



SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No.SAMC-001 DE 2024 AVISO DE CONVOCATORIA

El Departamento del Quindío en atención al artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, publica el presente aviso de convocatoria pública para la selección objetiva de la persona natural, jurídica, consorcio o unión temporal que en las mejores condiciones ofrezca la ejecución de un contrato cuyo objeto es: **“PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING, NECESARIOS PARA APOYAR EL ADECUADO DESARROLLO Y CUBRIMIENTOS DE LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES DESARROLLADOS POR LA ADMINISTRACIÓN DEPARTAMENTAL DEL QUINDÍO, AL IGUAL QUE LAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS Y PROYECTOS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL”**

1. MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo a los rangos de cuantía para contratar en el Departamento en la actual vigencia, conforme al objeto y al valor estimado del contrato a celebrar, procede la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, señalada en el artículo 2, numeral 2, literal b) de la Ley 1150 de 2007 y regulado por el Decreto 1082 de 2015, cuando esté entre el rango de **\$58.500.001** hasta la suma de **\$585.000.000**, como en el presente caso que es de **TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$383.500.000)**, por lo anterior y teniendo en cuenta el valor especificado en el **ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**, se adelantará el proceso de selección a través de la mencionada modalidad.

2. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución será desde la suscripción del acta de inicio hasta el día **VEINTE (20) DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTICUATRO (2024)** o hasta agotar los recursos del presupuesto, lo primero que ocurra, en todo caso sin exceder la vigencia fiscal 2024. **PARÁGRAFO:** El plazo para la liquidación bilateral del contrato será de **SEIS (6) MESES**, contados a partir del vencimiento del plazo de ejecución del mismo.

3. FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LA OFERTA, EL LUGAR Y FORMA DE LA MISMA

De conformidad con el cronograma que regirá el presente proceso de selección, el cual es el establecido en el pliego electrónico de la plataforma SECOP II.

4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El Departamento del Quindío, consultó los precios del mercado actual (y/o realizó la comparación con procesos similares realizados en años anterior, las especificaciones y características técnicas mínimas requeridas, los valores unitarios y cantidades establecidas, los impuestos, tasas y contribuciones que debe asumir el contratista en calidad de sujeto pasivo, el pago de aportes al sistema general de seguridad social y aportes parafiscales a que haya lugar, los gastos en que debe incurrir el contratista para elaborar y presentar su oferta, así como todos aquellos gastos propios derivados de la ejecución del contrato) y calculó un presupuesto oficial para el presente proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA** estimado en **TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$383.500.000)**, incluido impuestos, para lo cual se utilizaron los siguientes métodos de estimación de precios:

Por lo anterior, con el fin de dar inicio al estudio de mercado, se solicitaron cotizaciones a empresas que podrían cumplir con el objeto a contratar, las cuales se relacionan a continuación:

- ❖ Guitarra and Coffee SAS / Nit 901.083.690-6 / CR 14 21NORTE 14, Armenia Quindío / Celular 3183611501.



- ❖ Asociación Oportuna Operaciones – ASOPER / Nit 900.824.560-4 / Avenida Bolívar 35 N 54, Armenia Quindío / Celular 3006000403

Las cotizaciones presentadas, hacen parte integral de los Estudios del proceso contractual, considerando que las mismas se ajustan a sus requerimientos, ya que los ítems allí descritos, cumplen con el mínimo de características técnicas requeridas y descritas por la

Entidad Territorial, además se evidencia la idoneidad en la actividad comercial de las personas naturales y jurídicas con establecimiento de comercio que las han expedido.

Estas entidades nos presentaron cotizaciones como se señala en el cuadro que a continuación se indica:

ITEM	PRODUCTO - TIPO DE COMIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA - CARACTERÍSTICAS	CANT	GUIARRA AND COFFEE SAS VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	ASOPER VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
1	Desayuno 1	Ø Huevos con queso y jamón: 150 gramos Ø Tajada de pan: 30 gramos Ø Mantequilla y/o mermelada unipersonal. Ø Porción de fruta picada: 60 gramos, Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.	1	\$ 26,500	\$ 26,000
2	Desayuno 2	Ø Tortilla de huevo: 100 gramos Ø Tajada de pan o arepa 30 gramos Ø Porción de fruta 60 gr Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml)	1	\$ 22,000	\$ 26,000
3	Desayuno 3	Ø Carne en bistec: 120 gramos Ø Porción de arroz: 60 gramos Ø Arepa: 60 gramos Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.	1	\$ 27,500	\$ 30,000
4	Desayuno 4	Ø Calentado (arroz – frijol –carne – huevo) 200 gramos Ø Arepa con porción de queso: 65 gramos Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.	1	\$ 29,500	\$ 26,000
5	Desayuno 5	Ø Tamal (compuesto por masa de arroz con harina de maíz, arveja, porción de pollo de muslo 60 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, tocino de 30 gramos, rodaja de zanahoria, medio huevo, arepa redonda) 600 gramos, debidamente empacada, con sus respectivos cubiertos y servilletas desechables. Ø Jugo natural de 200 ml.	1	\$ 28,500	\$ 26,000
6	Almuerzo 1 o cena	Ø Sopa del Día: 60 gramos. Ø Chuleta o filete de pollo: 150 gramos. Ø Porción de arroz: 100 gramos. Ø Porción de papa a la francesa 85 gramos o Porción de ensalada de papa: 70 gramos. Ø Porción de ensalada verde 70 gramos. Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.	1	\$ 32,000	\$ 30,000
7	Almuerzo 2 o cena	Mini bandeja paisa Ø Porción de frijoles 60 gramos. Ø Porción de arroz 100 gramos. Ø Porción carne molida 60 gr. Ø Porción chicharrón 70 gr. Ø Porción de chorizo 70 gr.	1	\$ 38,500	\$ 40,000

ITEM	PRODUCTO - TIPO DE COMIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA - CARACTERÍSTICAS	CANT	GUIARRA AND COFFEE SAS VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	ASOPER VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
		<ul style="list-style-type: none"> Ø Tajada de maduro 30 gramos. Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml. 			
8	Almuerzo 3 o cena	<ul style="list-style-type: none"> Ø Lomo de cerdo a la miel mostaza: 300 gramos. Ø Ensalada (Batavia, tomate, aguacate y vinagreta): 60 gramos. Ø Arroz primavera (maicitos, pimentón y cilantro): 80 gramos. Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml. Ø Postre de la casa: 90 gramos. 	1	\$ 48,500	\$ 40,000
9	Almuerzo 4 o cena	<ul style="list-style-type: none"> Ø Miñón de pollo (dos medallones de pollo entorchados en tocineta y bañados en salsa de champiñón): 280 gramos. Ø Ensalada de vegetales (pimentón, apio, zanahoria, y calabacín): 60 gramos. Ø cama de puré de papa: 60 gramos. Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml. Ø Postre de la casa: 90 gramos. 	1	\$ 48,500	\$ 55,000
10	Almuerzo 5 o cena	<ul style="list-style-type: none"> Ø Trucha : 300 gramos o Mojarra: 450 gramos Ø Porción de ensalada del día: 70 gramos Ø Porción de papas a la francesa: 85 gramos o porción de ensalada de papa: 70 gramos Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml 	1	\$ 48,500	\$ 48,000
11	Almuerzo 6 o cena	<ul style="list-style-type: none"> Ø Fiambre montaño de 600 gramos (compuesto por arroz 100 gramos, papa cocinada 50 gramos , yuca cocinada 50 gramos, plátano maduro cocinado 50 gramos, pollo muslo 120 gramos, costillas de cerdo 50 gramos, tocino 50 gramos envuelto en hoja de plátano) Ø Bebida Gaseosa pet de 350 mil o jugo natural 200 ml 	1	\$ 38,500	\$ 30,000
12	Almuerzo 7 o cena	<ul style="list-style-type: none"> Ø Lechona de 350 gramos; con arepa de 50 gramos debidamente empacada, con sus respectivos cubiertos y servilletas desechables. Ø Bebida Gaseosa pet de 350 mil o jugo natural 200 ml 	1	\$ 26,500	\$ 30,000
13	Almuerzo 8 o cena	<ul style="list-style-type: none"> Ø Mixto de dos carnes: cerdo 140 gramos y pollo 140 gramos Ø Ensalada de la casa: (Batavia, tomate, aguacate y vinagreta) 60 gramos Ø Postre de la casa: 90 gramos. Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml. 	1	\$ 39,500	\$ 55,000
14	Refrigerio 1	<ul style="list-style-type: none"> Ø Sándwich de Jamón, queso, tomate, Batavia y mayonesa: 130 gramos. Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml. 	1	\$ 16,500	\$ 20,000

ITEM	PRODUCTO - TIPO DE COMIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA - CARACTERÍSTICAS	CANT	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	ASOPER VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
15	Refrigerio 2	Ø Sándwich de pollo: 150 gramos (pan tajado, pechuga de pollo desmenuzada bañada en salsa blanca) Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.	1	\$ 22,000	\$ 30,000
16	Refrigerio 3	Ø Pastel de hojaldre con relleno de pollo o ariquipe o bocadillo : 90 gramos Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.	1	\$ 15,000	\$ 18,000
17	Refrigerio 4	Ø Salpicón de frutas: 415 gramos, empacados en vaso de 16 onzas.	1	\$ 15,000	\$ 15,000
18	Refrigerio 5	Ø Pandebono 80 gramos, Ø Avena (marca reconocida) de 200 mil o café con leche de 150 ml.	1	\$ 15,000	\$ 15,000
19	Refrigerio 6	Ø Tajada de ponqué aproximadamente 63 gramos, en empaque individual. Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.	1	\$ 15,000	\$ 13,000
20	Refrigerio 7	Ø Empanda de carne o de pollo o mixtas: 120 gramos Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o café con leche de 150 ml.	1	\$ 12,000	\$ 15,000
21	Refrigerio 8	Ø Porción de críspeta de 100 gramos Ø Bebida Gaseosa pet de 250 ml o jugo natural 200 ml	1	\$ 12,000	\$ 15,000
22	Refrigerio 9	Ø Creeps de pollo o mixto: 150 gramos Ø Bebida Gaseosa pet de 250 ml o jugo natural pack 200 ml	1	\$ 23,500	\$ 20,000
23	Refrigerio 10	Ø Ensalada de frutas: 440 gramos empacados en contenedor de 14 onzas.	1	\$ 23,500	\$ 20,000
24	Estación de café, agua y aromática 1	Ø Estación de café, agua y aromática para 50 personas, con vasos de cartón, mezcladores y azúcar individual.	1	\$ 185,000	\$ 270,000
25	Estación de café, agua y aromática 2	Ø Estación de café, agua y aromática para 100 personas, con vasos de cartón, mezcladores y azúcar individual.	1	\$ 380,000	\$ 500,000
26	Agua	Agua en botella 300 ml	1	\$ 4,500	\$ 5,400
		Agua en botella 600 ml	1	\$ 9,000	\$ 7,000
		Porrón de agua 5 galones	1	\$ 135,000	\$ 65,800

Adicionalmente, la Entidad toma la oferta económica del proponente al que fue adjudicado el proceso **Selección Abreviada de Menor Cuantía 006 – 2023** (el cual tiene el mismo objeto contractual y especificaciones técnicas similares al actual proceso) y adiciona a cada ítem el incremento del IPC del año 2023, establecido en **9.28%**:

ITEM	PRODUCTO - TIPO DE COMIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA - CARACTERÍSTICAS	CANT	VALOR UNITARIO OFERTA ECONÓMICA A 2023	IPC 9.28%	VALOR UNITARIO (OFERTA 2023 + IPC)
1	Desayuno 1	Ø Huevos con queso y jamón: 150 gramos	1	\$ 13,300	\$ 1,234	\$ 14,534



		Ø Tajada de pan: 30 gramos				
		Ø Mantequilla y/o mermelada unipersonal.				
		Ø Porción de fruta picada: 60 gramos,				
		Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.				
2	Desayuno 2	Ø Tortilla de huevo: 100 gramos	1	\$ 9,300	\$ 863	\$ 10,163
		Ø Tajada de pan o arepa 30 gramos				
		Ø Porción de fruta 60 gr				
		Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml)				
3	Desayuno 3	Ø Carne en bistec: 120 gramos	1	\$ 14,000	\$ 1,299	\$ 15,299
		Ø Porción de arroz: 60 gramos				
		Ø Arepa: 60 gramos				
		Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.				
4	Desayuno 4	Ø Calentado (arroz – frijol –carne – huevo) 200 gramos	1	\$ 16,000	\$ 1,485	\$ 17,485
		Ø Arepa con porción de queso: 65 gramos				
		Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.				
5	Desayuno 5	Ø Tamal (compuesto por masa de arroz con harina de maíz, arveja, porción de pollo de muslo 60 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, tocino de 30 gramos, rodaja de zanahoria, medio huevo, arepa redonda) 600 gramos, debidamente empacada, con sus respectivos cubiertos y servilletas desechables.	1	\$ 16,500	\$ 1,531	\$ 18,031
		Ø Jugo natural de 200 ml.				
6	Almuerzo 1 o cena	Ø Sopa del Día: 60 gramos.	1	\$ 18,600	\$ 1,726	\$ 20,326
		Ø Chuleta o filete de pollo: 150 gramos.				
		Ø Porción de arroz: 100 gramos.				
		Ø Porción de papa a la francesa 85 gramos o Porción de ensalada de papa: 70 gramos.				
		Ø Porción de ensalada verde 70 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
7	Almuerzo 2 o cena	Mini bandeja paisa	1	\$ 17,400	\$ 1,615	\$ 19,015
		Ø Porción de frijoles 60 gramos.				
		Ø Porción de arroz 100 gramos.				
		Ø Porción carne molida 60 gr.				
		Ø Porción chicharrón 70 gr.				
		Ø Porción de chorizo 70 gr.				
		Ø Tajada de maduro 30 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
8	Almuerzo 3 o cena	Ø Lomo de cerdo a la miel mostaza: 300 gramos.	1	\$ 25,200	\$ 2,339	\$ 27,539
		Ø Ensalada (Batavia, tomate, aguacate y vinagreta): 60 gramos.				
		Ø Arroz primavera (maicitos, pimentón y cilantro): 80 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
		Ø Postre de la casa: 90 gramos.				
9	Almuerzo 4 o cena	Ø Miñón de pollo (dos medallones de pollo entorchados en tocineta y bañados en salsa de champiñón): 280 gramos.	1	\$ 25,800	\$ 2,394	\$ 28,194
		Ø Ensalada de vegetales (pimentón, apio, zanahoria, y calabacín): 60 gramos.				
		Ø cama de puré de papa: 60 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
		Ø Postre de la casa: 90 gramos.				
10	Almuerzo 5	Ø Trucha : 300 gramos o Mojarra: 450 gramos	1	\$ 19,000	\$ 1,763	\$ 20,763



	o cena	Ø Porción de ensalada del día: 70 gramos				
		Ø Porción de papas a la francesa: 85 gramos o porción de ensalada de papa: 70 gramos				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml				
11	Almuerzo 6 o cena	Ø Fiambre montañoero de 600 gramos (compuesto por arroz 100 gramos, papa cocinada 50 gramos , yuca cocinada 50 gramos, plátano maduro cocinado 50 gramos, pollo muslo 120 gramos, costillas de cerdo 50 gramos, tocino 50 gramos envuelto en hoja de plátano)	1	\$ 26,000	\$ 2,413	\$ 28,413
		Ø Bebida Gaseosa pet de 350 mil o jugo natural 200 ml				
12	Almuerzo 7 o cena	Ø Lechona de 350 gramos; con arepa de 50 gramos debidamente empacada, con sus respectivos cubiertos y servilletas desechables.	1	\$ 16,000	\$ 1,485	\$ 17,485
		Ø Bebida Gaseosa pet de 350 mil o jugo natural 200 ml				
13	Almuerzo 8 o cena	Ø Mixto de dos carnes: cerdo 140 gramos y pollo 140 gramos	1	\$ 19,500	\$ 1,810	\$ 21,310
		Ø Ensalada de la casa: (Batavia, tomate, aguacate y vinagreta) 60 gramos				
		Ø Postre de la casa: 90 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
14	Refrigerio 1	Ø Sándwich de Jamón, queso, tomate, Batavia y mayonesa: 130 gramos.	1	\$ 7,000	\$ 650	\$ 7,650
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
15	Refrigerio 2	Ø Sándwich de pollo: 150 gramos (pan tajado, pechuga de pollo desmenuzada bañada en salsa blanca)	1	\$ 9,400	\$ 872	\$ 10,272
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
16	Refrigerio 3	Ø Pastel de hojaldre con relleno de pollo o ariquipe o bocadillo : 90 gramos	1	\$ 8,000	\$ 742	\$ 8,742
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
17	Refrigerio 4	Ø Salpicón de frutas: 415 gramos, empacados en vaso de 16 onzas.	1	\$ 7,000	\$ 650	\$ 7,650
18	Refrigerio 5	Ø Pandebono 80 gramos,	1	\$ 6,500	\$ 603	\$ 7,103
		Ø Avena (marca reconocida) de 200 mil o café con leche de 150 ml.				
19	Refrigerio 6	Ø Tajada de ponqué aproximadamente 63 gramos, en empaque individual.	1	\$ 5,000	\$ 464	\$ 5,464
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
20	Refrigerio 7	Ø Empanda de carne o de pollo o mixtas: 120 gramos	1	\$ 5,000	\$ 464	\$ 5,464
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o café con leche de 150 ml.				
21	Refrigerio 8	Ø Porción de crispeta de 100 gramos	1	\$ 3,000	\$ 278	\$ 3,278
		Ø Bebida Gaseosa pet de 250 mil o jugo natural 200 ml				
22	Refrigerio 9	Ø Creeps de pollo o mixto: 150 gramos	1	\$ 13,000	\$ 1,206	\$ 14,206
		Ø Bebida Gaseosa pet de 250 mil o jugo natural pack 200 ml				
23	Refrigerio 10	Ø Ensalada de frutas: 440 gramos empacados en contenedor de 14 onzas.	1	\$ 11,000	\$ 1,021	\$ 12,021
24	Estación de café, agua y aromática 1	Ø Estación de café, agua y aromática para 50 personas, con vasos de cartón, mezcladores y azúcar individual.	1	\$ 30,000	\$ 2,784	\$ 32,784



25	Estación de café, agua y aromática 2	Ø Estación de café, agua y aromática para 100 personas, con vasos de cartón, mezcladores y azúcar individual.	1	\$ 70,000	\$ 6,496	\$ 76,496
26	Agua	Agua en botella 300 ml	1	\$ 1,800	\$ 167	\$ 1,967
		Agua en botella 600 ml	1	\$ 3,500	\$ 325	\$ 3,825
		Porrón de agua 5 galones	1	\$ 10,000	\$ 928	\$ 10,928
VALOR TOTAL				\$ 426,800	\$ 39,607	\$ 466,407

VALOR PROMEDIO ESTABLECIDO POR LA ENTIDAD

Para establecer el valor del proceso, la Entidad procedió a realizar un promedio entre las cotizaciones allegadas, y al realizar un comparativo frente a la oferta económica incrementada con el IPC, se evidencian valores atípicos, es decir, se presentó una desviación de los valores unitarios entre el 33% al 82%.

Por lo expuesto, la Entidad establece como valor del mercado del proceso, **el menor valor presentado** entre el promedio de las cotizaciones y la oferta económica (incrementada con el IPC):

ITEM	PRODUCTO - TIPO DE COMIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA - CARACTERÍSTICAS	CANT	V/UNITARIO PROMEDIO COTIZACIONES	VALOR UNITARIO (OFERTA 2023 + IPC)	V/ UNITARIO PROMEDIO ESTABLECIDO POR LA ENTIDAD
1	Desayuno 1	Ø Huevos con queso y jamón: 150 gramos	1	\$ 26,250	\$ 14,534	\$ 14,534
		Ø Tajada de pan: 30 gramos				
		Ø Mantequilla y/o mermelada unipersonal.				
		Ø Porción de fruta picada: 60 gramos,				
2	Desayuno 2	Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.	1	\$ 24,000	\$ 10,163	\$ 10,163
		Ø Tortilla de huevo: 100 gramos				
		Ø Tajada de pan o arepa 30 gramos				
		Ø Porción de fruta 60 gr				
3	Desayuno 3	Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.	1	\$ 28,750	\$ 15,299	\$ 15,299
		Ø Carne en bistec: 120 gramos				
		Ø Porción de arroz: 60 gramos				
		Ø Arepa: 60 gramos				
4	Desayuno 4	Ø Calentado (arroz – frijol –carne – huevo) 200 gramos	1	\$ 27,750	\$ 17,485	\$ 17,485
		Ø Arepa con porción de queso: 65 gramos				
		Ø Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.				
5	Desayuno 5	Ø Tamal (compuesto por masa de arroz con harina de maíz, arveja, porción de pollo de muslo 60 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, tocino de 30 gramos, rodaja de zanahoria, medio huevo, arepa redonda) 600 gramos, debidamente empacada, con sus respectivos cubiertos y servilletas desechables.	1	\$ 27,250	\$ 18,031	\$ 18,031
		Ø Jugo natural de 200 ml.				
6	Almuerzo 1 o cena	Ø Sopa del Día: 60 gramos.	1	\$ 31,000	\$ 20,326	\$ 20,326
		Ø Chuleta o filete de pollo: 150 gramos.				
		Ø Porción de arroz: 100 gramos.				
		Ø Porción de papa a la francesa 85 gramos o Porción de ensalada de papa: 70 gramos.				
		Ø Porción de ensalada verde 70 gramos.				



		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
7	Almuerzo 2 o cena	Mini bandeja paisa	1	\$ 39,250	\$ 19,015	\$ 19,015
		Ø Porción de frijoles 60 gramos.				
		Ø Porción de arroz 100 gramos.				
		Ø Porción carne molida 60 gr.				
		Ø Porción chicharrón 70 gr.				
		Ø Porción de chorizo 70 gr.				
		Ø Tajada de maduro 30 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
8	Almuerzo 3 o cena	Ø Lomo de cerdo a la miel mostaza: 300 gramos.	1	\$ 44,250	\$ 27,539	\$ 27,539
		Ø Ensalada (Batavia, tomate, aguacate y vinagreta): 60 gramos.				
		Ø Arroz primaveral (maicitos, pimentón y cilantro): 80 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
		Ø Postre de la casa: 90 gramos.				
9	Almuerzo 4 o cena	Ø Miñón de pollo (dos medallones de pollo entorchados en tocina y bañados en salsa de champiñón): 280 gramos.	1	\$ 51,750	\$ 28,194	\$ 28,194
		Ø Ensalada de vegetales (pimentón, apio, zanahoria, y calabacín): 60 gramos.				
		Ø cama de puré de papa: 60 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
		Ø Postre de la casa: 90 gramos.				
10	Almuerzo 5 o cena	Ø Trucha : 300 gramos o Mojarra: 450 gramos	1	\$ 48,250	\$ 20,763	\$ 20,763
		Ø Porción de ensalada del día: 70 gramos				
		Ø Porción de papas a la francesa: 85 gramos o porción de ensalada de papa: 70 gramos				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml				
11	Almuerzo 6 o cena	Ø Fiambre montañoero de 600 gramos (compuesto por arroz 100 gramos, papa cocinada 50 gramos , yuca cocinada 50 gramos, plátano maduro cocinado 50 gramos, pollo muslo 120 gramos, costillas de cerdo 50 gramos, tocino 50 gramos envuelto en hoja de plátano)	1	\$ 34,250	\$ 28,413	\$ 28,413
		Ø Bebida Gaseosa pet de 350 mil o jugo natural 200 ml				
12	Almuerzo 7 o cena	Ø Lechona de 350 gramos; con arepa de 50 gramos debidamente empacada, con sus respectivos cubiertos y servilletas desechables.	1	\$ 28,250	\$ 17,485	\$ 17,485
		Ø Bebida Gaseosa pet de 350 mil o jugo natural 200 ml				
13	Almuerzo 8 o cena	Ø Mixto de dos carnes: cerdo 140 gramos y pollo 140 gramos	1	\$ 47,250	\$ 21,310	\$ 21,310
		Ø Ensalada de la casa: (Batavia, tomate, aguacate y vinagreta) 60 gramos				
		Ø Postre de la casa: 90 gramos.				
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				

14	Refrigerio 1	Ø Sándwich de Jamón, queso, tomate, Batavia y mayonesa: 130 gramos.	1	\$ 18,250	\$ 7,650	\$ 7,650
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
15	Refrigerio 2	Ø Sándwich de pollo: 150 gramos (pan tajado, pechuga de pollo desmenuzada bañada en salsa blanca)	1	\$ 26,000	\$ 10,272	\$ 10,272
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
16	Refrigerio 3	Ø Pastel de hojaldre con relleno de pollo o ariquite o bocadillo : 90 gramos	1	\$ 16,500	\$ 8,742	\$ 8,742
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
17	Refrigerio 4	Ø Salpicón de frutas: 415 gramos, empacados en vaso de 16 onzas.	1	\$ 15,000	\$ 7,650	\$ 7,650
18	Refrigerio 5	Ø Pandebono 80 gramos,	1	\$ 15,000	\$ 7,103	\$ 7,103
		Ø Avena (marca reconocida) de 200 mil o café con leche de 150 ml.				
19	Refrigerio 6	Ø Tajada de ponqué aproximadamente 63 gramos, en empaque individual.	1	\$ 14,000	\$ 5,464	\$ 5,464
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o te frio o jugo natural de 200 ml.				
20	Refrigerio 7	Ø Empanda de carne o de pollo o mixtas: 120 gramos	1	\$ 13,500	\$ 5,464	\$ 5,464
		Ø Bebida Gaseosa 10 onzas o café con leche de 150 ml.				
21	Refrigerio 8	Ø Porción de críspeta de 100 gramos	1	\$ 13,500	\$ 3,278	\$ 3,278
		Ø Bebida Gaseosa pet de 250 mil o jugo natural 200 ml				
22	Refrigerio 9	Ø Creeps de pollo o mixto: 150 gramos	1	\$ 21,750	\$ 14,206	\$ 14,206
		Ø Bebida Gaseosa pet de 250 mil o jugo natural pack 200 ml				
23	Refrigerio 10	Ø Ensalada de frutas: 440 gramos empacados en contenedor de 14 onzas.	1	\$ 21,750	\$ 12,021	\$ 12,021
24	Estación de café, agua y aromática 1	Ø Estación de café, agua y aromática para 50 personas, con vasos de cartón, mezcladores y azúcar individual.	1	\$ 227,500	\$ 32,784	\$ 32,784
25	Estación de café, agua y aromática 2	Ø Estación de café, agua y aromática para 100 personas, con vasos de cartón, mezcladores y azúcar individual.	1	\$ 440,000	\$ 76,496	\$ 76,496
26	Agua	Agua en botella 300 ml	1	\$ 4,950	\$ 1,967	\$ 1,967
		Agua en botella 600 ml	1	\$ 8,000	\$ 3,825	\$ 3,825
		Porrón de agua 5 galones	1	\$ 100,400	\$ 10,928	\$ 10,928
VALOR TOTAL				\$ 1,414,350	\$ 466,407	\$ 466,407

Nota 1: No obstante, el valor promedio del mercado, el valor del presupuesto oficial es hasta por la suma de **TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$383.500.000)**, IVA incluido, dado que se tratará de un contrato de prestación de servicios que se ejecutará hasta el **monto agotable** sujeto a la disponibilidad de recursos aportada al presente por cada Secretaría y que los valores indicados anteriormente, corresponden a la sumatoria de los valores promedio unitarios de los servicios que en el momento puede llegar a requerir en la entidad, lo que no significa que todos los ítems cotizados requieran de su ejecución en un solo momento, pues ello dependerá en gran parte de la necesidad de la entidad.



Nota 2: El valor ofertado, será únicamente para efectos de calificación y comparación de ofertas, en todo caso el valor del contrato corresponde al del presupuesto oficial, teniendo en cuenta que no se tiene certeza del número de alimentos a suministrar durante el plazo de ejecución del contrato, pero si se cancelará con los valores individuales ofertados en cada ítem.

Nota 3: Los anteriores precios incluyen todos los gastos, impuestos, ganancias, imprevistos, deducciones, y retenciones que legalmente haya lugar generadas con la presentación de la oferta, suscripción del contrato y su posterior ejecución.

Nota 4: Las ofertas deberán contener íntegramente la totalidad de los ítems descritos con las especificaciones señaladas, por lo tanto, el Departamento no admite presentación de propuestas parciales.

Nota 5: Al formular la propuesta, el PROPONENTE deberá tener en cuenta que todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA, por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

Nota 6: Será causal de RECHAZO cuando la oferta presentada por el proponente **supere los valores unitarios promedios fijados en el estudio de costo de mercado por parte del Departamento del Quindío.**

Nota 7: Igualmente, será causal de RECHAZO cuando la oferta presentada por el proponente supere el valor total del promedio fijado en el estudio de costo de mercado por parte del Departamento del Quindío.

Nota 8: Teniendo en cuenta que el valor unitario por cada elemento es el registrado por el oferente en su propuesta, este será el que rija durante el término de ejecución del contrato y el mismo no sufrirá ninguna modificación. Así mismo el presente proceso se efectúa sin fórmula de ajustes, razón por la cual el riesgo de precios es trasladado al futuro contratista.

Nota 9: Es importante que los interesados tengan en cuenta que todos los valores unitarios consignados en la oferta económica deben venir sin decimales, es decir redondeados al peso.

Nota 10: La sumatoria de los elementos contenidos en la oferta económica, serán útiles a efectos de determinar la comparación objetiva de las ofertas presentadas, para establecer el menor precio; No obstante, la entidad se permite hacer claridad que los recursos comprometidos para la ejecución del contrato se podrán agotar o no agotar, dependiendo esto de los productos y servicios de catering que se requieran y sean suministrados por parte del contratista a la entidad durante el plazo de ejecución del contrato.

Nota 11: Se debe de indicar que el valor del presupuesto oficial es de **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$375.500.000) MCTE**, sin embargo, se establece como promedio de la sumatoria de los ítems la suma de **CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS SIETE PESOS (\$466.407) M/CTE**. Para efectos de evaluación, **la Entidad tomará la sumatoria de valores unitarios,** y la adjudicación corresponderá al valor total del presupuesto oficial

FORMA DE PAGO: El Departamento del Quindío pagará el valor del contrato que se suscriba, mediante pagos parciales vencidos, de acuerdo al servicio real y efectivamente prestado a la entidad y los valores unitarios pactados, previa presentación de facturas, de la documentación soporte y del respectivo informe mensual, junto con el certificado que acredite el pago de aportes al sistema general de seguridad social. No obstante, la forma de pago prevista queda sujeta a la situación de los recursos del plan anual Mensualizado de caja PAC.

PARÁGRAFO: El valor del contrato será el del presupuesto oficial y la ejecución del contrato se realiza a monto agotable; razón por la cual se informa que no obstante el valor



total del presupuesto oficial, la entidad se permite hacer claridad que los recursos comprometidos para la ejecución del mismo se podrán agotar o no agotar, dependiendo esto de los servicios que se requieran por parte del supervisor del contrato y que hayan sido real y efectivamente prestados por el contratista a la entidad durante el plazo de ejecución del contrato, razón por la cual en uno o en otro sentido el contrato podrá ser adicionado conforme a la ley, o los recursos restantes podrán ser liberados por la llegada del vencimiento del término de ejecución del contrato sin que se efectúe modificatorio alguno, o terminados anticipadamente con el agotamiento de los recursos dispuestos para satisfacer la necesidad estatal descrita.

5. LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

En virtud de lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 numeral 8 y la Sección 4 Subsección 1 del Decreto 1082 sobre Acuerdos Comerciales y Trato nacional se deja constancia de lo siguiente:

Acuerdos Comerciales Aplicables en el Proceso de Contratación		¿Vigente ?	Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso de Contratación Superior al Umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación Cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	Sí	Si	No	No	No
	México	Sí	No	No	No	No
	Perú	Sí	Si	No	No	No
Canadá		Sí	No	No	No	No
Chile		Sí	Si	No	No	No
Corea		Sí	Si	No	No	No
Costa Rica		Sí	Si	No	No	No
Estados Unidos		Sí	Si	No	No	No
Estados AELC		Sí	Si	No	No	No
México		Sí	No	No	No	No
Triángulo Norte	El Salvador	Sí	Si	No	No	No
	Guatemala	Sí	Si	No	No	No
	Honduras	Sí	No	No	No	No
Unión Europea		Sí	No	No	No	No
Israel		Sí	Si	No	No	No
Reino Unido e Irlanda del Norte		Sí	Si	No	No	No
Comunidad Andina		Sí	No	No	No	No

6. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME

En el presente proceso de Selección de abreviada de menor cuantía, la convocatoria se limitará de conformidad al artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, siempre y cuando se verifiquen los siguientes requisitos:

1. Se haya acreditado mínimo un año de existencia por parte de la Mipymes colombianas que manifiesten interés.
2. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (\$532.338.092).
3. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.
4. Deberán aportar copia de registro mercantil o certificado de existencia y representación legal del proponente, el que en todo caso, debe acreditar que su objeto social o actividad les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.



5. La manifestación de interés de limitar la convocatoria a Mipymes debe presentarse por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios al proceso de selección, acreditando la condición de Mipymes de la siguiente manera:

Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

NOTA: En todo caso la MIPYME, también puede acreditar esta condición con el RUP el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

7. CAPÍTULO IV - CONDICIONES HABILITANTES DEL PROPONENTE

Las establecidas en el Capítulo IV del proyecto de pliego de condiciones del proceso de selección abreviada de menor cuantía N.SAMC-001 de 2024.

8. FORMA PARA CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

Los estudios previos se podrán consultar en la plataforma SECOP II.

9. CRONOGRAMA PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA

El cronograma que regirá el presente proceso de selección será el establecido en el pliego electrónico de la plataforma SECOP II.

LEIDY CECILIA VALENCIA CAMARGO
Directora Administrativa y Contratación
con delegación de funciones de Secretaría Jurídica y de Contratación
Departamento del Quindío

Proyectó parte técnica: Secretaría Administrativa
Proyectó parte jurídica: IDAF- Abogado Contratista SJC
Revisó: Leidy C. Valencia Camargo- Directora Administrativa Contractual.