

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 1 de 92

**PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES
SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA POR SUBASTA INVERSA 002-2026
FECHA: 07 DE SEPTIEMBRE DE 2026**

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Atendiendo a la cuantía del proceso, resulta conveniente adelantar el mismo por la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, teniendo en cuenta que la cuantía a contratar no supera la suma de \$490.253.400 que es la menor cuantía correspondiente para el Municipio de Guatapé para el año 2026.

1.2 OBJETO DEL CONTRATO

“CONTRATO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019329 PARA LA VIGENCIA 2026-2, MEDIANTE EL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN RACIONES ESTABLECIDAS A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE GUATAPÉ. RECONOCIMIENTO ECONÓMICO PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SUMINISTRO DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE (GAS), PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA”

1.2.1 ALCANCE DEL OBJETO: Para dar cumplimiento al objeto contractual se requiere llevar a cabo las siguientes acciones:

1. Entrega de raciones de acuerdo con las actas de víveres: raciones para complemento alimentario jornada am sede urbana, raciones refrigerio sedes rurales, y raciones almuerzo sedes rurales.
2. Entrega de raciones de manera oportuna, garantizando la calidad de las mismas y cumpliendo con la normatividad de vigente. Las raciones se entregarán semanalmente y directamente en las sedes educativas priorizadas en el municipio.
3. Cumplir con lo pactado y entregar las raciones establecidas en el Estudio Previo, de acuerdo con el calendario escolar.
4. Cumplir con el requisito compra pequeños productores y entrega del registro de compras locales mensualmente.
5. Contratación de personal manipulador de alimentos para las sedes educativas priorizadas, garantizando el pago de nómina y seguridad social mensualmente, capacitación y evaluación.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 2 de 92

6. Cubrir exámenes médicos del personal manipulador de alimentos.
7. Entregar según demanda los insumos e implementos de aseo.
8. Entregar según demanda el suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos
9. Dar cumplimiento a sus obligaciones de pago de seguridad social y parafiscal.

1.1.2 Especificaciones esenciales:

Raciones:

- Lineamientos técnicos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender – (resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y resolución 002 del 23 de enero de 2022).
- Ley 2046 del 6 de agosto de 2020 establece mecanismos para promover la compra local. El contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local a través de la compra a los productores de insumos para la ejecución del programa que suministren dichos insumos de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios. El operador se debe registrar en aplicativo <https://compan.antioquia.gov.co> para tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento.
- Entrega de raciones dando cumplimiento a los ciclos de menús establecidos por el Departamento de Antioquia y la uapa: ciclos de menús Programa de Alimentación Escolar PAE vigencia 2026, ración prepara en sitio: complemento alimentario jornada am, y el ciclo de menú de la estrategia jornada única, y el ciclo de menú implementado por el municipio para el refrigerio rural. Estos ciclos de menús hacen parte integral de los estudios previos), cumpliendo a cabalidad con los gramajes.
- Bodega: el oferente debe acreditar que cuenta con una bodega en la subregión del Oriente Antioqueño, específicamente en la zona embalses, con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento de las raciones y su distribución a las sedes educativas o lugares de entrega en el municipio de Guatapé.

PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES

ABO-FR- 15

Versión: 02

Página 8 de 92

CICLO DE MENÚS									
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026									
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA									
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN									
DEPARTAMENTO									
MUNICIPIO									
MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA									
UNIDAD EDUCATIVA									
NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA									
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO									
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									
MENÚ DIARIO									

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 9 de 92

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES		ABO-FR- 15
			Versión: 02
			Página 11 de 92

CICLO DE MENÚ REFRIGERIO AM – BENEFICIARIOS ÁREA RURAL

SEMANA 1										
COMPONENTES	MENÚ 1		MENÚ 2		MENÚ 3		MENÚ 4		MENÚ 5	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azucar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3
	Panela	9			Panela	9			Panela	9
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		HUEVO REVUELTO		QUESO		HUEVO		HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL	
	Queso blanco o campesino	40	Huevo de gallina tipo A	55	Queso blanco o campesino	40	Huevo de gallina tipo A	55	Lentejas	30
			Margarina suave de mesa	3			Margarina suave de mesa	3	Proteína vegetal de soya	10
			Sal yodada	0,3			Sal yodada	0,3	Harina de trigo fortificada	10
									Huevo de gallina tipo A	10
									Ajo	0,3
									Cebolla cabezona	8
									Zanahoria	15
									Aceite vegetal	6
									Sal yodada	0,5
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO		CROISSANT		GALLETAS		GALLETAS		PAN HAMBURGUESA	
	Pan tajado (2 und)	42	Croissant de queso	70	Galletas tipo soda (2 und)	16	Galletas tipo soda (2 und)	16	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	1								

SEMANA 2										
COMPONENTES	MENÚ 6		MENÚ 7		MENÚ 8		MENÚ 9		MENÚ 10	
	gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc	
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Queso blanco rallado	50	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3
	Cereal de maiz no azucarado, enriquecido con vitaminas y minerales	30			Panela	9			Panela	9
PROTEICO	Fruta N° 1	90	HUEVO REVUELTO		QUESO		HUEVO REVUELTO		QUESO	
	Banano, murrapo, mango, uchuva		Huevo de gallina tipo A	55	Queso blanco o campesino	40	Huevo de gallina tipo A	55	Queso blanco o campesino	40
	Fruta N° 2	90	Margarina suave de mesa	3			Margarina suave de mesa	3		
	Papaya, piña oro miel, melón, manzana		Sal yodada	0,3			Sal yodada	0,3		
CEREAL	Notas importantes		PAN		CROISSANT		ARROZ BLANCO		PAN	
	El yogur no tiene intercambio. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogur con anterioridad.		Pan tajado (2 und)	42	Croissant de queso	70	Arroz	40	Pan de maíz	80
							Aceite	1		
							Sal	0,1		

SEMANA 3										
COMPONENTES	MENÚ 11		MENÚ 12		MENÚ 13		MENÚ 14		MENÚ 15	
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE	
PROTEICO	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azucar	3	Panela	9
	Queso blanco o campesino	40	HUEVO REVUELTO		QUESO		QUESO MOZARELA		HUEVO REVUELTO	
	Proteína vegetal de soya	5	Huevo de gallina tipo A	55	Queso blanco o campesino	40	Queso tipo Mozzarella (1 und)	15	Huevo de gallina tipo A	55
CEREAL			Margarina suave de mesa	3					Margarina suave de mesa	3
			Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3
	Arroz	20	ARROZ BLANCO		GALLETAS		PAN TAJADO		CROASSANT DE QUESO	
	Galletas tipo soda (2 und)	16	Arroz	40	Galletas tipo soda (2 und)	16	Pan tajado (2 und)	42	Croissant de queso	70
		Aceite	1							
		Sal	0,1							

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES		ABO-FR- 15
			Versión: 02
			Página 12 de 92

SEMANA 4										
COMPONENTES	MENÚ 16		MENÚ 17		MENÚ 18		MENÚ19		MENÚ 20	
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc
LÁCTEO	BEBIDA CHOCOLATADA		ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maíz no azucarado, enriquecido con vitaminas y minerales Fruta N° 1 Banano, murrapo, mango, uchuva Fruta N° 2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana Notas importantes El yogur no tiene intercmabio. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse minimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogur		BEBIDA CHOCOLATADA		ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS Leche entera en polvo Panela Queso blanco o campesino Queso blanco o campesino GALLETAS Galletas tipo soda (2 und)		AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela HUEVO REVUELTO Huevo de gallina tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	
	Leche entera en polvo	15		200	Leche entera en polvo	15		15		15
	Cocoa en polvo sin azucar	3		50	Cocoa en polvo sin azucar	3		9		9
	Panela	9		30	Panela	9				
PROTEICO	HUEVO REVUELTO				QUESO			40	HUEVO REVUELTO	
	Huevo de gallina tipo A	55		90	Queso blanco o campesino	40	Proteina vegetal de soya	5	Huevo de gallina tipo A	55
	Margarina suave de mesa	3							Margarina suave de mesa	3
	Sal yodada	0,3							Sal yodada	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	40				16	GALLETAS	16	PAN TAJADO	
	Arroz	1					Galletas tipo soda (2 und)		Pan tajado (2 und)	42
	Aceite	0,1								
	Sal									

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 13 de 92

Características de los productos requeridos (raciones) para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE:

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Aceite vegetal	Se permiten aceites extraídos de semillas vegetales como girasol o soya. No se permite mezcla de aceites vegetales.
Ajo	El ajo o <i>Allium sativum</i> es una planta bulbosa, vivaz y rústica que pertenece a la familia de las Liliaceae, subfam. Allioideae. Su raíz se compone de 6-12 bulbillos, conocidos tradicionalmente como dientes de ajo, unidos por la base formando un cuerpo con forma redondeada llamada 'cabeza de ajos'.
Ahuyama	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Arroz	Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio
Avena en hojuelas	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro.
Avena molida	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro. Polvo suave.
Azúcar refinada	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo.
Banano	Deben presentarse fresco y limpio con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
Canela en polvo	Color marrón rojizo Característico de la canela, sin malos olores, Canela pura molida de la especie " <i>Cinnamomum zeylanicum</i> " Breyne. Sin aditivos.
Carne de cerdo (Magra)	Se permitirá el suministro de carne de cerdo sin piel, sin hueso, corte magro. Los siguientes cortes serán permitidos: cañón, pierna. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes
Carne de res (Magra)	La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, que haya sido declarada apta para consumo humano antes y después del beneficio.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 14 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. Se permite huevo de aldana, solomo extranjero.
Cebolla cabezona	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Cebolla junca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación.
Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales.	Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Cilantro	Coriandrum sativum, llamado popularmente cilantro, perejil chino, culantro europeo o dania, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es la única especie del género Coriandrum, que es también el único miembro de la tribu Coriandreae.
Cocoa en polvo sin azúcar	Producto en polvo o granulado, preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión en el medio sea instantánea. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materia objetables
Crema de leche	Producto lácteo con textura y olor agradable. Se obtiene a partir del proceso de centrifugado de leche cruda o recién ordeñada. Al ser natural, contiene grasas y su tonalidad oscila del blanco al amarillo pálido. Se debe entregar en excelente estado apto para el consumo, conservar la cadena de frío.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 15 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Espinaca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Fríjol	Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión
Fruta de cosecha	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. (mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).
Fruta grupo 1	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
Fruta grupo 2	Mango, manzana, sandía, pera, uchuvas, higo. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
Fruta grupo 3	Piña oro miel, papayuela, papaya, melón. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
Galletas tipo soda	Galleta tipo Craker Es un alimento horneado habitualmente hecho con masa de harina cereal sin levadura y elaborado con diversas formas, tamaños y sabores. Se aromatiza o condimenta con sal, hierbas, semillas o queso, tanto en la masa como espolvoreado encima antes de hornear.
Guineo	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
Harina de maíz	La harina de maíz blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda
Harina de trigo fortificada	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 16 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	común triticum aestivum L, o trigo ramificado triticum compactum host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado
Huevo de gallina Tipo A	El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.
Laurel seco	El laurel con un color verde pálido o verde oliva. No posee olores ni sabores extraños.
Leche entera en polvo	Leche en polvo entera, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Lentejas	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio.
Margarina suave de mesa	Es un producto alimenticio elaborado a partir de la grasa de la leche, libre de grasa trans, fresca cremosa con un delicioso sabor y aroma.
Orégano seco	Con un aspecto y una textura suaves y un color verdoso. Posee un olor muy aromático
Pan bola	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
Pan hamburguesa	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
Pan tajado	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
Panela	Producto sólido obtenido por la evaporación de los jugos de caña de azúcar.
Papa capira	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será Papa Capira Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
Papa criolla	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será, papa criolla. Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 17 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
Pasta tornillo	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes.
Pasta tipo espagueti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros
Pimentón	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Plátano hartón maduro	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Proteína vegetal de soya	Gránulos de apariencia café con olor característico, sabor simple, elaborados a partir de harina de soya desgrasada, utilizado como ingrediente farino o producto nutritivo.
Queso blanco o campesino	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.
Queso blanco	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo
Queso tipo mozzarella	Queso semigraso con superficie lisa, fresco, suave y brillante. En óptimas condiciones.
Sal yodada	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimentos y al que se la ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
Tomate chonto	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 18 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
Tomate de aliño	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Yogurt	El yogur pertenece a la categoría de los lácteos, y se obtiene mediante la fermentación bacteriana de la leche, normalmente de vaca.
Yuca	Yuca especie Manihot esculenta Crantz Requisitos generales - Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
Zanahoria	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Ahuyama	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Aguacate	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Habichuela	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 19 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Limón	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Plátano hartón verde	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
Fideo (cabello de ángel)	El producto se debe empacar en recipientes de un material que asegure su buena conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y distribución. Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Repollo blanco	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños, exentas de síntomas de deshidratación. Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable. Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo a la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca
Papa nevada	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 20 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	síntomas de deshidratación - Sanss, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
Lechuga	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños, exentas de síntomas de deshidratación. Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable. Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo a la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca
Pepino	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños, exentas de síntomas de deshidratación. Color: característico de acuerdo a la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez. Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable. Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo a la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca.
Atún en lomitos	Producto constituido por la carne de las especies de atún permitidas en la legislación, envasado con agua o aceite vegetal. Ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. proceso de esterilización para evitar su alteración. Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto).

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 21 de 92

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
	El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de “cliqueo” cuando se hace presión sobre la lata, ni óxido. Color: rosáceo o beige claro. Olor: característico (pescado).
Frijol blanquillo	Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. • Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Pimienta	En polvo, debe estar fresca
Paprika	En polvo, de color rojo a naranja, libre de olores atípicos.
Tomillo	En polvo, con sabor cálido, ligeramente picante y un aroma calido y especiado.
Habichuela	
Albahaca	En hoja, verde, debe estar fresca, con aroma cálida y especiado, libre de olores atípicos.
Achiote (polvo)	Polvo fresco, con aroma especiado y libre de olores atípicos.
Cúrcuma	Colo pardo, olor aromático, polvo fresco.
Romero	Hoja verde, planta sana y limpia. Olor fuertemente aromático, intenso y especiado, exento de olores atípicos.
Perejil	Hoja verde, planta sana y limpia. Aroma intenso, exento de olores atípicos.

Dotación personal manipulador de alimentos; exámenes médicos y de laboratorio para el personal manipulador de alimentos; dotación de insumos e implementos de aseo y control de plagas; dotación de mobiliario, menaje, equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio; suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos y mantenimiento de equipos y mantenimientos menores de los restaurantes escolares.

- El Contratista debe contar con disponibilidad para las entregas inmediatas cuando sea solicitado por la Administración Municipal.
- La Solicitud por parte del Municipio de Guatapé, deberá realizarse por escrito, por parte del Supervisor del contrato, con al menos un (01) día hábil de antelación a la fecha de entrega de los elementos.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 22 de 92

- El Contratista dejará constancia de recibo de la respectiva entrega de los productos, mediante la factura, en la cual se registrarán las cantidades, el ítem o nombre del producto, la fecha de surtido especificando, además, el valor unitario y el valor total de la compra.
- El Contratista para el suministro de estos elementos deberá contar con experiencia en suministro de implementos aseo, papelería y menaje, que haya ejecutado contratos con objetos similares, mínimo de un (01) año.
- La administración Municipal se reserva la facultad de cambiar algunos artículos durante la ejecución del contrato, si previo análisis de calidad, eficiencia y rendimiento, no atiende a los requerimientos esperados o si se requiere mayores o menores cantidades de uno o varios artículos, caso en el cual el contratista deberá reemplazar el artículo por otro de mejor calidad y su precio deberá ser acorde a los precios del mercado. No se generará costo adicional al Municipio por el cambio que deba realizarse de un artículo que no se encuentre en óptimas condiciones de funcionamiento
- Todos materiales y equipos deben estar correctamente empacados.
- Bodega: El oferente debe acreditar que cuenta con una bodega en la subregión del Oriente Antioqueño, zona embalses, con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento y su distribución a las sedes educativas o lugares de entrega en el municipio de Guatapé.

Características

Concepto	Descripción
Dotación de Insumos e implementos de aseo y control de plagas	Detergente lavalozas en crema x 850 gramos Detergente lava losa líquido Blanqueador 5.5 % 2000 ml Limpia pisos x 2 litros Limpiones tela tohalla Esponjilla lavalozas Esponjilla en acero inoxidable Escobas cerdas plásticas Bolsa basura jumbo x 8 Trapera cabo liso y microfibra Jabón neutro para piso industrial por 4 litros Detergente para la vajillas galón x 5 kilos Detergente para equipos industriales x 10 litros Jabón azul en barra Tapabocas x caja Jabon manos x litro Detergente en polvo x 1000 Desengrasante x 500 ml

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 23 de 92

	Cepillo de mano Cepillo de cabo Escoba para telarañas Guantes de caucho para manos Recogedor de basura Se hará la fumigación y control de plagas de las instalaciones de los restaurantes escolares mediante solicitud escrita.
Dotación de mobiliario, menaje, equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio	Equipos de cocina a demanda durante la ejecución del contrato y de acuerdo con las necesidades de los restaurantes escolares, en concordancia con el presupuesto asignado, para lo cual se entregará listado previo con las especificaciones. Mobiliario: a demanda durante la ejecución del contrato y para restaurante de acuerdo con las necesidades de los restaurantes escolares, en concordancia con el presupuesto asignado, para lo cual se entregará listado previo con las especificaciones.
Dotación personal manipulador de alimentos	Uniformes conforme a la norma para manipulación de alimentos, tela antilíquido, bordado, sin botones, ni bolsillos en la camisa, color blanco. ▪ Camisa y pantalón ▪ Zapatos antideslizante ▪ Gorro ▪ Delantal blanco de plástico
Exámenes médicos y de laboratorio	▪ Examen médico órganos y sentidos, y aptitud para manipulación de alimentos. ▪ Exámenes de laboratorio: Coprológico, frotis microscópico de garganta y hongos microscópicos koh
Mantenimiento de equipos y mantenimientos menores restaurantes escolares	Serán mantenimientos o reparaciones a demanda que se presenten durante la ejecución del contrato, para esto la supervisión realizara acta de solicitud al contratista con las especificaciones técnicas de la labor que se solicite.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 24 de 92

Suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos	Gas glp de 40 libras para uso doméstico o empresarial.
--	--

SERVICIO CONTRATACIÓN DE PERSONAL:

- De acuerdo con el convenio interadministrativo realizado con el Departamento de Antioquia, busca brindar mayor cobertura con reconocimiento económico del personal manipulador de alimentos que prestan los servicios en los restaurantes escolares.
- Para la vigencia 2026-2, de acuerdo con el convenio se hará reconocimiento económico del personal manipuladoras de alimentos de acuerdo con la relación técnica de personal que se solicite al operador.
- Manipulador de alimentos: toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos y contar con experiencia relacionada en temas relacionados con servicios de alimentación y suministro de alimentos
- El operador, debe garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio. Para el cual se sugiere un reconocimiento por horas de acuerdo a la jornada y cantidad de estudiantes de los establecimientos educativos. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 25 de 92

**CONCEPTO PARA RECONOCIMIENTO ECONOMICO PERSONAL MANIPULADOR
DE ALIMENTOS**

4 HORAS		
Horas mes	80	20
Costo Horas mes	\$ 8.337,64	
Horas trabajadas dia	4	mes
total salario	\$ 33.350,57	\$ 667.011,43
Subsidio transporte	\$ 8.303,17	\$ 166.063,33
Descanso remunerado	\$ 5.559,00	\$ 111.180,00
Total ingresos	\$ 47.212,74	\$ 833.074,76
Cesantias Dia (8,33%)	\$ 3.932,82	\$ 69.395,13
Intereses Cesantias (1%)	\$ 39,33	\$ 693,95
Prima Dia (8,33%)	\$ 3.932,82	\$ 69.395,13
Vacaciones (4,17%)	\$ 1.622,53	\$ 27.814,38
	\$ 9.527,50	\$ 167.298,58
Total ingresos + prestaciones	\$ 56.740,24	\$ 1.000.373,35
Fondo de pensiones (12%)	\$ 7.879,07	\$ 157.581,45
ARL (2,436%)	\$ 2.132,60	\$ 42.652,05
Caja de compensacion (4%)	\$ 2.626,36	\$ 52.527,15
	\$ 12.638,03	\$ 252.760,65
Total	\$ 69.378,27	\$ 1.253.133,99
Otros	\$ 11.794,31	\$ 235.886,12
Total mes costo manipulador	\$ 81.172,58	\$ 1.489.020,11
Administración	\$ 3.246,90	
Total	\$ 84.419,48	

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 26 de 92

6 HORAS		
Horas mes	120	20
Costo Horas mes	\$ 8.337,64	
Horas trabajadas día	6 mes	
total salario	\$ 50.025,86	\$ 1.000.517,14
Subsidio transporte	\$ 8.303,17	\$ 166.063,33
Descanso remunerado	\$ 8.338,00	\$ 166.760,00
Total ingresos	\$ 66.667,02	\$ 1.166.580,48
Cesantias Día (8,33%)	\$ 5.553,36	\$ 97.176,15
Intereses Cesantias (1%)	\$ 55,53	\$ 971,76
Prima Día (8,33%)	\$ 5.553,36	\$ 97.176,15
Vacaciones (4,17%)	\$ 2.433,77	\$ 41.721,56
	\$ 13.596,03	\$ 237.045,63
Total ingresos + prestaciones	\$ 80.263,06	\$ 1.403.626,11
Fondo de pensiones (12%)	\$ 7.879,07	\$ 157.581,45
ARL (2,436%)	\$ 2.132,60	\$ 42.652,05
Caja de compensacion (4%)	\$ 2.626,36	\$ 52.527,15
	\$ 12.638,03	\$ 252.760,65
Total	\$ 92.901,09	\$ 1.656.386,76
Otros	\$ 15.793,19	\$ 315.863,70
Total mes costo manipulador	\$ 108.694,27	\$ 1.972.250,46
Administración	\$ 4.347,77	
Total	\$ 113.042,04	

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 27 de 92

8 HORAS		
Horas mes	210	30
Costo Horas mes	\$ 8.337,64	
Horas trabajadas día	\$ 7,000	mes
total salario	\$ 58.363,50	\$ 1.750.905,00
Subsidio transporte	\$ 8.303,17	\$ 249.095,00
Total ingresos	\$ 66.666,67	\$ 2.000.000,00
Cesantias Dia (8,33%)	\$ 5.553,33	\$ 166.600,00
Intereses Cesantias (1%)	\$ 55,53	\$ 1.666,00
Prima Dia (8,33%)	\$ 5.553,33	\$ 166.600,00
Vacaciones (4,17%)	\$ 2.433,76	\$ 73.012,74
	\$ 13.595,96	\$ 407.878,74
Total ingresos + prestaciones	\$ 80.262,62	\$ 2.407.878,74
Fondo de pensiones (12%)	\$ 7.003,62	\$ 210.108,60
ARL (2,436%)	\$ 1.421,73	\$ 42.652,05
Caja de compensacion (4%)	\$ 2.334,54	\$ 70.036,20
Salud (8,5%)	\$ 4.960,90	\$ 148.826,93
	\$ 15.720,79	\$ 471.623,77
SENA (2%)	\$ 1.167,27	\$ 35.018,10
ICBF (3%)	\$ 1.750,91	\$ 52.527,15
Total	\$ 98.901,59	\$ 2.967.047,76
Otros	\$ 16.813,27	\$ 504.398,12
Total mes costo manipulador	\$ 115.714,86	\$ 3.471.445,88
Administración	\$ 4.628,59	\$ 138.857,84
Total	\$ 120.343,46	\$ 3.610.303,71

ara el servicio del personal manipulador de alimentos se presupuesta lo siguiente:

SEDE	TOTAL MANIPULADORAS	TOTAL HORAS DIA
Sedes rurales El Tronco, La Peña, La Piedra, La Sonadora, Los Naranjos y Quebrada Arriba	7	6
Sede urbana	5	8
Sede urbana	5	4
	17	

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 28 de 92

- Para las manipuladoras de alimentos que trabajaran 8 horas al día en la sede urbana, se determina contrato obra labor con salario mínimo, auxilio de transporte, y todas las prestaciones sociales. Este personal debe contar con contrato continuo desde que se inicie el contrato, o que la supervisión lo crea necesario, hasta la terminación de los 17 días calendario escolar. Las manipuladoras de alimentos restantes, cuya intensidad laboral es de 4 y 6 horas, se deberán contratar por obra o labor, y pago de seguridad social mediante planilla 51. El contratista deberá garantizar la contratación de todo el personal con base en el salario mínimo legal vigencia 2026.
- La fórmula de cobro del personal va a estar regida a las actas de avance que el operador presente al municipio y el personal se tazara por días laborados o contratados a según corresponda para los diferentes casos antes mencionados (obra labor días laborados calendario escolar, personal contratado termino fijo días corridos, hasta terminar la ejecución de los días calendario escolar contratados).
- El operador deberá aportar el certificado de manipulación de alimentos, los exámenes de laboratorio para manipulación de alimentos, KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico; el certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y el certificado de órganos y sentidos, de todo el personal que interviene en el proceso para la prestación del servicio, capacitar y evaluar al personal manipulador de alimentos.
- Deberá contratar a todo el personal que intervenga en el proceso por cualquier modalidad aceptada por la legislación colombiana y garantizar su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social integral desde el inicio del servicio y durante la vigencia del contrato, así mismo adjuntar los respectivos soportes.
- Todo manipulador de alimentos en concordancia con los lineamientos técnicos y administrativos del programa debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
 - ✓ Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
 - ✓ Preparación y manipulación de alimentos cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad para la prevención y no generación de riesgos biológicos para la población estudiantil.
 - ✓ Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
 - ✓ Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 29 de 92

el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

- ✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. No se permite el uso de maquillaje
- ✓ Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el complemento alimentario. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud publica en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección de todas las áreas de la cocina y del restaurante escolar, así como de los equipos, utensilios y menaje del restaurante escolar.
- ✓ Organización de la bodega.
- ✓ Preparación de alimentos para los estudiantes cumpliendo con la minuta establecida.
- ✓ Cumplir con lo descrito en el manual de operaciones del programa de alimentación escolar del municipio.
- ✓ El operador deberá incorporar una clausula en el contrato laboral en la cual se especifique que este personal no tiene ninguna relación laboral con el municipio de Guatapé.

2. DURACIÓN: El convenio suscrito con la Gobernación y los recursos designados son para la atención de 17 días calendario escolar; la duración de este contrato es a partir del acta de inicio y a la ejecución de los recursos en los días de calendario escolar, sin superar el 30 de noviembre de 2026, si no se ejecutara la totalidad de los días calendario escolar el contrato se liquidará con el saldo a favor del municipio.

2.1. PRESUPUESTO OFICIAL

El valor estimado del contrato es por la suma de **\$124.418.051,56**, CIENTO VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DIECIOCHO MIL CINCUENTA Y UN PESOS CON CINCUENTA Y SEIS CENTAVOS, respaldados con el CDP número 1465 del 02 de septiembre de 2026.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 30 de 92

TOTAL RACIONES	DESCRIPCION	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL
14.331	Suministro de raciones complemento alimentario a.m., estudiantes área urbana, 17 días calendario escolar para 843 cupos.	3.839	55.016.709
3.315	Suministro de raciones refrigerio am, estudiantes área rural, 17 días calendario escolar para 195 cupos.	2.741	9.086.415
3.315	Suministro de raciones almuerzo escolar, estudiantes área rural, 17 días calendario escolar para 195 cupos.	5.450	18.066.750
TOTAL RECURSOS PARA EL SUMINISTRO DE RACIONES			82.169.874

En el siguiente cuadro se detalla los recursos del convenio aportados por el Departamento de Antioquia y por el municipio de Guatapé:

TIPO DE COMPLEMENTO	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE MUNICIPIO
RACION OPERADOR COMPLEMENTO	62.625.654,00	4.155.990,00
RACION OPERADOR MEJORADA		6.301.815,00
RACION OPERADOR REFRIGERIO		9.086.415,00
TOTAL CONTRATO RACIONES		82.169.874,00

Servicio de personal

SEDE	HORAS DIA	TOTAL MANIPULADORAS	TOTAL DIAS	VALOR DIA	TOTAL PRESUPUESTO
Sedes rurales: Tronco, Peña, Sonadora, Piedra, Piedra, Naranjos y Quebrada Arriba.	6 HORAS	7	17	113.042,04	13.452.002,76
Sede Urbana	4 HORAS	5	17	84.419,48	7.175.655,80
Sede urbana	8 HORAS	5	30	120.343,46	18.051.519,00
				TOTAL	38.679.177,56

MANIPULADORAS APOORTE GOBERNACIÓN	33.364.353,42
MANIPULADORAS APOORTE MUNICIPIO	5.314.824,14
TOTAL MANIPULADORAS	38.679.177,56

Examen médico de egreso 66.000 valor unitario x 17 manipuladoras	1.122.000
Insumos e implementos de aseo según demanda.	500.000
Suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos. Pipeta de 40 libras, valor unitario 135.000 x 6	810.000
Imprevistos	1.200.000

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 31 de 92

RESUMEN

Concepto	Aportes Departamento de Antioquia-Secretaría de Educación.	Aportes Municipio de Guatapé
Raciones	62.625.654	19.544.220
Servicio de personal	33.364.353,42	5.314.824,14
Examen médico de egreso		1.122.000
Insumos e implementos de aseo		500.000
Suministro de combustible (preparación de alimentos)		810.000
Imprevistos		1.200.000
Total	95.990.007,42	28.491.044,14
Total contrato	124.481.051,56	

2.2 CRONOGRAMA

El cronograma del proceso será el dispuesto por la entidad en la plataforma secop II.

3. REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU VERIFICACIÓN

Por el valor y/o naturaleza del objeto a contratar, el proceso de selección se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas uniformes por Subasta Inversa de conformidad con los artículos 2.2.1.2.1.2.2, 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015.

TIPO REQUISITO	DOCUMENTO	REQUISITO
JURÍDICO	Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1)	Diligenciar y firmar Anexo 1
	Compromiso anticorrupción (Anexo 5)	Diligenciar y firmar Anexo 5
	Certificado de Existencia y Representación Legal	Expedición no superior a 30 días
	Acta de conformación de la Unión Temporal o Consorcio, si hay lugar a ello	Aportar documento (si aplica)
	Autorización de la junta o	Aportar documento si hay lugar a

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 32 de 92

	asamblea de socios para contratar si se requiere de acuerdo a Certificado de Existencia y Representación Legal.	ello
	Certificado de pago de los aportes a la seguridad social (Anexo 3)	Diligenciar y firmar Anexo 3
	Certificado de Responsabilidad Fiscal. (Contraloría)	Será consultado por el Municipio de Guatapé. (Se debe aportar)
	Certificado de antecedentes disciplinarios del proponente y el representante legal. (Procuraduría)	Será consultado por el Municipio de Guatapé. (Se debe aportar)
	Certificado de antecedentes judiciales del proponente persona natural, o del representante legal si es persona jurídica. (Policía)	Será consultado por el Municipio de Guatapé. (Se debe aportar)
	Certificado de Inhabilidades e incompatibilidades. (Anexo 4)	Diligenciar y firmar Anexo 4.
	Registro Único Tributario (RUT)	Fotocopia legible
	Fotocopia cédula Representante Legal	Fotocopia legible
	Inscripción Registro Único de Proponentes.	Expedición no superior a 30 días
	Certificado de no sanciones o incumplimiento	Diligenciar y firmar.
	Garantía de seriedad de la propuesta	Aportar documento legible que contenga lo siguiente: • Valor Asegurado: 10% del valor de la oferta. • Vigencia: (3) tres meses entre las fechas de presentación de la oferta y aprobación de la garantía única de

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 33 de 92

		cumplimiento. • Tomador y/o afianzado: Nombre del proponente. Para el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, debe figurar como tomador y/o afianzado, la respectiva forma asociativa. • Asegurado y beneficiario: Municipio de Guatapé. Objeto: Garantizar la seriedad de la propuesta.
TÉCNICO	Documento de Propuesta Técnica	Teniendo como fundamento los requerimientos mínimos.
	Propuesta económica (Anexo 2)	Diligenciar formato resumen económico acorde con el presupuesto oficial (Anexo 2).
	Personal	Tres (3) personas que apoyen la distribución y la entrega de los alimentos, los cuales deben contar con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, en el cual especifique que son aptos para desarrollar dicha actividad.
	Bodega	El oferente debe acreditar que cuenta con una bodega en la subregión del Oriente Antioqueño, <u>zona embalses</u> , con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento y su distribución a las sedes educativas o lugares de entrega en el municipio de Guatapé
	Vehículos	El proponente debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de dos (2) vehículos transportadores de alimentos que utilizaran para realizar la distribución y entrega de los

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 34 de 92

		alimentos, de conformidad con la resolución del Ministerio de salud y protección social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
	Concepto Favorable (SG-SST)	De acuerdo al decreto 1072 de 2015 y resolución 0312 del 2019 el oferente deberá contar con la implementación del sistema de Gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) expedido por la ARL
	Tener firma de promesa de proveeduría de pequeños productores de Antioquia, o ser productores. (Ley 2046 del 6 de agosto de 2020)	Solicitar al correo compraspublicas@antioquia.gov.co el listado proveedores de Antioquia.
FINANCIERO	Registro Único de Proponentes.	El RUP debe estar vigente.
	Índice de Liquidez	Igual o superior a 5
	Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,30
	Razón de cobertura de intereses	Mayor o igual a 5,0
EXPERIENCIA	Contrato celebrado con entidad pública	Se requiere que el proponente acredite experiencia específica en mínimo cinco (5) certificaciones de contratos suscritos con entidades estatales o privadas, iniciados y terminados dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, cuya sumatoria en valores sea igual o superior a tres (3) veces el presupuesto oficial de este proceso. Dichas certificaciones exigidas para acreditar la experiencia específica deberán corresponder al

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 35 de 92

		suministro en la ejecución de programas de alimentación escolar y/o paquetes alimentarios
	Experiencia general	Experiencia probable y general superior a dos (2) años en la ejecución de contratos con iguales características técnicas o afines, la cual se acreditará a partir de la fecha de constitución e inscripción para personas jurídicas y/o naturales en la cámara de comercio correspondiente lo cual se verificará en el certificado de existencia y representación legal.
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	Rentabilidad sobre el patrimonio	Mayor o igual a 0,05
	Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0,05

3.1 CLASIFICACIÓN UNSPSC

SEGMENTO	FAMILIA	CLASES	PRODUCTO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS
50	13	17	04	Leche entera en polvo	Leche en polvo entera, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
				Crema de leche	Producto lácteo con textura y olor agradable. Se obtiene a partir del proceso de centrifugado de leche cruda o recién ordeñada. Al ser natural, contiene grasas y su tonalidad oscila del blanco al amarillo pálido. Se debe entregar en excelente estado apto para el consumo, conservar la cadena de frío.

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 36 de 92

				Ahuyama	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
				Panela	Producto sólido obtenido por la evaporación de los jugos de caña de azúcar.
50	13	18	01	Queso blanco o campesino	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.
50	13	18	01	Queso blanco	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.
50	18	19	01	Pan tajado	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
50	13	17	02	Margarina suave de mesa	Es un producto alimenticio elaborado a partir de la grasa de la leche, libre de grasa trans, fresca cremosa con un delicioso sabor y aroma.
50	40	25	03	Zanahoria	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES				ABO-FR- 15
					Versión: 02
					Página 37 de 92

					cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	22	13	01	Harina de trigo fortificada	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común triticum aestivum L, o trigo ramificado triticum compactum host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado
50	13	16	12	Huevo de gallina Tipo A	El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.
50	15	15	13	Aceite vegetal	Se permiten aceites extraídos de semillas vegetales como girasol o soya. No se permite la mezcla de aceites vegetales.
50	11	15	13	Carne de res (Magra)	La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, que haya sido declarada apta para consumo humano antes y después del beneficio. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. Se permite huevo de aldana, solomo extranjero.
50	40	65	07	Tomate de aliño	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 38 de 92

					turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	40	53	05	Cebolla cabezona	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	41	37	01	Ajo	El ajo o <i>Allium sativum</i> es una planta bulbosa, vivaz y rústica que pertenece a la familia de las Liliaceae, subfam. Allioideae. Su raíz se compone de 6-12 bulbillos, conocidos tradicionalmente como dientes de ajo, unidos por la base formando un cuerpo con forma redondeada llamada 'cabeza de ajos'.
50	41	40	06	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> , llamado popularmente cilantro, perejil chino, culantro europeo o dania, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es la única especie del género <i>Coriandrum</i> , que es también el único miembro de la tribu Coriandreae.

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 39 de 92

				Sal yodada	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimentos y al que se la ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
50	40	70	70	Yuca	Yuca especie Manihot esculenta Crantz Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
				Arroz	Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio
50	40	62	01	Espinaca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES			ABO-FR- 15
				Versión: 02
				Página 40 de 92

					sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
				Cocoa en polvo sin azúcar	Producto en polvo o granulado, preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión en el medio sea instantánea. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materia objetables
50	18	19	01	Pan	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos
50	22	10	02	Harina de maíz	La harina de maíz blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda
50	18	19	03	Galletas tipo soda	Galleta tipo Craker Es un alimento horneado habitualmente hecho con masa de harina cereal sin levadura y elaborado con diversas formas, tamaños y sabores. Se aromatiza o condimenta con sal, hierbas, semillas o queso, tanto en la masa como espolvoreado encima antes de hornear.
50	16	15	09	Azúcar refinada	Producto obtenido por la purificación, decoloración y

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 41 de 92

					recristalización de azúcar crudo.
50	40	45	01	Lentejas	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio.
50	44	64	01	Tomate chonto	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	18	19	01	Pan hamburguesa	Debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
				Yogurt	El yogur pertenece a la categoría de los lácteos, y se obtiene mediante la fermentación bacteriana de la leche, normalmente de vaca.
50	22	11	01	Cereal de maíz en hojuelas NO azucaradas enriquecidas con vitaminas y minerales	Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
				Fruta grupo 1	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES				ABO-FR- 15
					Versión: 02
					Página 42 de 92

					conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
				Fruta grupo 2	Mango, manzana, sandía, pera, uchucas, higo. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
				Fruta grupo 3	Piña oro miel, papayuela, papaya, melón. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato
				Frutas de cosecha	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. (mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)..
10	15	16	05	Avena molida	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro. Polvo suave.
10	15	16	05	Avena en hojuelas	Con olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio,

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 43 de 92

					amargo, a productos químicos). Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro.
50	40	22	01	Cebolla junca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación.
50	41	18	01	Fríjol	Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión
50	30	70	25	Plátano hartón verde	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
50	30	70	25	Plátano hartón maduro	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
				Banano	Deben presentarse fresco y limpio con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 44 de 92

50	47	17	01	Aguacate	Deber ser fresco y sano, y apto para el consumo en la semana que le corresponde al ciclo de menú. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exento de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	47	61	01	Espinaca	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
				Papa criolla	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será, papa criolla. Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores,

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES			ABO-FR- 15
				Versión: 02
				Página 45 de 92

					sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos
				Carne de cerdo (Magra)	Se permitirá el suministro de carne de cerdo sin piel, sin hueso con el 15 al 20% de grasa máximo. Los siguientes cortes serán permitidos: cañón, pierna. Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes
				Papa capira	La papa utilizada para la preparación del ciclo de menú será Papa Capira Requisitos generales -Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
				Maíz tierno	Cereal, grano entero y fresco de aspecto traslucido y lechoso.
50	13	18	02	Queso tipo mozzarella	Queso semigraso con superficie lisa, fresco, suave y brillante. En óptimas condiciones..

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 46 de 92

10	15	18	03	Canela en polvo	Color marrón rojizo Característico de la canela, sin malos olores, Canela pura molida de la especie "Cinnamomum zeylanicum" Breyne. Sin aditivos.
				Proteína vegetal de soya	Gránulos de apariencia café con olor característico, sabor simple, elaborados a partir de harina de soya desgrasada, utilizado como ingrediente farino o producto nutritivo.
50	40	56	02	Pimentón	Las verduras y hortalizas deberán presentarse frescas y sanas. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños, impurezas y cuerpos extraños No deben presentar síntomas de deshidratación
50	42	41	15	Orégano seco	Con un aspecto y una textura suaves y un color verdoso. Posee un olor muy aromático
50	41	40	02	Laurel seco	El laurel con un color verde pálido o verde oliva. No posee olores ni sabores extraños
50	19	26	01	Pasta tornillo	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes.
				Pasta tipo espagueti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 47 de 92

50	30	70	25	Guineo	Deben presentarse limpios con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos
----	----	----	----	--------	---

Capacidad técnica:

Por la actividad a desarrollar que implica actividades logísticas y por las exigencias legales en cuanto a la manipulación de alimentos se requiere que el proponente acredite un equipo de trabajo, Deberá asumir todo lo relacionado con el cumplimiento de los vehículos, almacenamiento, distribución, transporte, empaque y bodega.

Un Mínimo de 3 personas que apoyen la distribución y la entrega de los alimentos, los cuales deben contar con el certificado de manipulación de alimentos, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, en el cual especifique que son aptos para desarrollar dicha actividad.

Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá contar con una capacidad instalada para la ejecución del objeto contractual y deberá acreditar lo siguiente:

1. Bodega: El oferente debe acreditar que cuenta con una bodega en la subregión del Oriente Antioqueño, zona embalses, con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento y su distribución a las sedes educativas o lugares de entrega en el municipio de Guatapé.

Nota 1: contar el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad competente del Municipio donde se encuentre ubicada; con concepto sanitario favorable.

El proponente debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de dos (2) vehículos transportadores de alimentos que utilizaran para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la resolución del Ministerio de salud y protección social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

De acuerdo al decreto 1072 de 2015 y resolución 0312 del 2019 el oferente deberá contar con la implementación del sistema de Gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) expedido por la ARL.

4. CONDICIONES GENERALES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO

4.1 FORMATOS ANEXOS

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 48 de 92

Se deberán diligenciar los formatos anexos al Pliego de Condiciones, según el caso.

4.2 ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES

Acuerdo		Entidad estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto por el acuerdo comercial
Alianza del Pacífico	Chile	NO	NO	NO	NO
	México	N/A	N/A	N/A	N/A
	Perú	NO	NO	NO	NO
Canadá		N/A	N/A	N/A	N/A
Chile		NO	NO	NO	NO
Corea		NO	NO	NO	NO
Costa Rica		NO	NO	NO	NO
Estados AELC		NO	NO	NO	NO
Estados Unidos		NO	NO	NO	NO
México		NO	NO	NO	NO
Triángulo del Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		NO	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	N/A	N/A	SI

4.3 INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió el Pliego de Condiciones y todos los documentos que hacen parte del presente proceso de selección, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza de los trabajos, su costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente.

Todos los documentos del proceso de selección se complementan mutuamente, de tal manera que lo indicado en cada uno de ellos se entenderá como indicado en todos. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este Pliego de Condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad. En consecuencia, el Municipio de Guatapé no será responsable por descuidos, errores, omisiones, conjeturas, suposiciones,

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 49 de 92

mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente y que puedan incidir en la elaboración de su oferta.

4.4 DOCUMENTOS DE LA OFERTA

4.4.1 CAPACIDAD JURÍDICA: En el presente proceso de contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, las cuales acreditarán los requisitos habilitantes solicitados y demostrarán su capacidad jurídica de acuerdo a los documentos establecidos en el Numeral 2 de Requisitos Habilitantes y Documentos para demostrarla.

Así mismo deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

4.4.2 PROPONENTE PLURAL: CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y OTRAS FORMAS DE ASOCIACIÓN.

La forma asociativa deberá constituirse para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o jurídicas que lo conformen sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y un año más.

Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos:

- La forma asociativa deberá indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, la cual no podrá ser inferior al 15%, ni ser modificada sin la autorización previa del Municipio de Guatapé. En el documento de conformación de la forma asociativa se deberá designar la persona que para todos los efectos la representará con sus responsabilidades y facultades.
- En caso de ser adjudicatarios los Consorcios o Uniones Temporales deberán presentar ante el Municipio de Guatapé el correspondiente RUT dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato.
- La factura o documento equivalente para el cobro deberá ser expedida directamente por el Consorcio o Unión Temporal la y no por cada uno de sus integrantes.

4.4.2.1 LIMITACION DE LA CONVOCATORIA A MIPYMES

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 50 de 92

Las personas interesadas podrán manifestar su interés de participar en la Selección Abreviada, con el fin de que se limite la contratación a mipymes domiciliadas en el Departamento de Antioquia, siguiendo los lineamientos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.4.2.2., adjuntando la documentación que compruebe la calidad de Mipyme.

La manifestación podrá realizarse desde el momento de publicación del Aviso de Convocatoria en las páginas web www.colombiacompra.gov.co ; y hasta la fecha establecida en el cronograma.

En caso de recibir la manifestación de por lo menos tres (3) Mipymes, podrán presentar propuestas solamente las Mipymes y de la misma manera, quienes no hayan realizado manifestación, deberán realizarla con la propuesta con el fin de determinar tal condición.

4.4.2.2 REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

El proponente deberá aportar el certificado de contar con el Registro Único de Proponentes el cual demuestre que su inscripción se encuentra vigente a la fecha de cierre del proceso. Dicha exigencia aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios o Uniones Temporales. Debe recordarse que para la evaluación de las propuestas el RUP debe estar en firme.

Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, cada uno de los integrantes de la respectiva forma de asociación deberá acreditar la clasificación exigida en el Pliego de Condiciones.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente.

Si fueren sociedades extranjeras con sucursal en el país y dentro del RUP no se encuentra toda la información requerida por la entidad, se deberá adjuntar certificación del contador o revisor fiscal, según el caso.

Tratándose de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no se les exigirá RUP. En consecuencia, el Municipio de Guatapé verificará directa y únicamente la información sobre la capacidad jurídica, y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y organizacional de los proponentes. Dicha verificación se efectuará con base en el diligenciamiento de los formatos soporte documental para la acreditación de experiencia, anexos a este pliego de condiciones.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 51 de 92

4.4.2.3 CERTIFICACIÓN DEL PAGO DE PARAFISCALES Y APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL DE LOS EMPLEADOS

Deberá certificarse que se ha cumplido con las obligaciones con los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales y con las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de conformidad con la Ley, dentro de los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta; con esta finalidad debe diligenciarse el Anexo 3 del presente pliego y debe firmarse así:

Para personas jurídicas:

- ✓ Expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo al requerimiento de ley o cuando se cuente con él, aún sin estar obligado por la ley.
- ✓ Por el Representante Legal, en los demás casos.

La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes, y para el caso de Consorcios o Uniones Temporales que se presente, cada uno de sus integrantes deberá aportar la respectiva certificación de acuerdo a las reglas anteriores.

Para personas naturales:

Las personas naturales deberán acreditar el pago de los aportes a la Seguridad Social Integral conforme a la Ley 100 de 1993, Artículo 4°, Ley 797 de 2003 y el Decreto Ley 2150 de 1995; esto es, aportes para la seguridad social en salud y pensiones. Si tienen trabajadores a su servicio deberán acreditar, el pago de los aportes al sistema integral de seguridad social y los parafiscales en los casos que se requiera de conformidad con la normatividad vigente.

4.4.2.4 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La Administración Municipal verificará el certificado de antecedentes disciplinarios a través de la página www.procuraduria.gov.co respecto del proponente y su representante legal.

Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser realizada por el Representante Legal en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades e incompatibilidades, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios se encuentra incurso en las causales de inhabilidad, incompatibilidad o registra antecedentes disciplinarios.

4.4.2.5 CERTIFICADO DEL BOLETIN DE RESPONSABILIDAD FISCAL

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 52 de 92

La Administración Municipal verificará que no se encuentren reportados en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República respecto del proponente y el representante legal.

Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser realizada por el Representante Legal en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades e incompatibilidades, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios se encuentra incurso en las causales de inhabilidad, incompatibilidad o se encuentran reportados en dicho boletín.

4.4.2.6 VERIFICACION DE ANTECEDENTES JUDICIALES

La Administración Municipal verificará que no registren antecedentes judiciales, el proponente y su representante legal.

Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser realizada por el Representante Legal en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades e incompatibilidades, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios tiene asuntos pendientes ni es solicitado por las autoridades judiciales.

4.4.2.7 DOCUMENTOS SUSCRITOS POR CONTADOR O REVISOR FISCAL

Los documentos y certificaciones que deban suscribir el contador público o revisor fiscal, según corresponda, deberán acompañarse de copia de la tarjeta profesional y anexar certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores, este certificado debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición).

4.4.2.8 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O REGISTRO MERCANTIL

Aportar Certificado de Existencia y Representación Legal o el Certificado de Registro Mercantil, expedido por la entidad competente. En caso que el proponente sea Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes deben anexar la certificación correspondiente.

El objeto social o la actividad económica del proponente debe tener relación directa con el objeto de la contratación.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 53 de 92

La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes.

Tratándose de sociedades extranjeras con sucursal en el país, la Existencia y Representación Legal se acreditará con el RUP, y en caso de no tener sucursal en el país, deberá aportar el documento que acredite la adquisición de la personería jurídica en el país de origen, el cual contenga como mínimo los siguientes datos:

- ✓ Nombre o razón social completa del proponente
- ✓ Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación
- ✓ Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica
- ✓ Duración de la entidad

Cuando en el documento aportado que acredita la existencia y representación legal de la persona jurídica extranjera no cuente con toda la información requerida, podrán adjuntar una certificación del representante legal de la sociedad extranjera o en su defecto del mandatario de la sucursal con los datos que faltan, la cual se entiende formulada bajo la gravedad del juramento.

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

4.4.2.9 FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Las personas naturales colombianas deberán presentar fotocopia de su Cédula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su capacidad mediante la presentación de fotocopia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

En caso de personas jurídicas, se aportará fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio o unión temporal, fotocopia de la cédula del representante legal de cada uno de los integrantes que lo conforman.

4.4.2.10 APODERADO PARA OFERENTES EXTRANJEROS

Los oferentes extranjeros sin sucursal o domicilio en Colombia deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 54 de 92

La persona natural o jurídica de origen extranjero, que no sea residente en Colombia, podrá presentar expresión de interés y propuesta, previo cumplimiento de los requisitos generales establecidos para tal fin, aplicables a los oferentes nacionales con las excepciones del caso y especialmente cumpliendo los siguientes requisitos:

- ✓ Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberá acreditar la constitución de un apoderado (poder especial), domiciliado y residente en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarla administrativa, judicial o extrajudicialmente.
- ✓ Deberá adjuntar el certificado de existencia y representación legal o el documento equivalente del país en que se haya constituido legalmente. Si el mismo se encuentra en idioma distinto al castellano oficial de la República de Colombia, deberá adjuntar el texto en el idioma original acompañado de la traducción oficial respectiva. En el evento en que el oferente extranjero ostente limitación en su capacidad de contratación o de oferta, deberá adjuntar el documento mediante el cual se remueva dicha limitación. En lo no previsto aquí expresamente se aplicará el régimen dispuesto para los nacionales colombianos y que le sea aplicable a los extranjeros.
- ✓ El oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en el país, no se encuentra obligado al registro en el RUP.
- ✓ El oferente extranjero deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en país distinto a Colombia, para efectos de acreditarla deberá adjuntar la certificación respectiva la cual deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento. Adicionalmente, si la certificación se encuentra en idioma distinto al de la República de Colombia, deberá adjuntarse además del documento en idioma extranjero, la traducción oficial del documento.

4.4.2.11 AUTORIZACION PARA CONTRATAR

Cuando el representante legal de la firma proponente, de conformidad con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la entidad competente, tenga limitada su capacidad para participar en el proceso de selección y suscribir el contrato, deberá presentar la autorización del órgano directivo correspondiente. En caso que el proponente sea Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes debe anexar la certificación correspondiente. Cuando se actúe en calidad de apoderado, deberá acreditarse tal condición, mediante documento legalmente otorgado. La expedición de dicho certificado no

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 55 de 92

podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes.

4.4.2.12 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

Deberá allegarse fotocopia legible, teniendo en cuenta que debe encontrarse actualizado al régimen tributario que le aplique, conforme a lo dispuesto en el Decreto 2460 de 2013.

Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberá presentarse el RUT de cada uno de sus integrantes.

4.4.2.13 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

Se deberá anexar con la propuesta una garantía de seriedad, constituida ante una compañía de seguros autorizada en Colombia o una entidad bancaria legalmente establecida, de acuerdo con lo solicitado en los requisitos habilitantes.

4.4.2.14 DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR

Los documentos otorgados en el exterior que no estén en idioma castellano deberán presentarse acompañados de una traducción oficial a dicho idioma. Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

4.4.2.15 RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

No podrán presentar propuesta quienes se encuentren incurso en causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo con la Ley 80 de 1993, el Art. 18 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normas aplicables.

3.4.1.17 MANIFESTACIÓN DE INTERÉS

Manifestación de interés presentada dentro de la fecha establecida en el cronograma del proceso.

4.4.3 EXPERIENCIA

-Se requiere que el proponente acredite experiencia específica en mínimo cinco (5) certificaciones de contratos suscritos con entidades estatales o privadas, iniciados y terminados dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del presente

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 56 de 92

proceso, cuya sumatoria en valores sea igual o superior a tres (3) veces el presupuesto oficial de este proceso.

-Dichas certificaciones exigidas para acreditar la experiencia específica deberán corresponder al suministro en la ejecución de programas de alimentación escolar y/o paquetes alimentarios que el proponente individual, o cada uno de los integrantes del proponente plural, tenga inscrito en su certificado RUP y cada contrato que se pretenda hacer valer debe estar clasificado, hasta el tercer nivel, en cada uno de los siguientes códigos: 50-13-16-00,50-13-17-00-50-15-15-00, 50-16-15-00,50-22-11-00, 50-22-13-00,50-40-45-00, 50-46-70-00, 93-13-16-00, 85-15-15-00, 85-15-16-00.

-Experiencia probable y general superior a dos (2) años en la ejecución de contratos con iguales caracterizas técnicas o afines, la cual se acreditará a partir de la fecha de constitución e inscripción para personas jurídicas y/o naturales en la cámara de comercio correspondiente lo cual se verificará en el certificado de existencia y representación legal.

Todas las certificaciones de contratos presentados por el proponente, a fin de acreditar su experiencia específica, se deben encontrar registradas en el Registro Único de Proponentes (RUP). De lo contrario no serán tenidas en cuenta en el momento de la evaluación.

La experiencia del proponente deberá acreditarse mediante certificaciones expedidas por el respectivo contratante, o algún documento o conjunto de documentos contractuales hábiles, que contenga, como mínimo, la siguiente información: nombre del Contratante, teléfono del mismo, nombre del Contratista, número y objeto del contrato, valor, plazo de ejecución, descripción y alcance del proyecto, fechas de iniciación y de terminación, y porcentaje de participación si el contrato fue ejecutado en Consorcio o Unión Temporal o cualquier documento válido y firmado por la persona responsable de la entidad contratante donde se pueda verificar dicha información e igualmente presentar la certificación de recibo a satisfacción por parte de la entidad contratante. La Alcaldía se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información presentada por cada proponente.

Se acreditará con la presentación del Certificado del RUP, del Proponente singular o de cada uno de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, si el Proponente es plural, para acreditar la experiencia exigida.

La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural.

Los contratos celebrados por consorcios, uniones temporales y sociedades en las cuales el interesado tenga o haya tenido participación, deben estar identificados con el Clasificador

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 57 de 92

de Bienes y Servicios mínimo en el tercer nivel y su valor expresado en SMMLV.

4.4.4 CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los Proponentes deben acreditar los indicadores financieros y de Capacidad Organizacional contemplada en el presente pliego:

En caso que, por la naturaleza de algunos indicadores, se tenga denominador cero (0), la división daría una indeterminación y no habría un indicador lógico. El Municipio de Guatapé realizará el análisis respectivo, con el fin de verificar el cumplimiento del requisito.

Para el indicador de razón de cobertura de intereses, los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0) o indeterminados, no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa o pérdida, caso en el cual no cumple con dicho indicador.

Si es Oferente Plural (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) debe acreditar su capacidad financiera así: sumando el resultado de la ponderación de cada uno de los indicadores de cada miembro del Oferente plural de acuerdo con su porcentaje de participación.

Para la verificación de los indicadores financieros solicitados, los proponentes deberán aportar el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente con la información financiera con fecha de corte a diciembre 31 de 2023.

En caso de ser oferente plural (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura), cada uno de sus integrantes deberá aportar el documento anteriormente descrito.

Para garantizar la participación de las Personas Extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, a estas no se les podrá exigir el requisito de inscripción en el Registro Único de Proponentes. En consecuencia, los citados oferentes deberán aportar la información antes solicitada (indicadores) para verificar su capacidad financiera.

Las personas extranjeras deberán presentar la certificación firmada por el Representante Legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana (peso colombiano), a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los mismos, avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia y certificado de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 58 de 92

El Municipio de Guatapé se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos.

4.5 CONDICIONES ECONÓMICAS

4.5.1 RESUMEN ECONÓMICO

Se deberá diligenciar el Anexo 2 el cual contiene la Propuesta económica.

Los precios ofrecidos deberán ser en pesos colombianos, presentando cifras enteras, tanto en los precios unitarios como totales, incluyendo todos los conceptos relacionados con el objeto de la presente contratación. Los demás conceptos no previstos en la oferta, no serán asumidos por el Municipio de Guatapé. Debe discriminarse el IVA y en caso de estar exento deberá ser el IVA \$0 y dejar la nota de la exención.

En el evento de no discriminar el IVA y que el valor de los bienes y servicios ofrecidos causen dicho impuesto, el Municipio de Guatapé lo considerará incluido en el valor de la oferta o en el evento de discriminar el IVA y no causen dicho impuesto, éste no será tenido en cuenta.

Para el análisis del precio se confrontará la relación entre los precios unitarios y los totales por medio de las cuatro operaciones aritméticas básicas. En caso de encontrarse diferencia, el Municipio realizará las respectivas correcciones.

En caso de diferencia de precios en diferentes a partes de la propuesta, primará para todos los efectos, los que figuran en el anexo de Propuesta Económica.

El proponente deberá presentar su propuesta de manera discriminada, toda vez que, si existen proponentes con régimen tributario diferente, la base de evaluación del precio será el VALOR SIN IVA. Si todos tuvieran el mismo régimen se evaluarán las propuestas con IVA. En todo caso el valor ofertado más el impuesto al valor agregado a que haya lugar dependiendo del régimen aplicable, no podrá superar el presupuesto oficial establecido para la contratación.

Todos los costos asociados a la preparación y presentación de la propuesta estarán a cargo del Proponente y el Municipio de Guatapé, en ningún caso, será responsable de los mismos.

4.5.2 VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 59 de 92

Cuando de conformidad con la información a su alcance el Municipio considere o estime que el valor de una oferta resulta artificialmente bajo, se deberá proceder conforme a lo dispuesto en Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

5 CRITERIOS DE EVALUACION

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

El Municipio a través del Comité asesor y evaluador, realizara el análisis jurídico, técnico y financiero de las propuestas, de conformidad con la ley y las exigencias contenidas en los documentos pre contractuales (Estudios previos, análisis del sector y pliego de condición), determinando cuales propuestas se consideran “HABILES” para participar en el presente proceso.

Se considerarán HÁBILES aquellas propuestas que obtengan la calificación “HABILITADO” en todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones, así:

CRITERIO	VERIFICACIÓN
Capacidad jurídica	Habilitado / No habilitado
Requisitos técnicos	Habilitado / No habilitado
Capacidad Financiera y Organizacional	Habilitado / No habilitado

El proponente que no cumpla estos requisitos no continuará en el proceso de selección por subasta inversa.

La Alcaldía Municipal de Guatapé- Antioquia debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección 2.

Se realizará mediante el procedimiento de Subasta Inversa electrónica: Es una puja dinámica efectuada presencialmente, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de conformidad con las reglas previstas en la normatividad. Se subastará el valor total del Formato Económico y los valores unitarios a contratar corresponderán a los valores que arroje cada ítem por el factor de ponderación. Las condiciones para la realización de la Subasta Inversa están descritas en Artículos 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015

Para la subasta se realizarán tres (3) lances cada uno con un tope de 0.5% los cuales se realizarán cada tres (3) minutos.

NOTA: SUBSIDIARIAMENTE EN CASO DE QUE LA PLATAFORMA PRESENTA ALGUNA INCONSISTENCIA, SE EFECTUARA DE MANERA PRESENCIAL O VIRTUAL.

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 60 de 92

A. VARIABLE SOBRE LA CUAL SE REALIZARÁ LA EVALUACION DE LA OFERTA ECONOMICA

Atendiendo lo dispuesto por el Decreto 1082 de 2015, la evaluación se hará sobre el precio, siendo el menor valor dado en subasta, o en las propuestas iniciales, si esta no llegare a celebrarse, el que será el adjudicatario del proceso.

B. OFERTA MAS FAVORABLE

Con el objeto de garantizar la selección de la oferta más favorable para el Municipio y para el fin que se pretende satisfacer con la presente selección abreviada por subasta inversa, el único criterio de evaluación será el menor precio. La verificación de los requisitos habilitantes se hará a la propuesta del oferente con el precio más bajo. La entidad Adjudicará el contrato al proponente que luego de haber cumplido con la totalidad de los requisitos habilitantes requeridos y habiendo participado en la subasta haya realizado el ultimo lance valido con el menor valor.

C. MÁRGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS

Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS para que un lance sea aceptado por la entidad, es del 0.5% sobre el valor de ración aplicado SOBRE LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE HAYA OFRECIDO EN LA APERTURA DE LAS OFERTAS INICIALES Y/O EN LA RONDA ANTERIOR EL MENOR PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO RESPECTO DE LOS ÍTEMS REQUERIDOS POR LA ENTIDAD.

En la subasta sólo serán válidos los lances que, observando el margen mínimo mejoren el precio de arranque si se trata del primer lance, o el menor lance de la ronda anterior en lo sucesivo.

D. SUBASTA INVERSA

La subasta inversa se adelantará conforme al procedimiento establecido en el Decreto 1082 de 2015.

A la audiencia pública de subasta inversa virtual asistirán los proponentes habilitados. Cuando se trate de personas jurídicas o de consorcio o uniones temporales se presentará su representante legal quien deberá allegar su documento de identificación correspondiente. En caso de apoderado, deberá allegar el poder respectivo en el cual se determine que está ampliamente facultado para participar en la audiencia y hacer lances

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 61 de 92

para mejorar la oferta económica inicial dentro de la subasta. El poder se debe presentar con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal.

Sólo los proponentes que se encuentren habilitados podrán hacer lances para mejorar la menor oferta inicial de precio.

Antes de dar inicio a la audiencia pública de subasta y a la apertura de sobres de la oferta inicial de precio de los proponentes, la entidad verificará la presencia de los representantes debidamente facultados de los proponentes habilitados.

El proponente debe considerar para determinar el valor para los lances que efectúe en desarrollo de la subasta inversa presencial que asumirá cada uno de los riesgos establecidos para el proceso de selección desde la suscripción del contrato hasta su liquidación.

Una vez se dé inicio a la audiencia, el Municipio de Guatapé procederá a abrir los sobres que contienen las ofertas económicas iniciales de los proponentes habilitados, con el fin de efectuar la verificación aritmética.

Para efectos de la verificación aritmética de la oferta inicial de precio se tomará el valor total de la propuesta económica, previa verificación por parte de los miembros del área técnica que conforma el comité evaluador de que se hayan cotizado la totalidad de los bienes objeto del presente proceso y comunicará a los asistentes a la audiencia pública de subasta inversa el menor precio inicialmente ofertado, con el fin de que los proponentes, a partir del mismo, procedan a realizar lances para mejorarlo.

La corrección aritmética la realizará la entidad una vez se abran los sobres que contienen la oferta económica inicial de los proponentes habilitados.

Con base en el menor precio ofrecido en desarrollo de la ronda inmediatamente anterior los proponentes podrán presentar una nueva propuesta mediante un lance siempre que esta sea igual o supere el margen mínimo establecido de 1% de descuento. De no hacerse así, el lance se considerará como no válido y se mantendrá la oferta anterior.

El procedimiento de la subasta inversa presencial en los siguientes términos:

Antes de iniciar la subasta, a los proponentes se les distribuirán sobres y formularios para la presentación de sus lances. En dichos formularios se deberá consignar únicamente el precio ofertado por el proponente o la expresión clara e inequívoca de que no se hará ningún lance de mejora de precios. La subasta inversa presencial

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 62 de 92

se desarrollará en audiencia pública bajo las siguientes reglas:

El Municipio abrirá los sobres con las ofertas iniciales de precio y comunicará a los participantes en la audiencia, únicamente, cuál fue la menor de ellas, previo procedimiento descrito anteriormente;

El Municipio otorgará a los proponentes un término común de tres (3) minutos para hacer un lance que mejore la menor de las ofertas iniciales de precio a que se refiere el literal anterior; lance que sea igual o supere el margen mínimo establecido de 1% del menor porcentaje ofrecido.

Los proponentes harán sus lances utilizando los sobres y los formularios suministrados; Un funcionario de la entidad recogerá los sobres cerrados de todos los participantes; El Municipio registrará los lances válidos y los ordenará descendientemente. Con base en este orden, dará a conocer únicamente el menor precio ofertado; se considera lances válidos los lances que, observando el margen mínimo mejoren el precio de arranque si se trata del primer lance, o el menor lance de la ronda anterior en lo sucesivo.

Los proponentes que presentaron un lance no válido no podrán en lo sucesivo seguir presentando lances, y se tomará como su oferta definitiva al último válido;

El Municipio repetirá el procedimiento descrito en los anteriores literales, en tantas rondas como sea necesario, hasta que no se reciba ningún lance que mejore el menor precio ofertado en la ronda anterior;

Una vez adjudicado el contrato, el Municipio hará público el resultado del certamen incluyendo la identidad de los proponentes.

E. FORMULA DE ADJUDICACIÓN Y DESEMPATE DE PROPUESTAS

Se adjudicará al proponente que oferte el menor valor en el proceso de subasta inversa. Se entenderá que hay empate entre dos o más propuestas, cuando presenten un número idéntico en el total de la ponderación de la propuesta. En el caso en que dos o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieren arrojado un mismo resultado, se aplicarán los siguientes criterios de desempate:

En caso de existir empate entre los proponentes, se adjudicará el contrato al proponente que presentó la menor propuesta inicial al momento de la apertura de los sobres y una vez realizada la verificación aritmética de la misma.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 63 de 92

De persistir el empate, éste se dirimirá mediante sorteo por balotas, para lo cual en la audiencia los Representantes Legales (o delegados debidamente facultados) de las propuestas empatadas procederán a escoger las balotas, se numerarán de acuerdo al número de proponentes. En primer lugar se realizará un sorteo para establecer cuál será el orden en que cada proponente escogerá la balota.

Realizado este primer sorteo los proponentes procederán a escoger balota en el orden que se haya determinado y se adjudicará el proceso de selección al proponente que saque la balota con el número mayor y cuyo resultado es aceptado de antemano por los proponentes involucrados en el empate sin lugar a reclamación alguna.

Nota: Sólo podrán participar en el sorteo los proponentes habilitados que estén presentes en la audiencia de subasta.

En caso de desempate cuando no haya más lances de mejora de precio y exista empate, se adjudicará el contrato al que presentó la menor propuesta inicial. De persistir el empate, se desempatará por medio de sorteo.

F. EN CASO DE UN SOLO HABILITADO:

En el evento en que exista un solo proponente habilitado, se procederá conforme lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015:

“...En el proceso de contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la entidad estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa...”

6 CAUSALES DE RECHAZO DE PROPUESTAS

El Municipio de Guatapé podrá rechazar, sin que haya lugar a su evaluación, o eliminar las ofertas presentadas, entre otras, en cualquiera de los siguientes casos:

- 6.1 Cuando el valor de la propuesta económica supere el presupuesto oficial
- 6.2 Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, según lo dispuesto en la Ley 80 de 1993.
- 6.3 Cuando el proponente no acredite los requisitos habilitantes establecidos en la presente invitación pública.
- 6.4 Cuando sea extemporánea, es decir, si se presenta después de la fecha y hora fijadas para el cierre de la convocatoria.
- 6.5 Cuando el plazo ofrecido para la ejecución del contrato supere el establecido en la

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 64 de 92

invitación pública.

- 6.6 Si el proponente se encuentra inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (Artículo 50, Ley 610 de 2000).
- 6.7 Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición.
- 6.8 Por no considerar las modificaciones a la invitación pública que mediante adendas haya hecho el Municipio.
- 6.9 Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, para la misma convocatoria.
- 6.10 Cuando esté incompleta, en cuanto a que no cumple lo especificado o no incluye algún documento que, de acuerdo con esta invitación pública, se requiera adjuntar y dicha deficiencia impida la comparación objetiva con otras ofertas.
- 6.11 Cuando no se allegue por parte del oferente documentos habilitantes requeridos, dentro del plazo otorgado; incluyendo los documentos que deban subsanarse.
- 6.12 Cuando se omita, modifique, adicione, suprima, supere el valor máximo o altere uno o varios de los ítems o cantidades del formato de Propuesta Económica, estudios previos y pliego de condiciones
- 6.13 Cuando no sean firmados los anexos relacionados en la presente invitación pública, las firmas contenidas deben ser originales (manuscritas), NO se aceptan firmas escaneadas en ningún documento
- 6.14 Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente inscrito en el RUP o en el certificado de Cámara de Comercio y Rut, no tenga relación directa con el objeto de la contratación, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales, si hay lugar a ello.
- 6.15 Si luego de verificadas y/o evaluadas las propuestas, se encuentra contradicción entre los documentos aportados en la propuesta o entre ésta y lo confrontado con la realidad.
- 6.16 Cuando el proponente no adjunte la póliza de seriedad de la oferta simultáneamente con la propuesta.

El Municipio de Guatapé no podrá rechazar 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 de escogencia establecidos por el municipio en la presente invitación pública, de conformidad con lo previsto en los numerales 2, 3 y 4 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007.

Tales requisitos o documentos podrán ser requeridos por el municipio en condiciones de igualdad para todos los proponentes hasta la adjudicación.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 65 de 92

Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto en la presente invitación pública o en la solicitud, no responda al requerimiento que le haga el municipio para subsanarla.

7 SUBSANABILIDAD.

De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje o no incidan en la comparación objetiva de ofertas, serán subsanables por el proponente.

8 PREPARACION Y ENTREGA DE DOCUMENTOS

Los proponentes deberán presentar **dos (2)** sobres separados, con sus documentos foliados (numerados) y debidamente individualizados en los cuales deberá constar la siguiente información:

- ✓ **Sobre No. 1** Documentos habilitantes de la oferta.
- ✓ **Sobre No. 2:** Oferta económica.

Se recomienda individualizar cada sobre con su número (Sobre 1 o 2 dependiendo de la información que contengan), número de proceso, nombre del proponente, dirección y teléfono de contacto; en caso que los mismos deban ser devueltos sin abrirse por entregarse de manera extemporánea.

Los sobres deberán presentarse en la plataforma Secop II en la fecha establecida en el cronograma como plazo máximo para la presentación de las propuestas.

Para la elaboración y entrega de los documentos deberá tenerse en cuenta:

- ✓ La copia de la propuesta, deberá coincidir en su contenido con el original. Si se presentare alguna diferencia entre el original y la copia, prevalecerá la información consignada en el original.
- ✓ Se recomienda que las propuestas contengan un índice o tabla de contenido, que permita localizar adecuadamente la información solicitada en el Pliego de Condiciones, especificando los números de página donde se encuentran los documentos requeridos.
- ✓ El Municipio no se hará responsable por no abrir, o por abrir prematuramente los sobres mal identificados o incorrectamente dirigidos o radicados.
- ✓ Se entenderán por fecha y hora de presentación las que aparezcan en el sello o escrito puesto sobre la oferta por el encargado de recibirla, en el momento de su llegada al sitio de entrega de la misma. Con esta finalidad deberá el proponente

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 66 de 92

presentar copia de la carta de presentación de la propuesta con la finalidad de ser marcada por el responsable de recibirla. Si no se presenta este documento igualmente el Municipio de Guatapé cuenta con una Planilla de Recepción de propuestas donde se diligencia la información en orden de llegada.

Los sobres deberán presentarse en la plataforma Secop II en la fecha establecida en el cronograma como plazo máximo para la presentación de las propuestas.

En todo caso, el Municipio no asumirá responsabilidad alguna por la correspondencia incorrectamente dirigida o por las fallas que pueda presentar el medio utilizado para enviar la información, antes de la hora de cierre.

Si la propuesta es enviada por correo, el proponente debe hacerlo con suficiente antelación para que sea recibida y depositada en el lugar destinado para el efecto, en la dependencia anotada antes de la hora límite de cierre. En todo caso, el Municipio de Guatapé no será responsable del retardo o extravío que se derive de esta forma de presentación.

Las propuestas presentadas en forma extemporánea no serán tenidas en cuenta.

8.3 RETIRO O MODIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

Si un proponente desea retirar, adicionar o modificar documentos de su propuesta antes del cierre de la contratación, deberá presentar una solicitud en tal sentido, firmada por la misma persona que firmó la carta de presentación de la oferta, previa verificación por parte de la entidad; la propuesta le será devuelta, para que adicione o modifique los documentos. En caso de retirarla será devuelta la totalidad de los documentos so pena de hacer efectiva la garantía de seriedad.

No será permitido que ningún proponente modifique o adicione su oferta después de que se haya efectuado el cierre de recepción de propuestas.

8.4 RESERVA EN DOCUMENTOS

El proponente deberá indicar expresamente en su oferta, qué información de la consignada tiene carácter de reserva, señalando expresamente la norma jurídica en la que se fundamenta, con el fin de que el Municipio de Guatapé se abstenga de entregar la misma cuando cualquier persona natural o jurídica ejerciendo el derecho de petición, solicite fotocopia de las propuestas. En el evento de que no se justifique la razón por la cual procede el carácter de reserva, se tendrá por no escrito el anuncio de la misma.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 67 de 92

8.5 IDIOMA DE LA PROPUESTA

La Oferta y sus anexos deben ser presentados en idioma castellano, igualmente, los documentos y las comunicaciones enviadas por los Oferentes o por terceros.

Los documentos con los cuales los Oferentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata el numeral DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original en lengua extranjera.

8.6 VALIDEZ DE LA OFERTA

La validez de la oferta será de tres (3) meses, contados a partir de la fecha límite para recibir los documentos para la verificación de los requisitos habilitantes de la contratación.

8.7 POTESTAD DE VERIFICACIÓN Y VISITAS

El Municipio de Guatapé se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la totalidad de la información aportada por el proponente, pudiendo acudir para ello, respetando las excepciones de ley, a las fuentes, personas, empresas, entidades estatales o aquellos medios que considere necesarios para el cumplimiento de dicha verificación. Durante el desarrollo de la verificación y/o evaluación, también podrá realizar visitas a las sedes de los proponentes con el fin de confrontar la realidad de la información suministrada en caso de ser necesario.

8.8 CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad Estatal escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones.

Si persiste el empate, la Entidad Estatal debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales:

1. *Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.*

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 68 de 92

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 promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 69 de 92

(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.

8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. 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.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

En caso de requerir acudir a este último numeral (12) de método aleatorio, se realizará el siguiente procedimiento:

- A. Se sorteará el orden en el cual se dispondrán a extraer las balotas, este sorteo se realizará mediante el mecanismo de introducir igual número de rótulos de papel al número de proponentes en condición de empate, en una bolsa o recipiente oscuros o que no trasluzcan su contenido, previa verificación de los proponentes de las condiciones de los rótulos y del sobre.
- B. El número de posición en que se dispondrán para extraer el rótulo, será asignado de acuerdo al orden de entrega en el que aparece el proponente en la planilla de

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 70 de 92

recepción de propuestas el día de cierre, empezando por el primero según orden cronológico de entrega. El número que señale el rótulo que se extraiga de la bolsa por cada proponente determinará el orden en el cual sacará la balota, siendo el primero el número uno (1) y así sucesivamente hasta completar el número de proponentes en condición de empate.

- C. Se introducirán en una bolsa oscura o que no trasluzca su contenido, tantas balotas como proponentes empatados, una de ellas se identificará como la balota que determinará el ganador del sorteo, previa verificación de las balotas y la bolsa por los proponentes.
- D. En el orden correspondiente, procederán a extraer las balotas, siendo adjudicatario, el que extraiga la balota identificada como ganadora.
- E. Si no hay comparecencia de los proponentes, se reprogramará por una sola vez el sorteo.
- F. Si en la segunda citación, no comparece alguno (s) de los proponentes, los oferentes asistentes extraerán su respectiva balota y una de las personas presentes en la audiencia extraerá una balota por cada uno de los proponentes que no haya asistido.
- G. En caso de que, en la segunda situación, no compareciere ninguno de los proponentes, la entidad escogerá a cualquiera de los asistentes, para que retire un rótulo previamente marcado con el nombre de cada uno de los proponentes empatados, siendo ganador el primer nombre retirado.

9 ADJUDICACION Y GENERALIDADES DEL CONTRATO

9.3 PLAZO PARA ADJUDICAR

Se hará conforme al artículo 2.2.1.1.2.3.1 del Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo a las fechas establecidas en el cronograma del presente proceso de contratación.

9.4 RIESGOS

La entidad evaluó el riesgo que el proceso de contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos. El resultado de este ejercicio es la siguiente matriz de riesgos:

No.	1	2	3	4	5	6	7
Clase	General	General	General	Específico	Específico	Específico	General
Fuente	externo	externo	Externo	Externo	externo	externo	externo
Etapas	Planeación/Ejecución	Ejecución	Ejecución	Planeación/Ejecución	Planeación/Ejecución	Ejecución	Ejecución

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES		ABO-FR- 15
			Versión: 02
			Página 71 de 92

Tipo	Económico	Económico	Sociales o políticos	Operacionales	Operacionales	Financieros	De la naturaleza
Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Incremento de precios	Escasez de materiales, materias primas o insumos	Bloqueo de vías debido a paros o manifestaciones	Presupuesto insuficiente	Plazo insuficiente	Endeudamiento para ejecución	Temporada de lluvias
Consecuencia de ocurrencia del evento	Presupuesto insuficiente	Retraso en la ejecución contractual o cambio en las especificaciones técnicas	Retraso en la ejecución contractual	Suspensión de las obras para consecución de recursos adicionales o modificación de las condiciones o cantidades iniciales	Retraso en las obras para trámites administrativos de modificación del plazo	Insuficiencia de recursos para la ejecución de las actividades en el tiempo estipulado	Retraso en la ejecución de las actividades
Valoración	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 3 (Posible). Impacto: 4 (Mayor). Valoración: 7 (Riesgo Alto).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo Bajo).	Probabilidad: 3 (Posible). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 5 (Riesgo Medio).	Probabilidad: 3 (Posible). Impacto: 3 (Moderado). Valoración: 6 (Riesgo alto).
¿A quién se le asigna?	Contratante	Contratista	Contratante	Contratante	Contratante	Contratista	Contratante

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 72 de 92

Tratamiento/ Control a ser implementado	Implementar planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato	Intentar conseguir la materia prima o realizar cambios en las especificaciones técnicas sin que se afecte el objeto contractual	Implementar planes de contingencia en los términos y condiciones del contrato	Realizar las gestiones pendientes a la consecución de recursos adicionales o modificaciones de condiciones que permitan la reducción de costos sin afectar la calidad	Realizar modificación al plazo cuando sea viable	Implementar planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato	Implementar planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato
Impacto después del tratamiento	Probabilidad: 1 (Raro). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 3 (Riesgo bajo).	Probabilidad: 1 (Raro). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 3 (Riesgo bajo).	Probabilidad: 1 (Raro). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 3 (Riesgo bajo).	Probabilidad: 3 (Posible). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 5 (Riesgo medio).	Probabilidad: 1 (Raro). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 3 (Riesgo bajo).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo bajo).	Probabilidad: 2 (Improbable). Impacto: 2 (Menor). Valoración: 4 (Riesgo bajo).
¿Afecta la ejecución del contrato?	NO	SI	SI	NO	NO	NO	SI
Responsable por implementar el tratamiento	Supervisor	Contratista	Supervisor	Supervisor	Supervisor	Contratista	Supervisor

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 73 de 92

Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Fecha de terminación del contrato	Fecha de terminación del contrato	Fecha de terminación del contrato	Fecha de terminación del contrato	Fecha de terminación del contrato	Fecha de terminación del contrato	Fecha de terminación del contrato
¿Cómo se realiza el monitoreo?	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante
Periodicidad	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante	Constante

Esta matriz se encuentra publicada en los estudios y documentos previos y desde el presente pliego de condiciones.

La presentación de las ofertas implica la aceptación, por parte del proponente, de la distribución de riesgos efectuada por la entidad.

9.5 GARANTÍAS

De acuerdo al tipo de proceso y de lo que se requiere para dar cumplimiento al objeto contractual, la entidad considera necesario que el contratista constituya las siguientes garantías:

De acuerdo al tipo de proceso y de lo que se requiere para dar cumplimiento al objeto contractual, la entidad considera necesario que el contratista constituya las siguientes garantías:

DESCRIPCION	PORCENTAJE	DURACION
Cumplimiento	10% del valor del contrato.	Por la duración del contrato y cuatro (04) meses más
Calidad de los bienes	10% del valor del contrato.	Por la duración del contrato y cuatro (04) meses más

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 74 de 92

Garantía de seriedad de la oferta	10% del valor del presupuesto asignado	Tres (3) meses
-----------------------------------	--	----------------

9.6 PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El perfeccionamiento y legalización del contrato, estará sujeto a lo establecido en la Ley 80 de 1993, sus Decretos Reglamentarios y las normas internas de la Administración Municipal, de acuerdo con lo establecido en el cronograma.

9.7 CONTRATO

El Municipio de Guatapé celebrará con el proponente adjudicatario el contrato para la ejecución del objeto, fundamentándose en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, estudios previos, Pliego de Condiciones y los análisis de la propuesta. El adjudicatario deberá presentar para la suscripción del contrato los siguientes documentos:

9.7.1 Original de la Garantía Única. Se deberán otorgar las garantías exigidas en la minuta del contrato.

9.7.2 Certificado actualizado del pago de aportes a la seguridad social.

9.8 PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO

El contrato estatal es *intuitu personae* y, en consecuencia, una vez celebrado, no podrá cederse sino con autorización previa y escrita del Municipio de Guatapé, quien tiene la potestad legal para celebrarlo.

9.9 INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

El Municipio de Guatapé, con el exclusivo objeto de evitar la paralización o la afectación grave de los servicios públicos a su cargo y asegurar su inmediata, continua y adecuada prestación, podrá interpretar los documentos contractuales y las estipulaciones en ellos convenidas, introducir modificaciones a lo contratado y cuando las condiciones particulares de la prestación así lo exijan, terminar unilateralmente el contrato celebrado, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 75 de 92

En los actos en que se ejerciten algunas de estas potestades excepcionales, se procederá al reconocimiento y orden de pago de las compensaciones e indemnizaciones a que tengan derecho las personas objeto de tales medidas.

Contra los actos administrativos que ordenen la interpretación, modificación y terminación unilateral, procederá el recurso de reposición ante el Municipio de Guatapé, sin perjuicio de la acción contractual que puede intentar el Contratista, según lo previsto en el Artículo 77 de la Ley 80 de 1993.

9.10 ADICION CONTRACTUAL

El contrato podrá adicionarse hasta en un cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales vigentes, de conformidad con la Ley. Esta situación deberá constar por escrito y justificar su necesidad.

9.11 SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO

Por circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito o alguna circunstancia ajena a responsabilidad del contratista, conveniencia de las partes o interés público, se podrá, de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del Contrato, mediante la suscripción de un acta donde conste tal evento, sin que, para efectos del plazo extintivo, se compute el tiempo de la suspensión.

Se considerará como fuerza mayor o caso fortuito, el suceso que no es posible predecir y que está determinado por circunstancias no imputables al Contratista o al Municipio, que impidan totalmente el trabajo u obliguen a disminuir notablemente su ritmo, como por ejemplo, catástrofes, guerras, huelgas causadas por razones no imputables al Contratista o al Municipio, u otros similares.

La situación de fuerza mayor o caso fortuito deberá ser demostrada por el Contratista, y en tal evento habrá lugar a la suspensión del plazo, pero no a indemnización alguna. Sin embargo, esto no lo exonera de su obligación de constituir y mantener vigentes las garantías estipuladas en el contrato, y de la responsabilidad por los daños que sufra el Municipio por no haberlas constituido o mantenido vigentes.

9.12 MULTAS

En caso de que el contratista se constituya en mora o incumpla injustificada y parcialmente alguna de las obligaciones que asume en virtud del presente contrato, el municipio podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas sucesivas por el 0.5% del valor total del

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 76 de 92

contrato sin exceder el 10% del valor del mismo y sin perjuicio de hacer efectiva la cláusula penal, o de la declaratoria de caducidad del contrato.

Para la imposición de las multas de manera unilateral, el Municipio de Guatapé, dará aplicación al debido proceso, de conformidad con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

Una vez impuesta la sanción por parte del Municipio de Guatapé, el Contratista autoriza al Municipio de Guatapé para que descuente el valor de las multas directamente de cualquier suma que le adeude, si la hubiere, o de hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.

La imposición de multas no libera al Contratista del cumplimiento de sus obligaciones contractuales, so pena de que se le inicie un nuevo procedimiento sancionatorio ante nuevos incumplimientos.

9.13 CLAUSULA PENAL

Se estipula una cláusula penal a favor del municipio equivalente al 10% del valor total de contrato, que se hará efectiva en caso de declaratoria del incumplimiento del mismo.

El valor de la cláusula penal se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al contratista, si la hubiere o de la garantía de cumplimiento constituida, y si esto no fuere posible, se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la ley 1150 de 2007.

9.14 CADUCIDAD

Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, y evidencie que puede conducir a su paralización, el Municipio de Guatapé, por medio de acto administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con el Artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

9.15 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El contrato celebrado será objeto de liquidación bilateral con un término máximo de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del contrato.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 77 de 92

Así mismo, en caso de no efectuarse la liquidación bilateral, el Municipio de Guatapé procederá con la liquidación unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes al vencimiento del plazo para la liquidación bilateral, o en los términos del Artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

9.16 FUERZA MAYOR

El Contratista quedará exento de toda responsabilidad por dilación u omisión en el cumplimiento de las obligaciones contractuales cuando dichos eventos ocurran por causa constitutiva de fuerza mayor, debidamente comprobada, por fuera del control del Contratista y que no implique falta o negligencia de éste o de su personal.

Para efectos del contrato, solamente se considerarán como causas constitutivas de fuerza mayor las que se califiquen como tales de acuerdo con la legislación colombiana.

En el caso de fuerza mayor que afecte el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales, el Contratista tendrá derecho únicamente a la suspensión del plazo contractual pero no a indemnización alguna del Municipio.

Los inconvenientes de fuerza mayor deberán informarse al Municipio de Guatapé por el medio más rápido posible, dentro de las setenta y dos (72) horas siguientes al momento en que hayan iniciado o se hayan presentado; dentro de los diez (10) días calendario siguientes el Contratista suministrará al Municipio de Guatapé todos los detalles del hecho constitutivo de fuerza mayor y la documentación certificada que la Administración pueda requerir.

Las suspensiones debidas a demoras en la adquisición de los equipos o daños en los mismos, a circunstancias de ocurrencia común de estos trabajos de la misma naturaleza de las contempladas en este contrato, a huelgas de su personal de trabajadores resultantes de convenios laborales, a la falta de cooperación del Contratista para resolver peticiones justas de sus trabajadores o cualquier otra suspensión que ordene el supervisor o interventor por razones técnicas o de seguridad, no se consideran como fuerza mayor y no darán lugar a indemnización ni a ampliación o suspensión en el plazo estipulado.

9.17 SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA

La Supervisión será ejercida por la Secretaría de la Secretaria de Bienestar y Desarrollo Social o su designado.

9.18 IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 78 de 92

Con relación a las retenciones en la fuente a título de los diferentes impuestos nacionales, departamentales o municipales, la Administración procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente dependiendo del objeto del contrato y la calidad del contribuyente. En caso que no haya lugar a alguna de ellas, deberá indicarse la norma que lo excluye o le otorga la exención.

En todo caso, corresponde al contratista sufragar todos los impuestos que le correspondan de conformidad con la normatividad vigente.

10 PAGOS Y FACTURACION

10.3 FORMA DE PAGO

El valor del contrato se pagará así: se realizará según pedido y entrega a satisfacción. Además, para que el contratista pueda acceder a los pagos establecidos deberá acreditar:

- Informe del supervisor del contrato donde certifique el cumplimiento de las obligaciones contraídas con el municipio.
- Factura comercial vigente y/o cuenta de cobro, dependiendo del régimen del contratista, de acuerdo a las normas estipuladas por la DIAN.
- El cumplimiento de sus obligaciones parafiscales, relativas al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando corresponda, según lo establece el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

El pago se realizará por transferencia electrónica a la cuenta informada por el proponente en la factura o documento equivalente.

Si el adjudicatario no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de Guatapé, con la suscripción del contrato autoriza para que la Secretaría de Hacienda, en el momento de un pago, automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

10.4 RECIBO A SATISFACCIÓN Y DOCUMENTOS PARA EL PAGO

El recibo a satisfacción deberá expedirlo el supervisor o interventor respectivo y deberá adjuntarse a la factura o documento equivalente. Así mismo deberá anexarse la constancia de estar al día en los pagos de Seguridad Social y Parafiscales.

Si a juicio del Municipio de Guatapé se requiere algún documento adicional para el pago se le hará saber oportunamente al contratista.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 79 de 92

Las facturas deben cumplir con los requisitos del Estatuto Tributario y contar con autorización de la DIAN vigente.

10.3 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

10.3.1 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE GUATAPÉ:

1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el certificado de cumplimiento a satisfacción, siempre y cuando se cumplan los requisitos para ello.
2. Cancelarle al contratista los valores pactados y en los términos establecidos, previa verificación de los requisitos para ello.
3. Facilitar al contratista las herramientas necesarias y la información requerida para la ejecución del objeto contractual.

10.3.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir con lo dispuesto en los estudios previos y con la entrega oportuna de las raciones para la preparación en sitio. Los víveres deben estar debidamente empacados y rotulados.
2. Acatar las recomendaciones emanadas de los informes de supervisión e implementar inmediatamente los planes de acción y de mejoramiento que se requieran.
3. En ningún momento y por ningún motivo podrá hacer uso de las bases de datos o cualquier otro tipo de información para propósitos diferentes a los establecidos en las actividades a desarrollar.
4. Informar oportunamente al Contratante cuando exista o sobrevenga alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la Constitución Política de Colombia o en la Ley.
5. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales, en los términos de la ley 789 de 2002, el decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del Contrato.
6. Estar disponible para atender los requerimientos que sobre el objeto contractual determine la entidad contratante, dentro del plazo del contrato.
7. Cumplir de manera efectiva la misión y los objetivos de la Secretaría de Bienestar y Desarrollo Social y la ejecución de los procesos en que interviene en razón del cargo.
8. Presentar al Supervisor del contrato un informe mensual de las labores realizadas, inherentes a las obligaciones contractuales, durante la vigencia del contrato.

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 80 de 92

YESICA PAOLA SUAREZ HERNANDEZ
Secretaria de Bienestar y Desarrollo y Social

Proyectó: Wilmar Buritica/Abogado oficina de contratación

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 81 de 92

ANEXO 1

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

(Utilice papel membreteado)

Señores

MUNICIPIO DE GUATAPE

Secretaria de Bienestar t desarrollo social.

Palacio Municipal- Calle 31 No. 30-08

Referencia: Presentación propuesta Selección Abreviada de Menor Cuantía por subasta inversa 002-2026

OBJETO:
VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA.....
PLAZO.....
PROPONENTE.....
REPRESENTANTE LEGAL.....
CEDULA DE CIUDADANIA O NIT.....
DIRECCIÓN.....
TELÉFONO.....
FAX:.....
CORREO ELECTRÓNICO:.....
CIUDAD.....**FECHA**.....

El suscrito _____ en nombre y representación de la firma _____, de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en la invitación pública de la referencia, hago la siguiente propuesta para ejecutar el objeto antes descrito.

En caso de que me sea adjudicada dicha invitación pública, me comprometo a firmar el contrato correspondiente y a cumplir todas las obligaciones señaladas en la invitación pública y en mi propuesta adjunta.

Declaro así mismo:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse, sólo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes, tiene interés comercial en esta propuesta, ni en el contrato que de ella se derive.
3. Que he tomado cuidadosa nota de las especificaciones y condiciones de la presente

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 82 de 92

invitación pública y acepto todos los requisitos contenidos en ella.

4. Que acuso recibo de las ADENDAS (si a ello hubiere lugar) números ____ y ____ al, expedidos por el MUNICIPIO DE GUATAPE, durante el periodo de la invitación y manifiesto haberlos leído y conocerlos y por tanto me someto a ellos.
5. Que ni el suscrito ni la sociedad que represento, se hallan incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad, según lo previsto en la Constitución Política, ley 80 de 1983 y demás normas sobre la materia.
6. Que el suscrito y la Sociedad que represento, se comprometen a entregar a Satisfacción del MUNICIPIO DE GUATAPE en las fechas indicadas, el objeto de la invitación.
7. Que conocemos las leyes de la República de Colombia, que rigen la presente invitación.
8. Que los precios de la propuesta se mantendrán sin variación, es decir precios firmes, durante la vigencia de la invitación y del contrato, excepto que el Gobierno Nacional estipule alguna variación.
9. Que en caso que me fuere adjudicada la invitación, me comprometo a suscribir el contrato correspondiente, dentro del término legal.
10. Que esta oferta, una vez aceptada y notificada su adjudicación, me obliga a su cumplimiento hasta que se prepare el contrato y se firme formalmente.
11. Que el original de la propuesta consta de (____) folios, debidamente numerados. (Indicar si existen folios con identificación alfanumérica y si hay información reservada)
12. Que acepto la notificación electrónica de todos los actos administrativos que ponen fin al proceso de selección por medio del correo electrónico citado en la presente carta.
13. Que bajo la gravedad del juramento declaro que no me ha sido notificado por parte de la Cámara de Comercio de ningún recurso de reposición frente a la información contenida en el RUP.

Firma representante legal

Nombre: _____

Cargo: _____

Documento de Identidad: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 83 de 92

ANEXO 2

PROPUESTA ECONÓMICA

RESUMEN ECONÓMICO DE LA PROPUESTA

REF. Selección Abreviada de Menor Cuantía por subasta inversa 002-2026

OBJETO: “INDICAR”

PROPONENTE: _____

COSTO DE LA PROPUESTA (debe enunciar todos los que se utilizados en la ejecución del contrato, identificándolos y valorándolos)

1. Entrega de raciones de acuerdo con las actas de víveres: raciones para complemento alimentario jornada am sede urbana, raciones refrigerio sedes rurales, y raciones almuerzo sedes rurales.
2. Entrega de raciones de manera oportuna, garantizando la calidad de las mismas y cumpliendo con la normatividad de vigente. Las raciones se entregarán semanalmente y directamente en las sedes educativas priorizadas en el municipio.
3. Cumplir con lo pactado y entregar las raciones establecidas en el Estudio Previo, de acuerdo con el calendario escolar.
4. Cumplir con el requisito compra pequeños productores y entrega del registro de compras locales mensualmente.
5. Contratación de personal manipulador de alimentos para las sedes educativas priorizadas, garantizando el pago de nómina y seguridad social mensualmente, capacitación y evaluación.
6. Cubrir exámenes médicos del personal manipulador de alimentos.
7. Entregar según demanda los insumos e implementos de aseo.
8. Entregar según demanda el suministro de combustible (gas) para la preparación de alimentos
9. Dar cumplimiento a sus obligaciones de pago de seguridad social y parafiscal.

Firma del Proponente: _____

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 84 de 92

ANEXO 3

CERTIFICACIÓN DEL PAGO DE PARAFISCALES Y APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL

Yo, _____, identificado con cédula de ciudadanía No. _____, en mi condición de _____ de _____ identificada con Nit _____, certifico que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley y se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con dichos aportes.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Se firma a los _____ días del mes de _____ de dos mil veinticuatro (2026)

Firma del Representante Legal o Revisor Fiscal _____

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 85 de 92

ANEXO 4

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El suscrito declara que:

Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con las Leyes: 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y demás normas sobre la materia; así como las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 numeral 7o. y 52 y los efectos legales consagrados en el Art. 44 numeral. 1o. del Estatuto Contractual.

Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni mis socios, ni tampoco la sociedad que represento.

Dado en el Municipio de _____, a los _____ días, del mes _____, de 2026

Nombre y firma del Representante Legal

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 86 de 92

ANEXO 5
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía por subasta inversa
002-2026

El suscrito _____, identificado con la C.C. _____ en mi calidad de _____ de _____, manifiesto en mi nombre y en nombre de la entidad que represento que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de la Entidad Contratante para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía 002-2026.
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía 002-2026.
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía por subasta inversa 002-2026 nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los _____ días del mes de _____ de _____.

Firma representante legal

Nombre: _____

Cargo: _____

Documento de Identidad: _____

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 87 de 92

ANEXO 6

FORMATO DEL CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA PARA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS HABILITANTES PARA PROPONENTES EXTRANJEROS SIN SUCURSAL EN COLOMBIA Y/O EXPERIENCIA ESPECÍFICA SOLICITADA.

OFERENTE _____

Formato de certificado de contratos

Nombre del cliente	
Nombre del contratista (oferente o miembro del oferente)	
Porcentaje de participación	
¿El contratista es un proponente plural?	
Fecha de inicio	
Fecha terminación	
Duración en meses	
Monto contratado(incluido adiciones)	
Objeto del contrato	
Persona de contacto para verificación	
Teléfono y/o celular	
Dirección	
e-mail	
Cumplimiento contrato	SI ____ NO ____

FIRMA DEL CLIENTE:

NOMBRE:

CARGO:

El Oferente acepta que el Municipio de Guatapé contacte al cliente para verificar la información contenida en el certificado.

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 88 de 92

ANEXO 7

SOPORTE DOCUMENTAL PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

(SOLO PARA PROPONENTES EXTRANJEROS SIN SUCURSAL EN COLOMBIA)

Fecha:

Oferente:

Objeto del proceso:

Capacidad Financiera Fecha de corte 31 de diciembre 2023

Descripción	Valor en pesos	Resultado en pesos (sin decimales)
LIQUIDEZ (Activo Corriente / Pasivo Corriente)		\$ "Digite el resultado del indicador"
Activo Corriente	\$ "Digite el valor"	
Pasivo Corriente	\$ "Digite el valor"	

Descripción	Valor en pesos	Resultado en pesos (sin decimales)
ENDEUDAMIENTO (Pasivo Total / Activo Total)		\$ "Digite el resultado del indicador"
Activo Total	\$ "Digite el valor"	
Pasivo Total	\$ "Digite el valor"	

Descripción	Valor en pesos	Resultado en pesos (sin decimales)
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (Utilidad Operacional / Gasto de Intereses)		\$ "Digite el resultado del indicador"
Utilidad Operacional	\$ "Digite el valor"	
Gasto de Intereses	\$ "Digite el valor"	

Capacidad Organizacional Fecha de corte 31 de diciembre 2023

Descripción	Valor en pesos	Resultado en pesos (sin decimales)
-------------	----------------	------------------------------------

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 89 de 92

RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO (Utilidad Operacional / Patrimonio)		\$"Digite el resultado del indicador"
Utilidad Operacional	\$"Digite el valor"	
Patrimonio	\$"Digite el valor"	

Descripción	Valor en pesos	Resultado en pesos (sin decimales)
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS (Utilidad Operacional / Activo total)		\$"Digite el resultado del indicador"
Utilidad Operacional	\$"Digite el valor"	
Activo Total	\$"Digite el valor"	

Firma Representante legal del Oferente

Nombre:

Documento de identidad

Firma del revisor fiscal o contador

Nombre:

Documento de identidad

Número de tarjeta profesional:

Anexo: Copia de la tarjeta profesional y del certificado de vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadores. Este certificado debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición).

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 90 de 92

ANEXO 8
CONTRATO (Sujeto a Cambios)

CONTRATO _____	
CONTRATANTE	
CONTRATISTA	
NIT	
OBJETO	
VALOR	
PLAZO DE EJECUCION	
LUGAR Y FECHA	

Entre los suscritos a saber, **NOMBRE** , quien actúa en nombre y representación del **MUNICIPIO DE GUATAPE**, en su condición de **ALCALDE MUNICIPAL**, cargo para el cual tomó posesión mediante acta del ____ de _____ de 20__, protocolizada en _____; facultado por la Constitución y la Ley para contratar y quien para efectos del presente contrato se llamará **EL MUNICIPIO**; y por la otra, **NOMBRE** identificado con la cedula de ciudadanía N° _____; en su condición de Representante Legal de **NOMBRE** , con Nit _____, y quien para los efectos de este Contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, acuerdan celebrar el presente Contrato de acuerdo a la modalidad de **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA**, previas las siguientes consideraciones: **A.** _____. **E.** Este proceso fue aprobado por el Comité de Adquisiciones mediante Acta N° _____.

En consecuencia el Contrato se registrará por las siguientes **CLÁUSULAS: PRIMERA – OBJETO: PARÁGRAFO – ALCANCE DEL OBJETO:** Para dar cumplimiento al objeto contractual se deben llevar a cabo las siguientes actividades:

SEGUNDA – VALOR DEL CONTRATO: Este Contrato tendrá un valor de "**VALOR EN LETRAS Y NÚMEROS**" , respaldados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) número ____ del ____ de _____ de 20__ expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal. **TERCERA – FORMA DE PAGO:** Los pagos se realizarán de la siguiente manera: _____. **CUARTA – DURACIÓN DEL CONTRATO:** El contrato tendrá una duración de 85 días calendario escolar; la duración de este contrato es a partir del acta de inicio y a la ejecución de los recursos en los días de calendario escolar, sin superar el 31 de diciembre de 2026, si no se ejecutara la totalidad de los días calendario escolar el contrato se liquidará con el saldo a favor del municipio. previa aprobación de pólizas. **QUINTA – OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** En el desarrollo del objeto de este Contrato **EL MUNICIPIO** se compromete a: **1.** Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el certificado de cumplimiento a satisfacción, siempre y cuando se cumplan los requisitos para ello. **2.** Cancelarle al contratista los valores pactados y en los términos establecidos, previa verificación de los requisitos para ello. **3.** Facilitar al contratista las herramientas necesarias y la información requerida para la ejecución del objeto contractual. **SEXTA – OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** **EL**

	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 91 de 92

CONTRATISTA se compromete para con EL MUNICIPIO a: **1.** _____. **SEPTIMA**

- AFECTACIONES PRESUPUESTALES: Las erogaciones que el Municipio debe hacer en virtud del presente Contrato se soportan con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal número __ del __ de _____ de 20__ expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal.

OCTAVA — SUPERVISIÓN: Para la ejecución y control de las diferentes actividades que se originan en razón de este Contrato, la Supervisión será ejercida por el titular de la Secretaría de _____ o quien se designe por el Ordenador del Gasto.

NOVENA — MODIFICACIONES: El contenido del presente Contrato Interadministrativo podrá modificarse por acuerdo entre las partes, que deberá constar por escrito. **DECIMA -**

RELACIÓN LABORAL: El Municipio no contrae por este Contrato ninguna obligación, vinculación o relación laboral con el recurso humano que deba emplear el CONTRATISTA para la realización de las actividades contempladas en este Contrato. **DECIMA PRIMERA**

- ADECUACIÓN DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE: En caso que el Gobierno Nacional o la autoridad competente expidan norma que contraría la normatividad vigente, o modifiquen las cláusulas contractuales, las partes se comprometen a efectuar las gestiones necesarias para su adecuación. **DECIMA SEGUNDA – GARANTÍAS:**

DESCRIPCION	PORCENTAJE	DURACION
Cumplimiento	10% del valor del contrato.	Por la duración del contrato y cuatro (04) meses más
Calidad de los bienes	10% del valor del contrato.	Por la duración del contrato y cuatro (04) meses más
Garantía de seriedad de la oferta	10% del valor del presupuesto asignado	Tres (3) meses

DÉCIMA TERCERA: DOCUMENTOS ANEXOS: Se encuentran como anexos a este Contrato los siguientes documentos: **A)** Certificado de Disponibilidad Presupuestal **B)** Certificado de Existencia y Representación Legal del CONTRATISTA y demás documentos contractuales. **C)** Resolución que justifica la contratación directa. **DECIMA CUARTA —**

PUBLICACIÓN: Este Contrato se publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública —SECOP-. **DÉCIMA QUINTA - LIQUIDACIÓN:** El presente Contrato se liquidará de conformidad con lo dispuesto en el estatuto contractual colombiano. **DECIMA SEXTA**

— PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente Contrato se entenderá perfeccionado una vez haya sido suscrito por las partes y su ejecución se contará a partir de la suscripción del acta de inicio. **DECIMA SÉPTIMA — DOMICILIO:** Para todos los efectos a que haya lugar en desarrollar de este Contrato, se fija como domicilio el Municipio de Guatapé - Antioquia.

Para Constancia se firma en el Municipio de Guatapé a los "fecha de la firma"

 Municipio de Guatapé Departamento de Antioquia	PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	ABO-FR- 15
		Versión: 02
		Página 92 de 92

YESICA PAOLA SUAREZ HERNANDEZ

Secretaria de Bienestar y Desarrollo Social
CONTRATANTE

NOMBRE

Representante Legal
CONTRATISTA