

**TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA UN PROCESO DE CONTRATACIÓN DE MENOR CUANTÍA CON EL FIN DE SELECCIONAR UN PROVEEDOR DE SERVICIOS DE CATERING PARA EL SEMINARIO PORKCALIDAD 2025.**

Página 1 de 14

**PROCESO: MC-044-2025**

**PROGRAMA:** Programas y Proyectos

**PROYECTO:** Seminario Porkcalidad 2025

**FECHA:** 06 de junio de 2025

## **1. INTRODUCCIÓN**

La Asociación Colombiana de Porcicultores (en adelante Porkcolombia), pone a disposición de los interesados los Términos de Referencia para la selección de un proveedor encargado de la prestación de servicios de Catering, en la preparación y entrega de alimentos y bebidas durante el Seminario de Porkcalidad 2025. El presente Proceso de Contratación se encuentra identificado con el número señalado en la parte superior.

El objeto del contrato es la prestación del servicio de Catering por parte de una empresa especializada en la preparación, suministro y servicio de alimentos y bebidas para eventos masivos. El servicio deberá incluir la provisión de refrigerios, almuerzos y bebidas, tanto calientes como frías, para los asistentes al Seminario PORKCALIDAD 2025, durante los días en que se lleve a cabo el evento, garantizando altos estándares de calidad, higiene, presentación, puntualidad y atención al cliente, asegurando una experiencia satisfactoria para los participantes del seminario.

## **2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:**

El Seminario Porkcalidad 2025 en su Agenda Académica los días 9 y 10 de julio de 2025, tiene la necesidad de contratar a una empresa de Catering; encargada de la preparación de los alimentos y bebidas para entregar a los asistentes durante los días mencionados. Así mismo, del apoyo logístico en la distribución de estos.

La distribución será:

- **9 de julio:** Hasta 850 refrigerios empacados AM – PM y hasta 850 almuerzos (lunch box)
- **10 de julio:** Hasta 850 refrigerios empacados AM y hasta 850 almuerzos (lunch box)

La empresa garantizará el envío de los alimentos y bebidas bajo las condiciones de salubridad requeridas y los horarios dados por la Asociación Porkcolombia, de acuerdo en la programación establecida.

Los documentos del proceso, así como cualquiera de sus anexos, atendiendo al principio de publicidad están a disposición del público a través de la página web de PORKCOLOMBIA. Los interesados pueden presentar observaciones al presente documento en la oportunidad establecida para el efecto en el Cronograma contenido en la sección 12.

La selección del contratista se realiza a través del procedimiento y las modalidades establecidas en el Manual de Gestión Administrativa, procedimiento No. 1 Contratación de bienes y servicios, conforme a las propuestas que presenten los participantes.

### **3. ASPECTOS GENERALES**

#### **3.1 Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación**

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes.

#### **3.2 Comunicaciones**

Las comunicaciones relacionadas con el Proceso de Contratación deben hacerse por escrito, por medio físico o electrónico, a cualquiera de las siguientes direcciones:

- Calle 37 # 16 – 52, Teusaquillo, Bogotá D.C., Colombia. En todo caso, se recuerda que el horario de atención de PORKCOLOMBIA-FNP es de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 4:00 p.m.
- [flopez@porkcolombia.co](mailto:flopez@porkcolombia.co) y [hferro@porkcolombia.co](mailto:hferro@porkcolombia.co). La Entidad confirmará la recepción de cada correo electrónico dentro del día siguiente a su recepción.

La comunicación debe contener: (a) el número del presente Proceso de Contratación; (b) los datos del remitente que incluyen nombre, dirección física, dirección electrónica y teléfono; (c) identificación de los anexos presentados con la comunicación.

Las comunicaciones y solicitudes enviadas a PORKCOLOMBIA por canales distintos a los mencionados no serán tenidas en cuenta por PORKCOLOMBIA hasta que sean remitidas por uno de los medios descritos en la presente sección. PORKCOLOMBIA dará respuesta a las observaciones por el mismo medio o a través de un documento enviado al correo de recibo.

Publicación en la web [www.porkcolombia.co](http://www.porkcolombia.co)

#### **3.3 Idioma**

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados y presentados en castellano o de manera excepcional en inglés.

Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata la sección 6 que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original, o de manera excepcional en inglés.

Para el momento de la Adjudicación, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en lengua extranjera, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, o de manera excepcional en inglés, en todo caso cumpliendo el trámite de apostilla o consularización.

### **3.4 Legalización de documentos otorgados en el Exterior**

Los documentos presentados por el Proponente no requieren legalización alguna salvo por lo establecido en la presente sección respecto de los documentos otorgados en el exterior y por los poderes generales o especiales que deben ser otorgados ante notario público.

El Proponente debe presentar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización de acuerdo con la Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros y la Ley 1564 de 2012. Para el momento de la Adjudicación el Proponente debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de conformidad con la normativa aplicable.

### **3.5 Conversión de monedas**

Los Proponentes que deban presentar sus estados financieros, deberán hacerlo en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos.

## **4. OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del contrato es la prestación del servicio de Catering por parte de una empresa especializada en la preparación, suministro y servicio de alimentos y bebidas para eventos masivos. El servicio deberá incluir la provisión de refrigerios, almuerzos y bebidas, tanto calientes como frías, para los asistentes al Seminario PORKCALIDAD 2025, durante los días en que se lleve a cabo el evento, garantizando altos estándares de calidad, higiene, presentación, puntualidad y atención al cliente, asegurando una experiencia satisfactoria para los participantes del seminario.

## **5. ACTIVIDADES ESPECÍFICAS - ALCANCE:**

Para el desarrollo del objeto contractual, se deben realizar las siguientes actividades específicas, que delimitan el alcance de este.

- a) Garantizar la entrega de los productos alimenticios en Corferias, durante los días de Porkcalidad 2025.
- b) Tener capacidad de reacción en caso de solicitar más refrigerios y almuerzos en caso de necesitarlos.
- c) Garantizar que todos los productos alimenticios cumplan con los protocolos de salubridad exigidos por Corferias.

- d) Contar con un equipo logístico en la entrega de los refrigerios y almuerzos durante los días 9 y 10 de julio.

El proveedor deberá suministrar:

- a) Refrigerio empacado AM, almuerzo tipo lunch box y refrigerio empacado PM para 850 personas aproximadamente durante el 9 y 10 de julio.
- b) Bebidas calientes (café, té, aromáticas) y frías (jugos, agua).
- c) Personal capacitado en atención al cliente.
- d) Menaje, mobiliario y utensilios requeridos.
- e) Montaje y desmontaje de estaciones de alimentación.
- f) Disposición de residuos y limpieza del área al finalizar cada jornada.
- g) Coordinación logística con el equipo organizador.
- h) Capacidad de adaptación a necesidades alimentarias especiales (vegetarianas, celíacos, etc.).
- i) El menú será previamente aprobado por Porkcolombia.

### 5.1 Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC)

El suministro objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el tercer nivel, como se indica en la Tabla 1:

Tabla 1-Codificación en el sistema UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
90101603	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	Servicios de catering

### 5.2 Valor estimado del Contrato

El valor estimado del presente Contrato corresponde a la suma de hasta **DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$200.000.000)**, valor que se discrimina de la siguiente manera: Honorarios por hasta **CIENTO SESENTA Y OCHO MILLONES SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE (\$168.067.227)**, e IVA por hasta **TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$31.932.773)** incluyendo los pagos por los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato, y todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar.

El valor final del contrato será definido con base en las actividades y suministros efectivamente ejecutados y aprobados por Porkcolombia. En ningún caso, el valor final podrá superar el monto máximo previsto. Sin embargo, este valor podrá ser inferior en caso de que las actividades, insumos o suministros requeridos sean ejecutados en menor medida o no sean necesarios, según lo determine Porkcolombia durante la ejecución del contrato.

**Parágrafo:** Cualquier ajuste en el alcance o reducción de actividades deberá ser previamente aprobado por Porkcolombia y documentado mediante un acta suscrita entre las partes, la cual servirá como soporte para la liquidación final del contrato.

### 5.3.1. Forma de pago

La Entidad pagará el contrato celebrado con base a lo descrito en el numeral 5.3.2 referente a FORMA DE PAGO:

**5.3.2. FORMA DE PAGO:** Un anticipo por el valor de hasta **CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE (\$100.000.000)** equivalente al 50% del valor total del contrato, discriminado en IVA e IPOCONSUMO por hasta **QUINCE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$15.966,387)** y honorarios por hasta **OCHENTA Y CUATRO MILLONES TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS TRECE PESOS M/CTE (\$84.033.613)**, que será entregado previa presentación y aprobación de pólizas, firma de contrato y emisión de factura, y

Un segundo pago por el valor de hasta **CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE (\$100,000,000)** equivalente al 50% del valor total del contrato, discriminado en IVA e IPOCONSUMO por hasta **QUINCE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$15,966,387)** y honorarios por hasta **OCHENTA Y CUATRO MILLONES TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS TRECE PESOS M/CTE (\$84.033.613)**, que serán cancelados treinta (30) días después de la presentación del informe final del evento.

**5.3.3. REQUISITOS DE PAGO:** Para el pago de los honorarios el contratista deberá entregar: a) Factura a nombre de ASOCIACIÓN PORKCOLOMBIA (Original y Copia) b) Constancia del pago de aportes a salud y pensión de acuerdo con lo legalmente establecido, c) Remisión firmada por el funcionario de PORKCOLOMBIA.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** Para efectos del pago del valor total del presente contrato, PORKCOLOMBIA lo hará con cargo a los recursos propios de la ASOCIACIÓN, previa presentación oportuna por parte del CONTRATISTA de la factura acompañada de los soportes, informes y demás documentación requerida para cada uno de los pagos previstos.

### 5.3 Plazo de ejecución del Contrato

El plazo de ejecución del presente Contrato es desde la aprobación de garantías hasta el 31 de agosto de 2025.

### 5.4 Lugar de ejecución del Contrato

El lugar de ejecución del Contrato será en la ciudad de Bogotá.

## 6. REQUISITOS HABILITANTES

### 6.1 Capacidad Jurídica

PORKCOLOMBIA revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la Oferta, celebrar o ejecutar el Contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios y el certificado de antecedentes judiciales.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste que el representante legal no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la persona jurídica, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social directo que lo faculta.

## **6.2 Experiencia**

El Proponente debe acreditar experiencia en el código clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas relacionado en los presentes términos de referencia, contratos que debieron ser ejecutados en algún periodo entre el año 2020 a 2025, o mediante un máximo de 3 certificaciones donde el objeto y descripción de las actividades que estén asociadas a las requeridas en los presentes términos,

- a) Nombre o razón social del contratante.
- b) Nombre o razón social del contratista.
- c) Objeto del contrato.
- d) Fecha de inicio y terminación del contrato.
- e) Valor del contrato superior o igual al monto ofertado de los presentes términos.

Igualmente deben estar firmadas y con el respectivo cargo de quien tiene la facultad para firmar la certificación.

## **6.3 Plazo de subsanabilidad**

El plazo para realizar la subsanación dependerá de lo consignado en el cronograma. En el evento en el cual un oferente omita la presentación de uno o varios requisitos habilitantes diferentes a la oferta económica, éste podrá subsanarlos motu proprio o por solicitud de la entidad, y exclusivamente en el plazo que le otorgue la entidad, los aspectos relacionados con la oferta económica no serán objeto de subsanabilidad.

Porkcolombia-FNP podrá efectuar las correcciones aritméticas cuando estas obedezcan a errores de carácter formal:

- Errores en una suma simple
- Cuando se presente inconsistencia en valor total de la oferta, presentado en números y letras se tendrá en cuenta el valor en letras.

## **7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN**

PORKCOLOMBIA evaluará únicamente las propuestas que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en los presentes Términos de Referencia. Las ofertas válidas serán calificadas con un puntaje máximo de 100 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

- (i) Factor económico – 40 puntos
- (ii) Calidad del menú y presentación – 30 puntos
- (iii) Experiencia y referencias – 20 puntos
- (iv) Capacidad logística y técnica – 10 puntos

CRITERIO	PUNTAJE
Factor económico	40 puntos.
Calidad del menú y presentación	30 puntos.
Experiencia y referencias	20 puntos
Capacidad logística y técnica	10 puntos

## 7.1 Factor: Económico

Este aspecto tiene como finalidad evaluar la propuesta económica total, desglosada por unidad y por tipo de servicio (refrigerios, almuerzos, bebidas, etc.). Se analizará si los valores están acordes con el mercado, si incluyen todos los costos asociados (logística, personal, impuestos, etc.), y si presentan una buena relación costo-beneficio. Se asignará el máximo puntaje a la oferta más económica que cumpla con los requerimientos técnicos.

Este factor tendrá una valoración máxima de cuarenta (40) puntos.

### 7.1.1.1 Metodología de Evaluación

La evaluación del factor económico se realizará en dos etapas:

#### 1. Evaluación aritmética (30 puntos):

Se asignarán hasta 30 puntos a la propuesta con el menor valor total, siempre que cumpla con los requerimientos técnicos mínimos. Las demás propuestas recibirán una puntuación proporcional, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje oferta} = \left( \frac{\text{Valor oferta más baja}}{\text{Valor oferta evaluada}} \right) \times 30$$

#### 2. Evaluación cualitativa (10 puntos):

El equipo de mercadeo de PORKCOLOMBIA asignará hasta 10 puntos adicionales, considerando los siguientes subcriterios:

- **Claridad y desagregación de los costos (2 puntos):** Se evaluará la presentación detallada y comprensible de los costos por unidad y tipo de servicio.
- **Relación costo-beneficio (2 puntos):** Se valorará la correspondencia entre el precio ofertado y la calidad/alcance de los productos y servicios.
- **Elementos de valor agregado (2 puntos):** Se reconocerán propuestas que incluyan servicios o productos adicionales sin costo extra.

- **Presentación general de la propuesta económica (2 puntos):** Se evaluará el orden, coherencia y nivel de detalle de la propuesta.
- **Alineación con las necesidades del evento (2 puntos):** Se verificará que el presupuesto responda adecuadamente a los requerimientos y expectativas del evento.

Cada subcriterio será calificado de 0 a 2 puntos, según el grado de cumplimiento evidenciado en la propuesta.

Se otorgará mayor puntaje a las propuestas que, además de presentar precios competitivos, ofrezcan soluciones integrales, innovadoras y ajustadas a la realidad del evento.

## **7.2 Factor: Calidad del Menú y Presentación**

La oferta del proponente deberá estar basada en platos que incluyan carne de cerdo colombiana como proteína principal. Para lo cual, deberá de adjuntar fotografías nítidas y representativas de los productos ofrecidos, incluyendo presentaciones de los platos y bebidas. Las fotografías serán insumos fundamentales para calificar la calidad, presentación y atractivo de los productos propuestos.

Este criterio evaluará la diversidad, calidad nutricional, creatividad y presentación visual del menú ofrecido. También se tendrá en cuenta el cumplimiento con requerimientos alimentarios especiales (vegetarianos, sin gluten, etc.), la higiene en la manipulación, y la forma de empaque o presentación de los alimentos. Se valorará positivamente la inclusión de productos frescos, saludables y de origen nacional.

Este factor tendrá una valoración máxima de treinta (30) puntos.

La evaluación de este criterio estará a cargo del equipo de mercadeo y del comité organizador del evento, quienes analizarán la propuesta gastronómica presentada por cada proponente. Se valorará no solo la calidad y variedad de los alimentos ofrecidos, sino también la presentación, creatividad e innovación en la composición del menú.

Los aspectos para evaluar serán:

1. Variedad y equilibrio nutricional del menú propuesto para refrigerios y almuerzos.
2. Presentación visual de los alimentos, tanto en imágenes adjuntas como en la descripción escrita.
3. Uso de ingredientes frescos y de buena calidad.
4. Inclusión de opciones para regímenes alimentarios especiales (vegetarianos, sin gluten, etc.).
5. Propuesta de empaques o menaje funcional, higiénico y visualmente atractivo.
6. Originalidad y valor agregado de la experiencia gastronómica ofrecida.

Se otorgará mayor puntaje a las propuestas que se alineen con la identidad y nivel del evento, y que garanticen una experiencia positiva y memorable para los asistentes.

### **7.3 Factor: Experiencia y Referencias**

Este factor se refiere a la experiencia previa del proponente en la prestación de servicios de catering en eventos corporativos, académicos o feriales de similar magnitud. Se evaluará con base en certificaciones de experiencia, contratos ejecutados y cartas de referencia. Se otorgará un mayor puntaje a los proveedores que acrediten mayor trayectoria y satisfacción por parte de sus clientes anteriores.

Este factor tendrá una valoración máxima de veinte (20) puntos.

El objetivo de este criterio es evaluar la trayectoria del proponente en la prestación de servicios de catering para eventos de carácter corporativo, académico, ferial o masivo, similares al seminario PORKCALIDAD 2025.

Se tendrá en cuenta la siguiente información:

Años de experiencia en el sector de alimentos y catering para eventos.

Número de eventos atendidos en los últimos tres (3) años con características similares.

Presentación de cinco (5) cartas de recomendación o certificaciones emitidas por clientes anteriores.

Calidad, pertinencia y nivel de detalle de las referencias entregadas.

Participación previa en eventos realizados en Corferias (si aplica).

El comité evaluador otorgará mayor puntaje a las propuestas que acrediten una experiencia sólida, comprobable y con resultados satisfactorios, especialmente en eventos de gran asistencia o desarrollados en recintos feriales de alto estándar.

### **7.4 Factor: Capacidad Logística y Técnica**

Este criterio evaluará la capacidad operativa del proveedor para cumplir con los requerimientos logísticos del evento, incluyendo: transporte, montaje y desmontaje, número y capacitación del personal asignado, y plan de contingencia para cubrir eventualidades. También se analizará la disponibilidad de equipamiento y recursos técnicos que garanticen una entrega eficiente y ordenada del servicio.

Este factor tendrá una valoración máxima de diez (10) puntos.

Este criterio evalúa la capacidad operativa, organizativa y técnica del proponente para ejecutar de manera eficiente y oportuna el servicio de catering durante los días del evento PORKCALIDAD 2025.

Se valorará la información relacionada con:

Disponibilidad de personal logístico y de servicio suficiente y capacitado para la atención de eventos masivos.

Capacidad de reacción ante imprevistos, como solicitudes adicionales de refrigerios o retrasos logísticos.

Plan de trabajo que incluya montaje, entrega, recolección y limpieza.

Equipos y herramientas disponibles para el transporte, conservación y entrega de alimentos.

Infraestructura o alianzas logísticas en Bogotá que faciliten la operación en Corferias.

Se asignará mayor puntaje a los proponentes que presenten una estructura logística clara, con personal calificado, y un plan detallado que garantice el cumplimiento del servicio sin interrupciones ni afectaciones a la experiencia del evento.

## **7.5 Empate**

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, Porkcolombia escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación, de persistir el empate se escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los Términos de Referencia, y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación. Para el efecto, el orden de los factores de escogencia será: 1) Factor Económico, (2) Factor Calidad del Menú y Presentación (3) Factor Experiencia y Referencias (4) Factor Capacidad Logística y Técnica.

En igualdad de condiciones para contratar, se preferirá la oferta de bienes y servicios de origen nacional.

Para los oferentes extranjeros que se encuentren en igualdad de condiciones, se preferirá aquel que contenga mayor incorporación de recursos humanos nacionales, mayor componente nacional y mejores condiciones para la transferencia tecnológica.

En caso de que el empate persista, Porkcolombia escogerá el proponente mediante el siguiente procedimiento aleatorio:

- a) Se citará a los proponentes a audiencia para efectuar el sorteo.
- b) En una bolsa se introducirán tantas balotas como propuestas empatadas, de las cuales solo una será de color verde, las demás serán blancas.
- c) Se invitará a los representantes de los proponentes en situación de empate que asistieron a audiencia, para que uno por uno saque una balota de la bolsa.
- d) Se adjudicará el contrato al proponente que saque la balota de color verde.

## **8. OFERTA**

## 8.1 Presentación

Los Proponentes deben presentar sus Ofertas por escrito y al correo electrónico del supervisor del contrato [flopez@porkcolombia.co](mailto:flopez@porkcolombia.co)

La Oferta en físico debe estar en una carpeta rotulada con el nombre del Proponente y su NIT.

Con la presentación de ofertas, los proponentes deberán allegar la siguiente documentación:

- Oferta y sus anexos.
- Copia del RUT del oferente.
- Copia del certificado de existencia y representación legal de la persona jurídica, con vigencia no superior a sesenta (60) días.
- Fotocopia del documento de identificación del contratista persona natural o del representante legal de la persona jurídica según el caso.
- Constancia de afiliación o pago a seguridad social en salud, pensión y riesgos profesionales para personas naturales o certificación de revisor fiscal o representante legal manifestando que está al día en pago de aportes parafiscales y seguridad social en caso de personas jurídicas.
- Acta de aprobación del Representante legal para suscribir contratos/convenios por el monto a firmar si no está autorizado por Certificado de Existencia y Representación Legal.
- Estados financieros (Balance general y estado de resultados) al cierre del último semestre o año, firmados por el Representante Legal, Contador y/o Revisor Fiscal (cuando la ley lo exija), en formato de presentación comercial.
- Fotocopia de la declaración de renta del año anterior, de acuerdo con los plazos de la DIAN establecidos para la presentación de la misma.

La Oferta en medio magnético debe ser entregada en un dispositivo que contenga los archivos electrónicos, o por correo electrónico del supervisor del contrato [flopez@porkcolombia.co](mailto:flopez@porkcolombia.co)

En caso de presentar la oferta en medio físico y en medio magnético, frente a la discrepancia entre su contenido, prima el contenido del documento físico (el documento en medio magnético se solicita para facilitar las labores de verificación y evaluación).

En la oferta económica, el proponente debe indicar claramente cuál es el precio propuesto. Cualquier costo a cargo del Proponente que sea omitido en la Oferta se entenderá que se encuentra incluido y por tanto no puede ser objeto de reembolso o de reclamación.

## 8.2 Oferta Económica

El Proponente debe incluir en su Oferta certificado de oferta con el valor total del desarrollo del objeto, según las especificaciones técnicas y las actividades detalladas en los presentes términos.

## 8.3 Validez de las Ofertas

La Oferta debe tener una validez mínima de 30 días, contados a partir de su presentación. En el caso de una suspensión que supere este término, la Entidad contratante solicitará la ampliación de la oferta al proponente por un término igual a la suspensión.

#### **8.4 Reserva durante el proceso de evaluación**

Los Proponentes son responsables de advertir si la información presentada en la Oferta contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

PORKCOLOMBIA mantendrá la reserva de la información en el Proceso de Contratación frente a terceros. PORKCOLOMBIA se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas no puede ser revelada a los proponentes ni a terceros hasta que PORKCOLOMBIA comunique que el informe de evaluación se encuentra disponible para que los Proponentes presenten las observaciones correspondientes.

#### **8.5 Evaluación de las Ofertas**

Los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección 6 serán evaluadas, de acuerdo con lo establecido en la sección 7.

PORKCOLOMBIA debe publicar el informe de evaluación de Ofertas en la oportunidad señalada en el Cronograma de que trata la sección 12.

#### **8.6 Rechazo**

PORKCOLOMBIA rechazará las Ofertas presentadas por los Proponentes que: (a) sean presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el Cronograma; (b) cuando las ofertas estén incompletas en cuanto omitan la inclusión de información o de alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas. Lo anterior sin perjuicio de lo establecido la sección 6.3 Plazo de Subsanción; (c) Cuando la oferta económica supere el presupuesto oficial estimado para el presente proceso. (d) Ofertas parciales; es decir que no incluyan todos los servicios y actividades requeridas en el Anexo Técnico de los presentes Términos.

### **9. ADJUDICACIÓN**

PORKCOLOMBIA adjudicará, según el orden de elegibilidad establecido en el informe de evaluación. La Entidad, adjudicará el Proceso al Proponente ubicado en el Primer Orden de Elegibilidad y que cumpla con todos los requisitos exigidos en los presentes Términos de Referencia:

### **10. GARANTÍAS**

## 10.1 Garantías del Contrato

De acuerdo con la naturaleza del contrato a celebrar, los eventuales perjuicios derivados de la ejecución del contrato se deben garantizar mediante una garantía que cubra los siguientes riesgos:

- a) Cumplimiento: debe estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor será del 20% del valor del contrato.
- b) Calidad del Servicio: debe estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor será del 20% del valor del contrato.
- c) Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales: debe estar vigente por el plazo del contrato y 3 años más y su valor será de por lo menos el 5% del valor total del contrato.
- d) Responsabilidad civil extracontractual. su valor será del 10%. En la que se ampare riesgos a terceros. Por la vigencia del contrato.

Para efectos de su aprobación, la garantía deberá cubrir suficientemente los riesgos anteriormente descritos, el beneficiario será la Asociación Colombiana de Porcicultores se deberá allegar constancia de pago de la prima, no siendo admisible certificación de no revocatoria o no expiración por falta de pago.

El contratista deberá comunicar a la compañía aseguradora cualquier modificación que las partes hagan a las condiciones del contrato y aumentar proporcionalmente el valor amparado o la vigencia de la garantía en caso de prórroga del contrato o adición de valor.

En el caso de empresas extranjeras se podrá constituir un aval de garantía bancario que ampare el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato.

## 11. INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato será ejercida por el Jefe de Marketing Relacional y en su ausencia por el vicepresidente ejecutivo, quien cumplirá las funciones previstas en el procedimiento de contratación de la Asociación Colombiana de Porcicultores.

## 12. CRONOGRAMA

El siguiente es el Cronograma del Proceso de Contratación:

Tabla 14 - Cronograma del Proceso de Contratación

Actividad	Fecha	Lugar
Publicación proyecto Términos de Referencia	12 de junio de 2025	<a href="http://www.porkcolombia.co">www.porkcolombia.co</a>
Presentación de Ofertas	17 de junio de 2025	<a href="mailto:flopez@porkcolombia.co">flopez@porkcolombia.co</a> Calle 37 # 16 - 52
Informe de presentación de Ofertas	19 de junio de 2025	<a href="http://www.porkcolombia.co">www.porkcolombia.co</a>

Subsanación (Cuando aplique)	20 de junio de 2025	<a href="mailto:flopez@porkcolombia.co">flopez@porkcolombia.co</a>
Publicación del informe de evaluación de las Ofertas	25 de junio de 2025	<a href="http://www.porkcolombia.co">www.porkcolombia.co</a>
Firma del contrato	27 de junio de 2025	Calle 37 # 16 - 52
Entrega de garantías	27 de junio de 2025	Calle 37 # 16 - 52
Aprobación de garantías	27 de junio de 2025	Calle 37 # 16 - 52

### 13. MINUTA DEL CONTRATO

Una vez adjudicado el contrato, este será remitido al contratista para los trámites correspondientes.

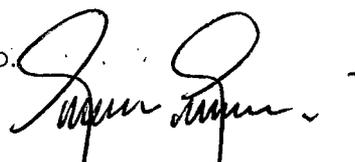
Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en los presentes Términos de Referencia.



**LUIS FELIPE LOPEZ SUÁREZ**  
Jefe de Marketing Relacional  
PORKCOLOMBIA



**HUGO ANDRÉS FERRO FORERO**  
Subdirector de Mercadeo  
PORKCOLOMBIA

Vo. Bo. 

**GERMÁN GUERRERO PULIDO**  
Vicepresidente Ejecutivo  
PORKCOLOMBIA

*Laura Pérez Costoño*