

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO	VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN	FECHA: 01/MAR/2023

**INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN
INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN POR MODALIDAD DE LICITACIÓN
PÚBLICA**

Cajicá, 4 de agosto de 2024

**Señores
POSIBLES OFERENTES
Cajicá**

El Municipio de Cajicá, en ejercicio de las competencias previstas en el artículo 2º de la Ley 80 de 1993 y conforme al principio de planeación contemplado en el artículo 25 ibidem, se encuentra adelantando la fase de estudios y documentos previos para la eventual apertura de un proceso de licitación pública, cuyo objeto será la prestación de servicios para la preparación y entrega de ración servida en caliente y suplemento alimentario destinado a personas mayores beneficiarias del Programa Adulto Mayor. En cumplimiento de los principios rectores de la contratación estatal —transparencia, responsabilidad, economía, y selección objetiva— se convoca a los interesados del sector a presentar sus cotizaciones, como insumo para estructurar el Estudio de Mercado que permitirá definir con mayor precisión las condiciones técnicas, financieras y operativas del proceso.

La Secretaría de Desarrollo Social, como dependencia líder de la necesidad, solicita que las cotizaciones sean presentadas a través de la plataforma SECOP II, de conformidad con los lineamientos expedidos por Colombia Compra Eficiente. La fase de recolección de información de mercado resulta determinante para garantizar una licitación pública eficaz, plural y competitiva, orientada a obtener la mejor relación calidad-precio y asegurar el acceso equitativo de los oferentes, conforme a lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. Esta invitación no constituye obligación contractual alguna, sino parte del ejercicio de planeación exigido por la normatividad vigente.

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

El Municipio de Cajicá, a través de la Secretaría de Desarrollo Social, requiere contratar la prestación de servicios para la preparación y entrega de ración servida en caliente y suplemento alimentario, con destino a las personas mayores beneficiarias del Programa Adulto Mayor y del comedor comunitario, conforme a lo dispuesto en el artículo 2º de la Ley 80 de 1993 y al principio de planeación previsto en el artículo 25 de la misma ley. Esta necesidad obedece al deber institucional de garantizar condiciones mínimas de nutrición adecuada, inclusión social y atención diferenciada para población priorizada, en coherencia con las políticas públicas de envejecimiento activo y protección integral de los derechos de las personas mayores.

El servicio incluye la entrega diaria de almuerzos y refrigerios (ración servida en caliente), conforme a los requerimientos definidos en la minuta patrón institucional, la cual establece aportes calóricos y nutricionales ajustados al grupo poblacional adulto mayor. Esta minuta contempla variedad en los componentes alimenticios: cereales, proteínas animales, frutas, vegetales, lácteos y derivados, estableciendo estándares de frecuencia semanal, porciones y calidad nutricional. Su aplicación permite garantizar el cumplimiento de las recomendaciones técnicas de consumo alimentario para esta población, entre el 90 % y 110 % de los requerimientos diarios estimados.

La prestación del servicio deberá realizarse en las instalaciones del Club Edad de Oro, en los diferentes satélites operativos del programa —incluido el sector Piedras Rojas— y, en los casos en que los beneficiarios presenten limitaciones de movilidad, a través de entrega domiciliaria, lo cual exige del contratista capacidad logística, cobertura territorial efectiva, cumplimiento de protocolos sanitarios, trazabilidad en la entrega y coordinación interinstitucional para asegurar la continuidad del servicio. Esta necesidad técnica garantiza la equidad en el acceso al beneficio, sin que existan barreras físicas o sociales para su goce efectivo.

La contratación proyectada también da cumplimiento a los objetivos establecidos en el Acuerdo Municipal 015 de 2016, que crea el Consejo Gerontológico de Envejecimiento y Vejez, como instancia de formulación, articulación y evaluación de programas en favor de la población mayor. El suministro de alimentación servida en caliente fortalece el enfoque de seguridad alimentaria, autocuidado y envejecimiento saludable, promovido por dicho órgano, como parte de los ejes estratégicos de atención integral definidos por el municipio.

Finalmente, la viabilidad económica del servicio está respaldada por el Anexo de Oferta Económica estructurado para el proceso de licitación, en el cual se especifican los ítems de alimentación, empaques y entrega domiciliaria, incluyendo las unidades estimadas, valores unitarios, impuestos aplicables (IVA e imponible) y totalización presupuestal, conforme a la normativa tributaria vigente (Estatuto Tributario, artículo 476). Este análisis permite garantizar la razonabilidad de precios, prever la carga fiscal del contrato y sustentar la selección objetiva del contratista, en armonía con los principios de economía y eficiencia establecidos por la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO	VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN	FECHA: 01/MAR/2023

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL FUTURO CONTRATO

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE SERVIDA EN CALIENTE Y SUPLEMENTO ALIMENTARIO A LAS PERSONAS MAYORES DEL PROGRAMA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ.

Código Clasificador de Bienes y Servicios:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
48101500	Equipo para cocinar
48101800	Menaje y utensilios de cocina
50111500	Carne y aves de corral
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50131700	Productos de leche y mantequilla
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
50191500	Sopas y estofados
50192500	Sándwiches y panecillos con relleno
50193200	Ensaladas preparadas
50201700	Café y te
50202300	Bebidas no alcohólicas
50221000	Legumbres
50221100	Cereales
50307000	Frutas nominant
52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
73131700	Procesamiento de Frutas y Vegetales
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilios

Lugar de Ejecución: Municipio de Cajicá – Cundinamarca

Forma de Pago: El Municipio, efectuará al Contratista seleccionado los pagos inherentes a la ejecución del Contrato de la siguiente manera:

El valor del contrato se pagará en mensualidades vencidas y de acuerdo con el valor de las raciones servidas en caliente y complementos alimentarios, así como de la cantidad de entregas a domicilio efectivamente entregados

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICA	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO	VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN	FECHA: 01/MAR/2023

en el mes, previa verificación del cumplimiento de las obligaciones del contrato, con base en los valores unitarios pactados y según las cantidades entregadas.

Para realizar el pago se requiere hacer entrega de:

Por parte del Contratista:

- La factura en la cual debe incluir el valor unitario, los impuestos a lo que hubiere lugar cuando apliquen y valor total de cada ítem.
- La documentación mediante la cual se verifique que se encuentra a paz y salvo respecto de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Aportes Parafiscales del personal asignado para la ejecución del Contrato; Así mismo el Supervisor realizará la respectiva acta de pago.
- Certificado de ingreso al almacén.
- Informe de actividades realizadas con ocasión del objeto del contrato, las cuales deberán contener las listas o planillas de entrega a los beneficiarios (de la ración servida en caliente y de los refrigerios), los respectivos registros fotográficos y demás soportes que considere pertinente solicitar el supervisor

Por parte del Supervisor:

- Informe de Supervisión
- Certificación de recibido a satisfacción
- Acta de pago.
- Verificación de pago del Sistema de Seguridad Social Integral

Además el último pago se realizará previa suscripción del acta de liquidación y paz y salvo de pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos por parte del personal a cargo del Contratista.

Los impuestos como IVA e impuesto al consumo y retención en la fuente a los pagos, se harán de acuerdo con las disposiciones legales sobre la materia al momento de realizar el pago.

La Administración Municipal sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el presente proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia efectuará pagos a terceros.

Cada uno de los pagos estará sujeto al PAC.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: En el siguiente cuadro se detallan las características y condiciones técnicas del bien o servicio requerido:

No	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR UNITARIO	PORCENTA JE IVA Y/O IMPUESTO APLICABLE	VALOR IVA Y/O IMPUESTO APLICABLE	VALOR UNITARIO IVA Y/O IMPUESTO APLICABLE INCL)	VALOR TOTAL (IVA Y/O IMPUESTO APLICABLE INCL)
1	RACIÓN DE COMIDA SERVIDA EN CALIENTE (ALMUERZO)	1	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente
2	REFRIGERIO	1	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICA	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN		CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO		VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN		FECHA: 01/MAR/2023

3	EMPAQUE DE RACIÓN SERVIDA	1	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente
4	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A DOMICILIO	1	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente	Por favor diligenciar la información correspondiente

MINUTA PATRÓN						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - REFRIGERIO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
BEBIDA O LÁCTEO ¹	Leche para Sorbete o Colada	2 veces / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	6 onzas
	Jugo de Fruta	1 vez / semana	180c.c.	180c.c.	180c.c.	
	Lácteos					
	Leche Entera, Leche Saborizada, Kumis, Avena o Yogurt	2 veces / semana	200c.c.	200c.c.	200c.c.	1 trozo muy pequeño
	Queso doble crema o queso campesino o cuajada	Mínimo 1 vez / semana	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	Incluido dentro de Der. de Cereal: 15-20g	
DERIVADO DE CEREAL ²	Ponqué, muffin de queso, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, pan de bono, brownie.	3 veces semana.	50 g	50 g	50 g	1 porción mediana
	Arepa		80 g	100 g	80 g	1 unidad mediana
	Hojaldrados: croissant, pastel de pollo, pastel de carne, palito de queso.	1 vez / semana	40 g	55g	55g	1 unidad pequeña
	Relleno de hojaldre: (queso, pollo, carne, jamón)		15 g			

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN			CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO			VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN			FECHA: 01/MAR/2023

	Galletas de soda, integral o tipo cracker	1 vez / semana	26 g	26 g	26 g	1 paquete
	Cereal para Colada	1 vez / semana	10-12g	10-12g	10-12g	1 cuchara sopera
FRUTA³	Entera	Diario	105-250g	100g 60g: granadilla	100g 60g: granadilla	1 unidad pequeña
	En Jugo o Sorbete	2 veces / semana	50-75g	Frutas ácidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
AZÚCARES Y DULCES	Azúcar	Máximo 2 veces / semana	5-8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	6 onzas
	Panela		11g	11g	11g	1 trozo muy pequeño

¹ **BEBIDA O LÁCTEO:** cuando se ofrezca jugo de fruta se debe ofrecer una porción de queso adicional al derivado de cereal.

² **DERIVADO DE CEREAL:** acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. Se puede incluir dulces como relleno del derivado de cereal máximo dos veces en el ciclo.

³ **FRUTA:** fresca y entera, no se permite entrega de fruta picada o subdividida.

	Kcal	Proteína g	Lípidos g	CHO g
TOTAL APOORTE DIARIO MINUTA PATRÓN	395	11,0	13,8	55,0
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 60 AÑOS Y MÁS)	2035	85	62,15	292,55
% ADECUACIÓN	19,4%	12,9%	22,2%	18,8%

MINUTA PATRÓN						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD			UNIDAD CASERA DE SERVIDO
			P. Bruto	P. Neto	P. Servido	

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICA	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO	VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN	FECHA: 01/MAR/2023

SOPA O CREMA O CAZUELA (LEGUMINOSAS)	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo.	Diario	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 4 - 6 g Menudo o pajarilla o hígado de pollo: 17 g	Carne de res o pechuga de pollo o pescado: 3 - 4 g Menudo o pajarilla o hígado de pollo: 17 g	240c.c.	1 Taza u 8 onzas
	Verduras u Hortalizas		22-74g	Sopas: 30g Sopas o Cremas de Verduras: 50g		
	Cereal o Derivados de Cereal o Raíces o Plátano		45 - 90g	Sopas o Cremas: 50g Sopas con Base Cereales o Tubérculos: 65g		
	Leguminosas		5-35g	Sopas o Cremas: 5-8g Cazuela: 35g		
SECO	ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL					
	Carne de Res o Cerdo o	3 veces / semana	100g -130g	100g	75-85 g	1 porción mediana o 6 cucharadas
	Vísceras (Hígado o Lengua) o	1 vez / mes	150g	150g	80g	
	Pollo	3 veces / semana	Pechuga con hueso: 133g pechuga sin hueso:100 g Pierna: 150g con hueso Pernil: 160 g con hueso	Pechuga: 100g Pierna o Pernil: 100-110g	Pechuga: 70-80g Pierna o Pernil:90-95g	
	Pescado	1 vez / semana	Pescado:100-200g	100g	85 g	1 porción grande o 8 cucharas
	CEREAL					
	Arroz o	6 veces / semana	35g	35g	85g	7 cucharas soperas
	Pasta	1 vez / semana	40g	40g	90g	1 porción grande
	TUBÉRCULO O RAÍZ O PLÁTANO O DERIVADOS DE CEREAL					
	Papa o Plátano o Yuca o Arracacha	Diario	125-170g	100g	80g	1 unidad grande o 3 tajadas
	Arepa o Envuelto o Croquetas o Torta		80-90g	80-90g	80-90g	1 unidad mediana

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN			CÓDIGO: GCC-FM-060	
	FORMATO			VERSIÓN: 02	
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN			FECHA: 01/MAR/2023	

	Pan o Preparación Tipo Chips o Astillas		50g	50g	50g	1 porción
	HORTALIZAS O VERDURAS					
	Verdura Cocida	Diario	55-160g	70-80g	80g	7 cucharas soperas
	Ensalada de Verduras				70g	6 cucharas soperas
	FRUTAS					
	Entera y	Diario	105-150g	100g 60g: granadilla	100g	1 unidad pequeña o 1 porción mediana
	En jugo		50-75g	Frutas ácidas: 45g Frutas no ácidas: 50g	180c.c.	6 onzas
	AZÚCARES					
	Azúcar	Diario	5-8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	Jugos Frutas no ácidas: 5g Jugos Frutas ácidas: 8g	1 cucharadita 1½ cucharadita
	GRASAS					
Aceite Vegetal Puro	Semanal	70-75c.c.	70-75c.c.	70-75c.c.		
CONDIMENTOS Y ADEREZOS						

	Kcal	Proteína g	Lípidos g	CHO g
TOTAL APOORTE DIARIO MINUTA PATRÓN	837	33,2	24,8	114,9
PROMEDIO RECOMENDACIONES DIARIAS (HOMBRES Y MUJERES MAYORES 60 AÑOS Y MÁS)	2035	86,5	62,15	292,55
% ADECUACIÓN	41,1%	38,4%	39,8%	39,3%

- Cuando existan bienes exentos o excluidos de IVA, la persona (natural o jurídica) que presenta la cotización, deberá incluir la justificación normativa de tales exclusiones o exenciones.
- Cuando existan bienes cuyo porcentaje de IVA no corresponda al 19%, deberá igualmente precisar el porcentaje que corresponda.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICA	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO	VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN	FECHA: 01/MAR/2023

4. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Preparar y entregar diariamente raciones servidas en caliente (almuerzo), de domingo a domingo, en horario de 11:30 a.m. a 2:00 p.m., para los adultos mayores inscritos en el programa, conforme a las cantidades autorizadas por el supervisor.
2. Cumplir con los gramajes mínimos establecidos para peso bruto, peso neto y porción servida, respetando las calidades, frecuencias y características nutricionales por grupo alimenticio, según la minuta patrón aprobada.
3. Garantizar óptimas condiciones de presentación, temperatura, conservación e inocuidad de los alimentos servidos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
4. Realizar la entrega de raciones en los puntos establecidos por la supervisión, incluyendo los satélites de Chuntame, La Palma, Capellanía y la sede principal del Club Edad de Oro.
5. Efectuar la entrega directamente en mesa, salvo autorización expresa para entrega domiciliaria en casos especiales de vulnerabilidad o movilidad reducida.
6. Garantizar la entrega domiciliaria de raciones empacadas a los adultos mayores caracterizados por el equipo interdisciplinario del programa, conforme al listado oficial remitido por la supervisión.
7. Respetar el cupo máximo de 35 entregas domiciliarias, frente a 135 entregas presenciales, y solicitar modificación contractual en caso de requerirse ampliación de cobertura, previa verificación presupuestal.
8. No realizar entregas domiciliarias no contempladas en el contrato, ni generar costos adicionales por raciones no autorizadas. El contratista será responsable del control riguroso de estas entregas.
9. Suministrar refrigerios diarios conforme a las indicaciones de la supervisión, atendiendo la programación del programa Adulto Mayor y la asistencia efectiva de los beneficiarios en cada satélite y en el Club Edad de Oro.
10. Presentar, antes del inicio del contrato, el Plan de Saneamiento Básico, incluyendo limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable (lavado de tanques), capacitación de manipuladores y mantenimiento de equipos.
11. Asegurar que el menú diario cumpla con características organolépticas, como textura, color, olor, sabor y temperatura, garantizando calidad sensorial y nutricional.
12. Remitir evidencia fotográfica diaria de la entrega de raciones, junto con el informe de actividades correspondiente.
13. Reportar al programa, en un plazo máximo de dos horas, la inasistencia de un beneficiario, para que se pueda focalizar la entrega a otro adulto mayor en condición de vulnerabilidad.
14. Suministrar las raciones en loza y con cubiertos adecuados, en los lugares inicialmente establecidos para la prestación del servicio.
15. Garantizar una dotación mínima de 140 unidades de platos para seco, platos para sopa, cucharas, tenedores, cuchillos de mesa y vasos para jugo, en condiciones óptimas de higiene y presentación.
16. Implementar las minutas patrón conforme a los menús ofertados, respetando los ciclos de menú aprobados por la entidad.
17. Hacer uso adecuado del mobiliario, instalaciones y redes de servicios dispuestos por la administración, realizando mantenimiento preventivo y correctivo durante la ejecución del contrato.
18. Asegurar la entrega de la ración servida en los satélites del programa, y en caso de no contar con espacio disponible, garantizar la entrega en empaque individual, previa coordinación con el supervisor.
19. Empacar las raciones para fines de semana y festivos en contenedores de icopor y bolsa plástica blanca, cumpliendo con normas de bioseguridad.
20. Rotular los productos con fechas de fabricación y vencimiento, conforme a la Resolución 5109 de 2005 y la norma NTC 512-2.
21. Tomar contramuestras diarias de los alimentos preparados, conservarlas refrigeradas por tres días y disponerlas para análisis cuando sea requerido.
22. Fijar la minuta patrón y ciclos de menú en sitio visible, con dimensiones mínimas de 65 cm x 100 cm, en letra grande y legible.
23. Realizar ajustes nutricionales para adultos mayores con patologías como diabetes o hipertensión, conforme a las indicaciones de la nutricionista del programa.
24. Suministrar equipos necesarios para almacenamiento, procesamiento, conservación y distribución de alimentos, especialmente para mantener la temperatura adecuada.
25. Presentar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, incluyendo procesos de selección de proveedores, recibo, almacenamiento, preparación, distribución y transporte de alimentos.
26. Implementar el ciclo de menús conforme a la minuta patrón revisada por la entidad, garantizando cumplimiento nutricional y variedad alimentaria.
27. Entregar alimentos e insumos que cumplan con estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente, con los respectivos soportes.
28. Aplicar principios básicos de manipulación de alimentos para consumo humano, conforme a la legislación sanitaria nacional.
29. Transportar los alimentos en vehículos autorizados, con permisos vigentes y condiciones sanitarias adecuadas, disponibles para inspección por parte del supervisor.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO	VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN	FECHA: 01/MAR/2023

- 30. Garantizar el embalaje individual de los componentes de la minuta, para conservar la temperatura y evitar contaminación.
- 31. Capacitar al personal en manipulación de alimentos, mantener archivadas las certificaciones y garantizar disponibilidad de los documentos en el punto de operación.

5. GARANTÍAS A EXIGIR: Con el fin de amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual, derivados del incumplimiento del contrato, como requisito para la legalización, el contratista deberá constituir garantía única que podrá consistir en: Póliza expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz esté debidamente aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía con los siguientes amparos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
CALIDAD DEL SERVICIO	20 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	20 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	15 % DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	MAYOR O IGUAL A 200 SMMLV	POR EL TÉRMINO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

6. IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES DEL MUNICIPIO

EL CONTRATISTA estará obligado a pagar los siguientes descuentos tributarios y gastos de estampillas:

PAGO DE ESTAMPILLA PARA EL FOMENTO Y ESTÍMULO PARA LA CULTURA: según lo establecido en el Artículo 251 y ss del Acuerdo 12 de 2020 (Estatuto Tributario Municipal) ajustado mediante Acuerdo Municipal No. 010 de 2021 en su artículo séptimo; la tarifa es el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adiciones antes de IVA.

PAGO DE ESTAMPILLA PRO BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR: según lo establecido en el artículo 19 acuerdo municipal No. 11 de noviembre de 2024 la tarifa de estampilla para el bienestar del adulto mayor será del tres punto cinco por ciento (3.5%) del valor del contrato, se aplicar una tarifa diferencias del (2%) para los contratos de prestación de servicios con personas naturales y cuyo valor del contrato no supere en letra mil sientos sesenta (1.160) unidades de valor tributario.

PAGO TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN: Según lo establecido en el Artículo 272 y ss del Acuerdo 12 de 2020 ajustado mediante Acuerdo Municipal No. 010 de 2021, en su artículo noveno; la tarifa es el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adiciones antes de IVA.

ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR: según lo establecido en el Artículo 23 del acuerdo municipal No. 11 de noviembre de 2024 la tarifa corresponde (2%) del valor del pago anticipado si lo hubiere y de cada cuenta que se pague al contratista.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: GCC-FM-060
	FORMATO	VERSIÓN: 02
	INVITACIÓN A GENERAR COTIZACIÓN	FECHA: 01/MAR/2023

RETENCIÓN POR CONCEPTO DE ICA: Según lo establecido en el artículo 6 del Acuerdo Municipal No. 11 de noviembre de 2024 la tarifa se aplica según la actividad de servicio y bien suministrado.

DESCUENTOS TRIBUTARIOS: La Alcaldía Municipal de Cajicá efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato

7. COTIZACIÓN Para presentar la cotización, se deberá tener en cuenta la totalidad de especificaciones técnicas y obligaciones del contratista, así como los gastos y costos asociados al proceso, con lo cual la Entidad podrá realizar un estudio de mercado para el proceso que adelantará.

Indicar los valores unitarios, especificando si incluyen Impuesto al valor agregado (IVA, u otras Contribuciones ejemplo: IMPOCONSUMO)

Plazo máximo para presentar cotización: **Hasta el cinco (05) de agosto de dos mil veintiseis (2026), a las cuatro y treinta de la tarde (4:30 p.m.)**

Dirección de correo electrónico para enviar las cotizaciones: direquidadyfamilia@cajica.gov.co
secdesarrollosocial@cajica.gov.co

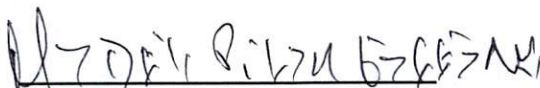
Dirección de radicación Unidad de Correspondencia de la Alcaldía Municipal de Cajicá- Cundinamarca, ubicada en la Calle 2 No. 4-07 Palacio Municipal.

NOTA: La cotización presentada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado, en aras de iniciar un proceso público de contratación, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Las cotizaciones recibidas serán valoradas conforme a criterios de razonabilidad económica, idoneidad técnica, coherencia entre actividades y costos, y cumplimiento de requisitos fiscales y normativos

La presente solicitud de cotización, se elabora de manera detallada, consecuente con la necesidad que se pretende solventar, el alcance del contrato a celebrar, las especificaciones técnicas del proceso, y todos los gastos asociados al mismo. Igualmente, se realiza atendiendo las competencias delegadas y desconcentradas en el Manual de Contratación de la Alcaldía Municipal de Cajicá adoptado mediante la Resolución N° 007 de 2023, para el cálculo del valor estimado del contrato y la justificación del mismo.

En constancia se suscribe,


MARIA DEL PILAR GALEANO HEREDIA
DIRECTORA DE EQUIDAD Y FAMILIA

Elaboro: Andrea Nataly Guarín Trujillo- asesora jurídica SDS 
Reviso: María Del Pilar Galeano Heredia- directora de equidad y familia 