ESTUDIOS PREVIOS

El presente documento constituye el estudio previo necesario para la realización de un contrato de Suministro de Mínima Cuantía, de conformidad a lo ordenado en el numeral 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, la Ley 1150 del 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 del 2015.

Decreto 1082 del 2015 art. 2.2.1.2.1.5.1. expresa: *"Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:*

1. La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del clasificador de bienes y servicios.
3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación.
5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación."

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHINCHINÁ PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

El artículo 209 de la Constitución Política establece que "la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado."

En el marco de la Ley 489 de 1998, la función administrativa debe desarrollarse con base en los principios de publicidad, transparencia y moralidad administrativa, los cuales rigen el actuar y la conducta de todos los servidores públicos en cumplimiento de sus deberes constitucionales, legales y reglamentarios.

La Alcaldía Municipal y sus diferentes secretarías desarrollan actividades enmarcadas en jornadas de trabajo tanto con los servidores públicos de carácter y procedencia Nacionales, Departamentales, Municipales como con los servidores públicos de su propia Administración, personas del sector privado y ciudadanos del común, desarrollo de comités, reuniones y eventos que se enmarcan en garantizar la atención y logística adecuada para la atención de dichos cometidos institucionales.

La Alcaldía Municipal de Chinchiná, Chinchiná tiene como labor la de planear, organizar, coordinar y controlar las actividades del municipio de Chinchiná. Promover y participar en toda clase de actuaciones políticas y administrativas internas tendientes a la prosperidad económica, bienestar general y desarrollo social del municipio y desarrollo Humano de sus Funcionarios vinculados, ello en virtud a las atribuciones dadas en la Constitución, la Ley y demás normas complementarias.

En consecuencia, la Alcaldía Municipal de Chinchiná requiere desarrollar actividades de comunicación, promoción y conmemoración de las fechas especiales abarcando todos los días en que se vea pertinente realizar dichas actividades para el bienestar general de todo el ente administrativo, divulgación de los programas, planes, proyectos, trámites y servicios que la Alcaldía Municipal tiene al servicio de los ciudadanos, así como la realización del despliegue de operación logística mediante "Bolsa de recursos Agotable" para la realización de diferentes eventos institucionales, por lo cual requiere contar con herramientas adecuadas que posibiliten la logística de cara a lograr el suministro de alimentación, logística, suvenires y servicio de cáterin lo cual está enmarcado dentro del plan de bienestar laboral e incentivos de la alcaldía de Chinchiná, a lo cual en concordancia con la el programa 32 del plan de desarrollo 2020-2023 que se denomina funcionarios empoderados y felices, que tiene como objetivo "Propiciar el empoderamiento y sentido de pertenencia, y respeto por la comunidad en los servidores públicos del municipio" y una meta de producto que consiste en elaborar un plan consensuado de bienestar laboral. También el cual se encuentra radicado en el banco de proyectos municipal con el numero BPIN 2022171740010.

Siendo así, la Administración Municipal de Chinchiná, requiere contratar con persona natural o jurídica el "suministro de servicio de restaurante y operación logística (Desayunos, almuerzos, comidas, bebidas de cafetería, refrigerios y suvenires) incluido el servicio de catering cuando se requiera, para atender las reuniones de trabajo y conmemoración de celebraciones importantes, en el marco del plan de bienestar laboral, de la alcaldía de Chinchiná, de acuerdo con las especificaciones requeridas en el presente análisis del sector.

1.2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR:

OBJETO: "SUMINISTRO DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y OPERACIÓN LOGÍSTICA (DESAYUNOS, ALMUERZOS, COMIDAS, BEBIDAS DE CAFETERÍA, REFRIGERIOS Y SUVENIRES) INCLUIDO EL SERVICIO DE CATERING CUANDO SE REQUIERA, PARA ATENDER LAS REUNIONES DE TRABAJO Y

CONMEMORACIÓN DE CELEBRACIONES IMPORTANTES, EN EL MARCO DEL PLAN DE BIENESTAR LABORAL"

1.2. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

Código	Descripción
90101604	SERVICIOS DE CATERING EN LA OBRA O LUGAR DE TRABAJO
90101600	SERVICIO DE BANQUETES Y CATERING
90101800	SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
81141601	LOGÍSTICA

2.4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TIPO DE ALIMENTACION	OPCION
DESAYUNO	Crepes de jamón y queso Huevos al gusto con arepa, pan y queso Calentado con carne, con arepa, pan y queso Liquido: Café, chocolate con o sin leche o jugo natural
	Porción de fruta variada

ALMUERZOS Y/O CENAS	
TIPO DE ALIMENTACION	**OPCION**
ALMUERZOS Y/O CENAS	**Guarniciones:** Pure de papa, papa a la francesa, yuca frita, plátano maduro, patacón o pan (90 gramos)
	Acompañamientos: Blanquillos, frijoles, garbanzos, pastas, lentejas o arvejas, verduras salteadas (110 a 130 gramos)
	Arroces: Blanco, verde, negro o con vegetales (130 gramos)

	Proteínas: Carne de res, cerdo o pollo a la plancha, chicharrón, albóndigas, hígado a la plancha o encebollado, chorizo o carne molida, carne en rollo (150 gms)
	Sopas: De verduras, de pastas, consomé, crema de tomate, crema de zanahoria, crema de ahuyama, crema de champiñones, crema de espinaca o sopa de plátano (300 ml)
	Ensaladas: De repollo, de coditos, de remolacha, rusa, dulce, arcoíris, verde, de lechuga con mango, de aguacate o de atún (100 gms)
	Postres: Cocada, mini brownie, mini chocorramo o postre casero
	Líquidos: Jugo 100% natural o gaseosa (250 ml)

A continuación, se relaciona otro tipo de menús para almuerzos y/o cenas:

	OPCION
OTROS	**Otros:** Sopa de mondongo, ajiaco, sudado de pollo o boloñesa, mini bandeja paisa, capon o tamal, lechona (800 gms)
	Postres: Cocada, mini brownie, mini chocorramo o postre casero
	Líquidos: Jugo 100% natural o gaseosa (250 ml)

REFRIGERIOS	
TIPO DE ALIMENTO	**OPCION**
SANDUCHE DE POLLO O JAMON Y QUESO	Pan, lechuga, tomate, salsas, queso, cebolla, pepinillo (No inferior a 170 gramos) liquido 200 mililitros
HAMBURGUESA DE RES	Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla, tocineta, huevo de codorniz y paquete de papas. (No inferior a 250 gramos). Liquido 200 ml.
HAMBURGUESA DE RES CON PAPA A LA FRANCESA	Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla, tocineta, huevo de codorniz (No inferior a 350 gramos) Liquido 200 mililitros
SUIZA (OPCION 1)	Con tomate y lechuga, ensalada y papas (criolla o paquete) (No inferior a 170 gramos) liquido 200 militros

SUIZA (OPCION 2)	Con tomate, lechuga y papa a la francesa (No inferior a 250 gramos (Liquido 200 mililitros
SUPER PERRO	Suiza, huevo de codorniz y ripio de papa, salsas (No inferior a 150 gramos) líquido 200 mililitros
AREPA CON CARNE Y QUESO	No inferior a 200 gramos y liquido de 200 mililitros
PORCION DE PIZZA	(Hawaiana o carnes) No inferior a 170 gramos y líquido de 200 militros.
PATACON	Con carne, pollo y queso. No inferior a 200 gramos y líquido a 200 mililitros.
TORTA	Torda personal 150gr en empaque individual y personalizada

NOTA: EL CONTRATISTA DEBERÁ CONTAR CON OPCION DE MENU VEGANO Y VEGETARIANO EN LAS CANTIDADES REQUERIDAS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO, PARA LAS DIFERENTES OPCIONES: DESAYUNO, ALMUERZO, CENAS Y REFRIGERIOS).

EL MENU DESAYUNO, ALMUERZO Y/O REFRIGERIO PODRÁ SER MODIFICADO POR OTRAS OPCIONES, GARANTIZANDO SIEMPRE EL VALOR ESTABLECIDO.

SUVENIRES	
TIPO	**OPCION**
HOMBRE	Ancheta de dulces, chocolates de 80 gr personalizado, articulo tecnológico, articulo de hogar, articulo de uso personal.
MUJER	Ancheta de dulces, chocolates de 80 gr personalizado, articulo tecnológico, articulo de hogar, articulo de uso personal.

NOTA: LOS SUVENIRES DEBEN ESTAR PERSONALIZADOS CONFORME AL REQUERIMIENTO DEL SUPERVISOR (EJM, DÍA DE LA MADRE, DÍA DE LA SECRETARIA, CUMPLEAÑOS).
EL SUVENIR PODRÁ SER MODIFICADO POR OTRAS OPCIONES, GARANTIZANDO SIEMPRE EL VALOR ESTABLECIDO.

ACLARACIONES

a) Todos los platos deben ser servidos con excelente presentación, con servilletas y cubiertos.

b) El contratista debe garantizar la totalidad de los servicios, NO se aceptan intermediarios.
c) Todas las preparaciones deben ser del mismo día.
d) Los precios deben incluir la disposición de los platos donde sea requerido por el Municipio de Chinchiná.
e) Deberán contar con opción de menú vegano y vegetariano, en las cantidades requeridas por el supervisor del contrato.
f) Si se solicitan productos empacados estos deben tener una presentación higiénica y en empaques biodegradables, individuales; además de llegar con unas condiciones estrictas de preparación, etiquetado y envasado.
g) El proponente deberá contar con disponibilidad del servicio cualquier día de la semana (lunes a domingo).
h) El contratista deberá disponer del personal y los elementos necesarios para la preparación y distribución de alimentos calientes o fríos (según sea el caso).
i) El oferente deberá poseer establecimiento de comercio cuya actividad mercantil esté relacionada con el objeto del contrato.
j) Podrán existir variaciones dentro de las opciones brindadas a solicitud de los asistentes a las reuniones.
k) El menú de los almuerzos deberá ser variado, balanceado y con las normas de higiene y salubridad.
l) Los tiempos de entrega en caso de requerir domicilio no deberán ser superiores a una (1) hora.
m) El oferente deberá presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, el programa de limpieza, desinfección, plagas y desechos sólidos. Dicho programa deberá contener los siguientes aspectos: áreas a aplicar, agentes a utilizar, la frecuencia de las operaciones y el registro de las mismas.
n) El oferente deberá indicar que se compromete a cumplir con su competencia para la manipulación de alimentos y desarrollar la actividad de restaurante y cafetería, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 capítulo II "Personal manipulador de alimentos en la Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
o) El contratista se obliga a contratar personal por su cuenta y riesgo sin que exista relación alguna de subordinación o dependencia entre dichos trabajadores y la Administración Municipal, así mismo deberá suministrar el personal suficiente para garantizar la oportuna y eficiente prestación del servicio.
p) El oferente velará por la afiliación y pago de manera oportuna de los aportes al sistema de seguridad social integral en salud, pensión y riesgos laborales (si es persona natural) o aportes al sistema de seguridad social.
q) El contratista deberá cumplir con todos los requisitos del Decreto 1879 de 2008.

r) El contratista deberá cumplir con las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia.

LOS OFERENTES DEBEN COTIZAR EL SERVICIO DE CATERING, EL CUAL APLICARÁ PARA TODOS LOS GRUPOS Y TAMBIÉN SE TOMARÁ EN CUENTA PARA CALCULAR EL VALOR TOTAL DE LOS PRECIOS UNITARIOS OFRECIDOS POR CADA PROPONENTE.

EL SERVICIO DE CATERING CUANDO SE REQUIERA EN LOS SITIOS EXIGIDOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL, DIFERENTES AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DEL CONTRATISTA.

CONCEPTO
Personal para atención al evento
Mesas
Manteles y sobre manteles
Sillas plásticas
Estación de café incluido los pocillos, servilletas, azúcar, aromáticas, menaje, greca, dispensador de agua con vaso de vidrio (con persona para que atienda el servicio)
Galletas pequeñas (para acompañar el tinto)
Vajilla
Cubiertos

ACLARACIONES SERVICIO CATERING:

a) Las cantidades se pagarán de manera proporcional a los servicios prestados y a la cantidad de personas asistentes a las reuniones o eventos programados por la Administración Municipal.
b) Los meseros deben estar uniformados, con excelente presentación y prestación del servicio.
c) Los alimentos deben estar servidos en vajilla de material cerámico como loza o porcelana.
d) El contratista deberá disponer de personal y los elementos necesarios para la preparación y la distribución de alimentos calientes o fríos (según sea el caso).
e) Presentar el servicio tipo buffet cuando el Supervisor del contrato lo requiera preservando los alimentos con sus características (calientes, fríos, otras).

NOTA: En caso de que los alimentos no cumplan con las condiciones técnicas o no sean aptos para el consumo humano, podrán ser rechazados por el supervisor del contrato y el contratista deberá por su cuenta reponer el plato correspondiente.

De igual manera y de conformidad con el artículo 1.3.3.8 del Decreto Reglamentario 1625 de 2016 los servicios de alimentación institucional o alimentación a empresas, prestados bajo contrato catering, entendido esto como el suministro de comidas o bebidas preparadas para los empleados de la empresa contratante, se encuentran excluidos del impuesto nacional al consumo y gravado con el impuesto sobre las ventas a la tarifa general.

El contrato se adjudicará a aquel proponente que sumando el valor de todos los valores unitarios ofertados incluido el servicio de catering, arroje el menor valor.

2. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.5 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

1) Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.
2) Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten. Conforme lo establecido en la normatividad vigente.
3) Constituir las garantías pactadas en el contrato dentro del término establecido cuando aplique.
4) Responder por el pago de los impuestos tasas o contribuciones que se causen con ocasión de la celebración, ejecución y liquidación del contrato.
5) Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato, para revisar el estado del contrato.
6) Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato y dar aviso al supervisor cuando se haya ejecutado el 80% del valor del contrato.
7) Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar.
8) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
9) Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que causen al Municipio de Chinchiná por el incumplimiento del contrato.
10) Pagar al Municipio de Chinchiná todas las sumas y costos que la entidad deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato.

11) El contratista será responsable del pago de salarios, prestaciones sociales y demás a que haya lugar de sus empleados y debe presentar certificaciones donde conste el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Integral, Parafiscales, de conformidad con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
12) Presentar oportunamente la factura con sus soportes respectivos para el pago.
13) Manifestar, bajo la gravedad del juramento que no está incurso en causal de inhabilidad o de incompatibilidad.
14) Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
15) Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato, que se deriven de la ley y que tengan relación con la naturaleza del contrato.

Nota: El municipio de Chinchiná no adquiere ninguna relación civil o laboral con los trabajadores del contratista.

2.6 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

1. Cumplir con plena autonomía técnica y administrativa con las actividades, lineamientos y estándares definidos en el numeral 2.4 Características Técnicas.
2. El contratista deberá asumir los costos de desplazamiento hasta el sitio, y los demás que se deriven de esta actividad en la ejecución del contrato, sufragarlos directamente o indirectamente relacionados con el objeto contractual.
3. Entregar al supervisor, el informe final de actividades en medio físico y magnético del cumplimiento de las obligaciones.
4. Los equipos, materiales, herramientas y demás elementos necesarios para la ejecución del contrato estarán a cargo del contratista, así mismo, deberá tener en cuenta los costos y gastos de transporte, insumos, y demás necesarios para cumplir el objeto contractual.

2.7 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

1. Pagar el valor del contrato en los términos acordados en la forma de pago.
2. Poner a disposición de EL CONTRATISTA toda la información necesaria, para el desarrollo de las actividades inherentes al objeto del contrato.
3. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual.

4. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que se causen al MUNICIPIO en desarrollo o con ocasión del contrato.
5. Repetir contra los servidores públicos, EL CONTRATISTA o terceros, por las indemnizaciones que deba pagar como consecuencia del contrato.

2.8 PLAZO.

El plazo de ejecución total del contrato será a partir de la firma del acta de inicio del contrato suscrita entre el contratista y el supervisor designado previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2022.

2.9 FORMA DE PAGO.

El Municipio realizara los pagos parciales mes vencido, de acuerdo al suministro de alimentación realizado en el periodo, previa presentación de:

- Factura.
- Certificación de cumplimiento así: (Certificación expedida por el Supervisor del contrato).

- Soporte de pago que acredite el cumplimiento de obligaciones de seguridad social y parafiscales.

La Entidad no se hace responsable por las demoras presentadas en el trámite para el pago al Contratista cuando ellas fueren ocasionadas por encontrarse incompleta la documentación de soporte o no ajustarse a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente Contrato.

La Entidad hará las retenciones a que haya lugar sobre cada pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes sobre la materia.

El Contratista deberá acreditar para cada pago derivado del contrato, que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

Los pagos del Contrato se encuentran sujetos a la disponibilidad del Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC) del Municipio.

Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone el suministro real y efectivo de lo pactado y del cumplimiento de las obligaciones generales y específicas.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN.

El lugar de ejecución del contrato será el Municipio de Chinchiná Caldas, en el lugar indicado por el supervisor del contrato.

2. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública de acuerdo a lo preceptuado por las Leyes 80 de 1993; Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015.

Así mismo, el artículo segundo de la ley 1150 de 2007 modificada por la Ley 1474 de 2011, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015, señala que la escogencia del proveedor se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Mínima cuantía y contratación Directa.

En cuanto a la Selección de Mínima Cuantía indica el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 que "corresponde a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad, independientemente de su objeto".

Se contratará mediante una invitación pública en la modalidad de **MINIMA CUANTIA,** teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato mediante **ACEPTACION DE OFERTA,** una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la entidad en la invitación pública.

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

El presupuesto oficial de la presente contratación es de **VEINTICUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($24.000.000),** incluye IVA y todos los impuestos, tasas y demás erogaciones que debe tener en cuenta cada proponente. Además,

comprende todos los costos que pueda generar el objeto de la contratación, por lo tanto, el proponente deberá proyectar todos los costos en que pudiera incurrir durante la ejecución del contrato.

Para determinar el presupuesto oficial se tuvo en cuenta como variables, las solicitudes de cotización a potenciales oferentes conocidos, las cuales se requirieron para determinar los precios unitarios, el cálculo se realizó de conformidad con los valores contenidos en dichas cotizaciones y se tomó el promedio de las mismas; aproximándolo al múltiplo de mil más cercano para el presente estudio, así:

TIPO DE ALIMENTACIÓN	OPCIÓN	COTIZACIÓN 1°	COTIZACIÓN 2	PROMEDIO
DESAYUNO	Crepes de jamón y queso	$ 8,000	$ 8,500	$ 8,250
	Huevos al gusto con arepa, pan y queso	$ 8,000	$ 8,500	$ 8,250
	Calentado con carne, con arepa, pan y queso	$ 15,000	$ 15,000	$ 15,000
	Calentado con arepa	$ 8,000	$ 8,500	$ 8,250
	Liquido: Café, chocolate con o sin leche o jugo natural	$ 4,000	$ 3,500	$ 3,750
	Porción de fruta variada	$ 5,000	$ 4,500	$ 4,750
ALMUERZOS Y/O CENAS	**Guarniciones:** Pure de papa, papa a la francesa, yuca frita, plátano maduro, patacón o pan (90 gramos)			

Acompañamientos: Blanquillos, frijoles, garbanzos, pastas en salsa roja o blanca, lentejas o arvejas (110 a 130 gramos)	$ 15,000	$ 16,000	$ 15,500
Arroces: Blanco, verde, negro o con vegetales (130 gramos)			
Proteínas: Carne de res, cerdo o pollo a la plancha, chicharrón, albóndigas, hígado a la plancha o encebollado, chorizo o carne molida (150 gms)			
Sopas: De verduras, de pastas, consomé, crema de tomate, crema de zanahoria, crema de ahuyama, crema de champiñones, crema de espinaca o sopa de plátano (300 ml)			

	Ensaladas: De repollo, de coditos, de remolacha, rusa, dulce, arcoíris, verde, de lechuga con mango, de aguacate o de atún (100 gms)			
	Postres: Cocada, mini brownie, mini chocorramo o postre casero			
	Líquidos: Jugo 100% natural o gaseosa (250 ml)			
OTROS	**Otros:** Sopa de mondongo, ajiaco, sudado de pollo o boloñesa, mini bandeja paisa, capon o tamal (800 gms)	$ 18,000	$ 19,000	$ 18,500
	Postres: Cocada, mini brownie, mini chocorramo o postre casero			
	Líquidos: Jugo 100% natural o gaseosa (250 ml)			
REFRIGERIOS	**OPCION**			
SANDUCHE DE POLLO O JAMON Y QUESO	Pan, lechuga, tomate, salsas, queso, cebolla, pepinillo (No inferior a 170 gramos) liquido 200 mililitros	$ 9,000	$ 9,500	$ 9,250

HAMBURGUESA DE RES	Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla, tocineta, huevo de codorniz y paquete de papas. (No inferior a 250 gramos). Liquido 200 ml.	$ 14,500	$ 15,000	$ 14,750
HAMBURGUESA DE RES CON PAPA A LA FRANCESA	Pan redondo, tomate, lechuga, queso, ensalada, salsa, cebolla, tocineta, huevo de codorniz (No inferior a 350 gramos) Liquido 200 mililitros	$ 18,000	$ 18,000	$ 18,000
SUIZA (OPCION 1)	Con tomate y lechuga, ensalada y papas (criolla o paquete) (No inferior a 170 gramos) liquido 200 militros	$ 1,400	$ 15,000	$ 8,200
SUIZA (OPCION 2)	Con tomate, lechuga y papa a la francesa (No inferior a 250 gramos (Liquido 200 mililitros	$ 19,000	$ 19,000	$ 19,000
SUPER PERRO	Suiza, huevo de codorniz y ripio de papa, salsas (No inferior a 150 gramos) líquido 200 mililitros	$ 14,000	$ 15,000	$ 14,500
AREPA CON CARNE Y QUESO	No inferior a 200 gramos y liquido de 200 mililitros	$ 9,000	$ 9,500	$ 9,250

PORCION DE PIZZA	(Hawaiana o carnes) No inferior a 170 gramos y líquido de 200 militros.	$ 11,000	$ 12,000	$ 11,500
PATACON	Con carne, pollo y queso. No inferior a 200 gramos y líquido a 200 mililitros.	$ 15,000	$ 15,000	$ 15,000
PORCION DE TORTA O POSTRE	Porción de torta o postre de 150 gr personalizado según la fecha a conmemorar	$ 6,000	$ 6,500	$ 6,250
SUVENIRES		**COTIZACIÓN 1**	**COTIZACIÓN 2**	**PROMEDIO**
TIPO	**OPCION**			
HOMBRE	Ancheta de dulces, chocolates de 80 gr personalizado, articulo de uso personal.	$ 25,000	$ 28,000	$ 26,500
MUJER	Ancheta de dulces, chocolates de 80 gr personalizado, articulo de uso personal.	$ 25,000	$ 28,000	$ 26,500

4. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

Para la suscripción del contrato, se cuenta con el Certificado de Disponibilidad presupuestal que se detalla a continuación, expedido por el Jefe de Presupuesto y el Secretario de Administrativo y Financiero del Municipio:

RUBRO	DENOMINACIÓN	Nro. CDP	VALOR
2.2.3.2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	10609	$24.000.000

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

De conformidad con lo establecido en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el criterio para seleccionar la propuesta es el MENOR PRECIO, que cumpla además con las especificaciones técnicas y experiencia exigidas.

6. REQUISITOS HABILITANTES Y SU JUSTIFICACION

La Alcaldía de Chinchiná adjudicará la oferta derivada de este proceso al oferente cuyo precio sea el más bajo y que haya cumplido con los requisitos habilitantes.

Los requisitos habilitantes NO otorgan puntaje, solo verifican la capacidad del proponente, los cuales taxativamente y como máximo deberán verificar el Municipio de Chinchiná.

FACTOR	CRITERIO
Capacidad Jurídica	Habilitado/ No habilitado
Capacidad de Experiencia	Habilitado / No habilitado

El criterio de aspecto económico se evaluará a partir de la oferta que presente la propuesta con el valor más bajo y se ubicarán en orden descendente de acuerdo al precio ofertado por cada proponente.

El Municipio debe revisar las ofertas económicas y verificar que el menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente, conforme a lo establecido en el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

En caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya presentado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas, conforme a lo establecido en el numeral 7° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

7.1 CAPACIDAD JURIDICA

7.1.1. Las **PERSONAS JURIDICAS** requieren:

1. Presentar Certificado de existencia y representación legal, vigente, con una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, a partir de la fecha de cierre.
2. Que está legalmente constituida como mínimo con un (1) año antelación a la fecha de cierre de la invitación y su duración no debe ser inferior a la del plazo del contrato y un año más.
3. Que el objeto social le permita ejecutar el contrato.
4. Acreditar la calidad de representante legal de quien suscribe la oferta.
5. Que el representante legal tenga las facultades para presentar la oferta y obligar a la persona jurídica a cumplir con el objeto del contrato. Si el representante legal se encuentra limitado para contratar, deberá adjuntar la autorización respectiva.
6. El representante legal deberá manifestar expresamente que ni la persona jurídica ni el representante legal se encuentran incursos en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la constitución a la ley, lo que se hará constar en la carta de presentación de la propuesta (ANEXO 1).
7. Antecedentes judiciales, fiscales y disciplinarios tanto del representante legal como de la persona jurídica (recientemente expedidos).
8. Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas expedido por la Policía Nacional.
9. Presentar certificación expedida por el representante legal, o el revisor fiscal si existe, en donde conste que se encuentra a paz y salvo por concepto de aportes parafiscales y del sistema de seguridad social integral por los últimos seis meses, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002, junto con las planillas de pago del último mes. (Ver Anexo).
10. Presentar fotocopia del RUT de la persona jurídica.
11. Copia de la cedula de ciudadanía del Representante legal.
12. Fotocopia libreta militar si el representante legal es varón menor de 50 años.
13. Contar con establecimiento de comercio cuya actividad mercantil esté relacionada con el objeto del contrato.

3.1.2. Las **PERSONAS NATURALES** requieren:

1. Acreditar la mayoría de edad, con la cédula de ciudadanía, cedula de extranjería y/o con el pasaporte.

2. Manifestar expresamente que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad, consagrada en la constitución o la ley, lo que se hará constar en la carta de presentación de la propuesta.
3. Antecedentes judiciales, fiscales y disciplinarios del oferente.
4. Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas expedido por la Policía Nacional.
5. Aportar el certificado de inscripción en el registro mercantil de la cámara de comercio vigente, con una expedición no inferior a 30 días en la que conste que la actividad económica se encuentra relacionada con el objeto a contratar.
6. Que la actividad económica le permita ejecutar el contrato.
7. Contar con establecimiento de comercio cuya actividad mercantil esté relacionada con el objeto del contrato.
8. Certificar el cumplimiento del pago de sus aportes y el de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, junto con las planillas de pago del último mes (Ver Anexo).
9. Fotocopia del RUT.

7.2 EXPERIENCIA

El oferente debe encontrarse en capacidad técnica y operativa de suministrar la totalidad de los servicios requeridos sin intermediarios, además de contar con 1 año de experiencia en el campo, el cual se contará conforme a la fecha de apertura del establecimiento según certificado expedido por la Cámara de Comercio.

Haber realizado en los últimos 5 años, dos (2) o más contratos con un objeto similar al que aquí se contrata, con una entidad pública o privada, cuyo valor sea igual o superior al valor del presupuesto oficial de la presente convocatoria.

7. OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica debe presentarse en el formato anexo.

Los oferentes deberán cotizar cada uno de los ITEMS, sin superar en ningún caso, el valor techo unitario establecido para cada ítem, so pena de ser RECHAZADA ECONOMICAMENTE la propuesta.

En consecuencia, para determinar el menor valor de la oferta, se realizará la sumatoria de todos los valores unitarios-ítems objeto de cotización, este proceso se llevará a cabo con todas y cada una de las ofertas recibidas, de los valores finales obtenidos para cada oferta, será seleccionada el menor valor de estás.

NOTA1: Los precios unitarios ofertados por el Contratista serán fijos e INMODIFICABLES, en estos precios están comprendidos todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista para la ejecución del contrato.

NOTA 2: La entidad se reserva el derecho de realizar la corrección aritmética de las cifras contenidas en la propuesta económica si a ello hubiere lugar.

NOTA 3: El valor de las ofertas debe presentarse en moneda legal colombiana (pesos), sin centavos.

NOTA 4: Si el proponente no discrimina el impuesto al valor agregado IVA y el bien o servicio causa dicho impuesto, la entidad lo considerará incluido en el valor total de la propuesta y así lo aceptará el proponente.

NOTA 5: El proponente debe diligenciar en su totalidad la información que se solicita a través de la propuesta económica anexa, en el evento que el formato presente modificaciones o que el proponente no lo diligencie completamente, su propuesta será objeto de rechazo.

NOTA 6: Será de exclusiva responsabilidad del proponente, los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de todos los ítems de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

8.4 Capacidad financiera (NO APLICA)

8.5 Capacidad organizacional (NO APLICA)

8.6 Capacidad residual (únicamente para licitaciones de obra pública) (NO APLICA)

8.7 REQUISITOS TECNICOS MINIMOS No aplica.

9. CRITERIOS DE EVALUACION Y SU JUSTIFICACIÔN (NO APLICA)

10. SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO

Toda contratación tiene inmerso in riesgo y el mismo se deriva de la naturaleza del objeto a contratar, de conformidad con el articulo 4 de la Ley 1150 de 2007, se procede a elaborar el análisis de riesgos del contrato a suscribir que se derive del presente proceso de selección.

A continuación se establecen los riesgos previsibles que pueden afectar la ejecución del contrato que resulte de este proceso de selección, los cuales serán asumidos por el contratista o la entidad contratante según sea el caso.

No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION	CONSECUENCIA	ASIGNACION		MITIGACION
							CONTRATISTA	MUNICIPIO	
1	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ESPECIFICO	Utilización de Materia Prima de mala calidad	Suministro de alimentos de mala calidad.	100%		Solicitar al contratista que los insumos utilizados cumplan con excelentes condiciones de Adquisición, Almacenamiento y preparación.
2	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ESPECIFICO	Daños en los elementos utilizados para servir las raciones	Aumento en Gastos	50%	50%	Utilizar elementos de buena calidad para garantizar resistencia
3	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	OPERACIONAL	Información incompleta o ambigua contenida en los pliegos.	Inconsistencia de la información que lleva al impedimento del normal desarrollo del proceso		100%	Revisar y aprobar el pliego de condiciones por el responsable de la actividad contractual
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ESPECIFICO	Enfermedades o intoxicaciones causadas a los internos por el suministro de alimentos de mala calidad	Demandas Enfermedades, muerte y demás consecuencias derivadas		100%	Realizar monitoreo constante con el fin de evitar ingreso de alimentos que no presenten las condiciones requeridas
5	GENERAL	INTERNO	CONTRATACIÓN	GENERAL	Que no se presente la	Falta de capacidad		100%	Acompañamiento y

					totalidad de los documentos requeridos	de la entidad estatal para promover y adelantar la selección del contratista			Asesoría jurídica para aclarar, precisar o modificar el pliego de condiciones.
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ESPECIFICO	Aumento en el valor de las materias primas	Disminución en los gramos por ración	100%		El Contratista debe Realizar un estudio de mercado minucioso antes de presentar propuesta económica con el fin de que pueda garantizar la cantidad y calidad de las raciones

11. MECANISMOS DE COBERTURA.

El futuro contratista deberá constituir a favor del MUNICIPIO DE CHINCHINÁ, la Garantía Única de Cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato que contenga los siguientes amparos:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
CUMPLIMIENTO	Será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato.	Deberá extenderse por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
CALIDAD DEL SERVICIO	Será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Deberá extenderse por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) mes más.

El CONTRATISTA ADJUDICATARIO, repondrá el monto de la garantía exigida cada vez que en razón de sanciones impuestas o por otro hecho se disminuyere o agotare, es decir, cuando razón de siniestro se afecte su valor.

El CONTRATISTA ADJUDICATARIO deberá otorgar la garantía solicitada y presentarla para su aprobación a EL MUNICIPIO, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del presente negocio jurídico, so pena de declararse el incumplimiento del mismo.

EL CONTRATISTA deberá ajustar las garantías a la fecha de inicio del contrato y a ampliar, modificar y prorrogar las mismas en el evento en que se aumente el valor

del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia, dentro de los dos días hábiles siguientes a la fecha de suscripción del contrato o modificación respectiva.

En todo caso, y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, cuando con ocasión de eventuales reclamaciones efectuadas por el Municipio de Chinchiná o la suscripción de prórrogas y/o adiciones, el valor de la garantía se reduzca, el contratista se obliga a restablecer el valor inicial de la garantía. Igualmente, cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor o prorrogar el plazo, el contratista deberá adicionar el valor o modificar la vigencia, según el caso.

12. ANALISIS Y APLICABILIDAD DE ACUERDOS Y TRATADOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE CONTRATACION PUBLICA

En cumplimiento del numeral 8° del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, la Alcaldía del Municipio de Chinchiná procede a establecer si el presente proceso de contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial. En ese orden de ideas, Colombia Compra Eficiente ha expedido el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación No. M-MACPC-13, en el cual en su literal D) indica que: "Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado". De conformidad con lo anterior, y teniendo en cuenta que el presente proceso se adelanta en la modalidad de mínima cuantía no es aplicable acuerdos.

Dado en Chinchiná, Caldas,

DIEGO MAURICIO URIBE OCAMPO
JEFE DE TALENTO HUMANO
ALCALDÍA DE CHINCHINÁ

ELABORÓ:

REVISÓ:
MARIA NUBIA SÁNCHEZ
CONTRATISITA OFICINA ASESORA JURIDICA

MATRIZ DE RIESGOS

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	REGULATORIO	NO FIRMA DEL CONTRATO	-Reajustes al contrato. -Falta de disponibilidad presupuestal. -Retraso en la ejecución del proyecto.	1	1	2	BAJO	RESPONSABLE DEL ÁREA ENCARGADA	-Realizar un buen análisis del sector. -Estar revisando los cambios económicos y financieros que afecten al contrato -Dar aplicación y cabal cumplimiento a los principios de selección objetiva y planeación para la escogencia del perfil idóneo para ejecutar el contrato.	1	1	2	BAJO	NO	RESPONSABLE DEL ÁREA ENCARGADA	En la planeación de la contratación	Al suscribir el acta de inicio	Planeación de la contratación	Diaria hasta que se suscriba el contrato
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	REGULATORIO	NO CUMPLIMIENTO CON EL PLAZO y OBLIGACIONES Y/O ENTREGA DE PRODUCTOS PACTADOS	-Inicio de procedimiento administrativo para declarar el incumplimiento. -Retraso en las actividades o proyectos propuestos del área y/o dependencia de trabajo	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento periódico al cumplimiento y ejecución del contrato	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Al inicio del contrato	A la terminación del contrato	-Seguimiento y comunicación con el contratista. - Presentación oportuna y revisión detallada de los informes de ejecución.	Semanal