

INVITACIÓN PÚBLICA
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA
INFI-SMC-003-2021

Al tenor del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, que adicionó el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, la modalidad de selección de mínima cuantía resulta aplicable a casos como el presente, donde el valor del contrato no supera el 10% del valor de la menor cuantía de la Entidad. En términos particulares, éste proceso se adelantará en estricto cumplimiento del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

1. OBJETO. SUMINISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, INCLUIDO EL SERVICIO DE CATERING CUANDO SE REQUIERA, PARA ATENDER LAS REUNIONES DE TRABAJO Y DEMÁS EVENTOS DE INFI-MANIZALES.

1.1. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

Las actividades específicas a desarrollar en el contrato son las siguientes:

GRUPO 1 – MENÚ GOURMET		
DESCRIPCIÓN		
A. ALMUERZO Y/O CENA GOURMET		
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.
PROTEÍNAS 200 GRAMOS	Salmón ahumado, valor plato	1
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato	1
	Arroz marinero, valor plato	1
	Filet mignon, valor plato	1
	Steak pimienta, valor plato	1
	Lomo o solomo al vino, valor plato	1
	Medallones de res en salsa, valor plato	1
	Solomito al vino, valor plato	1
	Cordón o perril de cerdo, valor plato	1
	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato	1
	Pollo en salsa blanca, valor plato	1



	Lomo con champiñones, valor plato	1
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE (CON COSTO INCLUIDO):		
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos	1
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarín. 130 gramos	1
ENSALADAS	César, capresse, griega, con frutos secos, sevillana, de pollo con manzana, de tomate con jamón ibérico y aceite de oliva o de apio con manzana nueces y quesos frescos. 100 gramos	1
POSTRES	Cheesecake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción	1
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1
B. DESAYUNO GOURMET		
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano	1
	Tartaleta de pollo	
	Tartaleta de queso	
	Omelette jamon y queso	
	Huevos rancheros	
	Volován	
	Waffles	
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche, jugo natural o Gaseosa.	
C. REFRIGERIO GOURMET		
TIPO DE ALIMENTO		CANT.



OPCIÓN 1	
Focaccia Milan: Pan de Focaccia, pechuga de pollo, queso parmesano, orégano, salsa de tomate, cebolla roja a la plancha, mayonesa de pesto y hoja de albahaca. Liquido: Jugo natural o Gaseosa.	1
OPCIÓN 2	
California: Pan de doce cereales y semillas, verduras asadas y hortalizas, aguacate, pimentón, calabacín, espinaca, queso feta, albahaca y cebolla frita. Liquido: Jugo natural o Gaseosa.	1
OPCIÓN 3	
Kentucky: Carne desmechada de cerdo, salsa BBQ chipotle, queso americano, y queso cheddar servido con pan integral o pan blanco. Liquido: Jugo natural o Gaseosa.	1
OPCIÓN 4	
Club sándwich: Pan blanco, jamones, queso holandés, queso mozzarella, lechuga, tomate, y salsa de mayonesa o de ajo. Liquido: Jugo natural o Gaseosa.	1

<u>GRUPO 2 – MENÚ SENCILLO</u>		
DESCRIPCIÓN		
A. ALMUERZO Y/O CENA PLATO SENCILLO EMPACADO EN MATERIAL ECOLÓGICO		
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.
PROTEÍNAS	Carne de res, cerdo, pescado o pollo. 150 a 180 gramos	1
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE:		
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de papa, papás cocidas al romero, papa a la francesa, yuca frita, plátano maduro, patacón, pasta en napolitana o bechamel. 120 gramos	1



ARROCES	Blanco, verde, rojo, con ajonjolí, con almendras o con vegetales. 130 gramos	1
ENSALADAS	Verde, primavera, griega, ensalada de aguacate, clásica, vegetales al wok.110 gramos	1
SOPAS	De verduras, de pasta, consomé, crema de tomate, crema de zanahoria, crema de auyama, crema de champiñones, crema de espinaca, crema de cebolla, lentejas o sopa de plátano, fríjoles, garbanzo, blanquillos. 300 ml	1
POSTRES	Cocada, mini brownie, mini chocoramo o postre casero.	1
LÍQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1
OTRAS PREPARACIONES		
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.
PLATOS COMPLETOS	Ajiaco, lasaña de pollo o boloñesa, bandeja paisa.	1
POSTRES	Cocada, mini brownie, mini chocoramo o postre casero.	
LÍQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	
B. DESAYUNO PLATO SENCILLO EMPACADO EN MATERIA ECOLOGICO		
TIPO DE ALIMENTO	OPCIONES	CANT.
DESAYUNO	Parfait de yogurth con frutas y granola	1
DESAYUNO	Ensalada de Frutas	1
DESAYUNO	Crepes de pollo y champiñones	1
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche o jugo natural	
DESAYUNO	Sandwich italiano	1
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche o jugo natural	



DESAYUNO	Sanduche de jamón y queso: Queso mozzarella y jamón, al pesto caliente, pan artesanal. Con moneditas de plátano.	1
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche o jugo natural	
C. REFRIGERIO PLATO SENCILLO EMPACADO EN MATERIAL ECOLOGICO		
OPCIONES		CANT.
OPCIÓN 1		
	Sánduche de pollo: Pan gourmet, lechuga, tomate, salsas, queso, cebolla, pepinillo. Peso por porción: No inferior a 170 gramos. Liquido: 200 mililitros	1
OPCIÓN 2		
	Sánduche de Jamón y queso: pan gourmet, lechuga, tomate, salsas, queso, jamón de cerdo cebolla, pepinillo. Peso por porción: No inferior a 170 gramos. Liquido: 200 mililitros	1
OPCIÓN 3		
	Hamburguesa de res: Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla, tocینeta y paquete de papas. Peso por porción: no inferior a 250 gramos. Liquido: 200 mililitros	1
OPCIÓN 4		
	Hamburguesa de res con papa a la francesa: Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla y tocینeta. Peso por porción: No inferior a 350 gramos. Liquido: 200 mililitros	1
OPCIÓN 5		
	Wrap de Pollo: Cremoso, con tocینeta crujiente (frio) y moneditas de plátano. Volumen por porción: Solido: de 300 a 400 gramos. Liquido: 250 mililitros	1
OPCIÓN 6		
	Wrap capresse: Mediano con tomate, mozzarella y pesto. Acompañado de moneditas de plátano. Volumen por porción: Solido: de 300 a 400 gramos. Liquido: 250 mililitros	1



OPCIÓN 7	
Burrito de pollo: Tortilla, lechuga, pico de gallo, maicito, pollo desmechado, queso Solido: de 300 a 400 gramos. Liquido: 250 mililitros	1

GRUPO 3 – MENÚ EJECUTIVO		
DESCRIPCIÓN		
A. ALMUERZO Y/O CENA PLATO EJECUTIVO EMPACADO EN MATERIAL ECOLOGICO		
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.
PROTEÍNAS	Carne de res, cerdo, pescado o pollo. 120 gramos	1
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE (CON COSTO INCLUIDO):		
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de papa, papás cocidas al romero, papa a la francesa, yuca frita, plátano maduro, patacón, pasta en napolitana o bechamel. 90 gramos	1
ARROCES	Blanco, verde, rojo, con ajonjolí, con almendras o con vegetales. 100 gramos	1
ENSALADAS	Verde, primavera, griega, ensalada de aguacate, clásica, vegetales al wok. 100 gramos	1
SOPAS	De verduras, de pasta, consomé, crema de tomate, crema de zanahoria, crema de auyama, crema de champiñones, crema de espinaca, crema de cebolla, lentejas o sopa de plátano, fríjoles, garbanzo, blanquillos. 250 ml	1
LÍQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1
B. DESAYUNO PLATO EJECUTIVO EMPACADO EN MATERIA ECOLOGICO		
TIPO DE ALIMENTO	OPCIONES	CANT.
DESAYUNO	Migas con queso	1



	Huevos al gusto, con arepa, pan y queso	
	Calentado con carne, con arepa, pan y queso	
	Calentado con arepa y queso	
LIQUIDO	Café o chocolate, con o sin leche o jugo natural	
C. REFRIGERIO PLATO EJECUTIVO EMPACADO EN MATERIAL ECOLOGICO		
OPCIONES		CANT.
OPCIÓN 1		
Ponqué cubierto con chocolate más bebida. Peso por porción: no inferior a 70 gramos y líquido a 200 mililitros		1
OPCIÓN 2		
Empanada, buñuelo o pandebono con jugo. Peso por porción: No inferior a 100 gramos.		1
Líquido: 200 mililitros		
OPCIÓN 3		
Sanduche de jamón y queso y Milo caliente. Peso por porción: No inferior a 120 gramos.		1
Líquido: 200 mililitros.		
OPCIÓN 4		
Pastel de pollo acompañado con chocolate. Peso por porción: No inferior a 90 gramos.		1
Líquido: 200 mililitros		
OPCIÓN 5		
Chicharrón de bocadillo o arequipe con jugo de caja. Peso por porción: No inferior a 100 gramos		1
Líquido: 200 mililitros		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS DE LOS ALIMENTOS.

Todos los alimentos deben contar con todos los estándares de calidad y fichas técnicas actualizadas, de requerirse, además tendrán que cumplir con las siguientes características:

1. Proteínas: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos, no se aceptarán preparaciones deshidratadas o pulverizadas. Deberán presentarse en un adecuado estado de cocción.
 - 1.1 Carne de res: Debe ser magra y se aceptarán los siguientes cortes: lomo ancho, lomo fino, solomo y punta de anca. Aquellos que no se mencionen deben ser informados previamente para su aprobación. En el caso de la carne molida o hamburguesas se debe garantizar que tengan cómo base cualquiera de los cortes aquí establecidos.
 - 1.2 Pollo: Debe ser pechuga para preparaciones a la plancha o aquellas que incluyan pollo desmechado. Pechuga, muslo y/o contra muslo (sólo para sudado) y no se aceptarán menudencias, vísceras o patas.
 - 1.3 Cerdo: Se aceptarán los siguientes cortes: lomo, solomito, chuleta o pernil. El chicharrón o tocineta podrán hacer parte de una preparación/plato específico, pero no se presentarán cómo la porción completa de proteína.
 - 1.4 Pescado: Deberá ser fresco y no se aceptarán enlatados.
 - 1.5 Carnes frías: En el caso del jamón este preferiblemente de cerdo, pero también podrá ser de pavo o pollo. La salchicha tendrá que ser suiza o ranchera y no se aceptará mortadela o salchichón.
2. Arroces*: Todos los menús deberán ir acompañados de arroz a excepción cuándo el plato lleve cómo acompañamiento pasta.
3. Platos completos*: Estos corresponden a la totalidad del menú.
 - El ajiaco irá acompañado con aguacate, mazorca, arroz, crema de leche y ensalada.
 - La lasaña de pollo o boloñesa irá acompañada de pan o pan de ajo.
 - La bandeja paisa deberá incluir: frijoles, arroz, carne molida, tajadas de plátano maduro, chicharrón, chorizo, aguacate y huevo frito.
4. Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y haber sido lavados minuciosamente y estar aptos para el consumo. Pueden presentarse crudos o cocidos, siempre evitando la monotonía del plato en relación con los colores y demás alimentos que lo compongan.
5. Ensaladas*: Para el menú sencillo se aceptarán las siguientes ensaladas:
 - Verde: variedad de lechugas, espinaca, zanahoria y tomate.
 - Primavera: lechuga, zanahoria, maíz y arveja.
 - Griega: tomate, cebolla, pepino y aceitunas negras.



- Ensalada de aguacate: tomate, aguacate, cilantro y cebolla.
- Vegetales al wok: zucchini, cebolla, pimentón, tomate y brócoli asados.
- Clásica: zanahoria, cebolla, tomate y lechuga.

Las ensaladas deben ir acompañadas de vinagreta, está puede ser líquida o cremosa, se debe servir aparte o de una forma que no afecte los sabores de los demás alimentos que componen el plato.

6. Sopas*: Garantizar que al servir esté a una temperatura adecuada para este tipo de preparación.
7. Bebidas: Los jugos naturales no deben tener sabores amargos o fermentados, deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura. En el caso de las gaseosas, deben venir en una presentación comercial con el volumen establecido y estar debidamente selladas y aptas para su consumo.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

- a. Todos los platos deben ser servidos con excelente presentación, con servilletas y cubiertos.
- b. Todas las preparaciones deben ser del mismo día.
- c. Los precios incluyen la disposición de los platos en los lugares en donde sea requerido por Infi-Manizales.
- d. Si se solicitan productos empacados, estos deben tener una presentación higiénica y deberán ser empacados de manera individual y llegar con unas condiciones muy estrictas de preparación, etiquetado y envasado.
- e. Los proponentes deben contar con disponibilidad del servicio cualquier día de la semana. (lunes a domingo)
- f. El contratista adjudicatario deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres).
- g. Los oferentes deberán poseer un establecimiento de comercio abierto al público domiciliado en Manizales o con sucursal en Manizales, cuya actividad mercantil esté relacionada con el objeto del contrato.
- h. Podrán existir variaciones dentro de las opciones brindadas a solicitud de los asistentes a las reuniones y los empleados de Infi-Manizales.
- i. El menú de los almuerzos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad.
- j. Los tiempos de entrega en caso de requerir domicilio no deberán ser superiores a una (01) hora (60 minutos).
- k. El contratista deberá presentar dentro de los cinco (5) siguientes a la suscripción del Acta de Inicio el Programa de limpieza/desinfección, plagas y desechos sólidos. Dicho programa deberá contener los siguientes aspectos: las áreas a aplicar, agentes a utilizar, los procedimientos de cada operación, los materiales a utilizar, la frecuencia de las operaciones y el registro de las mismas.
- l. El contratista deberá indicar en la carta de presentación de la propuesta que se compromete a cumplir con su competencia para la manipulación de alimentos y desarrollar la actividad de restaurante y cafetería, de conformidad con lo



- dispuesto en el Artículo 11 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos de la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- m. El contratista se obliga a contratar personal por su cuenta y riesgo sin que exista relación alguna de subordinación o dependencia entre dichos trabajadores y el Municipio, así mismo deberá suministrar el personal suficiente para garantizar la oportuna y eficiente prestación del servicio.
 - n. El contratista velará por la afiliación y pago de manera oportuna de los aportes al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales (si es persona natural) o aportes al sistema de seguridad social.
 - o. El contratista debe cumplir con todos los requisitos del decreto 1879 de 2008.
 - p. El contratista deberá cumplir las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia, como también con los protocolos de bioseguridad para el sector.

EN TODO CASO, LOS OFERENTES DEBEN COTIZAR EL SERVICIO DE CATERIN, EL CUAL APLICARÁ PARA TODOS LOS GRUPOS Y TAMBIÉN SE TOMARÁ EN CUENTA PARA CALCULAR EL VALOR TOTAL DE LOS PRECIOS UNITARIOS OFRECIDOS POR CADA PROPONENTE.

SERVICIO DE CATERING CUANDO SE REQUIERA EN LOS SITIOS EXIGIDOS POR EL CONTRATANTE, DIFERENTES AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DEL CONTRATISTA	
DESCRIPCIÓN	
CONCEPTO	CANTIDAD
Personal para atención a evento: un (01) mesero (cotizar por hora)	1
Mesa redonda 8 puestos sin decoración	1
Mesa rectangular 8 puestos sin decoración (tablón).	1
Mantel blanco y sobremantel para mesa de 8 puestos redonda	1
Mantel blanco para mesa de 8 puestos (tablón)	1
Silla plástica sin brazos	1
Estación de café incluido los pocillos, servilletas, azúcar, aromáticas, cuchara retornable, menaje, greca, dispensador de agua con vaso de vidrio, para mínimo para 60 personas, para 1 hora, con persona que atienda el servicio.	1



Galletas pequeñas - para acompañamiento tinto, mínimo de 60 personas	1
Juego Vajilla	1
Juego de Cubiertos	1

CONDICIONES ESPECIALES DEL SERVICIO DE CATERING:

- a) Las cantidades se pagarán de manera proporcional a los servicios prestados y a la cantidad de personas asistentes a las reuniones programadas por Infi-Manizales.
 - b) Los meseros deben estar uniformados y con excelente prestación.
 - c) Los alimentos deben estar servidos en vajillas de materiales cerámicos como loza o porcelana.
 - d) El contratista adjudicatario deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres).
 - e) Presentar el servicio de tipo Buffet cuando el Instituto lo requiera preservando los alimentos con sus características (calientes, frías, entre otras).
- **El factor de selección del presente proceso será el menor valor ofrecido para la sumatoria de todos los grupos, el que en todo caso no podrá superar el valor del presupuesto oficial por ítem o por grupo.**
- **El contrato se adjudicará a aquel proponente que sumando el valor de todos los valores unitarios ofertados por todos los grupos, incluido el servicio de catering, arroje el menor valor, sin embargo, tal adjudicación se realizará por el total del PRESUPUESTO OFICIAL DE ESTA CONVOCATORIA.**
- **A pesar de estar dividido por grupos de servicios el proceso, los oferentes deberán presentar su propuesta por la totalidad de los grupos incluyendo el servicio de catering.**
- En caso de que los alimentos no cumplan con las condiciones técnicas o no están aptos para el consumo humano, podrán ser rechazados por el Instituto y el contratista deberá a su cuenta y costo reponer el plato correspondiente.
- Infi-Manizales realizará encuestas periódicas para medir la efectividad y cumplimiento de la dieta y satisfacción de los usuarios, la cual de resultar insatisfactoria deberán tomar las medidas necesarias que el supervisor recomiende con el fin de garantizar la satisfacción del servicio.
- Infi-Manizales se reserva el derecho a realizar una visita previa sin aviso para determinar las condiciones de higiene, salubridad y calidad de los proponentes. Así mismo, los funcionarios podrán realizar visitas a las instalaciones del proponente seleccionado.
- El contratista deberá constituir Garantía Única para amparar: i. Cumplimiento de sus obligaciones en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y seis (06) meses más. Este amparo debe incluir de manera expresa el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria



así como los perjuicios que se deriven del proceso de responsabilidad fiscal que eventualmente se adelante. ii. Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal empleado en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y tres (3) años más. iii. Calidad del servicio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y doce (12) meses más

➤ En armonía con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas contenido en <http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion>, la siguiente es la codificación de los ítems requeridos por la Entidad:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	DEPENDENCIA
90101604	-Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo.	OFICINA DE SERVICIOS CORPORATIVOS
90101600	-servicio de banquetes y catering	
90101800	-Servicio de comida para llevar y a domicilio.	

En armonía con el objeto de la presente convocatoria pública, el posible contratista contraerá las siguientes obligaciones:

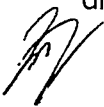
A. OBLIGACIONES GENERALES: **1.** Ejecutar el contrato dentro del plazo pactado. **2.** Coordinar conjuntamente con Infi-Manizales, las actividades, procedimientos y actuaciones inherentes a la ejecución del contrato, informando permanentemente de cualquier imprevisto, impedimento o circunstancia que perturbe o llegara a alterar el cabal cumplimiento del mismo. **3.** Cumplir con las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos, en la invitación pública y en la propuesta presentada, lo cual para todos los efectos forma parte integral del contrato. **4.** Presentar oportunamente las facturas o cuentas de cobro con las constancias de entrega. **5.** Realizar todas las gestiones y actividades pertinentes y conducentes a la ejecución y cumplimiento del objeto convenido. **6.** Contar con el personal idóneo y calificado para la ejecución del objeto del contrato. **7.** Solicitar autorización al Supervisor, cuando requiera realizar alguna modificación a lo definido. **8.** Informar a la Entidad cualquier situación que altere el normal desarrollo de la actividad programada. **9.** El contratista será responsable de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato cuando de ellos se desprenda o cause un perjuicio a la administración o a terceros. **10.** Guardar la debida reserva de los asuntos que conozca o se le dé a conocer por parte de la entidad contratante con ocasión de la ejecución del objeto contractual. **11.** Mantener indemne a Infi-Manizales libre de todo reclamo litigo o acción legal por la acción u omisión en la ejecución del contrato. **12.** Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la realización del objeto contractual, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del



personal con Infi-Manizales. **13.** Las demás que se requieran para lograr el cumplimiento del objeto del contrato. **B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** **1.** Todos los platos deben ser servidos con excelente presentación, con servilletas y cubiertos. **2.** Todas las preparaciones deben ser del mismo día. **3.** Los precios incluyen la disposición de los platos en los lugares en donde sea requerido por Infi-Manizales. **4.** Si se solicitan productos empacados, estos deben tener una presentación higiénica y deberán ser empacados de manera individual y llegar con unas condiciones muy estrictas de preparación, etiquetado y envasado. **5.** El contratista debe contar con disponibilidad del servicio cualquier día de la semana. (lunes a domingo). **6.** El contratista deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres). **7.** Podrán existir variaciones dentro de las opciones brindadas a solicitud de los asistentes a las reuniones. **8.** El menú de los almuerzos debe ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad. **9.** Los tiempos de entrega en caso de requerir domicilio no deberán ser superiores a una (01) hora (60 minutos). **10.** El contratista deberá presentar dentro de los cinco (5) siguientes a la suscripción del Acta de Inicio el Programa de limpieza/desinfección, plagas y desechos sólidos. Dicho programa deberá contener los siguientes aspectos: las áreas a aplicar, agentes a utilizar, los procedimientos de cada operación, los materiales a utilizar, la frecuencia de las operaciones y el registro de las mismas. **11.** El contratista deberá cumplir con las normas sobre manipulación de alimentos de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 11 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos de la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. **12.** El contratista se obliga a contratar personal por su cuenta y riesgo sin que exista relación alguna de subordinación o dependencia entre dichos trabajadores y el contratante, así mismo deberá suministrar el personal suficiente para garantizar la oportuna y eficiente prestación del servicio. **13.** El contratista velará por la afiliación y pago de manera oportuna de los aportes al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales (si es persona natural) o aportes al sistema de seguridad social. **14.** El contratista debe cumplir con todos los requisitos del Decreto 1879 de 2008. **15.** El contratista deberá cumplir las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia. **16.** Las cantidades se pagarán de manera proporcional a los servicios prestados y a la cantidad de personas asistentes a las reuniones programadas por Infi-Manizales. **17.** Los meseros deben estar uniformados y con excelente presentación. **18.** Los alimentos deben estar servidos en vajillas de materiales cerámicos como loza o porcelana. **19.** El contratista deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes, esto es la entrada y el plato fuerte (según el caso), y fríos: (ensaladas, jugos y postres), cuando se requiera. **20.** Presentar el servicio de tipo Buffet cuando Infi-Manizales lo requiera preservando los alimentos con sus características (calientes, frías, entre otras).

2. Plazo de ejecución. El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021, contados a partir del la expedición de la carta de aceptación de la oferta.

3. Valor y forma de pago. La Entidad cuenta con un presupuesto de quince millones de pesos COP. (\$15.000.000) IVA INCLUIDO, pagaderos con cargo al Certificado de disponibilidad No. 64 de 25 de enero de 2021 de 2020 expedido por el Líder de



Programa. Para efectos del pago, este se hará por servicios efectivamente prestados previa verificación por parte del supervisor del contrato, de los requisitos exigidos para el mismo, tales como, expedición de cuenta de cobro y/o factura, informe de actividades, certificado de pago de seguridad social y parafiscales y los demás necesarios para evidenciar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

La Entidad advierte en cumplimiento de los Acuerdos Municipales 794 y 798 de 2012, que fijaron las estampillas "Para el Bienestar del Adulto Mayor" y "Universidad de Caldas y Universidad Nacional", respectivamente, que el adjudicatario se obligará al pago del 3% del valor del contrato, antes de IVA, por dichos conceptos (la primera del 2% y la segunda del 1%), que deberá ser efectuado conforme lo señale la Entidad en la aceptación de la oferta, elemento que deberá tener en cuenta al momento de estructurar su oferta. Así mismo, aclara a los interesados que deberá tener en cuenta el pago de la contribución especial de contratos de obra de qué trata la Ley 1106 de 2006, en cuantía equivalente al 5% del valor del mismo.

Nota. En aplicación de los numerales 4 y 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, Infi-Manizales estimará como la propuesta más favorable, *aquella que consigne el precio más bajo*, siempre y cuando corresponda a las especificaciones técnicas del numeral 1.

- **El factor de selección del presente proceso será el menor valor ofrecido para la sumatoria de todos los grupos, el que en todo caso no podrá superar el valor del presupuesto oficial por ítem o por grupo.**
- **El contrato se adjudicará a aquel proponente que sumando el valor de todos los valores unitarios ofertados por todos los grupos, incluido el servicio de catering, arroje el menor valor, sin embargo, tal adjudicación se realizará por el total del PRESUPUESTO OFICIAL DE ESTA CONVOCATORIA.**
- **A pesar de estar dividido por grupos de servicios el proceso, los oferentes deberán presentar su propuesta por la totalidad de los grupos incluyendo el servicio de catering.**

4. Causales de rechazo y declaratoria de desierto. Atendiendo la naturaleza del proceso, las siguientes serán causales de rechazo de las propuestas:

- a. Cuando la propuesta económica supere los límites señalados en la presente invitación.
- b. Cuando el oferente omita diligenciar los Anexos citados en el numeral 7 que señala los requisitos habilitantes para participar.
- c. Cuando la propuesta no reúna las condiciones técnicas establecidas por la Entidad en el numeral 1.
- d. Cuando se aporte de manera incompleta la documentación requerida por la Entidad.
- e. Cuando se haya presentado en forma extemporánea.
- f. Cuando se solicite al oferente subsanar su propuesta y éste no lo haga en términos, o cuando habiéndolo hecho, no esté acorde con las exigencias de la presente invitación.
- g. Cuando se verifique que el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar que consagra la normativa vigente.



- h. Cuando el oferente no oferte la totalidad de los ítems requeridos en cada uno de los grupos del presente proceso.
- i. Cuando el oferente presente ofertas parciales.

Para efectos de evaluación, la Entidad aplicará las reglas de subsanabilidad que admite el ordenamiento jurídico vigente, aclarando que de no resultar habilitado ningún proponente, o de advertirse la existencia de causales que impidan la selección objetiva, Infi-Manizales procederá a emitir la declaratoria de desierto del proceso.

5. Cronograma del proceso.

5.1. Publicación. La publicación de la presente invitación se realizará en el Portal Único de Contratación conforme al cronograma señalado para el proceso. De resultar necesaria alguna modificación, ésta se realizará a través de Adenda en los términos del artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, sin exceder del plazo de publicación de la invitación, documento que pasará a formar parte integral de la misma, y que podrá derivar, cuando resulte necesario, en la ampliación de la oportunidad para presentar ofertas.

5.2. Apertura y cierre de la oportunidad para la presentación de ofertas. Las ofertas deberán ser allegadas **ESCANEADAS a través del correo electrónico de la Secretaría General del Instituto sgeneral@infimanizales.com**, a partir de las fechas señaladas en el cronograma. Para participar será necesario diligenciar la "*Carta de Presentación de la Oferta*" (Anexo No. 1) adjuntando a ésta los documentos señalados en el numeral 7 de la presente invitación pública.

Las ofertas, deberán ser enviadas **escaneadas en un solo archivo**, indicando en la primera hoja el nombre del proponente, número de identificación, dirección, correo electrónico y teléfono. Para efectos de control, el Instituto llevará un registro cronológico de entrega donde hará constar:

1. Número de orden de presentación de la propuesta.
2. Fecha y hora de presentación.
3. Nombre o razón social del proponente.
4. Correo electrónico para intercambio de información.
5. Nombre de persona que envía la propuesta (correo electrónico remitente).

Vencido el término para la presentación de ofertas, Infi-Manizales levantará y publicará un acta donde hará constar, respecto de cada proponente, la siguiente información:

- Orden de entrega de la propuesta.
- Numero de folios.
- Valor ofertado.

En virtud a la situación actual de pandemia por el COVID-19, las propuestas no se podrán entregar en físico, sino que deberán ser enviadas escaneadas al correo electrónico de la Secretaría General del Instituto, los correos electrónicos a través de los cuales se entreguen las propuestas quedarán a disposición de los proponentes del proceso, y les serán enviadas si así lo solicitan, a efectos de que puedan verificar la



integridad de cada una de ellas. Así mismo el día y hora en que se tiene programado el acto de cierre y apertura de las ofertas, este se realizará de manera virtual y se hará invitación a participar en el mismo a los proponentes interesados a través de los correos electrónicos por los cuales allegaron sus propuestas.

5.3. Evaluación de ofertas y traslado. En aplicación del numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, entre las fechas señaladas en el cronograma, se dará traslado de la evaluación de la oferta de menor precio para que los interesados puedan formular observaciones al correo electrónico sgeneral@infimanizales.com en caso de estimarlo pertinente. En virtud del principio de economía, y de conformidad con la normativa en cita, la Entidad designa al Jefe de la Oficina de Servicios Corporativos para llevar a cabo el proceso de evaluación del presente proceso de selección.

Nota. En armonía con el Estudio del Sector, Infi-Manizales fija en quince millones de pesos COP. (\$15.000.000,00) IVA INCLUIDO, el valor del presente contrato. Así las cosas, y en caso de empate, el contrato que subyace en ésta invitación pública será adjudicado a la primera propuesta que haya sido formalmente allegada conforme el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

5.4. Comunicación de aceptación de la oferta. Las respuestas a las observaciones a la evaluación, si las hubiere, así como la comunicación de aceptación de la oferta de menor precio será publicada en la fecha indicada en el cronograma, advirtiendo que en aplicación del artículo 2.2.1.1.2.2.6 del Decreto 1082 de 2015, Infi-Manizales podrá adjudicar el proceso cuando sólo se haya presentado una oferta, siempre que ésta cumpla los requerimientos contenidos en la presente invitación pública.

La aceptación emitida y publicada por el Instituto, y la oferta del adjudicatario del proceso, constituirán para efectos legales el contrato celebrado entre las partes, ello de conformidad con el numeral 8 del 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

6. Recepción de ofertas. Las ofertas deberán ser enviadas al correo electrónico de la Secretaría General del Instituto: sgeneral@infimanizales.com en los términos del cronograma, aclarando a los interesados que el horario de atención al público de la Entidad es de 7:00 m a 5:00 pm de lunes a jueves y de 7:00 m a 4:00 pm el día viernes.

Resumen del Cronograma de Actividades

Actividad	Fecha y Hora
Publicación de la Invitación.	Enero 26 a las 9:00 am.
Plazo para la expedición de adendas.	Enero 27 a las 09:00 am.
Cierre del proceso.	Enero 28 a las 10:00 am.
Traslado del informe de evaluación.	Enero 29 desde las 8:00 am hasta las 7:00 pm
Publicación de la aceptación de la oferta.	A partir de enero 29 a las 12:00 pm.

7. Requisitos Habilitantes.



- Carta de presentación de la oferta debidamente diligenciada (Anexo No. 1).
- Formulario de precios debidamente diligenciado (Anexo No. 2).
- **EXPERIENCIA:**
 - Acreditar experiencia con máximo cinco contratos relacionados con el objeto del presente proceso y que el valor del mismo sea como mínimo el 100% del valor total del presupuesto oficial de la presente convocatoria
Este requisito se acreditará mediante la presentación de copia de contrato acompañado de la respectiva acta de terminación y/o liquidación, celebrados con personas naturales, jurídicas o con quien el proponente haya celebrado el respectivo contrato, o certificación la cual debe contener:
 - Nombre o razón social de la entidad contratante.
 - Nombre o razón social del contratista
 - Objeto del contrato
 - Valor del contrato.
 - Fecha de inicio y terminación del contrato.
 - Calificación del suministro que debe ser buena, muy buena, excelente o satisfactoria.
 - Firma de la persona autorizada para ello.

En el caso de las uniones temporales o consorcios, la experiencia habilitante será la sumatoria de la experiencia de los integrantes que la tengan, de manera proporcional a su participación en el mismo. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar la propuesta bajo alguna de las modalidades de consorcio o unión temporal.

En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos.

- Acreditar experiencia general mínimo de cinco (5) años la cual será verificada en el certificado de cámara de comercio.

➤ **CAPACIDAD TÉCNICA-OPERATIVA:**

- Certificación de aportes al sistema integral de seguridad social suscrita en los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 para personas jurídicas, o acreditación de afiliación vigente al mismo, cuando se trate de personas naturales.
- Copia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal.
- Copia del RUT de conformidad con la Resolución 154 de 2012 de la Dirección Impuestos y Aduanas Nacionales donde conste la denominación de su actividad económica según el Sistema de Clasificación Industrial Internacional Uniforme.



Sin perjuicio de la información requerida, y en aplicación de los principios que inspiran el Decreto 19 de 2012, la Entidad verificará antecedentes penales, fiscales y disciplinarios del proponente que haya presentado la mejor oferta económica.

Manizales, enero 26 de 2021.

Alejandro Arango Castro
Gerente General

Proyecto: Juan David Salvador Vélez Cárdenas – Prof. Esp. S.G.

Revisó: *Diana Carolina Zuluaga Varón*
Secretaria General

Revisó: *Juan Carlos Duque Isaza*
Jefe Oficina de Servicios Corporativos

ANEXO No. 1
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA INFI-SMC-003-2021
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Manizales, ____ de 2021.

Señores:
INFI-MANIZALES.
La ciudad.

Referencia: Invitación Pública INFI-SMC-003-2021

Yo, _____ de acuerdo con las condiciones estipuladas en la Invitación INFI-SMC-003-2021, hago la siguiente oferta de carácter irrevocable y me comprometo a cumplir las obligaciones derivadas de la adjudicación de la misma. Para tal efecto garantizo y manifiesto:

- Que esta oferta solo compromete al aquí firmante.
- Que ninguna Entidad o persona distinta del firmante tiene interés comercial en esta oferta ni en el contrato que subyace en su aceptación.
- Que conozco los términos de la invitación y acepto los requisitos contenidos en ella.
- Que si resulto adjudicatario del contrato, me comprometo a realizar todos los trámites necesarios para su perfeccionamiento y legalización.
- Que me comprometo a cumplir plenamente las obligaciones derivadas de la invitación, incluyendo el pago de los impuestos a que hubiere lugar.
- Que no me hallo incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad de las señaladas en la Constitución y la Ley.
- Que no me encuentre en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con el Estado.
- Que acepto la prevalencia del precio más bajo para efectos de adjudicación del contrato.

En concordancia con la nota del numeral 3 de esta invitación pública, la siguiente oferta asciende a \$_____, aceptando en todo caso que prevalecerá la oferta con el precio más bajo para la selección del posible contratista.

Razón Social del Oferente:

NIT:

Nombre del Representante Legal:

No. de Cedula de Ciudadanía:

Dirección:

Teléfono:

Correo electrónico

Firma del Proponente

ANEXO No. 2.
PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTÍA INFI-SMC-003-2021
OFERTA ECONÓMICA

En concordancia con los límites presupuestales señalados en el numeral 3 del pliego de condiciones, la presente constituye la oferta económica del suscrito:

GRUPO 1 – MENÚ GOURMET					
DESCRIPCIÓN					
A. ALMUERZO Y/O CENA GOURMET					
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR IVA INCLUIDO
PROTEÍNAS 200 GRAMOS	Salmón ahumado, valor plato	1			
	Corvina al ajillo o al grill, valor plato	1			
	Arroz marinero, valor plato	1			
	Filet mignon, valor plato	1			
	Steak pimienta, valor plato	1			
	Lomo o solomo al vino, valor plato	1			
	Medallones de res en salsa, valor plato	1			
	Solomito al vino, valor plato	1			
	Cordón o pernil de cerdo, valor plato	1			
	Suprema de pollo con jamón y queso o vegetales, valor plato	1			

	Pollo en salsa blanca, valor plato	1			
	Lomo con champiñones, valor plato	1			
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE (CON COSTO INCLUIDO):					
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.			
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de plátano, puré de papa oriental, papa a las finas hierbas, yuca al mojo. 90 gramos	1			
ARROCES	Primavera, verde, con vegetales, aromático, blanco o mandarín. 130 gramos	1			
ENSALADAS	César, capresse, griega, con frutos secos, sevillana, de pollo con manzana, de tomate con jamón ibérico y aceite de oliva o de apio con manzana nueces y quesos frescos. 100 gramos	1			
POSTRES	Cheescake, tiramisú, tres leches, leche asada, mil hoja o brownie con helado. Valor Proción	1			
LIQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1			

B. DESAYUNO GOURMET					
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.			
DESAYUNO	Tortilla española con espinaca y jamón serrano	1			
	Tartaleta de pollo				
	Tartaleta de queso				
	Omelette jamon y queso				
	Huevos rancheros				
	Volován				
	Waffles				
	Crepes				
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche, jugo natural o Gaseosa.				
C. REFRIGERIO GOURMET					
TIPO DE ALIMENTO		CANT.			
OPCIÓN 1					
Focaccia Milan: Pan de Focaccia, pechuga de pollo, queso parmesano, orégano, salsa de tomate, cebolla roja a la plancha, mayonesa de pesto y hoja de albahaca. Liquido: Jugo natural o Gaseosa.		1			
OPCIÓN 2					
California: Pan de doce cereales y semillas, verduras asadas y hortalizas, aguacate, pimentón, calabacín, espinaca, queso feta, albahaca y cebolla frita. Liquido: Jugo natural o Gaseosa.		1			

OPCIÓN 3				
Kentucky: Carne desmechada de cerdo, salsa BBQ chipotle, queso americano, y queso cheddar servido con pan integral o pan banco. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.	1			
OPCIÓN 4				
Club sándwich: Pan blanco, jamones, queso holandés, queso mozzarella, lechuga, tomate, y salsa de mayonesa o de ajo. Líquido: Jugo natural o Gaseosa.	1			

GRUPO 2 – MENÚ SENCILLO					
DESCRIPCIÓN					
A. ALMUERZO Y/O CENA PLATO SENCILLO EMPACADO EN MATERIAL ECOLOGICO					
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR IVA INCLUIDO
PROTEÍNAS	Carne de res, cerdo, pescado o pollo. 150 a 180 gramos	1			
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE:					
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.			
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de papa, papás cocidas al romero, papa a la francesa, yuca frita, plátano maduro, patacón, pasta en napolitana o bechamel. 120 gramos	1			
ARROCES	Blanco, verde, rojo, con ajonjolí, con almendras o con vegetales. 130 gramos	1			

ENSALADAS	Verde, primavera, griega, ensalada de aguacate, clásica, vegetales al wok. 110 gramos	1			
SOPAS	De verduras, de pasta, consomé, crema de tomate, crema de zanahoria, crema de auyama, crema de champiñones, crema de espinaca, crema de cebolla, lentejas o sopa de plátano, frijoles, garbanzo, blanquillos. 300 ml	1			
POSTRES	Cocada, mini brownie, mini chocoramo o postre casero.	1			
LÍQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1			
OTRAS PREPARACIONES					
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.			
PLATOS COMPLETOS	Ajiaco, lasaña de pollo o boloñesa, bandeja paisa.	1			
POSTRES	Cocada, mini brownie, mini chocoramo o postre casero.				
LÍQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml				
B. DESAYUNO PLATO SENCILLO EMPACADO EN MATERIA ECOLOGICO					
TIPO DE ALIMENTO	OPCIONES	CANT.			
DESAYUNO	Parfait de yogurth con frutas y granola	1			

DESAYUNO	Ensalada de Frutas	1			
DESAYUNO	Crepes de pollo y champiñones	1			
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche o jugo natural				
DESAYUNO	Sandwich italiano	1			
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche o jugo natural				
DESAYUNO	Sanduche de jamón y queso: Queso mozzarella y jamón, al pesto caliente, pan artesanal. Con moneditas de plátano.	1			
LIQUIDO	Capuchino, Mocachino, Café Latte o chocolate, con o sin leche o jugo natural				
C. REFRIGERIO PLATO SENCILLO EMPACADO EN MATERIAL ECOLOGICO					
OPCIONES		CANT.			
OPCIÓN 1					
Sánduche de pollo: Pan gourmet, lechuga, tomate, salsas, queso, cebolla, pepinillo. Peso por porción: No inferior a 170 gramos. Líquido: 200 mililitros		1			
OPCIÓN 2					
Sánduche de Jamón y queso: pan gourmet, lechuga, tomate, salsas, queso, jamón de cerdo cebolla, pepinillo. Peso por porción: No inferior		1			

a 170 gramos. Líquido: 200 mililitros				
OPCIÓN 3				
Hamburguesa de res: Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla, tocineta y paquete de papas. Peso por porción: no inferior a 250 gramos. Líquido: 200 mililitros	1			
OPCIÓN 4				
Hamburguesa de res con papa a la francesa: Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla y tocineta. Peso por porción: No inferior a 350 gramos. Líquido: 200 mililitros	1			
OPCIÓN 5				
Wrap de Pollo: Cremoso, con tocineta crujiente (frio) y moneditas de plátano. Volumen por porción: Sólido: de 300 a 400 gramos. Líquido: 250 mililitros	1			
OPCIÓN 6				
Wrap capresse: Mediano con tomate, mozzarella y pesto. Acompañado de moneditas de plátano. Volumen por porción: Sólido: de 300 a 400 gramos. Líquido: 250 mililitros	1			
OPCIÓN 7				
Burrito de pollo: Tortilla, lechuga, pico de gallo, maicito, pollo desmechado, queso Sólido: de 300 a 400 gramos. Líquido: 250 mililitros	1			

<u>GRUPO 3 – MENÚ EJECUTIVO</u>					
DESCRIPCIÓN					
A. ALMUERZO Y/O CENA PLATO EJECUTIVO EMPACADO EN MATERIAL ECOLÓGICO					
TIPO DE ALIMENTOS	OPCIONES	CANT.			

PROTEÍNAS	Carne de res, cerdo, pescado o pollo. 120 gramos	1			
LA PROTEÍNA DEBE IR ACOMPAÑADA DE (CON COSTO INCLUIDO):					
TIPO DE ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	CANT.			
ACOMPAÑAMIENTO	Puré de papa, papás cocidas al romero, papa a la francesa, yuca frita, plátano maduro, patacón, pasta en napolitana o bechamel. 90 gramos	1			
ARROCES	Blanco, verde, rojo, con ajonjolí, con almendras o con vegetales. 100 gramos	1			
ENSALADAS	Verde, primavera, griega, ensalada de aguacate, clásica, vegetales al wok. 100 gramos	1			
SOPAS	De verduras, de pasta, consomé, crema de tomate, crema de zanahoria, crema de auyama, crema de champiñones, crema de espinaca, crema de cebolla, lentejas o sopa de plátano, frijoles, garbanzo, blanquillos. 250 ml	1			
LÍQUIDOS	Jugo 100 % natural o gaseosa. 250 ml	1			
B. DESAYUNO PLATO EJECUTIVO EMPACADO EN MATERIA ECOLOGICO					

TIPO DE ALIMENTO	OPCIONES	CANT.			
DESAYUNO	Migas con queso	1			
	Huevos al gusto, con arepa, pan y queso				
	Calentado con carne, con arepa, pan y queso				
	Calentado con arepa y queso				
LIQUIDO	Café o chocolate, con o sin leche o jugo natural				
C. REFRIGERIO PLATO EJECUTIVO EMPACADO EN MATERIAL ECOLOGICO					
OPCIONES		CANT.			
OPCIÓN 1					
Ponqué cubierto con chocolate más bebida. Peso por porción: no inferior a 70 gramos y líquido a 200 mililitros		1			
OPCIÓN 2					
Empanada, buñuelo o pandebono con jugo. Peso por porción: No inferior a 100 gramos.		1			
Líquido: 200 mililitros					
OPCIÓN 3					
Sanduche de jamón y queso y Milo caliente. Peso por porción: No inferior a 120 gramos.		1			
Líquido: 200 mililitros.					
OPCIÓN 4					
Pastel de pollo acompañado con chocolate. Peso por porción: No inferior		1			

a 90 gramos.			
Líquido: 200 mililitros			
OPCIÓN 5			
Chicharrón de bocadillo o arequipe con jugo de caja. Peso por porción: No inferior a 100 gramos	1		
Líquido: 200 mililitros			

SERVICIO DE CATERING CUANDO SE REQUIERA EN LOS SITIOS EXIGIDOS POR EL CONTRATANTE, DIFERENTES AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DEL CONTRATISTA				
DESCRIPCIÓN				
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR IVA INCLUIDO
Personal para atención a evento: un (01) mesero (cotizar por hora)	1			
Mesa redonda 8 puestos sin decoración	1			
Mesa rectangular 8 puestos sin decoración (tablón).	1			
Mantel blanco y sobremantel para mesa de 8 puestos redonda	1			
Mantel blanco para mesa de 8 puestos (tablón)	1			
Silla plástica sin brazos	1			
Estación de café incluido los pocillos, servilletas, azúcar, aromáticas, cuchara retornable, menaje, greca, dispensador de agua con vaso de vidrio, para mínimo para 60 personas, para 1 hora, con persona que atienda el servicio.	1			

Galletas pequeñas - para acompañamiento tinto, mínimo de 60 personas	1			
Juego Vajilla	1			
Juego de Cubiertos	1			

El valor total de la sumatoria de todos ítems cotizados es por la suma de
 XX (ESCRIBIR CIFRA TANTO EN
 LETRAS COMO EN NÚMEROS) XXX

*** La Entidad advierte a los interesados que las propuestas que superen el límite presupuestal señalado en el numeral 3 del pliego de condiciones serán rechazadas.

- Nombre o razón social del oferente:
- Nombre del representante legal:
- NIT., o cédula de ciudadanía:
- Dirección:
- Ciudad:
- Teléfono:
- Correo electrónico (Para envío de requerimientos de la Entidad):

Atentamente,
Firma:
