INVITACIÓN PÚBLICA PARA LA CELEBRACIÓN DE UN CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No 294 DEL 19 DE OCTUBRE DE 2026

En aplicación del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015 y el Decreto Municipal 152 de 2025 "Por medio del cual se actualiza el manual de contratación del municipio de Caicedonia Valle y se deroga el 067 de 2021 y se dictan otras disposiciones en materia contractual solicita la presentación de ofertas bajo las siguientes condiciones:

OBJETO DE LA INVITACIÓN: Suministrar alimentación a los organismos de seguridad (policía nacional)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COMPONENTES	UND	CANT	VR. UNIT	VR TOTAL
1. Desayunos	Número	280.00	$ 14'500.00	$ 4'060'000
2. Almuerzos	Número	280.00	$ 19'500	$ 5'460'000
3. Cena	Número	280.00	$ 19'500	$ 5'460'000
TOTAL				**$ 14'980'000**

Ver especificación técnica.

DESAYUNOS		ALMUERZOS		CENAS	
DIA 1	**UNID**	**DIA 1**	**UNID**	**DIA 1**	**UNID**
huevos pericos	2 unid	sopa pasta	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	carne bisteck	70 gramos
porción arroz	80 gramos	carne asada	70 gramos	principio arveja	100 gramos
taja de pan	1 unidad	principio frijol	100 gramos	papa salada	1 unidad
taza chocolate	7 onzas	patacones	1 unidad	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 2	**UNID**	**DIA 2**	**UNID**	**DIA 2**	**UNID**
huevos al gusto	2 unid	sopas cereales	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	carne bisteck	70 gramos
porción arroz	80 gramos	pollo apanado	150 gramos	principio arveja	100 gramos
taja de pan	1 unidad	principio lentejas	100 gramos	papa salada	1 unidad
taza café en leche	7 onzas	yuca frita	1 unidad	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		

DIA 3	UNID	DIA 3	UNID	DIA 3	UNID
caldo de Pollo	350 ml	sopas cereales	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	albóndigas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	pollo apanado	150 gramos	yuca	100 gramos
taza chocolate	7 onzas	principio lentejas	100 gramos	jugo	7 onzas
		yuca frita	1 unidad		
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 4	**UNID**	**DIA 4**	**UNID**	**DIA 4**	**UNID**
caldo de pajarilla	350 ml	sopas cereales	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	albóndigas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	pollo apanado	150 gramos	yuca	100 gramos
taza chocolate	7 onzas	principio lentejas	100 gramos	jugo	7 onzas
		yuca frita	1 unidad		
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 5	**UNID**	**DIA 5**	**UNID**	**DIA 5**	**UNID**
caldo de costilla	350 ml	sopa plátano	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	espaguetis	70 gramos
taja de pan	1 unidad	carne asada	70 gramos	chorizo	100 gramos
jugo de cosecha	7 onzas	principio verdura	100 gramos	papa salada	1 unidad
		plátano maduro	1 taja	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		

DIA 6	UNID	DIA 6	UNID	DIA 6	UNID
Hígado en bistec	350 Grs.	sopa de arroz	350 ml	arroz	80 gramos
arepas	1 unidad	arroz	80 gramos	arvejas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	carne asada	70 gramos	carne asada	100 gramos
jugo de cosecha	7 onzas	principio frijol	100 gramos	petacona	1 unidad
		plátano maduro	1 taja	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		
DIA 7	**UNID**	**DIA 7**	**UNID**	**DIA 7**	**UNID**
carne bistec	70 Grs.	sopa guineo	350 ml	arroz	80 gramos
arroz	70 Grs.	arroz	80 gramos	lentejas	70 gramos
taja de pan	1 unidad	carne asada	70 gramos	carne hamburguesa	100 gramos
arepa	1 unidad	principio verdura	100 gramos	plátano frito	1 unidad
jugo o café en leche	7 onzas	plátano maduro	1 taja	jugo	7 onzas
		ensalada del día	100 gramos		
		jugo	7 onzas		

FICHA TECNICA DE SUMINISTROS

Objeto: Suministrar alimentación a los organismos de seguridad (Policía Nacional)

ITEM 1: BEBIDA – JUGO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Jugo de fruta / bebida no alcohólica	7 onzas	Bebida no alcohólica preparada a base de agua potable y fruta fresca, pulpa o concentrado de fruta, según la preparación establecida en el menú. Puede contener azúcar o edulcorante permitido. Debe presentar características propias de la fruta utilizada, tales como color, olor, sabor y apariencia, y encontrarse libre de materias extrañas. Descripción: Bebida preparada para acompañar los alimentos suministrados a los beneficiarios. Será elaborada con materias primas aptas para consumo humano y bajo condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad y calidad. Ingredientes: • Agua potable. • Fruta fresca y/o pulpa de fruta. • Azúcar y/o edulcorante permitido. • Hielo elaborado con agua potable, cuando aplique. Características del producto: • Presentación: 7 onzas. • Color, olor y sabor característicos de la fruta. • Apariencia homogénea. • Libre de materias extrañas. • Elaborado y servido bajo condiciones adecuadas de higiene. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 2: CARBOHIDRATO – AREPA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Arepa de maíz cocida	1 unidad	Producto alimenticio elaborado principalmente a partir de harina o masa de maíz, agua y sal, sometido a un proceso de cocción, asado u horneado hasta obtener las características propias del producto. Descripción: Producto de consumo humano elaborado a base de maíz, utilizado como acompañante de las preparaciones alimentarias. Debe presentar una textura, color, olor y sabor característicos, sin presencia de materias extrañas. Ingredientes: • Harina de maíz precocida y/o masa de maíz. • Agua potable. • Sal. • Otros ingredientes permitidos, cuando aplique. Características: • Presentación: 1 unidad. • Color característico del maíz. • Textura firme y apropiada para el consumo. • Sin olores o sabores extraños. • Libre de contaminación visible. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Resolución 5109 de 2005, cuando corresponda a productos empacados.

ITEM 3: CARBOHIDRATO – PAN

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Pan de trigo	1 unidad	Producto de panificación elaborado principalmente a partir de harina de trigo, agua, levadura y sal, sometido a un proceso de amasado, fermentación y cocción. Puede contener azúcar, grasas, leche u otros ingredientes permitidos según la variedad.

		Descripción: Producto horneado destinado al consumo humano como acompañante de la alimentación. Debe presentar características organolépticas propias del producto, con corteza y miga adecuadas y sin presencia de materias extrañas. Ingredientes: • Harina de trigo. • Agua potable. • Levadura. • Sal. • Azúcar, cuando aplique. • Grasas o aceites permitidos, cuando aplique. • Leche y/o huevos, según la formulación. Normatividad aplicable: • Resolución 2674 de 2013. • Resolución 5109 de 2005, cuando sea producto empacado. • Resolución 333 de 2011, en lo relacionado con información nutricional y grasas trans, cuando resulte aplicable.

ITEM 4: BEBIDA CALIENTE – CHOCOLATE

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Bebida de chocolate caliente	7 onzas	Bebida caliente elaborada a partir de agua y/o leche, cacao o chocolate para bebida y azúcar, preparada mediante un proceso de calentamiento y mezcla que permita obtener una bebida homogénea, de sabor y aroma característicos. Descripción: Bebida caliente suministrada como parte del desayuno. Debe ser preparada inmediatamente antes del servicio o conservarse bajo condiciones adecuadas de temperatura e higiene.

		Ingredientes: • Agua potable y/o leche. • Cacao en polvo y/o chocolate para bebida. • Azúcar, según formulación. • Otros ingredientes permitidos, cuando aplique. Características: • Presentación: 7 onzas. • Servida caliente. • Color, aroma y sabor característicos. • Consistencia homogénea. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normas sanitarias aplicables a leche y derivados, cuando se utilice leche.

ITEM 5: SOPA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa preparada	350 ml	Preparación alimenticia líquida caliente elaborada a base de agua o caldo, cereales, tubérculos, plátano, verduras y/o proteína animal, según la receta establecida para cada día del menú. Descripción: Preparación caliente destinada a complementar el aporte nutricional del menú. Para los días establecidos puede incluir sopa de cereales, sopa de plátano, sopa de arroz y sopa de guineo, entre otras preparaciones. Ingredientes según preparación: • Agua potable. • Cereales y/o arroz. • Plátano o guineo. • Tubérculos, cuando aplique. • Verduras. • Proteína animal, cuando aplique. • Condimentos y especias permitidos.

		• Sal. Características: • Presentación: 350 ml. • Servida caliente. • Sabor, olor y color característicos de la preparación. • Ingredientes completamente cocidos. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • NTS-USNA 007, en cuanto a condiciones sanitarias y buenas prácticas aplicables a establecimientos gastronómicos.

ITEM 6: PROTEÍNA ANIMAL – CARNE DE RES

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Carne de res cocida	70-100 gramos	Porción de carne de bovino fresca, obtenida de cortes aptos para consumo humano, sometida a un proceso de cocción, asado, guisado o preparación de acuerdo con el menú establecido. Descripción: Producto de origen animal destinado al consumo humano, elaborado a partir de carne bovina proveniente de establecimientos autorizados. Debe ser sometido a cocción suficiente para garantizar su inocuidad. Preparaciones contempladas: • Carne asada. • Carne bistec. • Carne en preparación para albóndigas. • Carne para hamburguesa, cuando aplique. Ingredientes complementarios: • Carne de res. • Sal. • Condimentos y especias.

		• Cebolla, tomate u otros vegetales, según receta. • Aceite o grasa de cocción, cuando aplique. Características: • Producto fresco y apto para consumo. • Sin olores anormales. • Color característico de la carne. • Debidamente cocido. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. • Resolución 2674 de 2013. • La carne deberá proceder de establecimientos y procesos autorizados conforme a la normativa sanitaria vigente.

ITEM 7: PROTEÍNA ANIMAL – POLLO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Carne de pollo cocida	150 gramos	Porción de carne de pollo fresca, apta para consumo humano, sometida a cocción, apanado, asado u otro método de preparación establecido en el menú. Descripción: Producto de origen avícola preparado para consumo humano. Para el menú se contempla principalmente pollo apanado. Debe ser manipulado, almacenado y cocinado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Ingredientes: • Carne de pollo. • Harina o apanado, cuando aplique. • Sal. • Condimentos y especias. • Aceite vegetal, cuando aplique. Características: • Porción: 150 gramos para la preparación indicada.

		• Carne completamente cocida. • Color, olor y sabor característicos. • Sin olores desagradables. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos y avícolas.

ITEM 8: PROTEÍNA ANIMAL – HÍGADO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Hígado de bovino cocido	350 gramos	Producto cárnico obtenido del hígado de bovino apto para consumo humano, preparado mediante cocción y/o fritura, acompañado de los ingredientes y condimentos establecidos en la receta. Descripción: Preparación de origen animal correspondiente al menú del día 6. El hígado deberá provenir de animales inspeccionados y de establecimientos autorizados, y ser manipulado bajo condiciones sanitarias adecuadas. Ingredientes: • Hígado de bovino. • Sal. • Aceite o grasa vegetal. • Cebolla y/o vegetales. • Condimentos y especias. Características: • Producto fresco y apto para consumo. • Debidamente cocido. • Sin olores o sabores anormales. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

		• Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos. Nota: En el menú aparece “Hígado en bisteck – 350 grs.”. Si los 350 g corresponden realmente a la porción servida, se conserva esta cantidad; si corresponde al peso de compra o preparación, conviene diferenciarlo en la ficha contractual.

ITEM 9: PROTEÍNA ANIMAL – ALBÓNDIGAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Albóndigas de carne cocidas	70 gramos	Preparación elaborada a partir de carne molida de bovino, mezclada con ingredientes complementarios y condimentos, moldeada en porciones y sometida a un proceso de cocción que garantice su inocuidad. Ingredientes: • Carne de res molida. • Harina, miga de pan o ingrediente aglutinante permitido. • Huevo, cuando aplique. • Cebolla. • Condimentos. • Sal. • Salsa o vegetales, según receta. Características: • Porción: 70 gramos. • Forma y tamaño homogéneos. • Completamente cocida. • Sin olores o sabores anormales. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a productos cárnicos preparados.

ITEM 10: PROTEÍNA ANIMAL – CHORIZO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Chorizo cocido	100 gramos	Producto cárnico preparado a partir de carne y grasa de origen animal, condimentado y embutido, sometido a un proceso de cocción y/o tratamiento autorizado para garantizar su inocuidad. Descripción: Producto cárnico destinado al consumo humano como parte del menú del día 5. Deberá ser adquirido a proveedores que cumplan la normativa sanitaria vigente. Ingredientes: • Carne. • Grasa. • Sal. • Condimentos y especias. • Ingredientes autorizados según formulación. Características: • Porción: 100 gramos. • Debidamente cocido. • Olor, color y sabor característicos. • Empaque y conservación adecuados cuando sea adquirido empacado. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos procesados.

ITEM 11: PROTEÍNA VEGETAL – LENTEJAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Lentejas cocidas	100 gramos	Preparación alimenticia elaborada a partir de lentejas secas seleccionadas, sometidas a hidratación y cocción, acompañadas de vegetales, condimentos y especias según la receta establecida.

		Descripción: Preparación de origen vegetal que aporta proteína, fibra y otros nutrientes. Se suministra como acompañante o principio dentro del menú. Ingredientes: • Lentejas. • Agua potable. • Cebolla. • Tomate. • Zanahoria u otros vegetales, cuando aplique. • Sal. • Condimentos y especias. Características: • Porción: 100 gramos. • Granos completamente cocidos. • Textura suave. • Sin presencia de granos dañados o materias extrañas. • Sabor y olor característicos. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a alimentos y materias primas vegetales.

ITEM 12: PROTEÍNA VEGETAL – FRIJOLES

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Frijoles cocidos	100 gramos	Preparación elaborada a partir de frijoles secos seleccionados, previamente hidratados y sometidos a cocción, con adición de vegetales, condimentos y especias según la receta. Ingredientes: • Frijoles. • Agua potable. • Cebolla. • Tomate.

		• Zanahoria u otros vegetales. • Sal. • Condimentos y especias. Características: • Porción: 100 gramos. • Granos completamente cocidos. • Textura suave. • Sabor y olor característicos. • Sin materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente para alimentos de origen vegetal.

ITEM 13: ACOMPAÑANTE – VERDURAS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Preparación de verduras cocidas	100 gramos	Mezcla de verduras frescas seleccionadas, lavadas, desinfectadas y sometidas a cocción o preparación culinaria, de acuerdo con la receta establecida para el menú. Descripción: Preparación vegetal utilizada como acompañante de los alimentos principales. Puede incluir diferentes verduras de acuerdo con la disponibilidad y programación del menú. Ingredientes: • Verduras frescas. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando aplique. • Condimentos. Características: • Porción: 100 gramos. • Verduras frescas y aptas para consumo. • Correctamente lavadas y desinfectadas. • Cocción adecuada.

		• Color, olor y sabor característicos. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a frutas y hortalizas frescas.

ITEM 14: ENSALADA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Ensalada de verduras frescas	100 gramos	Preparación elaborada con verduras y/o hortalizas frescas, seleccionadas, lavadas, desinfectadas y cortadas para consumo, acompañadas de aderezos o complementos según la receta. Descripción: Preparación fría de vegetales frescos destinada a complementar el menú. Debido a su naturaleza perecedera, deberá mantenerse bajo condiciones adecuadas de higiene y temperatura hasta su servicio. Ingredientes: • Lechuga. • Tomate. • Zanahoria. • Pepino. • Repollo. • Cebolla u otros vegetales disponibles. • Aderezo, cuando aplique. Características: • Porción: 100 gramos. • Vegetales frescos. • Sin signos de deterioro. • Adecuadamente lavados y desinfectados. • Libre de materias extrañas. • Debe conservarse refrigerada hasta el momento del servicio cuando las características del producto lo requieran. Normatividad aplicable:

		• Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • NTS-USNA 007, respecto de las condiciones sanitarias aplicables a la preparación y servicio de alimentos.

ITEM 15: ARROZ COCIDO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Arroz blanco cocido	80 gramos	Preparación alimenticia obtenida mediante la cocción de granos de arroz en agua potable, con adición de sal y otros ingredientes permitidos según la receta. Descripción: Producto cocido utilizado como componente principal del almuerzo. Debe presentar granos adecuadamente cocidos, sueltos o con la consistencia característica de la preparación. Ingredientes: • Arroz. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando aplique. Características: • Porción: 80 gramos. • Granos completamente cocidos. • Color blanco o característico de la variedad utilizada. • Sin olores o sabores extraños. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Buenas Prácticas de Manufactura aplicables a la preparación y manipulación de alimentos.

ITEM 16: YUCA COCIDA / FRITA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Yuca cocida o frita	100 gramos / 1 unidad según menú	Producto vegetal obtenido de raíces de yuca frescas, seleccionadas, lavadas, peladas y sometidas a cocción y/o fritura, según la preparación establecida. Descripción: Acompañante fuente de carbohidratos. Para el menú se contempla yuca frita y yuca como acompañamiento de las preparaciones principales. Ingredientes: • Yuca fresca. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando corresponda a la preparación frita. Características: • Producto fresco y apto para consumo. • Sin partes deterioradas. • Textura característica. • Correctamente cocida. • En caso de fritura, sin exceso de aceite. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 17: PLÁTANO MADURO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Plátano maduro preparado	1 tajada	Porción de plátano maduro fresco, seleccionado, pelado y sometido a cocción, asado o fritura según la preparación establecida en el menú. Descripción: Acompañante alimenticio de origen vegetal utilizado en las preparaciones de los días establecidos.

		Ingredientes: • Plátano maduro. • Aceite vegetal, cuando aplique. • Sal, cuando corresponda. Características: • Producto fresco. • Adecuado grado de madurez. • Color, olor y sabor característicos. • Correctamente cocido. • Sin signos de deterioro. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 18: PETACONA / PATACÓN

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Patacón de plátano verde	1 unidad	Preparación elaborada a partir de plátano verde, pelado, cortado, sometido a cocción mediante fritura, posteriormente aplanado y nuevamente cocinado hasta obtener las características propias del producto. Ingredientes: • Plátano verde. • Aceite vegetal. • Sal. Características: • Presentación: 1 unidad. • Color amarillo-dorado característico. • Textura firme y crocante en la superficie. • Sin exceso de aceite. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 19: PAPA SALADA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Papa cocida con sal	1 unidad	Tubérculo fresco de papa, seleccionado, lavado y sometido a cocción en agua potable con sal hasta alcanzar una textura adecuada para el consumo. Ingredientes: • Papa fresca. • Agua potable. • Sal. Características: • Presentación: 1 unidad. • Papa fresca y sana. • Adecuadamente cocida. • Sin partes deterioradas. • Sin materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 20: ESPAGUETIS

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Espaguetis cocidos	70 gramos	Producto alimenticio elaborado a partir de harina de trigo y agua, sometido a cocción en agua potable hasta obtener la textura característica, acompañado de salsa o preparación complementaria según el menú. Ingredientes: • Pasta de trigo. • Agua potable. • Sal. • Aceite vegetal, cuando aplique. • Salsa o ingredientes complementarios, según preparación. Características: • Porción: 70 gramos. • Cocción adecuada. • Textura característica.

		• Sin olores o sabores extraños. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Resolución 5109 de 2005, cuando se trate de producto empacado.

ITEM 21: CARNE PARA HAMBURGUESA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Hamburguesa de carne de res cocida	100 gramos	Producto preparado a partir de carne molida de bovino, moldeada en forma de medallón y sometida a un proceso de cocción adecuado para garantizar su inocuidad. Ingredientes: • Carne de res. • Sal. • Condimentos. • Otros ingredientes permitidos según formulación. Características: • Porción: 100 gramos. • Forma y tamaño uniformes. • Completamente cocida. • Sabor y olor característicos. • Sin materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria vigente aplicable a productos cárnicos.

ITEM 22: CALDO DE POLLO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL

Caldo de pollo	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada mediante cocción de pollo y/o partes aptas para consumo, agua potable, verduras, tubérculos y condimentos, obteniendo un caldo de características organolépticas propias. Ingredientes: • Pollo. • Agua potable. • Cebolla. • Cilantro. • Papa u otros tubérculos, según receta. • Sal. • Condimentos. Características: • Presentación: 350 ml. • Servido caliente. • Sabor y aroma característicos. • Ingredientes adecuadamente cocidos. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • NTS-USNA 007.

ITEM 23: CALDO DE COSTILLA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Caldo de costilla de res	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada mediante cocción de costilla de bovino, agua potable, verduras, tubérculos y condimentos, de acuerdo con la receta establecida. Ingredientes: • Costilla de res. • Agua potable. • Papa. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos.

		Características: • Presentación: 350 ml. • Servido caliente. • Sabor y aroma característicos. • Costilla adecuadamente cocida. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013.

ITEM 24: CALDO DE PAJARILLA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Caldo de pajarilla	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a base de pajarilla o bazo de bovino apto para consumo humano, agua potable, verduras, tubérculos y condimentos, sometida a un proceso adecuado de cocción. Ingredientes: • Pajarilla de bovino. • Agua potable. • Papa y/o tubérculos. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos. Características: • Presentación: 350 ml. • Servido caliente. • Producto de origen animal adecuadamente cocido. • Sabor y olor característicos. • Libre de materias extrañas. Normatividad aplicable: • Ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013. • Normativa sanitaria aplicable a productos cárnicos y vísceras para consumo humano.

ITEM 25: SOPA DE ARROZ

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa de arroz	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a base de arroz, agua o caldo, verduras y condimentos, sometida a cocción hasta obtener una consistencia adecuada para el consumo. Ingredientes: • Arroz. • Agua o caldo. • Verduras. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos. Características: • Presentación: 350 ml. • Servida caliente. • Arroz completamente cocido. • Sabor y aroma característicos. • Libre de materias extrañas.

ITEM 26: SOPA DE PLÁTANO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa de plátano	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a base de plátano, agua o caldo, verduras y condimentos, sometida a cocción hasta obtener las características propias de la preparación. Ingredientes: • Plátano. • Agua o caldo. • Verduras. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos.

ITEM 27: SOPA DE GUINEO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
Sopa de guineo	350 ml	Preparación líquida caliente elaborada a partir de guineo verde, agua o caldo, verduras y condimentos, sometida a cocción adecuada. Ingredientes: • Guineo verde. • Agua o caldo. • Verduras. • Cebolla. • Cilantro. • Sal. • Condimentos.

PLAZO: El contrato de prestación de servicios resultante del presente proceso de selección tendrá una duración hasta el 30 de diciembre de 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

PRESUPUESTO OFICIAL: CATORCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS MCTE. ($ 14.980.000), incluido IVA, 4 X mil y todos los costos directos e indirectos derivados de la presente contratación.

El valor del presupuesto oficial se hará a cargo a la Disponibilidad Presupuestal N° 0001279 de 15 de septiembre de 2026, programa 2.3.2.02.02.009120701191119-2 FONSET, superávit Fiscal Fondo De Seguridad Territorial expedido por la secretaria de hacienda.

FORMA DE PAGO: El Municipio de Caicedonia cancelará al CONTRATISTA el valor contratado en pagos parciales, previa presentación de los informes respectivos y recibidos a satisfacción por el supervisor del contrato.

CAUSALES DE RECHAZO O DE DECLARATORIA DE DESIERTA:

Rechazo:

1. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad establecida en la Constitución o la Ley.
2. Cuando la propuesta sea presentada por persona jurídicamente incapaz para obligarse o que no cumpla con las calidades y condiciones de participación.

3. Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por el proponente, por sí o por interpuesta persona, en un consorcio, unión temporal, individualmente o a través de una persona jurídica.
4. Cuando no se suscriba la carta de presentación de la propuesta por la persona natural proponente o por el representante legal de la persona jurídica proponente, o cuando ésta no se encuentre debidamente autorizada para presentar la propuesta de acuerdo con los estatutos sociales o con el documento de integración del consorcio o unión temporal.
5. Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea o en un lugar diferente al fijado en la invitación pública.
6. Cuando no se presente la propuesta económica o esta supere el presupuesto oficial o sea presentada en moneda diferente a los pesos colombianos.
7. Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información inexacta o falsa.
8. Cuando el proponente o su oferta no reúna los requisitos habilitantes u obligatorios para participar que se encuentran señalados en la presente invitación pública, o no subsane dentro del término señalado en la presente invitación pública la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes.
9. Estar incluido en el Boletín de responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
10. Cuando exista o se advierta enmendadura o corrección o alteración o irregularidades que dé lugar a confusión en los documentos obligatorios presentados, y el proponente no lo haya advertido, subsanado oportunamente o hecho la salvedad con su firma al pie de la corrección.
11. Cuando siendo el caso, no se presente el documento de constitución del consorcio o unión temporal, o uno o varios de los integrantes del mismo no suscriban el respectivo documento de constitución**.**
12. Cuando estando prohibido en la invitación pública, se presente propuesta parcial o alternativa, o en condiciones técnicas inferiores a las mínimas requeridas por la entidad.
13. Cuando no se cumpla con las especificaciones técnicas mínimas o cuando éstas sean presentadas incumpliendo las reglas fijadas en la invitación pública, de tal manera que no permitan una comparación en condiciones de igualdad o una selección objetiva de las propuestas.
14. Cuando el proponente señale su desacuerdo o imposibilidad de cumplir las obligaciones, condiciones y requisitos previstos en la invitación pública, o condicione su propuesta a factores, situaciones, modalidades o especificaciones diferentes a las requeridas.
15. Cuando, en atención a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.1.2.2.4. Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas. Cuando el valor de la oferta

sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas. (propuesta con valor artificialmente bajo), el oferente no explique - dentro del término previsto - las razones que sustenten el valor por él ofertado, o cuando oídas las explicaciones el comité evaluador recomiende el rechazo explicando sus razones (teniendo en cuenta que procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del proponente y su oferta, que no ponen en riesgo el proceso, ni el cumplimiento de las obligaciones contractuales en caso de que se adjudique el contrato a dicho proponente.

Metodología para la identificación de ofertas con aparente precio artificialmente bajo:

Las ofertas artificialmente bajas se presentan cuando, a criterio de la Entidad Estatal, el precio no parece suficiente para garantizar una correcta ejecución del contrato.

Para identificar una oferta artificialmente baja, la entidad definió que se realizará de la siguiente manera conforme a la GUÍA PARA EL MANEJO DE OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN (Código: CCE-EICP-GI-27 Versión: 01 Fecha: 16-12-2025):

La Entidad Estatal contrasta el valor de cada oferta con el costo estimado de la provisión del bien o servicio de acuerdo con el Estudio del Sector elaborado por la Entidad Estatal, con el fin de identificar si la oferta es significativamente inferior al valor estimado.

Para la comparación, la entidad contrasta la variación absoluta del valor de cada oferta con el costo estimado de la provisión del bien o servicio de acuerdo con el Estudio del Sector, para lo cual podrá utilizar la siguiente fórmula:

$$Vo=(P-O)/P \times 100\%$$

Donde;
Vo es la variación de la oferta del proveedor con respecto al precio estimado por la Entidad Estatal
P es el precio estimado por la entidad estatal
O es el precio ofrecido por el proponente

La Entidad Estatal debe solicitar aclaración a los proponentes cuyas ofertas tengan una variación absoluta mayor en un 20%, es decir, la oferta tenga una diferencia 20% más baja del valor de la presente convocatoria.
La Entidad Estatal debe solicitar aclaración a los proponentes cuyas ofertas tengan una variación absoluta mayor en un 20%, es decir, la oferta tenga una diferencia 20% más baja del valor de la presente convocatoria.

Declaratoria de desierta:

La Alcaldía de Caicedonia podrá declarar desierto el presente proceso de selección, únicamente por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de una oferta, como son:

1. Cuando no se presente oferta alguna.
2. Cuando ninguna de las ofertas se ajuste a las condiciones consignadas en la presente invitación.
3. Por motivos o causas contempladas en la ley o que impidan la escogencia objetiva del contratista.

En caso de no lograrse adjudicar, la Alcaldía de Caicedonia declarará desierto el proceso mediante comunicación motivada que se publicará en el SECOP. Si hubiere proponentes el recurso de reposición correrá desde la notificación del acto correspondiente.

Nota: De conformidad con las normas de contratación administrativa no procederá la declaratoria de desierta del proceso de selección cuando sólo se presente una propuesta hábil y esta pueda ser considerada como favorable para la entidad, de acuerdo con los criterios legales de selección objetiva.

Etapas y cronograma del proceso de selección:

ETAPA/ACTIVIDAD	LUGAR	DURACIÓN	FECHA	HORA
PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN PÚBLICA	PAGINA WEB www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	19 de octubre 2026	
PUBLICACIÓN DE LOS ESTUDIOS PREVIOS	PAGINA WEB www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	19 de octubre 2026	
PRESENTACIÓN OBSERVACIONES PLIEGO DE LA INVITACIÓN PÚBLICA	PAGINA WEB www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	20 de octubre 2026	Hasta las 09:00 horas
FECHA LÍMITE PARA SOLICITAR LA LIMITACIÓN A MIPYMES	PAGINA WEB www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	20 de octubre 2026	Hasta las 09:00 horas
RESPUESTA OBSERVACIONES PLIEGO DE LA INVITACIÓN PÚBLICA	PAGINA WEB www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	20 de octubre 2026	Hasta las 11:00 horas

PUBLICACIÓN AVISO LIMITACIÓN A MYPIMES	PAGINA WEB www.colombiacompra.gov.co SECOP II		20 de octubre 2026	Hasta las 14:00 horas
PLAZO MÁXIMO EXPEDICION ADENDAS	PAGINA WEB www.colombiacompra.gov.co SECOP II		20 de octubre 2026	Hasta las 16:00 horas
RECEPCIÓN DE OFERTAS	www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	21 de octubre 2026	Desde las 8:00 a 15:00 horas
APERTURA OFERTAS	www.colombiacompra.gov.co SECOP II		21 de octubre 2026	15:15 horas
INFORME DE PRESENTACION DE OFERTAS	www.colombiacompra.gov.co SECOP II		21 de octubre 2026	15:30 horas
PUBLICACION INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS Y VERIFICACION DEL MENOR PRECIO	Comité de contratación	1 día	26 de octubre 2026	09:00 horas
PRESENTACION DE OBSERVACIONES	www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	27 de octubre 2026	09:00 horas
RECOMENDACIÓN ADJUDICACION Y COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 día	27 de octubre 2026	14:00 horas
SUSCRIPCION DEL CONTRATO	www.colombiacompra.gov.co SECOP II	1 DÍA	27 de octubre 2026	15:00 horas
REGISTRO PRESUPUESTAL	Secretaría de Hacienda	1 DÍA	27 de octubre 2026	

LUGAR EN QUE SE LLEVARÁ A CABO EL RECIBO DE PROPUESTAS www.colombiacompra.gov.co SECOP II

NOTA: LAS CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN ESTÁN DEFINIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS ANEXOS.	
Documentos habilitantes. Requisitos mínimos habilitantes	
Personal Natural	**Persona Jurídica**
EXPERIENCIA:	**EXPERIENCIA:**

Presentar mínimo dos (2) certificaciones de haber ejecutado contratos relacionados con el objeto de la invitación. • Nombre o razón social del contratante • Nombre o razón social del contratista • Objeto del contrato • Si la certificación incluye varios contratos, debe precisar si son contratos adicionales al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos su plazo y valor individualmente. **Demás requisitos habilitantes:** • El oferente deberá presentar certificado de cámara y comercio renovada al 2026. • En el RUT deberá tener Código CIIU: 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas. • Deberá tener el establecimiento de comercio en el municipio de Caicedonia. • Deberá certificar Disponibilidad del servicio 24/7. • Deberá certificar que el Tiempo mínimo en atención será de 30 minutos. • Deberán certificar que cuenta con servicio a domicilio tanto en la parte rural como la urbana del municipio de Caicedonia.	Presentar mínimo dos (2) certificaciones de haber ejecutado contratos relacionados con el objeto de la invitación. • Nombre o razón social del contratante • Nombre o razón social del contratista • Objeto del contrato • Si la certificación incluye varios contratos, debe precisar si son contratos adicionales al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos su plazo y valor individualmente. **Demás requisitos habilitantes:** • El oferente deberá presentar certificado de cámara y comercio renovada al 2026. • En el RUT deberá tener Código CIIU: 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas. • Deberá tener el establecimiento de comercio en el municipio de Caicedonia. • Deberá certificar Disponibilidad del servicio 24/7. • Deberá certificar que el Tiempo mínimo en atención será de 30 minutos. • Deberán certificar que cuenta con servicio a domicilio tanto en la parte rural como la urbana del municipio de Caicedonia.
1. Hoja de Vida en formato DAFP 2. Declaración juramentada de bienes y rentas en formato DAFP 3. Carta Certificando que no tiene conflicto de interés 4. Cedula de ciudadanía del representante legal 5. Fotocopia libreta militar (Si aplica)	1. Autorización al representante legal para suscribir contratos* (Si aplica) 2. Hoja de Vida en formato DAFP persona jurídica 3. Declaración juramentada de bienes y rentas presentada DIAN persona jurídica. 4. Carta Certificando que no tiene conflicto de interés

6. RUT. 7. Certificados antecedentes expedido por la Contraloría General de la República. 8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación 9. Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional de Colombia. 10. Certificado de RNMC – Registro Nacional de Medidas Correctivas, expedido por la Policía Nacional de Colombia. 11. Certificado REDAM (Registro de Deudores Alimentarios Morosos) Representante legal 12. Certificado de antecedente de delitos sexuales. 13. La fecha límite de expedición de los antecedentes es de 30 días máximo. 14. Cámara de comercio relacionado con el objeto contractual. (si aplica) 15. Certificado de inhabilidad e incompatibilidades	5. Cedula de ciudadanía del representante legal 6. Fotocopia libreta militar (Si aplica) 7. RUT persona jurídica 8. Certificados antecedentes expedido por la Contraloría General de la República. Representante legal y empresa 9. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación Representante legal y empresa 10. Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional de Colombia. Representante legal 11. Certificado de RNMC – Registro Nacional de Medidas Correctivas, expedido por la Policía Nacional de Colombia. Representante legal y empresa 12. Certificado REDAM (Registro de Deudores Alimentarios Morosos) Representante legal 13. Certificado de antecedente de delitos sexuales. Representante legal 14. Cámara de comercio relacionado con el objeto contractual. 15. Certificado de inhabilidad e incompatibilidades
NOTA: El oferente debe presentar certificación bancaria con la debida anticipación para el correspondiente pago, en lo posible el día de la firma del contrato ante la Tesorería Municipal de Caicedonia Valle del Cauca.	

ANEXOS	
ANEXO No. 1	Carta de presentación de la propuesta
ANEXO No. 2	Propuesta económica, la cual debe ser igual a la diligenciada en la plataforma del SECOP II Para todos los efectos derivados de la presente invitación, la oferta económica es la diligenciada en la plataforma del SECOP
ANEXO No. 3	Pacto de integridad y transparencia
ANEXO No. 4	Certificación cumplimiento de aportes persona jurídica
ANEXO No. 5	Certificación cumplimiento de aportes persona natural

En caso de ser seleccionado y para suscribir el acta de inicio deberá anexar los siguientes documentos: Presentar certificación bancaria con la debida anticipación para el correspondiente pago

NOTA 1: Tenga en cuenta que la propuesta la debe presentar la propuesta en el plazo, sitio establecido en el cronograma de la invitación.

NOTA 2: Es responsabilidad del proponente verificar, en la página Web antes citada, la publicación de los diferentes documentos que hagan parte integral del pliego.

NOTA 3: Este proceso de invitación de mínima cuantía puede ser limitado a la convocatoria a MYPIMES, en caso de presentarse mínimo (2) manifestaciones de MYPIMES de participar en el proceso, si se verifican los requisitos señalados en dichas disposiciones.

Así mismo de conformidad con lo previsto en el Decreto No. 1860 de 2021 artículo 5 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.3 que modifica el decreto 1082 de 2015.

NOTA 4: En caso de presentarse Indisponibilidad del SECOP II debe aplicarse por los oferentes lo previsto en la Guía para actuar ante una Indisponibilidad del SECOP II.

VEEDURIAS CIUDADANAS:

En cumplimiento de lo establecido en la Ley 850 de 2003 y en la Directiva Presidencial 10 de 2002, las Veedurías Ciudadanas podrán ejercer control social sobre el presente proceso de contratación y la orden resultante.

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO

DE LAS PROPUESTAS:

Los proponentes deberán elaborar la propuesta por su cuenta y riesgo, y deberán incluir dentro de ella toda la información exigida de conformidad con lo solicitado en la presente invitación.

Las propuestas deberán tener en cuenta las siguientes reglas:

a. La oferta deberá presentarse en forma escrita en medio impreso y en idioma castellano.
b. Las propuestas deberán ser radicadas en www.colombiacompra.gov.co SECOP II, la propuesta que no se encuentren dentro de la respectiva hora y fecha, fijado para la recepción de propuestas, serán consideradas como propuestas extemporáneas y NO SERÁN TENIDAS EN CUENTA.
c. La propuesta deberá estar suscrita por el proponente o su representante.
d. Si el proponente presenta más de una (1) oferta a su nombre, solo se tendrá en cuenta la de menor precio de ellas presentada, según lo establecido en el artículo 860 del código de comercio.

e. La propuesta deberá permanecer vigente por un periodo de treinta (30) días calendario a partir de la fecha de cierre de la invitación.
f. La oferta es irrevocable en los términos del artículo 846 del Código de Comercio.
g. Se debe presentar la propuesta en la fecha y hora señalada en el cronograma y de forma presencial.

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Se evaluará inicialmente la propuesta que presente el menor precio en caso de no cumplir con los requisitos habilitantes se continuarán con la siguiente en menor precio y así sucesivamente.

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Una vez efectuado el cierre, la dependencia solicitante, el Comité de Contratación elaborará el consolidado de las propuestas económicas dentro del plazo establecido para el efecto en el cronograma de la presente invitación, verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes del proponente en primer lugar de orden de elegibilidad, elaborando un informe que será publicado en la página web de la entidad. En el evento en que el proponente que ofertó el menor precio cumpla con los requisitos habilitantes se procederá a la suscripción del contrato, de lo contrario se verificarán los requisitos habilitantes al proponente que presentó el segundo menor precio y así sucesivamente.

OFERTA UNICA HABIL

En el caso en que se presente una única propuesta y esta sea hábil en la evaluación (jurídica, financiera, técnica y económica) o en el evento en que de las varias propuestas presentadas solo una sea hábil, será seleccionada, según lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

PROPUESTA ECONÓMICA

La oferta económica deberá presentarse diligenciada en el SECOP debidamente firmada

El proponente debe tener en cuenta que el valor que determine en su oferta será el establecido en los precios del mercado y los determinados por la Gobernación cuando aplique, y cubre el valor de todos los impuestos y gastos de legalización, para el efecto estos valores regirán durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

En el evento que la propuesta económica supere el valor del presupuesto oficial o no cumpla con los demás requisitos establecidos en el presente numeral, será evaluada como NO ADMITIDA ECONOMICAMENTE, EL MUNICIPIO DE CAICEDONIA está facultado para realizar las correcciones aritméticas necesarias para determinar el valor de la oferta.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE

Se entenderá que hay empate entre dos propuestas cuando presenten un idéntico precio de oferta económica.

En el caso en que dos o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieran arrojado un mismo resultado, se adjudicará conforme a lo previsto en el ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía, numeral 8. Que "*En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.*"

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Los proponentes con la propuesta deberán presentar los documentos de habilitación jurídica y técnica establecidos.

REQUISITOS TÉCNICOS DE LA PROPUESTA

Para la presentación de la oferta y la ejecución del contrato, el oferente deberá tener en cuenta las especificaciones técnicas que se describen en la presente invitación y en los estudios previos, las cuales serán de obligatorio cumplimiento en caso de resultar favorecido dentro del presente proceso de selección. Una vez presentada y suscrita la carta de presentación, se entenderá obligado el proponente a su cumplimiento.

TENER EN CUENTA LOS DESCUENTOS DE LEY

Atentamente;

CARLOS ALBERTO QUINTERO QUICENO
Alcalde Municipal (E)
Decreto 157 de 15 de octubre de 2.026

Elabora: Xiomara Andrea León Idárraga – Jefe de asuntos jurídicos y control interno disciplinario

ANEXO 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad y fecha, Caicedonia, Valle del Cauca, _____de 2026

Señores
Alcaldía Municipal
www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Caicedonia, Valle del Cauca.

REF: OBJETO: De conformidad con la Invitación Pública _____, que hiciera el Municipio de Caicedonia, envío propuesta para la realización de la actividad de la referencia**,** según lo indicado en las especificaciones respectivas.

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos me permito presentar propuesta para Participar en el proceso de la referencia cuyo objeto es _____.

Declaro así mismo:

Que ninguna otra persona o entidad, diferentes de las nombradas aquí, tiene participación en esta oferta o en el contrato que será el resultado de este proceso y que, por lo tanto, solamente los firmantes están vinculados a dicha oferta.

Que nos hemos familiarizado y hemos estudiado el pliego de condiciones y demás documentos, así como las demás condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la oferta, y aceptamos todos los requerimientos establecidos en dichos documentos. Así mismo manifestamos que el MUNICIPIO DE CAICEDONIA, facilitó de manera adecuada y de acuerdo con nuestras necesidades la totalidad de la información requerida para la elaboración de la propuesta, garantizando siempre la confidencialidad de la misma.

Que nuestra oferta cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los documentos del proceso. Nos comprometemos a ejecutar el objeto y la totalidad de las obligaciones contractuales establecidas en el presente proceso.

Que entendemos que el valor del Contrato conforme está definido en el pliego de condiciones, incluye todos los impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas que sean aplicables, así como todos los costos directos e indirectos que se causen por labores de administración y las utilidades del contratista.

Que no existe ninguna falsedad en nuestra Propuesta.

Que el (los) abajo firmante(s), obrando en nombre y representación del Proponente manifiesto (amos) que me (nos) obligo (amos) incondicionalmente a firmar y ejecutar el Contrato, en los términos y condiciones previstos en el pliego de condiciones.

Que, de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones, adjunto se anexa la documentación solicitada en el mismo.

Que, en caso de ser adjudicatario del contrato derivado del presente proceso, me comprometo a suscribir y legalizar el contrato e iniciar la ejecución del contrato, en los plazos previstos en el Pliego de Condiciones de la presente invitación pública.

Que, a solicitud del MUNICIPIO DE CAICEDONIA me (nos) obligo (amos) a suministrar cualquier información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.

Que de manera libre y espontánea manifiesto que en el evento de resultar aceptada presente propuesta, renuncio (amos) a efectuar cualquier acción, reclamación o demanda en contra del MUNICIPIO DE CAICEDONIA por hechos o circunstancias que conozco (conocemos) o he (mos) debido conocer por razón de las condiciones y exigencias que se establecieron en el Pliego de Condiciones y en el contrato, y, que manifiesto (amos) aceptar en su totalidad.

Que conozco detalladamente y que he hecho todas las averiguaciones necesarias para asumir los riesgos sociales, de orden público, normativos, climáticos, ambientales, técnicos que la ejecución del contrato me demande, y en consecuencia manifiesto que asumo los resultados económicos de los mismos.

Bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado al firmar esta carta manifiesto(amos), que no me(nos) encuentro(amos) ni personal ni corporativamente, ni la sociedad que represento incurso(s) en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las normas legales, así mismo señalo que no me encuentro (o la(s) persona(s) por mi representada(s) no se encuentra(n)) en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.
Esta oferta es presenta por _____ con cedula de ciudadanía No. _____ y quien firma la carta de presentación y no tiene incompatibilidades o conflictos de interés con el MUNICIPIO DE CAICEDONIA.

Me compromete a ejecutar el objeto y obligaciones contractuales en el término establecido en el pliego de condiciones de la presente invitación.
El (Los) abajo firmante(s) declaro (amos) que he (mos) recibido todos los documentos y anexos descritos en espliego de condiciones, así como las adendas a los mismos.

Atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE:

DIRECCIÓN: CIUDAD: TELÉFONO: FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: NIT:

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO:
_____.
C.C.
FIRMA: _____

ANEXO 2

FORMATO PROPUESTA ECONOMICA

LA CUAL DEBE SER IGUAL A LA DILIGENCIADA EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II

NUM.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	SUBTOTAL:				
IVA					
TOTAL					

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
NIT: _____
C.C. Nº: _____ de _____
FIRMA: _____

ANEXO 3
PACTO DE INTEGRIDAD

REF: Invitación Pública No. _____ de 2026

El suscrito a saber _____ domiciliado en _____ identificado con cédula No. _____ Quien obra en nombre propio que en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta su voluntad de asumir de manera unilateral, el presente PACTO DE INTEGRIDAD, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Municipio de Caicedonia extendió Invitación Pública cuyo objeto es: _____.
SEGUNDO: Que es interés del PROPONENTE apoyar la acción del Estado Colombiano, para promover la cultura de la probidad y fortalecer la transparencia en los procesos de contratación.
TERCERO: Que siendo el interés del PROPONENTE participar en el proceso concursal mencionado en el considerando primero, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso y en tal sentido suscribe el presente documento y ASUME LOS SIGUIENTES COMPROMISOS:

✓ EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso concursal, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato y/o convenio que pueda celebrarse como resultado de su propuesta.
✓ EL PROPONENTE no permitirá que nadie, bien sea empleado suyo o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre.
✓ EL PROPONENTE impartirá instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualquiera otro representante suyo, exigiéndole el cumplimiento en todo momento de las Leyes de la República de Colombia, en el presente proceso concursal y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:
✓ No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del Municipio, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, pueda influir sobre la adjudicación de la propuesta.
✓ No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios del Municipio, durante el desarrollo del contrato y/o convenio que se suscriba si llegase a ser elegida su propuesta.
✓ EL PROPONENTE no efectuará acuerdos o realizará actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso concursal.
✓ EL PROPONENTE se compromete a verificar toda la información, que a través de terceros deba presentar a esta entidad para efectos de este proceso concursal.
✓ EL PROPONENTE asumirá la responsabilidad por el suministro de información inconsistente, imprecisa o que no corresponda a la realidad, para efectos de esta Selección abreviada.

✓ EL PROPONENTE actuará bajo los principios de la ética, la moral, las buenas costumbres, la probidad, y en general bajo los principios de transparencia que rigen la contratación administrativa.
✓ EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en estos pliegos de condiciones, si se verificare el incumplimiento de los compromisos de integridad.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en estos pliegos de condiciones, se firma el mismo en la ciudad de Caicedonia a los _____ días del mes de _____ de 2026.

_____ FIRMA DEL PROPONENTE

ANEXO 4
MODELO CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003
PERSONA JURIDICA

(Use la opción que corresponda, según certifique el Representante Legal o el Revisor Fiscal)
Yo, _____, identificado con _____, en mi condición de Representante Legal de (Razón social de la compañía) identificada con Nit _____, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de _____ certifico el pago de los aportes realizados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, por los conceptos de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.Yo, _____, identificado con _____, y con Tarjeta Profesional No. _____ de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Fiscal de (Razón social de la compañía) identificado con Nit _____ , debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de _____, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes realizados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de la propuesta para el presente proceso de selección, por los conceptos de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Estos pagos, corresponden a los montos contabilizados y pagados por la compañía durante dichos 6 meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
Nota: Para relacionar el pago de los aportes correspondientes a los Sistemas de Seguridad Social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el Decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24 y Decreto 2236 de 1999. Así mismo, en el caso correspondiente a los aportes parafiscales: CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR, y SENA, se deberá tener en cuenta el plazo dispuesto para tal efecto en el Decreto 1464 de 2005.
EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACION DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACION.

Dada en _____, a los () _____ del mes de _____ de _____
FIRMA ---------- NOMBRE DE QUIEN CERTIFICA _____

ANEXO 5
MODELO CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003
PERSONA NATURAL

Yo _____ identificado (a) con c.c _____ de _____, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto de mis aportes y el de mis empleados (En caso de tener empleados a cargo) a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección.

Nota: Para relacionar el pago de los aportes correspondientes al sistema de seguridad social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el Decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24 y Decreto 2236 de 1999. Asimismo, en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR, ICBF y SENA, se deberá tener en cuenta los plazos dispuestos para tal efecto, en el Decreto 1464 de 2005.

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACION DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACION.

Dada en _____ a los () _____ del mes de _____ de _____
FIRMA ----------
NOMBRE DE QUIEN DECLARA _____
NOTA: El presente anexo constituye sólo un modelo. Su contenido podrá ser ajustado por los proponentes