MEMORANDO

Bogotá D.C.,

FECHA: **12 de mayo de 2021**

DE: **ANA MARÍA GARCÍA LÓPEZ**
Coordinadora Grupo Patrimonio Cultural Inmaterial

PARA: **ANDRES FELIPE CERON GRANADOS**
Coordinador Grupo de Contratos y Convenios

ASUNTO: Solicitud proceso de Menor Cuantía

Respetado Doctor:

De manera atenta solicito adelantar un PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA para celebrar un contrato cuyo objeto es *"Contratar los servicios para el diseño e implementación de la caracterización de bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia como insumo para la elaboración de los lineamientos y reglamentación de buenas prácticas de manufactura para cocinas y bebidas tradicionales establecido en el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 Pacto X por la protección y promoción de nuestra cultura y desarrollo de la economía naranja. Línea A: Todos somos cultura: la esencia de un país que se transforma desde los territorios. Objetivo 2: proteger y salvaguardar la memoria y patrimonio cultural de la nación y la acción. Acción: Elaboración de los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de cocina tradicional y artesanal de Colombia, a partir de la articulación de los Ministerio de Cultura y de Salud con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA)"* en consecuencia remito los estudios y documentos previos de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 de Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

En el marco de la implementación de la Política de Patrimonio Cultural Inmaterial-PCI, en donde se contempla la Cultura Culinaria como uno de los 14 campos del PCI, en el 2012 el Ministerio de Cultura diseñó e inició la puesta en marcha de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, la cual tiene como objetivo valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertinencia y bienestar de su población.

La identidad de un grupo humano está estrechamente ligada a sus hábitos alimenticios. La cocina y el consumo de los alimentos es quizá el principal generador de espacios de socialización de las personas. Las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular

(colectividad/ comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte de la memoria colectiva y aportan soberanía, seguridad alimentaria y desarrollo sostenible de una comunidad y territorio.

En ese sentido en el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 se estableció en el Pacto X por la protección y promoción de nuestra cultura y desarrollo de la economía naranja, Línea A: Todos somos cultura: la esencia de un país que se transforma desde los territorios, Objetivo 2: proteger y salvaguardar la memoria y patrimonio cultural de la nación y la acción, la acción: Elaboración de los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de cocina tradicional y artesanal de Colombia, a partir de la articulación de los Ministerio de Cultura y de Salud con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA).

En este sentido el presente convenio buscar realizar la caracterización como insumo principal para la elaboración de los lineamientos que se trabajaran de la mano con el Ministerio de Salud e Invima.

ESTUDIOS PREVIOS PARA PROCESO SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA

1.	**LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN**	
1.1	DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	De acuerdo a los principios de la Convención de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO 2003/Ley 1036 de 2006), que el Ministerio de Cultura de Colombia adoptó. Se formuló en el 2009 la Política de Patrimonio Cultural Inmaterial. Esta política obedece a la necesidad de salvaguardar la inmensa riqueza contenida en el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación. A partir de la política de PCI, en el 2012 se diseñó la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales implementada la cual busca valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertinencia y bienestar de su población. Esta política contempla las siguientes 5 estrategias: 1. Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional. 2. Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional. 3. Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina. 4. Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios. 5. Adecuación institucional.

		Dentro de la estrategia 3, se recomienda la siguiente acción: a. Se recomienda al Ministerio de Salud y Protección Social crear alternativas culturalmente adecuadas para que las comunidades puedan desarrollar sus emprendimientos en cocinas artesanales aplicando buenas prácticas de manejo en la fabricación, el procesamiento, envase y almacenamiento de los alimentos. En ese sentido se ha establecido en el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022, en el **Pacto X** por la protección y promoción de nuestra cultura y desarrollo de la economía naranja, **Línea A**: Todos somos cultura: la esencia de un país que se transforma desde los territorios, **Objetivo 2**: proteger y salvaguardar la memoria y patrimonio cultural de la nación y la acción, **Acción**: Elaboración de los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de cocina tradicional y artesanal de Colombia, a partir de la articulación de los Ministerio de Cultura y de Salud con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA). En el 2019 se conformó la mesa de Bebidas tradicionales, como parte también de la Mesa Intersectorial de Cocina tradicionales que se instituto en el 2012 y que en el 2020 se reactivó. Tanto en la mesa intersectorial como en la de las bebidas tradicionales, el Ministerio de Salud y el Invima manifestaron que una de las primeras acciones para la elaboración de dichos lineamientos es la realización de una caracterización de las cocinas y bebidas tradicionales a nivel de producción, elaboración, consumos y almacenamiento teniendo en cuenta utensilios, productos alimenticios y prácticas alrededor de la preparación. Frente a lo anterior y con el fin de garantizar el cumplimiento de los compromisos del Plan Nacional de Desarrollo, así como aportar a la sostenibilidad de las comunidades, se hace necesario contratar la realización de una caracterización de bebidas y cocinas artesanales que permita tener las herramientas para la elaboración de lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura pensadas para las tradicionales contempladas en la cultural culinaria; lineamientos que podrán ser pensados a futuro como reglamentación generando de esta manera que las comunidades puedan mantener sus tradiciones, cumplir con las normas de salud y tener ingresos económicos para sus sostenibilidad.
2.	**EL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN, Y CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN, LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.**	
2.1	IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO	Contrato Prestación de Servicios
2.2	OBJETO	*"Contratar los servicios para el diseño e implementación de la caracterización de bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia como insumo para la elaboración de los lineamientos y reglamentación de buenas*

<table>
<tr><td></td><td></td><td>prácticas de manufactura para cocinas y bebidas tradicionales establecido en el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 Pacto X por la protección y promoción de nuestra cultura y desarrollo de la economía naranja. Línea A: Todos somos cultura: la esencia de un país que se transforma desde los territorios. Objetivo 2: proteger y salvaguardar la memoria y patrimonio cultural de la nación y la acción. Acción: Elaboración de los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de cocina tradicional y artesanal de Colombia, a partir de la articulación de los Ministerio de Cultura y de Salud con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA)”</td></tr>
<tr><td>2.2.1</td><td>Especificaciones técnicas</td><td>1. Procesos de investigación, gestión y análisis sobre el universo culinario tradicional de Colombia.
2. Análisis fisicoquímico y microbiológico de al menos dos productos del sistema alimentario con el fin de dar cuenta si hacen daño o no al ser utilizados o consumidos: 2 utensilios (Ej cuchara de palo y olla de barro); 2 envoltorios (Ej: hoja de bijao y hoja de maíz); 2 bebidas tradicionales: Chicha y Ron Bushy); 2 preparaciones tradicionales: (Ej arepa de maíz cariaco y tamal de piangua).</td></tr>
<tr><td>2.3</td><td>CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO/ CÓDIGO UNSPSC</td><td>Luego de analizado el documento que consagra los Códigos Estándar de Productos y Servicios de naciones Unidad –UNSPSC- y el Manual para la Codificación de Bienes y Servicios, expedido por Colombia Compra eficiente, se ha establecido que el objeto del contrato del presente proceso de selección se identifica así:
<table>
<tr><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>80
Servicios de Gestión, servicios profesionales de Empresas y Servicios Administrativos</td><td>8010
Servicios de asesoría en gestión</td><td>801015
Servicios de consultoría de negocios y administración corporativa</td><td>80101505
Desarrollo de políticas u objetivos empresariales</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>2.4</td><td>OBLIGACIONES</td><td>OBLIGACIONES GENERALES:

- Cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempo pactados.
- Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del contrato durante y posterior a su vigencia contractual, dicha información no deberá ser revelada</td></tr>
</table>

		por ningún medio electrónico, verbal, escrito u otro, ni total ni parcialmente, sin contar con previa autorización del **MINISTERIO**. - Brindar un buen trato y respeto a los funcionarios del **MINISTERIO**, así como a las personas externas. - En caso de que aplique, portar el carné de CONTRATISTA en un lugar visible mientras se encuentre en las instalaciones o sedes del **MINISTERIO** y al finalizar el presente contrato, deberá devolverlo al supervisor. - Responder civil y penalmente (según aplique) tanto por el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, como por los hechos u omisiones que le fueren imputables y causen daño o perjuicio a la entidad de acuerdo con el artículo 52 de la ley 80 de 1993. - Cumplir estrictamente todas las obligaciones establecidas en la ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, la ley 797 de 2003 y el decreto reglamentario 510 de marzo 06 de 2003, la ley 1562 de 2012, Resolución 1409 de 2012, Decreto 1072 de 2015, Resolución 1111 de 2017, el contratista o sus empleados o personal que se contrate para desarrollar la labor deben cumplir con las normas del sistema general de riesgos laborales en especial las siguientes: a. Procurar el cuidado integral de su salud b. Utilizar los elementos de protección personal necesarios para realizar la actividad contratada. c. Informar al contratante la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, ocurrido durante el plazo de ejecución del contrato, para que el Ministerio ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad. d. Participar en las actividades de prevención y promoción organizadas por los contratantes, el comité paritario de seguridad y salud en el trabajo o vigías ocupacionales o la administradora de riesgos laborales. e. Asistir a las jornadas de socialización de información relacionada con el SSTF f. cumplir las normas establecidas por el Ministerio de cultura en su sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo durante el tiempo que dure el objeto contractual - Asistir a reuniones, inducciones y entrenamientos que realice el **MINISTERIO** a los contratistas, para el adecuado desarrollo del objeto contractual. - Conocer y dar aplicación al Sistema de Gestión de Calidad, MECI, Sistemas de Información y otros aspectos relevantes del **MINISTERIO**, para cumplir a cabalidad con las obligaciones pactadas. - Conocer y dar cumplimiento al Plan Institucional de Gestión Ambiental del **MINISTERIO** y desarrollar actividades que ayuden a prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos negativos sobre el ambiente y los recursos naturales, las cuales respondan a la normatividad ambiental y a conductas ambientalmente responsables. - Al finalizar el contrato, entregar al supervisor, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.

		- Conocer y dar plena aplicación a la POLÍTICA GENERAL DE SEGURIDAD Y PRIVACIDAD DE LA INFORMACIÓN publicada en el aplicativo del Sistema Integrado de Gestión Institucional del **MINISTERIO**. - Conocer y dar cumplimiento a las POLÍTICAS ESPECIFICAS DE SEGURIDAD Y PRIVACIDAD DE LA INFORMACIÓN y a los procedimientos, guías y lineamientos derivados de ella, así como a la política de tratamiento de datos personales y al MANUAL PARA TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN PERSONAL – LEY HABEAS DATA publicada en el aplicativo del Sistema Integrado de Gestión Institucional del **MINISTERIO**. - En cualquier momento, ante solicitud escrita del supervisor o debido a la finalización del presente contrato, el **CONTRATISTA** devolverá toda o parte de la Información según lo requiera el supervisor, así como las copias que se encuentren en su poder cualquiera sea su formato. A requerimiento del supervisor el **CONTRATISTA** deberá destruir la información y proporcionar prueba de su destrucción al supervisor. - Toda información interna y externa, verbal, física o electrónica, deberá ser procesada y entregada o transmitida integralmente, coherentemente, exclusivamente a las personas correspondientes y a través de los medios correspondientes, sin modificaciones ni alteraciones, salvo que así lo determinen las personas autorizadas o responsables de dicha información. - En caso de requerir para la adecuada ejecución del contrato, la recolección por parte del **MINISTERIO**, de datos biométricos en control de acceso a área restringida, el **CONTRATISTA** titular de la información manifiesta que conoce, acepta y autoriza de manera libre y espontánea el tratamiento de la información relativa a sus datos biométricos, los cuales son necesarios para el cumplimiento de la finalidad anteriormente descrita. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** - Elaborar conjuntamente con el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial la planeación operativa y cronograma requerido para la realización de las actividades previstas en el convenio, para aprobación del Ministerio de Cultura a los 15 días de suscripción. - Presentar las hojas de vida de los profesionales a conformar el equipo humano de trabajo requeridos para la ejecución del convenio con sus respectivos soportes al supervisor del convenio dentro de los términos establecidos para tal efecto. - Adelantar la revisión de los documentos de orientación y demás herramientas conceptuales y metodológicas entregadas por el Ministerio de Cultura como insumo para el desarrollo de las acciones que permitan el cumplimiento del objeto y obligaciones contractuales. - Presentar al Ministerio de Cultural el diseño de la metodología para la caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia teniendo en cuenta las directrices del Ministerio de Cultura.

		- Implementar la metodología diseñada y aprobada por el Ministerio de Cultural para la realización de la caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia teniendo en cuenta las directrices del Ministerio de Cultura. - Realizar análisis fisicoquímico y microbiológico de al menos dos productos del sistema alimentario con el fin de dar cuenta si hacen daño o no al ser utilizados o consumidos: 2 utensilios (Ej: cuchara de palo y olla de barro); 2 envoltorios (Ej: hoja de bijao y hoja de maíz); 2 bebidas tradicionales: Chicha y Ron Bushy); 2 preparaciones tradicionales: (Ej arepa de maíz cariaco y tamal de piangua). - En caso de realizar encuentros con comunidad, deben ser en cumplimiento de las normas del Gobierno Nacional en relación con la prevención del contagio del COVID-19 vigentes al momento del encuentro previsto. Se podrán contemplar acciones que no impliquen encuentros presenciales, desplazamientos o exposición de la comunidad a riesgos. - Para el desarrollo de las actividades, debe disponer de los insumos y suministros de papelería, materiales, equipos, normas de bioseguridad y demás elementos necesarios para la realización de las actividades propias del convenio. - Para cualquier actividad en la que se suministren alimentos, debe disponer de alimentación propia de la región, buscando apoyar la economía local teniendo en cuenta la seguridad y soberanía alimentaria de los participantes. - Generar los espacios adecuados y pertinentes con la comunidad priorizada, para el desarrollo de los procesos, de acuerdo con los componentes del convenio y garantizando el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el Gobierno Nacional. - Adelantar de conformidad con las especificaciones técnicas del grupo de prensa y de PCI del Ministerio de Cultura, el registro audiovisual y fotográfico que dé cuenta de la memoria de las diferentes actividades desarrolladas en el marco del convenio, cuando ello aplique y cumpliendo con los establecido por las autoridades de salud para la prevención del contagio del COVID-19. - Durante la implementación del proyecto se recomienda realizar articulación con entidades y/o organizaciones que ya se encuentren en territorio y que se permita acceder a las comunidades. - Aceptar las recomendaciones técnicas y financieras que formule el Comité Operativo o el Supervisor del Convenio que beneficien la ejecución del convenio y hagan eficiente la inversión de los recursos. - Dar estricto cumplimiento al cronograma de actividades aprobado por el Ministerio de Cultura, salvo cuando se presenten circunstancias de fuerza mayor debidamente comprobadas. **Productos:** - Diseño de metodología para la realización de la caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia teniendo en cuenta las directrices del Ministerio de Cultura.

		- Caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia a partir de la metodología aprobada por el Ministerio de Cultura. - Base de datos de los portadores de cocinas y bebidas tradicionales contactados para la caracterización que incluya: Nombre completo, departamento, municipio, corregimiento (si habita en un corregimiento), saber y/o práctica asociada a la cultura culinaria a caracterizar (Bebidas tradicionales, productor, cocinero-a, artesano de utensilios, vendedor). - Registro fotográfico y dado el caso de entrevistas en audio o video. - Autorizaciones de la comunidad para la realización de entrevistas y registro fotográfico - Informe técnico que dé cuenta: Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de las bebidas, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias tradicionales de Colombia en relación con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, contemplando los resultados del análisis fisicoquímico y microbiológico de al menos dos productos del sistema alimentario con el fin de dar cuenta si hacen daño o no al ser utilizados o consumidos: 2 utensilios (Ej: cuchara de palo y olla de barro); 2 envoltorios (Ej: hoja de bijao y hoja de maíz); 2 bebidas tradicionales: Chicha y Ron Bushy); 2 preparaciones tradicionales: (Ej arepa de maíz cariaco y tamal de piangua). - Documento de recomendaciones para la elaboración de los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de cocinas y bebidas tradicionales de Colombia.
2.5	LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN, Y CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN, LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.	No Aplica
3.	**MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA SELECCIÓN**	
3.1	MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS	SELECCIÓN ABREVIADA: De conformidad con lo contenido en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, y el capítulo 2 del Decreto 1082 de 2015 la SELECCIÓN ABREVIADA corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la

		contratación simplificados para garantizar la eficiencia de las gestión contractual. A la presente Selección le son aplicables los principios de la Constitución Política, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - Ley 80 de 1993 y ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios, el Estatuto Orgánico del Sistema Financiero, y demás normas legales vigentes que regulen la materia, en conjunto con las reglas previstas en este Pliego de Condiciones y las resoluciones y documentos que se expidan con ocasión de la presente selección. Justificación de la modalidad: Esta modalidad aplica teniendo por cuanto que el objeto del mismo tiene como finalidad la prestación de un servicio y bien específico además la cuantía del proceso, no supera el 10% de la menor cuantía de la entidad para contratar.
4.	**REQUISITOS HABILITANTES Y FACTORES PONDERABLES**	
4.1	REQUISITOS HABILITANTES	**1. Experiencia específica (Habilitante)** El oferente deberá contar con experiencia en el desarrollo de proyectos culturales para la investigación, gestión, salvaguardia y fomento del patrimonio culinario y alimentario de Colombia. Para acreditar la experiencia el oferente deberá relacionar máximo tres (3) contratos o convenios terminados relacionados con el objetico del proceso y anexar las certificaciones o actas de liquidación correspondientes, cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto del Ministerio para el presente proceso. Las propuestas que no cumplan con los requisitos técnicos exigidos como habilitantes serán calificadas como NO HABILITADAS. **2. Existencia y Representación legal. (Habilitante)** **Certificado de Existencia y Representación legal expedido por la Cámara de Comercio** El proponente deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre de la convocatoria, donde conste que el objeto social de la entidad debe estar acorde con el objeto del proceso y las facultades del representante legal. 3. **Equipo mínimo de trabajo. (Habilitante)** La entidad deberá acreditar que cuenta con el equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el objeto del proyecto.

El equipo mínimo requerido debe estar conformado de la siguiente manera:

EQUIPO MÍNIMO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO.	
Un coordinador general	Profesional de las áreas de las ciencias sociales como antropología, sociología, ciencias políticas y/o comunicación social entre otras, con experiencia de al menos 3 años en la coordinación de proyectos enfocados a la investigación, salvaguardia y fomento de la alimentación y cultura culinaria en Colombia. Con experiencia específica en trabajo con comunidades NARP, indígenas y campesinas, así como el manejo de equipos de trabajo. Responsable de la planeación e implementación de las acciones contempladas para el cumplimiento del objeto del contrato, seguimiento a la ejecución, elaboración y entrega de documentos técnicos, seguimiento del equipo de trabajo en campo, entre otros.
Profesional trabajo de campo	Profesional de las ciencias de la salud como nutrición, microbiología o en ciencias sociales como antropología de alimentación y/o cocina con enfoque nutricional y cultural. Experiencia de al menos 2 años en el trabajo comunitario y en proyectos culturales asociados al sistema alimentario de las comunidades. Responsable de la realización de los talleres con las comunidades participantes el proceso y análisis de los datos microbiológicos y fisicoquímicos de los elementos a caracteriza y estudia, así como el acompañamiento para el diseño de los documentos producto del estudio.
Sistematizador:	Profesional de las áreas de las ciencias sociales como antropología, sociología, ciencias políticas, ciencias de la educación y/o comunicación social entre otras con experiencia de al menos 2 años en el manejo de información y trabajo en proyectos con enfoque cultural y étnico. Responsable de recoger, codificar y apoyar la escritura de la información producida por demás profesionales y en las actividades realizadas.

Con la presentación de la propuesta, se entenderá que el proponente cuenta con la persona "**Apoyo administrativo del proyecto"**. Dentro de los tres días siguientes a la firma del convenio, se deberá presentar la hoja de vida y soportes de esta persona.

Junto con su propuesta, se deberá adjuntar la hoja de vida con sus soportes del equipo mínimo requerido por ser objeto de ponderación, con el fin de verificar los requisitos HABILITANTES.

4. Propuesta técnica (Habilitante).

El proponente deberá especificar como llevará a cabo cada una de las actividades descritas a continuación:

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Realización de al menos 4 talleres virtuales y/o presenciales con las comunidades priorizadas para el estudio y análisis.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Estudio y análisis fisicoquímico, microbiológico y nutricional de los productos, preparaciones y elementos priorizados del sistema alimentario previamente con el Ministerio de Cultura. Se referencian como ejemplo: 2 utensilios (Ej: cuchara de palo y olla de barro); 2 envoltorios (Ej: hoja de bijao y hoja de maíz); 2 bebidas tradicionales: Chicha y Ron Bushy); 2 preparaciones tradicionales: (Ej arepa de maíz cariaco y tamal de piangua).</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Documento de recomendaciones para la elaboración de los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de cocinas y bebidas tradicionales de Colombia</td></tr>
</table>

5. Propuesta económica (Habilitante).

El proponente deberá describir las acciones a realizar en cada actividad mencionada en la propuesta técnica, especificado valor por cada actividad en el anexo 5.
</td>
</tr>
<tr>
<td>4.2</td>
<td>FACTORES PONDERABLES</td>
<td>De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, en la selección abreviada de menor cuantía, la entidad debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en
porcentajes o fórmulas: o b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio.</td>
</tr>
</table>

Para el presente proceso de contratación se adjudicará el ofrecimiento más favorable para la Entidad, teniendo en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en porcentajes o fórmulas señaladas en el presente documento.

Acorde con lo dispuesto el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 se tendrán en cuenta los siguientes factores para determinar la oferta más favorable

FACTORES	PUNTAJE
Calidad	40
Propuesta económica	50
Incentivo a la industria nacional (Artículos 2.2.1.2.4.1.3. y 2.2.1.2.4.2.1., del Decreto 1082 de 2015)	10
Total	**100**

NOTA: Sólo serán evaluadas las propuestas que cumplan con la totalidad de los factores habilitantes.

1. FACTOR CALIDAD:

El MINISTERIO asignará hasta un máximo de **20 puntos**, a los proponentes que realicen 2 a 5 análisis físico químico y microbiológico de productos del sistema alimentario adicionales a los estipulados en las obligaciones del contrato aplicando la siguiente tabla:

TRES A CINCO ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DE PRODUCTOS DEL SISTEMA ALIMENTARIO SIN COSTO	**PUNTAJE**
Cantidad ofrecida	
2 a 3 análisis físico químico y microbiológico de productos del Sistema Alimentario	10
5 en adelante análisis físico químico y microbiológico de productos del Sistema Alimentario	20

El MINISTERIO asignará hasta un máximo de **20 puntos**, a los proponentes que ofrezcan de 3 a 5 encuentros con alguna de las siguientes comunidades: NARP, Indígenas, Rrom y/o Campesinas en el desarrollo del objeto del contrato sin costo, aplicando la siguiente tabla:

TRES A CINCO ENCUENTROS CON COMUNIDADES SIN COSTO	**PUNTAJE**
Cantidad ofrecida	
3 a 4 encuentros con comunidades NARP, Indígenas, Rrom o Campesinas	10
4 o más encuentros con comunidades NARP, Indígenas, Rrom o Campesinas	20

* Los encuentros con comunidad, deben ser en cumplimiento de las normas del Gobierno Nacional en relación con la prevención del contagio del COVID-19 vigentes al momento del encuentro previsto.

Los proponentes deberán diligenciar la información correspondiente a los ofrecimientos relacionados con los factores técnicos en el formato de anexo técnico, de conformidad con lo indicado en la sección correspondiente.

2. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Se otorgará un puntaje de diez 10 puntos para estimular la industria nacional:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTOS
Servicio Nacional o contrato nacional	7
Incorporación de servicios colombianos	3

Servicio Nacional: En la evaluación, se asigna 7 puntos a la Oferta de: (i) Servicios Nacionales o (ii) con trato nacional.

- Para otorgar el porcentaje por el literal (i) anterior, el Proponente debe presentar el certificado de existencia y representación legal, cédula de ciudadanía o visa de residencia.
- Para obtener el puntaje por el literal (ii) anterior, los servicios deberán ser originarios de los Estados mencionados en la sección *"Indicación* acerca *de los acuerdos internacionales o tratados de libre comercio que cobijan el proceso de selección".*

Incorporación: Si el Proponente no ofrece Servicio Nacional ni contrato nacional, El Ministerio de Cultura, asignará tres 3 puntos a los Proponentes que incorporen por lo menos el 80% de personal y asistencial colombiano en la prestación del servicio, lo cual deberá acreditarse mediante certificación suscrita por el representante legal.
El proponente deberá indicar en su certificación, el número de personal o insumos que utilizará para garantizar la operatividad del contrato, de tal manera que se logre evidenciar a cuanto equivale el ochenta por ciento (80%) del personal o insumos nacionales que ofrecerá para la ejecución de este, situación que será verificada por la entidad.

En caso de recibir los treinta puntos el Proponente debe garantizar que no disminuirá dicho porcentaje durante la ejecución del contrato.

5.	**EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO**	
5.1	VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	El valor estimado del contrato corresponde a la suma de SESENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS TREINTA PESOS MCTE **($**69.969.430**).** El presente proceso se financia con recursos provenientes del Presupuesto asignado al MINISTERIO para la Vigencia Fiscal 2021, con cargo al Certificado de disponibilidad Presupuestal **478121**
5.2	FORMA DE PAGO	**FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado por el MINISTERIO previo giro de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público así:** **1.** Un desembolso inicial a la firma y aprobación de la garantía del convenio, dentro de los quince (15) días calendario de iniciada su ejecución, correspondiente al 45% previa presentación del plan de trabajo y cronograma de las diferentes actividades previstas para la ejecución del objeto contractual teniendo en cuenta la actual coyuntura de Covid-19. **2.** Un segundo desembolso correspondiente al 40% a los dos (2) meses siguientes del inicio de actividades, previa presentación y aprobación por parte del supervisor de un informe de avance de la implementación de la metodología diseñada y aprobada por el Ministerio de Cultura donde se demuestre un 50% de la ejecución de actividades y productos del convenio. **3.** Un tercer y último desembolso correspondiente al quince por ciento (15%), a la finalización del convenio, previa entrega de la caracterización y demás productos finalizados y aprobados de manera magnética y física previamente por el Ministerio de cultura y acta de liquidación debidamente suscrita Los recursos aportados por el Ministerio deberán ser destinados estrictamente a cubrir los costos y gastos generados por las actividades de interés público pactadas en el objeto y obligaciones del presente Convenio y realizadas dentro del término duración del mismo. **REQUSITOS GENERALES PARA EL PAGO:** Para efectos de los pagos, el MINISTERIO cancelará la suma al CONTRATISTA, dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a su causación, previo cargue del informe de actividades, factura o cuenta de cobro y certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato en AZ DIGITAL. Para efectos de los desembolsos de que trata esta cláusula, el CONTRATISTA deberá acreditar el pago a los Sistemas de Salud, Pensiones y Sistema General de Riesgos

		Laborales, conforme al artículo 282 de la Ley 100 de 1993, el Decreto 1703 de 2002, las Leyes 789 de 2002, 797 de 2003, 828 de 2003, el Decreto reglamentario 510 de 2003 y la Ley 1562 del 11 de julio de 2012. Para efectos del último o único pago, según el caso, el MINISTERIO cancelará la suma al CONTRATISTA, previa presentación de la factura correspondiente si a ello hubiere lugar, certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato, radicación del informe de actividades por parte del supervisor en el AZ DIGITAL y el Acta de Liquidación del contrato.
5.3	ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	En cumplimiento de lo establecido en la Ley 80 de1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, se elaboró un presupuesto oficial de acuerdo con los precios y condiciones del mercado y a las necesidades propias en el desarrollo de las actividades establecidas en el Plan de Acción 2021, de igual manera, determinó el presupuesto oficial para este proceso de menor cuantía luego de un estudio serio y análisis detallado de todas las actividades a ejecutar, por ello garantizar que la apropiación presupuestal para este proyecto es acorde con las necesidades del mismo. Nota: Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, el área técnica debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos.
6	**EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO**	
6.1	ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Riesgo es un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un Contrato. El Ministerio evaluó los eventos que se pueden presentar durante la ejecución del contrato y que puedan afectar el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expidió Colombia Compra Eficiente. La presentación de la oferta implica la aceptación por parte del proponente de la distribución de riesgos previsibles efectuada por la entidad en el documento complementario, invitación, pliego de condiciones y sus adendas. Los proponentes deberán realizar todas las evaluaciones y estimaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de sus características, incluyendo los estudios, diseños, evaluaciones y verificaciones que consideren necesarios para formular la propuesta con base en su propia información, de manera tal que el proponente deberá tener en cuenta el cálculo de los aspectos económicos del proyecto, los cuales deben incluir todos los costos directos e indirectos que implique el cumplimiento del objeto del contrato, con todas las obligaciones y asunción de riesgos que emanan del mismo.

		Si el proponente que resulte adjudicatario ha evaluado incorrectamente o no ha considerado toda la información que pueda influir en la determinación de los costos, no se eximirá de su responsabilidad por la ejecución completa de las funciones de Interventoría, ni le dará derecho a rembolso de costos, ni a reclamaciones o reconocimientos adicionales de ninguna naturaleza. El Ministerio requiere a los interesados en el presente proceso de contratación, para que informen a través de los mecanismos dispuestos en la normatividad vigente sobre la existencia de cualquier riesgo que consideren debe tipificarse, estimarse y asignarse, en aras de determinar las reglas aplicables en caso de ocurrencia y así conservar la ecuación contractual de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993. Definiciones Para los efectos del presente proceso de selección, se entenderán las siguientes categorías de riesgo: Riesgo Previsible: Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia. Riesgo Imprevisible: Son aquellos hechos o circunstancias Donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público. Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato. Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que hace el Ministerio, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo. Matriz de Riesgos. Atendiendo lo establecido por Colombia Compra Eficiente en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, se identifican los siguientes riesgos asociados con el proceso de contratación objeto del presente estudio según el formato Matriz de Riesgos que hace parte integral del presente estudio previo.
6.2	GARANTÍAS EXIGIDAS	EL CONTRATISTA garantizará el cumplimiento de las obligaciones que adquiere por este contrato, mediante la constitución de una garantía única a favor del Ministerio de Cultura, con una compañía legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz se encuentre debidamente aprobada por la Superintendencia financiera o a través de un patrimonio autónomo o garantía bancaria, de conformidad con lo consagrado en

		el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y su Decreto Reglamentario 1082 de 2015, debiendo incluir como riesgos amparados los siguientes: 1. Amparo del cumplimiento general del contrato: Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato incluyendo el pago de multas, cláusula penal pecuniaria e indemnizaciones a que hubiere lugar, la cual será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y vigente por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. 2. Calidad del Servicio: Para garantizar el pago de los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado, en cuantía equivalente al veinte por diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia equivalente al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más. 3. Pago de salarios y prestaciones: Para garantizar que el CONTRATISTA cumpla con las obligaciones laborales derivadas del empleo de terceras personas, en cuantía equivalente al cinco por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia equivalente al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. El contratista deberá hacer entrega de estas garantías dentro de los **DOS (2) DÍAS HABILES SIGUIENTES A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O PUBLICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA** al Grupo de Contratos y Convenios del **MINISTERIO**, las cuales, si están constituidas en debida forma, serán aprobadas por la misma y son requisito de ejecución del respectivo contrato. El contratista se obliga a ampliar, modificar y prorrogar la garantía, en el evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia.
7.	**LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.**	
7.1	ACUERDO COMERCIAL APLICABLE	Para este presente proceso de selección la contratación se encuentra cobijada por los Acuerdos Comerciales o Tratados de Libre Comercio qué a la fecha del cierre del presente proceso de selección, se encuentren vigentes de conformidad con lo establecido en la Subsección 1, Sección 4, Capítulo 2, Título 1, Parte 2 del Decreto 1082 de 2015 en concordancia con el Manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación. De acuerdo con las directrices del Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de Contratación M-MACPC-13 expedido por “Colombia Compra Eficiente”, y el análisis realizado por el Ministerio, para el presente proceso aplican los Tratados de Libre Comercio de acuerdo con la tabla siguiente.

Acuerdo comercial		Entidades Estatales del nivel municipal y departamental	Entidades generales del nivel nacional	Entidades especiales del nivel nacional	Aplica a la presente contratación	
					SI	NO
Alianza Pacífico	Chile	Bienes y servicios $818.781.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**	Bienes y servicios $204.659.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**	Bienes y servicios $900.659.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**		
	Perú		Bienes y servicios $388.921.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**			
	México	N/A	Bienes y servicios $204.695.000 **COP** Servicios de Construcción* $10'335.931 **USD**	Bienes y Servicios* $397,535 **USD** Servicios de construcción* $12'721.740 **USD**		
Canadá		N/A	Bienes y servicios $241.786.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**	Bienes y servicios $1.208.928.000 **COP** Servicios de construcción $38.687.607.000 **COP**		
Chile		Bienes y servicios $818.650.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.528.000 **COP**	Bienes y servicios $204.663.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.258.000 **COP**	Bienes y servicios $900.515.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.258.000 **COP**		
Corea		Bienes y servicios $834.620.000 **COP** Servicios de construcción $62.596.500.000 **COP** **(Aplica para departamentos)**	Bienes y servicios $292.117.000 **COP** Servicios de construcción $20.865.500.000 **COP**	Bienes y servicios $1.669.240.000 **COP** Servicios de construcción $62.596.500.000 **COP**		
Estados AELC		Bienes y servicios $818.600.000 **COP** Servicios de construcción $20.465.000.000 **COP**	Bienes y servicios $532.090.000 **COP** Servicios de construcción $20.465.000.000 **COP**	Bienes y servicios $900.460.000 **COP** Servicios de construcción $20.465.000.000 **COP**		
Estados Unidos y Costa Rica		Bienes y servicios $1.481.116.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**	Bienes y servicios $241.786.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**	Bienes y servicios $752.599.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**		
México		N/A	Bienes y servicios* $84.918 **USD** Servicios de construcción* $11'039.387 **USD**	Bienes y servicios* $424.592 **USD** Servicios de construcción* $13'586.938 **USD**		
Triángulo Norte	El Salvador	Límite inferior del valor de la menor cuantía de la Entidad	Valor de la menor cuantía de la Entidad			
	Guatemala					
	Honduras	N/A				
Unión Europea		Bienes y servicios $818.660.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.500.000 **COP**	Bienes y servicios $532.129.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.500.000 **COP**	Bienes y servicios $818.660.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.500.000 **COP**		

* Para los valores en dólares, la Entidad Estatal debe definir el valor en pesos colombianos con la tasa representativa del mercado divulgada por

		la Superintendencia Financiera de Colombia del día de publicación del Aviso de Convocatoria (https://www.superfinanciera.gov.co). Los valores en pesos colombianos de los Acuerdos Comerciales están vigentes hasta el 31 de diciembre de 2019. De acuerdo a lo anterior, le es aplicable el acuerdo con EL SALVADOR, GUATEMALA, HONDURAS Y EL DE UNION EUROPEA. El presente proceso se encuentra publicado en el Plan Anual de Adquisiciones, y por el mismo, los términos establecidos en los convenios para los cuales aplica, se encuentran acordes a la normatividad vigente.
8.	**OTROS ASPECTOS RELEVANTES DEL CONTRATO A CELEBRAR**	
8.1.	DURACIÓN DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de SIETE (07) MESES contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.
8.2	LUGAR DE EJECUCIÓN	El convenio se ejecutará: A nivel nacional. De acuerdo a la regionalización de las acciones contempladas en la caracterización y lineamientos a realizar.
8.3	SUPERVISIÓN	La supervisión será realizada por: Coordinadora del Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura o quien haga sus veces o quién el ordenador del gasto designe por escrito, para que disponga e informe sobre lo inherente al contrato, ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato, quien tendrá además de las funciones que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias, las siguientes: **a)** Conocer a cabalidad la propuesta presentada por el **CONTRATISTA**. **b)** Presentar un informe y certificar por escrito el cumplimiento del objeto contratado, dentro de las condiciones y características exigidas y publicarlo en el AZ DIGITAL; **c)** Autorizar y refrendar con su firma las cuentas que el **CONTRATISTA** presente al **MINISTERIO**. **d)** Levantar y firmar las actas respectivas; **e)** Informar oportunamente al **MINISTERIO** sobre el desarrollo del contrato y sobre cualquier incumplimiento en que incurra el **CONTRATISTA**;

		f) Informar y solicitar oportunamente al Grupo de Contratos y Convenios la prórroga al contrato, o su adición o modificación o terminación unilateral, siempre y cuando tales hechos estén plenamente justificados; **g)** Impartir las órdenes y sugerencias por escrito y formular las observaciones que estime conveniente sobre el desarrollo del contrato; **h)** Verificar como requisito para el pago, que el **CONTRATISTA** esté al día en el pago de sus aportes al Sistema General de Seguridad Social en Pensión y Salud y Riesgos Profesionales y Aportes Parafiscales, cuando ello hubiera lugar. **i)** Todas las demás atribuciones que en el presente contrato que se contemplen y que correspondan directamente a la supervisión. **PARÁGRAFO PRIMERO**: Todas las indicaciones, recomendaciones, modificaciones y actas que cursen entre el **MINISTERIO** y/o la supervisión y **EL CONTRATISTA** deberán realizarse por escrito. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En el evento de cambio del Supervisor, no será necesario modificar el presente contrato, y la designación se efectuará mediante comunicación escrita por parte del ordenador del gasto, copia de la cual deberá remitirse al **CONTRATISTA**, al Grupo de Contratos y Convenios y al Grupo de Gestión Financiera y Contable del **MINISTERIO.**

Atentamente,

ANA MARÍA GARCÍA LÓPEZ
Coordinadora Grupo Patrimonio Cultural Inmaterial

Proyectó: *Mónica Pulido V, contratista.*
Revisó: *Ana María García López, coordinadora Grupo PCI.*