Todos los productos requeridos serán suministrados por el contratista. Los costos de traslado y transporte se consideran incluidos en los precios unitarios que se estipulan para cada ítem o en el precio global.
- El Contratista estudiará, planeará y se responsabilizará de todos los suministros para que los productos se encuentren en el sitio indicado en el momento oportuno, por lo tanto, no podrá solicitar ampliación del plazo ni justificar demora en la fecha de entrega por causa del deficiente suministro de los elementos.
- Los elementos deberán ser entregados en los sitios que determine el Supervisor de forma inmediata a su solicitud.

- El tiempo de respuesta del contratista en la entrega de productos y/o suministros, una vez se haga el correspondiente pedido por la entidad, deberá ser de máximo de veinticuatro (24) horas.
- Cumplir con las especificaciones técnicas y calidad de los elementos solicitados.

NOTA 1: El precio o precios ofertados deberán incluir todos los costos relacionados con legalización, impuestos, administración, variaciones monetarias, derechos laborales, prestaciones sociales y perdidas; corresponderá dentro del área comercial del oferente cerciorarse y calcular todas las variables, por lo tanto, el municipio no será responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.

NOTA 2: El proponente debe tener claro y estipulado en sus costos que el Municipio tiene contribuciones adicionales (ver punto deducciones y retenciones), contribuciones obligatorias que representan un aproximado del 8.5% es decir, además del I.V.A, RETEICA, RETEFUENTE. Esta carga impositiva adicional, será revisada cuando se presenten precios artificialmente bajos.

NOTA 3: Los costos de traslado y transporte se consideran incluidos en los precios unitarios que se estipulan para cada ítem o en el precio global.

Personal Mínimo Requerido:

- El CONTRATISTA debe contar como mínimo el siguiente personal:

Cant	Perfil	Titulo	Experiencia General
2	Persona encargada de entrega de alimentos en sitio.	Bachiller	Experiencia de 6 meses relacionada con el objeto del contrato.

VALOR TOTAL DE LA CONTRATO IVA INCLUIDO: QUINCE MILLONES DE PESOS MCTE ($15.000.000).

SUPERVISOR: Tendrá como supervisor al secretario general del Concejo Municipal de San Juan Bautista de Guacarí (V) o el funcionario que mediante comunicación sea designado para tales fines.

Atentamente,

LUIS EDUARDO PLAZA ROJAS
Presidente
Honorable Concejo Municipal

Proyectó: Jaime Eduardo Vivas Manzano – Abogado contratista
Revisó / Aprobó: Diego Alejandro Mingan- Secretario General