PRESUPUESTO ESTIMADO	$ 16.621.200

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, en aras de responder de manera técnica, operativa y administrativa a las actividades enmarcadas en su plan de desarrollo, requiere contratar el suministro de alimentos (refrigerios – comidas) por demanda, para atender las actividades administrativas, académicas, culturales, deportivas y los diferentes eventos planeados con el proceso de Bienestar y que serán desarrollados al interior de la Institución o por fuera de ella, entre ellas las vacaciones recreativas, los grupos de proyección artística y cultural, y los seleccionados deportivos que representan a la Institución.

El Bienestar Institucional incluye el ofrecimiento de espacios de esparcimiento, participación en actividades que garanticen el reconocimiento y desarrollo de los talentos culturales y deportivos.

Una Institución de Educación Superior debe garantizar que toda la comunidad institucional se sienta bien, no solo en su desarrollo académico, científico, investigativo y de proyección social; sino por las actividades de bienestar que se desarrollen; todo esto influye en la alta calidad y en la formación Integral de los estudiantes, docentes y personal administrativo.

El proceso de Bienestar Institucional presenta un conjunto de políticas, principios, y estrategias que buscan brindar más y mejores beneficios en el campo socioeconómico, de la salud, el deporte, la cultura y el desarrollo humano.

Código del Proyecto: PR-020-023-2020

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

Adquirir a título de suministro refrigerios y comidas tal y como se detalla en las condiciones técnicas.

3. ALCANCE DEL OBJETO:

Las entregas se deben realizar en las cantidades requeridas para la actividad o evento según la demanda, dentro y fuera de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

Tener en cuenta lo siguiente:

- El transporte y el suministro de alimentos de acuerdo a las especificaciones requeridas, debidamente empacado en domo y/o contenedores, las respectivas condiciones higiénicas y/o como lo indique la institución, este costo debe estar incluido en el valor del artículo.
- Seleccionar alimentos de acuerdo a la edad y al estado del clima.
- Entregar alimentos recién preparados y balanceados.
- Presentar un menú variado de opciones.
- Ser puntales y ordenados con la entrega, donde lo requiera Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.
- Cuidar la presentación e higiene de las personas que hacen la entrega de los pedidos.

El proponente a quien se le adjudique el contrato deberá dar cumplimiento desde el inicio del mismo y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen, igualmente debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013.

Para velar por ello la Institución Universitaria establecerá los controles que estime necesarios y convenientes.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y GESTIÓN AMBIENTAL

- Para el caso de los almuerzos estos deben entregarse en Empaques Biodegradables, en condiciones naturales en su totalidad, incluidos los cubiertos, para los refrigerios en Empaques Biodegradables o en su defecto envoltura en bolsa de papel, se debe evitar bolsas plásticas adicionales.
- Deber se biodegradable en condiciones naturales (marino, terrestre o rellenos sanitarios) y que en dichos ambientes naturales presenten una degradación mayor a 60% en menos de 3 años
- Certificado de manipulación de alimentos del personal que se encarga de preparar y entregar los alimentos.
- Soporte de que cuentan con vehículo o medio de transporte adecuado para transportar alimentos, con documentación al día (SOAT, Revisión tecno mecánica)
- Certificado INVIMA o de la Seccional de Salud, respecto al cumplimiento de condiciones higiénico- sanitarias de la planta de producción.
- Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por la ARL.
- Cumplir con los protocolos de seguridad, exigidos por la Institución durante el tiempo que dure la pandemia, así mismo informar a la Institución sobre los protocolos establecidos por la empresa.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

	DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IMPOCONSUMO 8%	VALOR TOTAL	CÓDIGO UNSPSC
1	Pastel de pollo frito	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50192800
2	Empanada	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50192800
3	Arepa de huevo	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
4	Buñuelos	UNIDAD	1	$ 1.500	$ 120,00	**$ 1.620**	50192800
5	Palitos de queso hojaldrado - frito	UNIDAD	1	$ 1.500	$ 120,00	**$ 1.620**	50192800
6	Almojábana	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50192800
7	Pandebono	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50192800
8	Pandequeso	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50192800
9	Croisant	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
10	Torta de carne	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
11	Torta de pescado	UNIDAD	1	$ 3.500	$ 280,00	**$ 3.780**	50192800
12	Milanesa de pollo	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800

13	Panzerotis 150 gm	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50192800
14	Pan chocolate	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
15	Donas	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
16	Milhojas	UNIDAD	1	$ 4.000	$ 320,00	**$ 4.320**	50192800
17	Muffin vainilla 150 gm	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
18	cupcake	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
19	Pastel de arequipe, guayaba, jamon y queso, hawaiano, encarcelado	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50192800
20	Torta envinada, manzana, piña, maria luisa, zanahoria	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50192800
21	Sandwiches cubano	UNIDAD	1	$ 4.500	$ 360,00	**$ 4.860**	50192500
22	Sandwiches Sencillo, jamón y queso	UNIDAD	1	$ 4.000	$ 320,00	**$ 4.320**	50192500
23	Sandwiches Gourmet (pollo, carne, champiniones, maicitos)	UNIDAD	1	$ 5.500	$ 440,00	**$ 5.940**	50192500
24	Hamburguesa	UNIDAD	1	$ 6.500	$ 520,00	**$ 7.020**	50192500
25	Wraps	UNIDAD	1	$ 4.500	$ 360,00	**$ 4.860**	50192500
26	Creps	UNIDAD	1	$ 4.500	$ 360,00	**$ 4.860**	50192500
27	Waflles con helado	UNIDAD	1	$ 7.500	$ 600,00	**$ 8.100**	50193200
28	Frutas	UNIDAD	1	$ 4.500	$ 360,00	**$ 4.860**	50193200
29	Ensalda de frutas	UNIDAD	1	$ 5.500	$ 440,00	**$ 5.940**	50193200
30	Pincho de frutas	UNIDAD	1	$ 1.500	$ 120,00	**$ 1.620**	50193200
31	salpicón sencillo	UNIDAD	1	$ 4.000	$ 320,00	**$ 4.320**	50193200

32	Salpicón con helado	UNIDAD	1	$ 5.000	$ 400,00	**$ 5.400**	50193200
33	cereal con yogur y fruta	UNIDAD	1	$ 5.500	$ 440,00	**$ 5.940**	50193200
34	Jugo natural en botella de vidrio	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50193000
35	Jugo tuti fruti tetra pack	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50193000
36	Jugo Hit 300 ml envase plástico	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50193000
37	Jugo alpina Soka 300 ml	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50193000
38	Pony Malta 200 cm3	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50193000
39	leche tetra pack 180 ml	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50193000
40	Milo tetra pack 180 ml	UNIDAD	1	$ 2.500	$ 200,00	**$ 2.700**	50193000
41	Bonyourt	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50193000
42	Avena alpina 250 g	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50193000
43	Yogurt Alpina 250 g	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50193000
44	Gaseosa 250 ml	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50193000
45	Agua en bolsa 360 ml	UNIDAD	1	$ 1.500	$ 120,00	**$ 1.620**	50193000
46	Botella de agua 600 ml	UNIDAD	1	$ 3.000	$ 240,00	**$ 3.240**	50193000
47	Jugo Hit tetra pack L	UNIDAD	1	$ 1.700	$ 136,00	**$ 1.836**	50193000
48	Gaseosa 3,125 L	UNIDAD	1	$ 8.000	$ 640,00	**$ 8.640**	50193000
49	Pasabocas	UNIDAD	1	$ 2.800	$ 224,00	**$ 3.024**	50192100
50	Snacks	UNIDAD	1	$ 3.500	$ 280,00	**$ 3.780**	50192100
51	Confiteria (chocolatinas, panelitas, bombones)	UNIDAD	1	$ 2.000	$ 160,00	**$ 2.160**	50192100

52	Refrigerio navideño: Natilla, Buñuelo, Hojuela	UNIDAD	1	$ 5.500	$ 440,00	**$ 5.940**	50192300
53	ALMUERZO CASERO	UNIDAD	1	$ 11.000	$ 880,00	**$ 11.880**	50192700
54	ALMUERZO EJECUTIVO	UNIDAD	1	$ 14.000	$ 1.120,00	**$ 15.120**	50192700
55	ALMUERZO TIPICO ANTIOQUEÑO	UNIDAD	1	$ 14.500	$ 1.160,00	**$ 15.660**	50192700
56	DESAYUNO EJECUTIVO: Porción fruta, Café en leche, jugo, sanduche gratinado de pollo o Pastel de jamón y queso mozarela	UNIDAD	1	$ 7.500	$ 600,00	**$ 8.100**	50192700
57	DESAYUNO GOURMET: Porción fruta, Jugo de fruta, Café en leche, creps de pollo con champiñones y mini croissant o wraps de jamón y queso, maicitos, lechuga	UNIDAD	1	$ 8.500	$ 680,00	**$ 9.180**	50192700
					Subtotal	$ 232.000	
					Impoconsumo 8%	$ 18.560	
					TOTAL	**$ 250.560**	

4.1. EXPERIENCIA

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad del proponente en el suministro y actividades implícitas al presente proceso, se definen las siguientes condiciones para certificar la experiencia acreditada.

El proponente deberá acreditar experiencia aportando hasta 2 certificados de contratos suscritos con personas naturales o jurídicas (privadas o públicas), en cuyo objeto se encuentren actividades relacionadas con las que componen el objeto de la presente contratación debidamente certificados por la Entidad contratante, adicionalmente el valor de los contratos debe ser igual o superior al del presupuesto oficial.

Nota 1: Para el caso de certificaciones expedidas en el extranjero deberán estar debidamente legalizadas, según lo estipulado en los artículos 74 y 251 del Código General del Proceso (Ley 1564 de 2012), el artículo 480 del Código de Comercio de Colombia y Resolución 1959 del 3 de agosto de 2020, proferida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia. Adicionalmente para efectos de verificación de salarios mínimos mensuales legales vigentes, se tendrá en cuenta la tasa de cambio de la fecha en que se suscribió el contrato.

Las certificaciones de experiencia deben contener como mínimo la siguiente información:

✓ Número del contrato, cuando aplique
✓ Nombre o razón social de la empresa o persona contratante
✓ Objeto y/o actividades del contrato
✓ Valor del contrato
✓ Plazo de ejecución del contrato
✓ Fecha de iniciación del contrato
✓ Fecha de terminación del contrato
✓ Nombre y firma de la persona que expide la certificación.
✓ Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación y el valor correspondiente a cada contratista en forma separada. Para efectos de verificación de los requisitos aquí exigidos, se tendrá en cuenta el valor correspondiente a la participación.

La información anterior, se debe soportar mediante certificados de contratos expedidos por la Entidad contratante, las cuales se pueden complementar adjuntando acta de inicio, adiciones, prórrogas, acta de liquidación, copias de contrato, entre otros. Sin embargo, si el proponente no cuenta con la certificación de los contratos, podrá aportar los siguientes documentos: acta de liquidación o recibo final y copias de contrato, los cuales deberán ser aportados en su totalidad para verificar los requisitos de experiencia exigidos en este numeral, o cualquier otro documento idóneo que permita verificar la información requerida.

5. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para determinar las variables y estimar el valor total del presupuesto se tuvo en cuenta la necesidad real y demostrada de requerir refrigerios y comidas para el desarrollo de los diferentes eventos administrativos, académicos, culturales y deportivos que permiten contribuir al bienestar de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia y que serán desarrollados al interior ó por fuera de ella; posteriormente se solicitó cotización a diferentes empresas del mercado con amplia experiencia; se procedió a analizar las cotizaciones presentadas, y con base en estas se tomó el menor valor de las cotizaciones para determinar el presupuesto oficial.

Estas cotizaciones fueron recibidas en igualdad de condiciones, logrando con este procedimiento cotización de todos los elementos del listado y obtener un precio acorde con las condiciones de mercado y que se ajuste a las necesidades propias del suministro requerido y al presupuesto del Instituto.

VER ANEXO DE ANÁLISIS DEL MERCADO.

6. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: N°863
NOMBRE DEL RUBRO PRESUPUESTAL: BIENESTAR
RUBRO PRESUPUESTAL: 23420702001

7. FORMA DE PAGO

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, pagará al contratista el valor del contrato de conformidad con los servicios efectivamente realizados por concepto de (el servicio prestado); previa presentación de la factura o documento equivalente, con el visto bueno de la supervisión designada. El pago se hará efectivo dentro de los treinta días calendario siguiente a la facturación y previo recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. No habrá lugar a anticipos.

Para iniciar el proceso de pago es necesario:
- Previamente enviar el formato de inscripción de cuenta bancaria, acompañado del certificado de cuenta bancaria emitido por la entidad financiera correspondiente al correo tesoreria@colmayor.edu.co

- Enviar factura electrónica al correo proveedores@colmayor.edu.co según los requisitos de la Resolución 042 del 2020 expedida por la DIAN.
- Aportar el RUT con actualización a partir del año 2020.
- Anexar certificado de paz y salvo en pago de parafiscales y seguridad social con vigencia no superior a un mes desde la expedición de la comunicación de aceptación, firmada por el representante legal y/o revisor fiscal (con sus respectivos documentos; cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de la junta central de contadores).

8. PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será a partir de la aprobación de las garantías y la expedición del registro presupuestal hasta el 09 de diciembre de 2022 y/o hasta agotar presupuesto.
9. SUPERVISIÓN:	La ejercerá la directora de Bienestar Institucional, por ser esta la dependencia que se encuentra en relación directa con las actividades a desarrollar y/o bienes a suministrar, quien deberá realizar el control y vigilancia adoptado por el Colegio Mayor de Antioquia. Para tal efecto, se tendrá en cuenta el contenido de la Resolución No. 106 del 30 de abril de 2021.

10. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La presente contratación debe fundamentarse en lo prescrito en La Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública", que contiene disposiciones en materia de contratación pública reglamentadas por el Gobierno Nacional, dentro de las cuales se encuentra la modificación al artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, mediante la cual se incorpora como nueva modalidad de selección, la contratación de "Mínima Cuantía."

Adicionalmente, el Decreto 1082 de 2015 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública", en su artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes dispone el procedimiento para la contratación de Mínima Cuantía, cuyas reglas se determinan exclusivamente en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el citado capítulo.

11. DE LOS ACUERDOS Y TRATADOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PUBLICA

De conformidad con el artículo 2.2.2.1.8.5. del Decreto 1082 de 2015 se hizo un estudio de los tratados, y se señala que a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia aplica el Tratado de Libre Comercio con el Triángulo del Norte estipulada en el Capítulo 11. En este sentido, les aplica el acuerdo específico entre Colombia-Guatemala y Colombia-El Salvador, según lo pactado en el Anexo 11.1. del acuerdo comercial.

12. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

El Decreto 1082 de 2015 define Riesgo, como 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.

De esta manera, uno de los objetivos del sistema de compras y contratación pública es el manejo del riesgo del proceso de contratación. En consecuencia, la administración o el manejo del riesgo debe cubrir desde la planeación hasta la terminación del plazo, la liquidación del contrato, el vencimiento de las garantías de calidad o la disposición final del bien y no solamente la tipificación, estimación y asignación del riesgo que pueda alterar el equilibrio económico del contrato.

En consecuencia a continuación se relacionan las garantías que se exigirán para asegurar los riesgos previsibles.

13. EXIGENCIA DE GARANTÍAS

De conformidad con lo preceptuado en el artículo 7º de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1510 de 2013 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se deberá constituir una póliza en una compañía de seguros legalmente reconocida en Colombia así:

1. **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.** La Póliza de cumplimiento del contrato deberá cubrir**:**

CUMPLIMIENTO. Que cubrirá a la Institución de los perjuicios derivados de: a) incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, c) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales y d) el pago del valor de las multas y la cláusula penal pecuniaria. Esta garantía se constituirá por el quince por ciento (15%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la del plazo del contrato y seis (6) meses más.

CALIDAD DEL SERVICIO. Que cubrirá a la Institución por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado. Esta garantía se constituirá por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y seis (6) meses más.

PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES. Que cubrirá a la Institución de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. Esta garantía se constituirá por el quince por ciento (15%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.

2. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:

La responsabilidad extracontractual de la administración derivada de las actuaciones, hecho u omisiones de sus contratistas o subcontratistas. Esta garantía se constituirá por 200 SMMLV y una vigencia igual a la del plazo del contrato. Según el Decreto 1082 de 2015, y su artículo 2.2.1.2.3.1.17.

El presente estudio previo se profiere el día 10 de marzo de 2022.

Liliana Gutiérrez Macías
Directora Bienestar Institucional

Rubén Darío Osorio Jiménez
Vicerrector Académico

Vo. Bo. Jurídica

Diana Patricia Gómez Ramírez
Secretaria General