

AVISO DE INVITACIÓN PÚBLICA N°
28

Proceso de Selección Inferior a 20 SMLMV

1. OBJETO

Suministrar refrigerios, mediante la modalidad de bolsa agotable a precios unitarios fijos, destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en el Simposio de Investigación, la celebración de la Colombianidad, la ceremonia de grados, las clausuras de grado quinto y preescolar, la entrega de símbolos, el Día INEMITA, la Copa Bachiller INEMITA y el Torneo Interclases de la Institución Educativa INEM José Félix de Restrepo, de acuerdo con las solicitudes, cantidades y condiciones técnicas establecidas por la Institución.

ITEM	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	1	UNIDADES	Agua saborizada de 300 ml
2	1	UNIDADES	Almuerzo casero (sopa, arroz, proteína, carbohidrato, ensalada + bebida)
3	1	UNIDADES	Barrilete (goma masticable)
4	1	UNIDADES	Bombombum Colombina
5	1	UNIDADES	Bombombunes – paquete de 24 unidades
6	1	UNIDADES	Buñuelo mozzarella de 70 gramos
7	1	UNIDADES	Cajita de jugo Hit
8	1	UNIDADES	Chococono de 70 gramos
9	1	UNIDADES	Chocolate con o sin leche de 9 onzas
10	1	UNIDADES	Chocolatina Jet número 1
11	1	UNIDADES	Chocolatina Jumbo de 18 gramos
12	1	UNIDADES	Chupeta labios rojos
13	1	UNIDADES	Chuzo de pollo y tocineta + arepa + papa cocida + bebida de 250 ml
14	1	UNIDADES	Empanada de carne de 90 gramos
15	1	UNIDADES	Ensalada de fruta de 12 onzas (papaya, mango, fresa, uvas, banano, uchuvas y manzana) + granola + yogur
16	1	UNIDADES	Galleta Capri tipo wafer
17	1	UNIDADES	Gaseosa de 3 litros
18	1	UNIDADES	Goma Trululu empacada individual
19	1	UNIDADES	Hamburguesa sencilla (pan, carne de res de 60 gramos, lechuga, tomate, ripio de papa y queso mozzarella) + jugo en cajita + empaque
20	1	UNIDADES	Jugo natural de 9 onzas
21	1	UNIDADES	Paca de agua en bolsa por 30 unidades
22	1	UNIDADES	Paleta de agua de 60 gramos
23	1	UNIDADES	Paleta de helado cubierta de chocolate
24	1	UNIDADES	Palito de queso + galleta wafer + jugo en cajita
25	1	UNIDADES	Palito de queso horneado
26	1	UNIDADES	Pancerotii de 120 gramos
27	1	UNIDADES	Panzerotii + cajita de jugo Hit
28	1	UNIDADES	Papa rellena de carne
29	1	UNIDADES	Papas Frito Lay de 30 gramos
30	1	UNIDADES	Paquete de galletas Club Social
31	1	UNIDADES	Pastel de arequipe de 110 gramos
32	1	UNIDADES	Pastel de pollo de 120 gramos + cajita de jugo
33	1	UNIDADES	Pastel hojaldrado de 120 gramos
34	1	UNIDADES	Perro (pan, salchicha, ensalada, ripio de papa y salsas) + jugo en cajita
35	1	UNIDADES	Porción de torta envinada + bebida de 250 ml
36	1	UNIDADES	Salpición con helado de 9 oz
37	1	UNIDADES	Salpición de 9 onzas + bola de helado y barquillo
38	1	UNIDADES	Sándwich frío (pan, lechuga, tomate, jamón, queso y salsas) + cajita de jugo
39	1	UNIDADES	Torta envinada para 30 porciones (entera)
40	1	UNIDADES	Torta porcionada de 80 gramos + cajita de jugo
41	1	UNIDADES	Torta porcionada de 80 gramos empacada individualmente
42	1	UNIDADES	Vasito de helado de 60 gramos
43	1	UNIDADES	Chocolatina Jumbo Flow pequeña
44	1	UNIDADES	Fruta – manzana
45	1	UNIDADES	Fruta – pera
46	1	UNIDADES	Fruta – granadilla
47	1	UNIDADES	Fruta – mandarina

2. PRESUPUESTO
\$20.059.533
TREINTA MILLONES DE PESOS M/L

Respaldo el presupuesto oficial en el certificado de disponibilidad presupuestal No
INSTITUCIÓN EDUCATIVA I.E. INEM JOSÉ FÉLIX DE RESTREPO
30 del 15 de septiembre de 2026
3. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

De acuerdo con la naturaleza del objeto contractual y la cuantía del proceso, se seguirá el procedimiento establecido en el Acuerdo del Consejo Directivo que reglamenta la contratación de bienes, servicios, suministros u obras cuyo valor no supere los veinte (20) SMLMV.

4. LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA DE PROPUESTAS

Se reciben las propuestas el día

16/09/2026 en forma virtual y en el correo habilitado para ello:

contratacion@inemjose.edu.co

5. VALIDEZ DE LA OFERTA

La oferta presentada deberá tener una validez mínima de (30) días calendario a partir de la fecha de presentación de la misma.

6. REQUISITOS HABILITANTES

a. Carta de Presentación y Propuesta debidamente firmada con los datos del proponente y/o papel membrete de la empresa, relacionando el objeto del contrato, las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios ofertados por el proponente, la marca, con indicación de la cantidad, con valor unitario y valor total ofertado, relacionando el IVA en caso de estar obligado a cobrarlo; vigencia mínima de 30 días, garantía en caso de aplicar.

b. Certificado de matrícula mercantil de persona natural o certificado de existencia y representación legal de persona jurídica, según corresponda, expedido con una antelación no mayor a tres (3) meses respecto de la fecha de cierre del proceso, en el que conste la matrícula renovada para la vigencia 2026 y una actividad económica relacionada con el objeto

c. Copia de Registro Único Tributario (RUT) actualizado con la normativa vigente y con la actividad económica o código CIU del objeto a contratar.

d. Acreditar mediante certificado que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda. En caso de Persona jurídica debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal en caso de estar obligado. (artículo 50 Ley 789 de 2002).

e. Fotocopia de la cédula del Representante Legal (Persona jurídica) o de la persona natural

f. Hoja de vida de la función pública

g. Última planilla pagada: documento que garantice el pago de la seguridad social integral (Lo presentan con respecto al personal que se ocupe para el cumplimiento del acuerdo contractual de servicio directo a la institución).

h. Certificado de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades para contratar.

i. Certificado de la cuenta bancaria Vigencia actual (en caso de ser persona jurídica debe ser a nombre de la empresa).

j. Certificado de antecedentes disciplinarios Empresa y Representante. (Procuraduría General de la Nación) no mayor a Tres (3) meses de expedición

k. Certificado de Antecedentes Fiscales Empresa y Representante (Contraloría General de la República), no mayor a Tres (3) meses de expedición

l. Certificados de antecedente de la Policía Nacional. no mayor a Tres (3) meses de expedición, Certificado de medidas correctivas de la policía, Certificado de inhabilidades e incompatibilidades de la policía, (https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx.)

m. Certificado de antecedentes de Deudores alimentarios REDAM expedido por el MINTIC en la página web: <https://redam.gov.co/>

7. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será de setenta y tres (73) días calendario, comprendido desde la firma del contrato, prevista para el 18 de septiembre de 2026, hasta el 30 de noviembre de 2026. Durante este periodo, el contratista deberá atender las solicitudes parciales de refrigerios realizadas por la Institución

74 DIAS

Educativa para cada evento, de acuerdo con los productos, cantidades, fechas, horarios y lugares indicados previamente por el supervisor del contrato.

Cada entrega deberá quedar respaldada mediante la respectiva remisión o constancia de recibido a satisfacción.

8. FORMA DE PAGO

La Institución Educativa realizará pagos parciales por los refrigerios efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción en cada evento, de acuerdo con los precios unitarios establecidos en la propuesta económica aceptada. Para el trámite de cada pago, el contratista deberá presentar la factura electrónica de venta o documento equivalente, las remisiones o constancias de entrega, el recibido a satisfacción expedido por el supervisor y los demás documentos requeridos. Se aplicarán las retenciones, deducciones, tasas, estampillas e impuestos a que haya lugar. No se realizarán anticipos ni pagos anticipados y la Institución no estará obligada a ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal.

9. CAUSALES DE RECHAZO

Cuando el proponente no acredite los requisitos y calidades de participación establecidos.

Cuando no se cumpla con alguna de las Especificaciones Técnicas.

Cuando no se presenten los documentos subsanables requeridos por la Institución, dentro del plazo otorgado para el efecto.

Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Institución, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma de asociación.

Si luego de evaluadas las propuestas, se encuentra contradicción entre los documentos aportados en la propuesta o entre ésta y lo confrontado con la realidad.

Si el proponente se encuentra incurso alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o prohibición previstas en la Constitución y la Ley.

La presentación de propuestas parciales o propuestas alternativas.

En caso de tener la oferta económica un valor superior al presupuesto estimado oficialmente por la Institución.

La presentación extemporánea de la oferta.

Por oferta artificialmente baja.

Si la propuesta no demuestra experiencia específica en el ámbito del objeto.

10. PROPUESTA ECONÓMICA

El proponente deberá informar en la propuesta económica todos y cada uno de los ítems señalados en las condiciones técnicas mínimas exigidas, porque de no ocurrir se corre el riesgo de ser evaluada la propuesta NO HÁBIL.

Será evaluado en precio atendiendo que en ningún caso el valor de la propuesta será superior al 100% del presupuesto oficial y en la experiencia demostrada.

11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

Con el fin de garantizar la selección de la oferta más favorable para la Institución Educativa y para el fin que se pretende satisfacer con el presente proceso, se verificará previamente que las propuestas cumplan con los requisitos jurídicos, técnicos, económicos y documentales establecidos en la invitación. Una vez verificado dicho cumplimiento, la selección se realizará teniendo en cuenta el menor valor ofertado, siempre que la propuesta cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y resulte conveniente para la Institución.

12. METODOLOGÍA

Luego de recibidas las propuestas y realizado el acta de cierre, se verificará el cumplimiento por parte de los proponentes de los requisitos habilitantes. En caso de que los proponentes no reúnan todos los requisitos se les dará un día hábil para subsanar, procediendo nuevamente a la verificación.

Si se presenta un sólo proponente se le adjudicará a éste, siempre y cuando no se supere el presupuesto oficial.

CONDICIONES PARA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LOS REFRIGERIOS: El contratista deberá suministrar y entregar oportunamente los refrigerios destinados exclusivamente a los estudiantes participantes en los eventos culturales, académicos, deportivos, recreativos y de integración definidos en el proceso contractual, mediante una bolsa agotable a precios unitarios fijos. Las entregas se realizarán de manera parcial, según las solicitudes efectuadas por el supervisor, en las cuales se indicarán el tipo de producto, la cantidad, la fecha, el horario y el lugar de entrega. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano y cumplir las condiciones sanitarias, de calidad, inocuidad, conservación, presentación y empaque aplicables; deberán entregarse debidamente protegidos y, cuando corresponda, empacados individualmente, sin señales de contaminación, alteración, deterioro, vencimiento o manipulación inadecuada. El contratista garantizará el adecuado almacenamiento, preparación, transporte y conservación de los alimentos y bebidas hasta el momento de su entrega, y asumirá los costos de adquisición o preparación, empaque, transporte, cargue, descargue y demás gastos necesarios para atender cada solicitud. La Institución verificará que los productos entregados correspondan a las cantidades, presentaciones y características solicitadas. Los refrigerios incompletos, deteriorados, vencidos, contaminados, alterados o que no cumplan las condiciones requeridas deberán ser reemplazados inmediatamente por el contratista, sin costo adicional para la Institución. Cada entrega deberá quedar respaldada mediante la respectiva remisión o constancia suscrita por el supervisor. Solo se reconocerán y pagarán los productos efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción, sin que la Institución quede obligada a ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal. Los precios unitarios permanecerán fijos durante el plazo contractual.

Los refrigerios suministrados deberán corresponder a los productos, presentaciones y precios unitarios establecidos en la propuesta económica aceptada, encontrarse frescos, completos y en condiciones adecuadas para el consumo humano. Los alimentos y bebidas deberán cumplir las disposiciones sanitarias aplicables y conservarse protegidos durante su preparación, almacenamiento, transporte y entrega, evitando contaminación, alteración, deterioro o exposición a condiciones que afecten su calidad e inocuidad. Cuando corresponda, deberán entregarse empacados individualmente y con los utensilios, servilletas, recipientes o elementos necesarios para su consumo. El contratista deberá atender las solicitudes parciales efectuadas por el supervisor, en las cuales se indicarán el producto, la cantidad, la fecha, el horario y el lugar de entrega para cada evento estudiantil. El transporte y la entrega estarán a cargo del contratista, sin costos adicionales para la Institución. Los productos incompletos, deteriorados, vencidos, contaminados, alterados o que no correspondan a lo solicitado deberán ser reemplazados inmediatamente. Cada entrega se entenderá cumplida cuando las cantidades y condiciones de los refrigerios sean verificadas y recibidas a satisfacción por el supervisor, mediante la respectiva remisión o constancia de entrega. Solo se pagarán los productos efectivamente solicitados y recibidos a satisfacción, sin obligación de ejecutar la totalidad de la bolsa presupuestal.

13. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate se adjudicará al proponente que haya entregado primero en orden cronológico su respectiva oferta en el lugar asignado para tal propósito.

14. DECLARACIÓN DE DESIERTA

Se declarará desierta la selección en los siguientes casos: a) si no se presentaren ofertas; b) si ninguna de las ofertas cumple los requisitos técnicos mínimos; c) si ninguna de las ofertas se considera hábil.

Esta declaración se publicará en la cartelera mediante comunicación motivada escrita.

15. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA VIRTUAL

La aceptación de la oferta se realizará mediante el mecanismo definido por la Institución Educativa para el respectivo proceso contractual, dejando constancia en el expediente y comunicando al proponente seleccionado la decisión correspondiente

La aceptación de la oferta, junto con la propuesta presentada por el proponente seleccionado y los documentos que hacen parte del proceso, servirá de soporte para la elaboración, suscripción y formalización del contrato, así como para el trámite del registro presupuestal y demás actuaciones administrativas a que haya lugar.

16. GARANTIAS

Considerando la naturaleza, cuantía, plazo, modalidad de ejecución y forma de pago del presente contrato, no se estima necesaria la constitución de pólizas de garantía a favor de la Institución Educativa, teniendo en cuenta que los pagos se realizarán de manera parcial únicamente por los refrigerios efectivamente solicitados, entregados y recibidos a satisfacción por parte del supervisor. Sin perjuicio de lo anterior, el contratista responderá por la calidad, frescura, inocuidad, conservación, presentación, empaque y aptitud para el consumo humano de los alimentos y bebidas suministrados, así como por su adecuada preparación, almacenamiento, transporte y entrega. Los productos incompletos, deteriorados, vencidos, contaminados, alterados o que no correspondan a las cantidades, presentaciones y características solicitadas deberán ser reemplazados inmediatamente por el contratista, sin costo adicional para la Institución Educativa. El contratista también responderá por los daños o afectaciones que le sean imputables como consecuencia del incumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y contractuales aplicables al suministro.

Durante la ejecución del contrato podrán presentarse eventos que afecten el cumplimiento del objeto contractual, tales como retrasos en la entrega o ejecución, variación de precios, dificultades logísticas, daños, inconsistencias, incumplimiento de las especificaciones técnicas o situaciones previsibles relacionadas con la correcta ejecución de lo contratado. Por ello, el proponente deberá incluir en su oferta todos los costos, gastos, impuestos, transporte, personal, materiales, herramientas, equipos y demás valores necesarios para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. No se reconocerán ajustes posteriores por conceptos que hayan debido ser previstos al momento de presentar la propuesta.

17. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Contrato de SUMINISTROS

18. CRONÓGRAMA DEL PROCESO

ETAPA	TRÁMITES NECESARIOS	TÉRMINOS
Planeación	· Estudios y documentos previos.	14/09/2026
	· Definición de los requisitos técnicos	
	· Requisitos habilitantes	
	· Definición de la ubicación física en donde se prestará el servicio	
Apertura del proceso (invitación)	· Invitación Hora 08:00 a.m	15/09/2026
Cierre del proceso	Fecha límite para recibo de propuestas Hora 04:00 p.m	16/09/2026
Evaluación	· Verificación de requisitos habilitantes	17/09/2026
	· Requerimiento a proponentes para subsanar inconsistencias	
Publicación informe	Publicación informe de evaluación.	17/09/2026
Respuesta a observaciones	Respuesta a observaciones	17/09/2026
Adjudicación o declaratoria desierta	Adjudicación o declaratoria desierta. Fecha Probable	18/09/2026
Celebración contrato	Celebración contrato. Fecha Probable	18/09/2026
Liquidacion Contrato	Firma Liquidacion contrato	30/11/2026

Fecha de fijación	martes, 15 de septiembre de 2026
Fecha de desfijación	miércoles, 16 de septiembre de 2026

Publicación en: Cartelera institucional y en la página <https://inemjose.edu.co/colegio/newsite2021/>



Edison Dario Vasco Agudelo

Rector