

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

FONDESER, es una entidad industrial y comercial del estado quien con su objeto principal pretende cooperar con el fomento de las actividades económicas, educativas, agropecuarias, culturales, deportivas y sociales del municipio de El Retiro y sus habitantes a través de la prestación de servicios de créditos y garantía; adicionalmente podrá ejecutar actividades, programas, proyectos, obras públicas y privadas que se adelantan dentro o fuera del mismo y que estén encaminadas al desarrollo y fomento del municipio y sus habitantes, en cumplimiento a su objeto principal, la Constitución Política y las normas legales vigentes.

En virtud de su objeto social, la entidad contratante ha celebrado diferentes contratos con otras entidades cuyo objeto es el suministro de alimentos, Para dar cumplimiento a estas obligaciones contractuales se hace necesario contar con el suministro de alimentos.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y REFRIGERIOS PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE DERIVADOS DE LOS CONTRATOS INTERADMINISTRATIVOS C.I 003 Y C.I 005 DE 2022 CON LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL.

2.1 Especificaciones técnicas:**REFRIGERIO TIPO A:****Opción 1**

Sanduche tipo cubano de 180 grs.

Descripción:

- Pan tipo cubano de 10 cm, de largo complementado con orégano y queso pamesano 70 grs
- 2 tajadas de queso mozzarella 28 grs cada porción
- 2 tajadas de jamón (cerdo / pollo / pavo / cordero) de 40 grs.
- 10 grs de lechuga picada en julianas
- 10 grs. de tomate
- 20 grs de salsa de ajo
- 10 grs de mostaza dulce
- Bebida 200 ml

Opción 2

Sanduche de jamón y queso en pan tajado 180 grs

Descripción:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1 tajada de jamón de 40 gr
- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr
- 5 gr de Lechuga
- 5 gr de tomate
- 20 grs de salsa de ajo
- 1 Jugo en Caja Tetra pack 200 ml.
- Chokolatina 6 gramos

Opción 3

Pastel hojaldrado de Carne o Pollo con verduras, 100 gr.

Descripción:

- Masa de hojaldrado 40 gr



- 60 gr de Carne de res o pollo
- 20 gr de Arveja y zanahoria
- 3 grs de aliños
- 200 ml de Jugo Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr

Opción 4

Pan super sanduche 90 gr.

Descripción:

- 1 tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción
- 2 tajadas de jamón (Cerdo, pollo, pavo 6 Cordero) 40 gr cada una
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce
- 200 ml de Jugo de Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr

Opción 5

Hamburguesa

Descripción

- 1 Pan de hamburguesa de 80 gramos
- 80 gramos de carne de res o pollo
- 1 tajada de queso mozzarella 30 gr
- 15 gr de ensalada
- 20 gr de salsa rosada
- 20 gr de barbecue
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 6

Perro

Descripción:

- 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr
- 1 salchicha tipo perro de 80 gr
- 30 gr de queso mozzarella
- 20 gr de salsa rosada
- 15 gr de piña
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 7

Ensalada de frutas

Descripción:

- 140 gr de fruta
- 50 gramos de queso rallado
- 30 gr de crema de leche
- 30 gr de lechera
- 1 bola de helado de 60 gramos

Opción 8

Panzerotti

Descripción:

- Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos)
- 1 jugo en caja de 200 ml
- 1 Choclatina de 12 gr



REFRIGERIO TIPO B:

Opción 1

Fresas con crema

Descripción:

- Vaso de 12 oz
- 60 grs de crema de leche batida (chantilli)
- 120 grs de fresas
- 1 barquillo de 40 grs

Opción 2

Con jugo natural, gaseosa o café de 200 ml (9 oz)

Descripción:

- Palo de queso homeado 80 gr.
- Pastel de queso 80 gr.
- Pastel de jamón y queso 80 gr.
- Pastel hawaiano 80 gr.
- Croissant de queso 80 gr.
- Croissant de jamón y queso 80 gr.
- Pastel de pollo hojaldrado 80 gr.
- Pastel de pollo 80 gr.
- Almojábana 80 gr.

Opción 3

Copa de helado

Descripción:

- 40 gr de fresa
- 2 bolas 60 gramos de helado cada una
- 20 gr de lechera
- 20 gr de mora
- 1 galleta de 20 gramos

Opción 4

Salpicón

Descripción:

- Vaso de 14 oz.
- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 grs.

REFRIGERIO TIPO C:

Opción:

- Café con leche o chocolate o gaseosa de vaso 7 onzas
- Opciones para acompañar:
 - 1 Buñuelo de 80 gr
 - 1 Pandequeso de 80 gr
 - 1 Croissant de 80 grs.
 - 1 Pastel dulce de 80 grs.
 - 1 Gala 80 gr

Desayuno Tipo A:

Opción 1

- Jugo de naranja 200 ml.
- Porción fruta 120 gr.



- Arepa de 100 gr
- Huevos (revueltos o la Cacerola) 120 gr.
- Champiñones o hogao 60 gr
- Pan con mantequilla y mermelada 50 gr.
- Café con leche ó chocolate 120 ml.

Opción 2

- Tortilla de 60 gr.
- Huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozzarella y salsa de crema agria 160 gr.
- Jugo ó café de 200 ml.

Opción 3

- Arepa de 80 gramos
- Quesito de 50 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chorizo de 80 gramos
- Pan de 80 gramos
- Calentado arroz 40 gramos, frijol 40 gramos
- Chocolate o café vaso de 10 onzas.

Desayuno Tipo B:

Opciones:

Opción 1

- Arepa de chόcolo de 80 gramos
- Quesito 50 gr
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chocolate o café de vaso 10 onzas.

Opción 2

- Arepa de queso 56 gr.
- Fruta 150 gr.
- Café o jugo de 200 ml.

Opción 3

- Waffles con miel de 120 gr.
- Fruta 150 gr.
- Jugo 200 ml.

Opción 4

- Arepa de 100 gramos
- 2 huevo 50 a 59,9 gramos
- Pan de 60 gr
- Chocolate o café vaso de 7 onzas.

Opción 5

- 2 huevos de 50 a 59.9 gramos cada uno
- 2 tajadas de jamón 40 gramos
- Pan de 80 gramos
- Chocolate o café de 7 onzas.

Almuerzo Tipo A:

Opción 1

Lassagna 220 gr.

Descripción:

- Pasta
- Relleno a elección: Pollo con champiñones, bologñesa, mixta o atún
- Salsa Bechamelk
- Queso mozzarella
- Queso Parmesano



- 2 mini croasant

Opción 2

Hamburguesa especial

Descripción:

- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Carne rellena de queso
- Lechuga
- Tomate
- Salsa Rosada
- Barbicue
- Papas a la francesa
- Jugo natural de fruta a elección de 200cc

Opción 3

Quesadillas 220 gr.

Descripción

- Su relleno favorito en una tortilla de harina blanca con queso derretido 1 x persona.
- Pollo desmechado, champiñones y mozzarella
- Tomate seco albahaca y mozzarella
- Roast beef, queso fundido, pepinillos
- Carne mechada con champiñones Dijon y mozzarella
- Champiñones, mozzarella y albahaca

Opción 4

Asados 250 gr.

Descripción:

- Lomo de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, costilla 200 gr
- Papas saladas 60 gr
- Arepa antioqueña 50 gr
- Ensalada de verduras 60 gr
- Gaseosa o jugo natural 200 ml.

Opción 5

Cazuela de Frijol

Descripción:

- 80 gr Frijol
- 100 gr de chicharrón en trozos
- 60 gr plátano maduro
- 60 gr de fósforos de papa
- 60 gr de aguacate.
- 1 arepa redonda de 50 gr
- Porción de Arroz 80 gr.
- Gaseosa o jugo 200 ml.

Opción 6

Bandeja

Descripción:

- Porción de frijol 120 gr
- Porción de arroz 60 gramos
- Porción de carne (res, cerdo o chicharrón) de 100 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Porción de Ensalada 80 gramos
- Porción de Arepa 50 gramos
- Porción Tajada de maduro 30 gramos
- Jugo o gaseosa vaso de 7 onzas

Opción 7

Descripción:

- Sopa de 200 centímetros cúbicos
- Arroz 60 gramos
- Carne de 120 gramos

- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- ensalada de 80 gramos,
- ajada de Maduro de 50 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

Opción 8

Bistec

Descripción:

- Porción de posta, muchacho de 120 gr
- Papa Sudada 60 gramos
- Yuca 60 gramos,
- Arroz 80 gramos
- Ensalada 80 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

Almuerzo Tipo B:

Opción 1

- Sopa de 200 cc (verduras, cremas, plátanos y tubérculos, leguminosas y cereales o frijoles de 120 gramos
- 80 gr de Arroz
- 80 gr de ensalada
- 100 gr carne
- Jugo natural vaso de 7 onzas.

NOTA: El suministro de estos productos se realizará periódicamente según la necesidad y de acuerdo con la solicitud realizada por el Supervisor del Contrato según ficha técnica, por el plazo estipulado y/o hasta agotar el presupuesto.

La propuesta económica de menor valor resultante de la suma total de cada uno de los ítems estipulados en la ficha técnica, será la elegida en el momento de la adjudicación.

El OFERENTE deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

Es necesario aclarar, la entidad exigirá que el contratista o proveedor entregue refrigerios frescos, recién preparados independientemente de si es producto frío o caliente, en el lugar y hora pactada, al momento de realizar la solicitud.

Adicionalmente, las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato relacionado con cantidad y tipo de refrigerio exigen un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos de las cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VR. ESTIMADO
REFRIGERIO TIPO A	1	\$7,977
REFRIGERIO TIPO B	1	\$6,305
REFRIGERIO TIPO C	1	\$3,260
DESAYUNO TIPO A	1	\$12,267
DESAYUNO TIPO B	1	\$8,921
ALMUERZO TIPO A	1	\$16,213
ALMUERZO TIPO B	1	\$14,283

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN O FORMA DE CONTRATACION

La contratación que se pretende realizar será a través de la modalidad de Contratación Directa fundamentada en la ley 1150 de 2007, Artículo 2.2.1.2.1.4.9, Decreto 1082 de 2015.

Las entidades estatales pueden contratar bajo la modalidad de contratación directa la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión con la persona natural o jurídica que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, siempre y cuando la entidad estatal verifique la idoneidad o experiencia requerida y relacionada con el área de que se trate.

4. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

4.1. Análisis del sector económico: Con el fin de establecer el análisis de mercado para el presente proceso la Entidad, adopta los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente en la Guía para la Realización de Estudios del Sector

Para la prestación de servicios, la entidad estatal puede solicitar diferentes ofertas con personas que estén en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que haya demostrado la idoneidad y experiencia directamente relacionada con el área de que se trate.

El análisis del sector para el presente contrato se realizó con base en el objeto contractual y las condiciones particulares del mismo como el plazo y la forma de pago definida para este, el cual se encuentra acorde con las condiciones de idoneidad y experiencia acreditadas por el contratista, lo que demuestra que este se encuentra en la capacidad de desarrollar satisfactoriamente el objeto contractual y las actividades establecidas en el alcance.

Ahora bien, para fijar el valor del contrato, se realizó un análisis del sector económico al que corresponde, dicho perfil, considerando la especificidad del objeto contractual y los requisitos de idoneidad y experiencia que se plantean en el numeral 1° del presente estudio previo teniendo en cuenta, los elementos de apoyo que se requieren para ejecutar la labor contratada, y reconociendo el producto final, además de analizar las tarifas establecidas en el mercado para este tipo de trabajos y el histórico de honorarios que ha manejado la Entidad para este tipo de contratos los cuales de igual forma se adaptan a la oferta del mercado.

4.2. Disponibilidad presupuestal: Los pagos que ha de efectuar la entidad contratante, estarán respaldados en el certificado de disponibilidad presupuestal N° 232 del 19 de septiembre de 2022.

4.3 Valor del Contrato: El valor del contrato será por la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETENTA Y CUATRO PESOS (\$45.941.074).

4.4 plazo: El plazo del presente contrato será contado a partir de la firma del acta de inicio hasta el 31 de diciembre de 2022 y/o hasta agotar disponibilidad

4.5. Forma de Pago: FONDESER pagará de la siguiente forma: El pago se realizará mediante actas parciales previa radicación de factura o cuenta de cobro por parte del contratista, el informe a satisfacción por parte del Supervisor del Contrato y la acreditación de los pagos de aportes a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y ARL, de conformidad con la normatividad vigente

El Supervisor deberá verificar que EL CONTRATISTA esté dando cumplimiento a sus obligaciones relacionadas con el pago de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales), para lo cual, EL CONTRATISTA deberá acreditar con la planilla de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social, según el porcentaje establecido en la Ley. El pago se efectuará en la sede de la Entidad o se consignará en la Corporación o Banco que EL CONTRATISTA designe.

Para efectos del pago de las obligaciones, la Entidad realizará las deducciones por conceptos de retenciones en la fuente y las demás que sean aplicables según la normatividad vigente.

5. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Por ser una contratación bajo la modalidad de SOLICITUD UNICA DE OFERTAS, para la escogencia del contratista se realizará un proceso simplificado, con una sola oferta según lo establecido en el artículo 28 del manual de contratación de la entidad para los procesos que no superen los 150 SMLMV

6. ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Análisis de Riesgos	Identificar con una "X" los que apliquen	Forma de mitigarlo
Incumplimiento de las especificaciones técnicas	X	Estudiar la causa del incumplimiento, hacer seguimiento si sigue ocurriendo se suspenderá el contrato y el contratista responderá con su propio pecunio
Incumplimiento de las obligaciones contractuales.	X	Estudiar la causa del incumplimiento, hacer seguimiento si sigue

	ocurriendo se suspenderá el contrato y el contratista responderá con su propio pecunio.
--	---

7. EXIGENCIA DE GARANTÍAS

AMPAROS:	% DEL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	10%	Duración contractual

8. ASPECTOS DERIVADOS DEL OBJETO CONTRACTUAL

8.1. Alcance:

Las establecidas en el numeral 2.1 del presente documento.

8.2. Obligaciones del contratista

- Suministrar productos con calidad y oportunidad.
- Prestar el servicio teniendo en cuenta las instrucciones impartidas por el Supervisor del Contrato.
- Ajustarse en su totalidad a las especificaciones contenidas en la invitación pública y a la propuesta presentada a la entidad contratante.
- Cumplir con el objeto del contrato que deba celebrarse con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe, ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con FONDESER.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando demoras y trabas que puedan presentarse, y en general se obligan a cumplir con lo establecido en la ley 1150 de 2007, ley 80 de 1993 y Decretos reglamentarios.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato sean impartidas por la Entidad contratante.
- El contratista asumirá cualquier obligación que pudiere serle impuesta a FONDESER por cualquier violación de la Ley de ejecución del contrato.
- El suministro de alimentación requerido será de acuerdo con las cantidades solicitadas por el Supervisor del Contrato.
- Se debe contar con servicio a domicilio.
- Entregar o servir las comidas/refrigerios oportunamente a la hora concertada con el Supervisor del contrato.
- Informar la cantidad de alimentos que se causen en el mes.
- Presentar al Supervisor constancia de pago mensual al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Laborales.

- Cumplir con el objeto y plazo del contrato y cada una de las actividades descritas para el desarrollo del mismo, con la diligencia, eficacia y responsabilidad requerida, de conformidad con lo estipulado en el Contrato y conforme a la propuesta presentada, que hace parte integral del contrato.

8.3 Obligaciones de FONDESER

1. Suministrar la información o especificaciones técnicas requeridas para el desarrollo del objeto contractual.
2. Cumplir con lo estipulado en la forma de pago.
3. Cumplir con lo estipulado por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, decreto reglamentario, Ley 1474 de 2011, Decreto – Ley 019 de 2012, respecto de la contratación.
4. Ejercer la supervisión, dando cumplimiento a la normatividad relacionada y a la Ley 1474 de 2011.

9. PRECIO MÁXIMO

CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETENTA Y CUATRO PESOS (\$45.941.074).

11.DOCUMENTOS PREVIOS REQUERIDOS

DOCUMENTOS DEL CONTRATISTA:

- A. Carta de presentación de la propuesta firmada por el proponente si es persona natural, si es persona jurídica por el representante legal, anotando cerca de la firma el nombre, cargo y documento de identidad; de igual modo se procede en caso de unión temporal o consorcio.
- B. Cédula de ciudadanía (Persona Natural y/o Representante Legal).
- C. Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días (Persona Jurídica).
- D. Constancias de Experiencia mínimo (2) contratos relacionados con el monto del que se pretende desarrollar
- E. Presentar certificado de la procuraduría, (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
- F. Presentar certificado de responsables fiscales de la contraloría (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
- G. Presentar certificado antecedentes judiciales (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
- H. Certificado de Medidas Correctivas (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
- I. RUT actualizado con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
- J. Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARP. Así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales, mediante certificación expedida, según sea el caso, por el Representante Legal o por el revisor fiscal del cual se deberán anexar los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de

Contadores). El revisor fiscal deberá estar inscrito como tal en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

K. Paz y Salvo Municipal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.

L. Certificación de que el proponente no se encuentra en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado.

M. Oferta económica debidamente firmados por el proponente si es persona natural, o el representante legal para persona jurídica.

10. FIRMAS

JAROL ARMANDO GONZALEZ FRANCO
Gerente

