INSTITUTO PARA LA RECREACIÓN EL DEPORTE LA EDUCACIÓN EXTRAESCOLAR Y EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

DEPENDENCIA	**SUBGERENCIA DE DESARROLLO DEPORTIVO**
1.INFORMACIÓN GENERAL	
1.1 FECHA DE APROBACIÓN:	2023-11-02
1.2 NÚMERO ESTUDIO PREVIO:	2023-00350
1.3 NOMBRE DE PROYECTO:	Fortalecimiento FOMENTO, DOTACIÓN Y APOYO AL DEPORTE, LA RECREACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL DEPARTAMENTO DE Casanare.
1.4 CÓDIGO BPPIN:	2022005850050.
1.5 COMPONENTE (S) DEL PROYECTO:	Aumentar la oferta de programas y eventos de actividad física, deporte y recreación para la población en general, incluyendo niños, infantes, jóvenes, adultos mayores y las personas en condición de discapacidad.
1.6 ACTIVIDAD (ES) DEL PROYECTO:	1.3.1 Realización programas de formación a la ciudadanía en recreación, actividad física y deporte para fortalecer las competencias y habilidades de los actores del sector deporte y recreación en el Departamento
1.7 PRODUCTO (S) DEL PROYECTO:	Servicio de educación informal en recreación
1.8 PRODUCTO (S) DEL OBJETO A CONTRATAR:	PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS CON VISIÓN DE LARGO PLAZO, ORIENTADOS HACIA EL ALTO RENDIMIENTO DEPORTIVO QUE PERMITAN LA IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTOS DEPORTIVOS Y GARANTICEN LA RESERVA DEPORTIVA EN CASANARE
1.9 POBLACIÓN BENEFICIADA CON EL OBJETO O PRODUCTO A CONTRATAR:	710 Adultos (27-59 años): 350. Adultos Mayores de 60 años: 15 Subtotal: Mujeres: 160, hombres 350: Total. Departamento: 710
1.10 EMPLEOS ESTIMADOS CON LA INVERSIÓN:	DIRECTO (S) 0 INDIRECTO (S) 0

2. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

2.1 CÓDIGO O RUBRO:

5.43.4301.1604.202200585005 0.2.3.2.02.02.009.190	Realización programas calificados para fortalecer las competencias y habilidades del talento humano - Apoyo a programas que permiten la identificación y selección de talentos deportivos, así como el desarrollo y fortalecimiento de la reserva deportiva, orientados hacia el alto rendimiento deportivo convencional y paralímpico	13111106RT DR	4501049	92913	$19.531.750,0 0

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

3.1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

GENERALIDADES DE LA ENTIDAD El Instituto para la Recreación, el Deporte, la educación extraescolar y el Aprovechamiento del Tiempo Libre en el Departamento de Casanare, creado mediante Decreto No. 201 de 2001, como un Establecimiento Público del orden Departamental, con personería Jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonio propio, integrante del Sistema Nacional del Deporte y Coordinador del Plan Nacional del Deporte, la Recreación y la Educación Física, en los términos establecidos en la Ley 181 de

1995, que se desarrollará en la jurisdicción del Departamento de Casanare, adscrito a la Secretaría de Educación y tiene por objeto generar y brindar a la comunidad, oportunidades de participación en los procesos de iniciación, formación, fomento y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, la educación física y la educación extraescolar, como contribución al desarrollo integral del individuo, para el mejoramiento de la calidad de vida de la población del Departamento. NECESIDAD La Constitución Política de Colombia en su artículo 52 determina que el ejercicio del deporte, sus manifestaciones recreativas, competitivas y autóctonas tienen como función la formación integral de las personas, preservar y desarrollar una mejor salud en el ser humano. Se estima que Casanare tiene una población de 439.238 habitantes (Proyección DANE 2021) de los cuales el 54%, ha incrementado las conductas sociales e individuales proclives al sedentarismo y al mal uso del tiempo libre, por el bajo interés en la práctica del deporte, la recreación, la actividad física y el aprovechamiento el tiempo libre. De acuerdo al PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL "ES EL TIEMPO DE CASANARE PRODUCTIVO, EQUITATIVO Y SOSTENIBLE 2020-2023", La Administración Departamental se trazó como meta de cuatrienio mantener una cobertura del 20% del total de la población del Departamento para garantizarles la práctica del deporte, la recreación, la actividad física y aprovechamiento del tiempo libre a través de procesos formativos, preventivos y de proyección, para lo cual se busca aportar a la meta de resultado con el proyecto FORTALECIMIENTO FOMENTO, DOTACIÓN Y APOYO AL DEPORTE, LA RECREACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE 2022005850050, con código Bpin: 2022005850050, la atención a 41.820 personas. Los deportistas y las personas que quieren acceder al deporte formativo, competitivo, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, la actividad física en el departamento de Casanare, presentan dificultades para acceder a estas actividades al no encontrar espacios idóneos para el desarrollo de sus capacidades técnicas, pedagógicas y de fortalecimiento de sus capacidades físicas y motrices, al igual por el desconocimiento de la oferta deportiva, recreativa y de actividad física, lo cual ocasiona un inconveniente constante para la salud del pueblo casanareño y el posicionamiento deportivo del Departamento. Hoy se puede evidenciar que el sedentarismo es una conducta relacionada con múltiples enfermedades crónicas no transmisibles y enfermedades cardiovasculares, este comportamiento cada día se hace más prevalentes entre adolescentes y personas jóvenes como resultado del estilo de vida moderno con exceso en el uso de la tecnología. Según estudio realizado por Moreno – Bayona J.A. en el año 2018, nos enuncia como resultado que la prevalencia de sedentarismo en la muestra fue de 42,77 %. Los estudiantes del departamento de medicina fueron los más activos físicamente y los estudiantes de enfermería los más sedentarios, además, en el estudio no se observó diferencia entre hombres y mujeres. Fuente: Moreno-Bayona, J. A. (2018). Niveles de sedentarismo en estudiantes universitarios de pregrado en Colombia. Revista cubana de salud Pública, 44, e881. Así mismo, si lográramos que la población a nivel mundial realizará actividades físicas, deportivas y recreativas se podría evitar hasta 5 millones de muertes al año. las nuevas Directrices de la OMS sobre actividad física y hábitos sedentarios presentadas hoy hacen hincapié en que todas las personas, sea cual sea su edad y capacidades, pueden ser físicamente activas y en que cada tipo de movimiento cuenta. Aunado a esto se evidencia en las recomendaciones de la OMS que por lo menos de 150 a 300 minutos de actividad física aeróbica de intensidad moderada o vigorosa por semana para todos los adultos, incluidas las personas que viven con afecciones crónicas o discapacidad, y un promedio de 60 minutos al día para los niños y adolescentes. Es así como, las estadísticas de la OMS muestran que uno de cada cuatro adultos y cuatro de cada cinco adolescentes no realizan suficiente actividad física. Se estima que, a nivel mundial, esto cuesta US $54 000 millones en atención sanitaria directa y otros US $14 000 millones por la pérdida de productividad. Es necesario resaltar que la actividad física regular es fundamental para prevenir y ayudar a manejar las cardiopatías, la diabetes de tipo 2 y el cáncer, así como para reducir los síntomas de la depresión y la ansiedad, disminuir el deterioro cognitivo, mejorar la memoria y potenciar la salud cerebral. Por otro lado, la inactividad física es el cuarto factor de riesgo en lo que respecta a la mortalidad mundial y está detrás del 6% de los fallecimientos registrados en todo el mundo, según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Además, el sedentarismo es la causa de cerca del 25% de los casos de cáncer de mama y colon, del 27% de

diabetes y de cerca del 30% de la carga de la cardiopatía isquémica (consecuencias mortales o discapacidades asociadas a esta enfermedad cardiovascular). Debido a esto se presentan algunas consecuencias de no hacer deporte ni ejercicio físico: A) Salud psicológica: El ejercicio libera endorfinas, que son químicos que mejoran tu humor. La actividad física regular alivia la depresión y la ansiedad mientras mejora tu habilidad de concentración y enfoque. Además, se demostró que la actividad física regular retrasa el deterioro cognitivo en los ancianos. Si bien es cierto que, en el departamento de Casanare como en otros departamentos también existe el problema de consumo de cigarrillos en población de 18 a 69 años, donde el 10,6% de la población de ese grupo de edad y que reside en el departamento refirió haber fumado en su vida más de cien cigarrillos y que continuaba fumando al momento de la encuesta (12,8% promedio nacional). Igualmente, el 35.0% de la población de ese grupo de edad y que reside en el departamento declaró haber fumado más de cien cigarrillos en su vida, pero 24 ya no fumaba al momento de la encuesta -exfumadores- (39,6% promedio nacional). Otra deficiencia del sector es la baja oferta de actividades deportivas, recreativas y de actividades físicas, dirigidas al adulto mayor, víctimas de la violencia, personas en situación de discapacidad, mujer, comunales, comunidades indígenas, negras, afrocolombianos y raizales; trabajadores del sector oficial y privado, generando el incremento en los niveles de exclusión y debilitamiento del tejido social, con prácticas de ocio negativas, que conllevan al incremento del conflicto y a la marginalidad social. Por otro lado, El Código de la Infancia y la Adolescencia (Ley 1098 de 2006) tiene por finalidad garantizar a los niños, a las niñas, a los y las adolescentes su pleno desarrollo y crecimiento en un ambiente de felicidad, amor y comprensión Se entiende por protección integral de los niños, las niñas, los y las adolescentes el reconocimiento como sujetos de derechos, la garantía y el cumplimiento de los mismos, la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad de su restablecimiento inmediato en desarrollo del principio del interés superior. La protección integral se materializa en el conjunto de políticas, planes, programas y acciones que se ejecuten en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal con la correspondiente asignación de recursos financieros, físicos y humanos (artículo 7° de la Ley 1098 de 2006). El alcohol es una de las sustancias psicoactivas depresivas, que por su fácil acceso y su poderosa propaganda que recibe por medio de carteles publicitarios, televisión, anuncios en revistas, se ha convertido en un verdadero problema social en casi todos los países y en todas las edades a partir de la adolescencia. El alcohol es la sustancia psicoactiva depresiva que más consumen los jóvenes, constituyéndose en el factor lesivo más predominante de hoy en día. Es por esto por lo que, quizás muchos jóvenes que beben solo los fines de semana piensan que mientras no se conviertan en alcohólicos típicos, las consecuencias de beber frecuentemente y en altas dosis no son tan alarmantes o preocupantes, pero los estragos del alcohol pueden ser graves y muchos de ellos irreversibles. El alcoholismo es una enfermedad crónica, progresiva y a menudo mortal. Además, es probable que otras drogas no se anuncien ni tenga la propaganda que tiene el alcohol, pero en la actualidad para todos los que salen de fiesta no hace falta que las anuncien, todos saben dónde están y saben dónde comprarlas. Las drogas más consumidas por los jóvenes son las de diseño, en las que destaca el éxtasis, sintetizado en 1912, por la industria farmacéutica alemana, como supresor del apetito. Sus principales efectos son alucinaciones o ilusiones. La existencia del deporte y la recreación en la estructura y funciones del Estado obedece a su reconocimiento como derechos fundamentales, sobre la base de que contribuyen eficazmente al desarrollo de los pueblos y de las personas, por esta razón, el horizonte deseable de sus políticas debe estar encaminado a garantizar el acceso universal de toda la población sin distinciones de edad, raza, credo o condición cultural o política. En el departamento se práctica principalmente las disciplinas de ajedrez, atletismo, baloncesto, boxeo, ciclismo, coleo, fútbol, fútbol de salón, fútbol sala, fútbol sonoro, jiu jitsu, judo, karate do, natación, patinaje, porrismo, taekwondo, tenis de campo, tenis de mesa, tejo, tiro deportivo, ultímate, voleibol, sambo, baloncesto en silla de ruedas, natación y atletismo adaptado, entre otros Que el INSTITUTO PARA LA RECREACIÓN, EL DEPORTE, LA EDUCACIÓN EXTRAESCOLAR Y EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE- INDERCAS, como entidad ejecutora de programas y proyectos de inversión Social, tiene por objeto generar y brindar a la comunidad, oportunidades de participación en los procesos de iniciación, formación, fomento y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, la educación

física y la educación extraescolar, como contribución al desarrollo integral del individuo, para el mejoramiento de la calidad de vida de la población del Departamento, actividad realizada en cumplimiento del Plan de Desarrollo Departamental ES EL TIEMPO DE CASANARE, PRODUCTIVO, EQUITATIVO Y SOSTENIBLE 2020-2023, que definió en su línea estratégica 2. Equidad e Inversión Social para Todos en Casanare, Sector Deporte y Recreación: "En deporte y recreación, vamos a seguir fortaleciendo sus coberturas, con infraestructura, en formación, apoyo a las ligas y en la realización y participación en eventos regionales y nacionales. Así mismo, en el marco de las políticas nacionales y del presente plan, vamos a enfocar esfuerzos para que el deporte y la recreación se conviertan en una estrategia indispensable para encauzar a la población hacia la práctica de hábitos saludables, el deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre y de lucha contra la prevención del consumo de drogas, Programa 2.5.1 "En Casanare nos la jugamos por el Deporte, la Recreación, la Actividad Física y el Aprovechamiento del Tiempo Libre", Subprograma 2.5.1.2 "Deporte, Recreación, Actividad Física, y Aprovechamiento del Tiempo Libre" META No. 237: Realización programas calificados para fortalecer las competencias y habilidades del talento humano encargado de la formación deportiva en el Departamento, Proyecto FORTALECIMIENTO, FOMENTO, DOTACIÓN Y APOYO AL DEPORTE, LA RECREACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE- con código BPIN: 2022005850050, El Indicador Porcentaje 20% del total de la población 2021 según Dane, Que mediante la Ley 2023 de 2020 el Congreso de Colombia faculto a las asambleas (...) para crear la Tasa Pro-Deporte y Recreación, la cual fue establecida mediante Ordenanza No. 022 de 2020, en el Departamento de Casanare, destinando recursos entre otros para financiar con refrigerios y transporte, de los jóvenes y niños en condición y pobreza y vulnerabilidad, miembros de las escuelas y clubes deportivos (...). Que las políticas públicas en el sector del Deporte contribuyen a una nueva configuración del Sistema del Deporte. Con la política se planifica mejor los esfuerzos a corto, mediano y largo plazo con miras a incrementar la participación y logros nacionales, así como una mejor organización deportiva con lineamientos específicos en materia del desarrollo deportivo nacional. Las Políticas Públicas son las acciones de gobierno, que buscan dar respuesta a las diversas demandas de la sociedad. El estudio de las políticas públicas es de vital importancia en las Entidades Estatales, las cuales deben plantearse en su desarrollo y estructuración tres cuestionamientos: 1. Qué hacen los gobiernos, Cómo, 3. Por qué lo hacen y el efecto producen." Que dentro de la misión institucional está el fortalecimiento al deporte en todos sus aspectos, en ese sentido se busca apoyar la organización y estructuración de programas con visión de largo plazo, orientados hacia el alto rendimiento deportivo que permitan la identificación y selección de talentos deportivos y garanticen la reserva deportiva en Casanare a través de programas de formación a la ciudadanía en recreación, actividad física y deporte para fortalecer las competencias y habilidades de los actores del sector deporte y recreación en el Departamento y para el efecto se requiere implementar una estrategia por intermedio de la realización de mesas de participación ciudadanas a través de diálogos sociales, institucionales, con todos los actores del departamento, academia, entes municipales, ligas deportivas, deportistas, dirigentes, facilitadores en deportivos, a fin de garantizar los objetivos planteados y el acompañamiento al Instituto en el aspecto técnico para la organización, estructuración de los programas con visión de largo plazo, la cual tiene como finalidad ser una apuesta para transformar la sociedad casanareña, al igual que lo hacen nuestros jóvenes deportistas todos los días. Es un esfuerzo que requiere de la participación de todos los sectores, para que de esta manera se genere un impacto positivo con el fortalecimiento del deporte social-comunitario, deporte formativo y deporte competitivo y al desarrollo integral de las personas. Esa construcción de los programas con visión de largo plazo y su consolidación en un solo documento, tiene un primer momento, que requiere un diagnóstico exhaustivo para evidenciar el estado actual y las nuevas realidades sociales del deporte en territorio. Por lo que se requiere llevar a cabo encuentros pedagógicos, diálogos sociales, institucionales, con todos los actores del departamento, academia, entes municipales, ligas deportivas, escuelas de formación deportiva, dirigentes, estudiantes y comunidad en general. Dicho proceso requiere la contratación de los servicios logísticos y suministro de otros bienes para el desarrollo, organización y estructuración de programas con visión de largo plazo, orientados hacia el alto rendimiento deportivo que permitan la identificación y selección de talentos

deportivos y garanticen la reserva deportiva en Casanare, el cual se constituye como un componente necesario, indispensable y obligatorio para el cumplir con el PLAN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO DE CASANARE - ES EL TIEMPO DE CASANARE, PRODUCTIVO EQUITATIVO Y SOSTENIBLE 2020-2023", la ley 181 de 1995, Ley 1098 del 2006 y el PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2022- 2026 "COLOMBIA, POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA". Que la citada estrategia se desarrolla dando cumplimiento al PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL - ES EL TIEMPO DE CASANARE PRODUCTIVO, EQUITATIVO Y SOSTENIBLE 2020-2023, Programa 2.5.1 "En Casanare nos la jugamos por el deporte, la recreación, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre." Subprograma 2.5.1.2 "Deporte recreación Actividad física y el Aprovechamiento del Tiempo Libre, Meta: 237 Realización programas calificados para fortalecer las competencias y habilidades del talento humano encargado de la formación deportiva del departamento. En atención a lo expuesto, se requiere contratar una persona natural o jurídica para que preste los SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORIENTACION Y ELABORACION DE CAPACITACIONES RELACIONADAS CON LA ESTRUCTURACION DE LA POLITICA PUBLICA DEL DEPORTE DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE EN CUMPLIMIENTO AL PROYECTO DE "FORTALECIMIENTO, FOMENTO, DOTACION Y APOYO AL DEPORTE LA RECREACION Y LA ACTIVIDAD FISICA EN EL DEPARTAMETO DE CASANARE, el cual se constituye como un componente necesario, indispensable y obligatorio para el cumplir con el PLAN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO DE CASANARE - ES EL TIEMPO DE CASANARE, PRODUCTIVO EQUITATIVO Y SOSTENIBLE 2020-2023", la ley 181 de 1995, Ley 1098 del 2006 y el PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2022- 2026 "COLOMBIA, POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA". Que de acuerdo con el Decreto 201 del 28 de diciembre de 2001, por el cual se crea el Instituto para la Recreación, el Deporte, la Educación Extraescolar y el Aprovechamiento del Tiempo Libre en el Departamento de Casanare y se dictan otras disposiciones, emanado de la Gobernación de Casanare, son funciones entre otras del Instituto: 2. Coordinar y desarrollar programas y actividades que permitan fomentar la práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre en el territorio Casanareño.

3.2 ANALISI DEL SECTOR

El decreto 1082 de 2015, establece que es deber de las Entidades Estatales analizar el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, de igual manera se tuvo en cuenta las recomendaciones de Colombia Compra Eficiente en su Guía de Elaboración de Estudios del Sector - GEES Versión 02 del 24 de junio de 2022, que estableció "En los procesos de Contratación de mínima cuantía el alcance del estudio del sector deber proporcional al valor del proceso de contratación, la naturaleza del objeto, el tipo de contrato y los riesgos identificados". En esta modalidad de selección no es necesario hacer un estudio extensivo de las condiciones generales de los potenciales oferentes definir su participación en el PIB industrial o estudiar la estructura de los estados financieros de los posibles proveedores y de la industria" Coherente con lo anterior y en cumplimiento a lo dispuesto se elabora el análisis del sector, para la realización del proceso de selección en la modalidad de Mínima Cuantía, lo que supone hacer un estudio de las condiciones generales de procesos de contratación similares, con el fin de que la entidad cuente con elementos técnicos que justifiquen su suscripción, cumpliendo con los objetivos de eficiencia, eficacia y economía, así como promover la competencia. RELACIÓN DE CONTRATOS SECOP Tipo de proceso: Prestación de servicios; Objeto: TERRITORIAL CALDAS - ALCALDÍA MUNICIPIO DE FILADELFIA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO CON EL FIN DE LLEVAR A CABO LA RENDICIÓN PUBLICA DE CUENTAS DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE FILADELFIA CALDAS. Caldas : Filadelfia $3.000.000,00, Fecha de apertura 27-10-2023 IPMC -125-2023 TERRITORIAL NARIÑO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE LA CRUZ SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL PAGO DE SUBSIDIOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE PROTECCIÓN SOCIAL AL ADULTO MAYOR "COLOMBIA MAYOR" EN EL CASCO URBANO Y SECTOR RURAL DEL MUNICIPIO DE LA CRUZ (N), EN EL MARCO

DEL PROYECTO: "FORTALECIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO A LOS PROCESOS DE ADULTO MAYOR Y FAMILIAS EN ACCIÓN PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES DE VIDA DE LA POBLACIÓN CRUCEÑA EN EL MUNICIPIO DE LA CRUZ, DEPARTAMENTO DE NARIÑO", SEGÚN BPIN 2023523780010. Nariño : La Cruz $7.644.960,00 Fecha de apertura 26-10-2023. TERRITORIAL CÓRDOBA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CHINÚ "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO QUE PERMITA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES LÚDICO-RECREATIVAS Y CULTURALES, DIRIGIDA A NIÑOS DEL MUNICIPIO DE CHINÚ – CÓRDOBA". Córdoba: Chinú $32.000.000,00Fecha de apertura 26-10-2023 C.M.C. 080-2023 TERRITORIAL NARIÑO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ARBOLEDA (BERRUECOS) CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LOGÍSTICA PARA LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE DESARROLLO DENTRO DE LOS PROGRAMAS DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE INFANCIA Y ADOLESCENCIA EN EL MUNICIPIO DE ARBOLEDA NARIÑO". CÓDIGO BPIM No. 2023520510004, Nariño: Arboleda $4.800.000,00 Fecha de apertura 26-10-2023 11088-M.C.202

4. DEFINICIÓN TÉCNICA

4.1 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL OBJETO A CONTRATAR:

La necesidad que pretende satisfacer la entidad consiste en contratar el servicio logístico para adelantar la estructuración desarrollo, organización de programas con visión de largo plazo, orientados hacia el alto rendimiento deportivo que permitan la identificación y selección de talentos deportivos y garanticen la reserva deportiva en Casanare, mediante la realización de mesas de participación ciudadanas a traves de diálogos sociales, institucionales, con todos los actores del departamento, academia, entes municipales, ligas deportivas, deportistas, dirigentes, facilitadores deportivos y actividad física, estudiantes y comunidad en general, en cumplimiento del proyecto FORTALECIMIENTO, FOMENTO, DOTACIÓN Y APOYO AL DEPORTE, LA RECREACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, con código BPIN: 2022005850050

Para el desarrollo del objeto se requiere contratar una persona natural y/o jurídica, conformadas en los términos establecidos en la ley 80 de 1993, en la ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y sus normas reglamentarias, que estén en la capacidad técnica, administrativa, económica y operacional, de ejecutar el objeto del contrato en los términos del art. 6 de la ley 80 de 1993, y que cumpla con los requisitos habilitantes señalados en la invitación pública del presente proceso. El proponente debe acreditar experiencia específica con la presentación de máximo dos (2) contratos celebrados con entidades públicas o privadas, terminados y liquidados a la fecha de cierre del presente proceso, en donde se verifique que el objeto de estos, esté relacionado con el objeto del presente proceso contractual; así mismo, entre los contratos se debe evidenciar la ejecución de actividades relacionadas con la prestación de servicios de catering para eventos o actividades de otros servicios de comida, suministros y papelería, suministro de uniformes deportivos, alquiler de auditorio. El valor total facturado de los contratos presentados en conjunto debe ser mayor o igual una 1.5 veces el presupuesto oficial del presente proceso. Se requiere que el contratista aporte la minuta y el acta de liquidación correspondiente si son contratos realizados con entidades públicas o la factura o documento equivalente, éstos en todo caso certificado por el contador junto con sus soportes, si son contratos suscritos con entidades privadas, con el fin de verificar su ejecución, liquidación y/o pago. Las especificaciones técnicas y condiciones generales y características técnicas se encuentran en el anexo especificaciones técnicas y de estudio de costos de este documento las cuales son de obligatorio cumplimiento por el contratista, con ocasión de la ejecución del contrato. Los requisitos mínimos obligatorios son los siguientes: Tomar todas las medidas necesarias en caso de que las mesas de participación tengan cambios en sus fechas y sedes como consecuencia de alguna circunstancia y/o modificación y/o actualización que realice los organizadores, dentro de los parámetros legales, técnicos y económicos del proceso, pero no podrá en ningún momento aumentar los costos, compromisos, plazos o demás actividades pactadas para la ejecución de este, todo deberá quedar por escrito debidamente justificado. El contratista debe asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la carga salarial y

prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del Contrato. Todo el personal que prestará los servicios de alimentación deberá seguir las normas de aseo, higiene y urbanidad exigidas para la manipulación de alimentos. El servicio de alimentación debe ser entregado para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos. En los restaurantes o sitios de alimentación se debe garantizar que la entrega del servicio a cada beneficiario no supere los 20 minutos, los cuales son contados a partir de la llegada del usuario beneficiario. Los servicios de alimentación no podrán ser prestados con ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Los servicios de alimentación no pueden retrasarse para su entrega más de 4 horas contadas desde su elaboración y se deberá conservar la cadena en caliente. Todo el personal que prestará los servicios de alimentación deberá seguir las normas de aseo, higiene y salubridad exigidas para la manipulación de alimentos. Los servicios de alimentación no podrán ser prestados con ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Para el servicio de alimentación los horarios para la atención de los usuarios se acordarán con la Liga e Indercas, pero oscilarán como máximo: desayuno 5:30 a 9:30 a m, almuerzo 11:30 a.m. a 3:00 p.m. y cena 5:30 a 10:00 p.m. Para el reconocimiento del pago de los servicios de alimentación, alimentación de compensación se hará por intermedio del conteo de firmas a mano alzada realizadas por los beneficiarios directos del presente proceso jurídico y plasmadas en las planillas de control suministradas por Indercas y diligenciadas por el Contratista, solo se reconocerá una firma por servicio, es decir no se contabilizarán dos o más servicios que presente una sola firma, estén tachados o ilegibles o las firmas no correspondan al titular (Una sola persona no podrá firmar por todos) o presenten vistos buenos, equis, u otro símbolo; para las personas que manifiesten no saber firmar se imprimirán las huellas digitales o plantares del beneficiario, en casos eventualmente excepcionales, se reconocerá los servicios por intermedio de actas debidamente motivadas, autorizadas, justificadas y firmadas por el Supervisor del Indercas y el organismo beneficiado. En la carta de presentación de la oferta el proponente declara que conoce, entiende y acepta los requerimientos mínimos exigidos por la entidad para el proceso de selección y se compromete a cumplirlos en la ejecución del contrato. GENERALIDADES Se debe tener en cuenta que el número de servicios puede disminuir en el momento que uno a más beneficiarios no participe en las mesas. La clasificación de los bienes es de carácter ilustrativo y de coordinación, a fin de establecer un lenguaje común entre la entidad, el oferente y el proceso contractual; No se constituye en un requisito habilitante, ni limitante para la participación de oferentes.

CLASIFICACION BIENES Y SERVICIOS: De acuerdo al Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas o UNSPSC, el presente servicio está clasificado de la siguiente manera:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50000000	50200000	50202300	50202301
60000000	60120000	60121100	60121104
95000000	95140000	95141700	95141707
90000000	90100000	90101500	90101501

53000000	53100000	53103000	53103001
44000000	44120000	44121700	44121708
60000000	60100000	60105700	60105705
44000000	44120000	44121700	44121704

4.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR PARA EL LOGRO DEL OBJETO A CONTRATAR:

A. OBLIGACIONES ESPECIFICAS 1. Prestar los servicios logísticos para adelantar la estructuración desarrollo, organización de programas con visión de largo plazo, orientados hacia el alto rendimiento deportivo que permitan la identificación y selección de talentos deportivos y garanticen la reserva deportiva en Casanare, mediante la realización de cinco (5) mesas de participación ciudadanas a través de diálogos sociales, institucionales, con todos los actores del departamento, academia, entes municipales, ligas deportivas, deportistas, dirigentes, facilitadores deportivos., en los siguientes términos e ítems: 1.2 SERVICIO DE ALQUILER DE AUDITORIO Disponer de un auditorio para mínimo cien (100) personas De acuerdo con cronograma sede y fecha establecidas por el instituto y aprobadas por el supervisor, para el desarrollo de cinco mesas o capacitaciones Total: Hasta 5 servicios 1.3 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Garantizar el servicio de alimentación desayuno, almuerzo y cena para los asistentes así: Lugar: Departamento de Casanare Total: Hasta 500 servicios. Los servicios se dispondrán de acuerdo con la autorización del supervisor y al cronograma definido por el Instituto. Atendiendo las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo 1.4 SERVICIO DE ALIMENTACION DE COMPENSACION: Garantizar el servicio de alimentación de compensación a los asistentes así: Lugar: Departamento de Casanare, según cronograma autorizado por el supervisor. Total: Hasta 500 servicios. Los servicios se dispondrán de acuerdo con la autorización del supervisor y al cronograma de concentración y competencia de cada uno de los deportes. Atendiendo las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo 1.5 GARANTIZAR LOS SIGUIENTES ELEMENTOS PEDAGÓGICOS Y MATERIALES DE CONSUMO PARA EL DESARROLLO DE MESAS: Para el desarrollo de las cinco (05) mesas el contratista deberá entregar: 1.5.1 Esfero Semi Gel 0.7 m Retráctil Colores Distintos, Escritura sin interrupciones Total: 100 1.5.2 Papel bond, tamaño de la hoja 67 x87 cm, gramaje 56 g/m², Grupo de color blanco, de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 100 1.5.3 Cinta de enmascarar (Cinta de uso general para sujetar), 18 mm x 40 metros de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.4 Cinta color transparente, ancho 48 mm, espesor 0.040 mm, empaque individual granel de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.5 Marcador de tamaño standard, con barril de plástico, larga duración, secado rápido, resistente al agua. Pack x 10 Tipo de marcador Permanente, Otras características: Tipo de punta, Plana Grosor del trazo de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.6 Set De Marcadores Borrables Para Tableros Expo X10 Marcador para tableros acrílicos, vidrio y melanina. Tipo de envase Blíster, Material del cuerpo Plástico, Tipo de punta Biselada, Tipo de tinta A base de alcohol, Superficies recomendadas Pizarra, Grosor del trazo 5 mm. Altura 17 cm, Diámetro, 3 cm Peso 100 gde acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.7 Camiseta tipo polo: en tela lascaste de alta calidad, manga corta, con cuello en nylon y pechera de 3 botones Total: 20 1.5. 8 SERVICIO DE DOSIFICACIÓN Y REPARTICIÓN DE HIDRATACIÓN (AGUA) Suministro, distribución y dosificación de 12 botellones retornables de 18,9 a 20 Lts; (solo liquido) de agua acta para el consumo humano durante el desarrollo de las capacitaciones, atendiendo las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo, Total: Hasta 12 botellones retornables de 18,9 a 20 Lts; (solo liquido); Los servicios se

dispondrán de acuerdo con el cronograma de establecidas o autorizadas por el instituto y el supervisor 2. OBLIGACIONES GENERALES 2.1 AUDITORIO 2.1.1 Disponer de un auditorio de un auditorio para mínimo cien (100) personas debidamente sentadas, con aire acondicionado, mínimo 6 baterías de baños, Stan para servicios de bebidas calientes y frías, video been de resolución HD y sonido Respuesta de frecuencia 20 Hz - 20 kHz (+/- 3dB), SNR> 80dB (un ponderado), La distorsión armónica total <0.5% (condición normal de trabajo), Sensibilidad de entrada de señal de 220 mV (+/- 30 mV), Sensibilidad de entrada del micrófono 10 mV (+/- 2 mV), 120V Fuente de alimentación / 60 Hz, Tipo de protección II grado y dos micrófonos inalámbricos con sus debidas pilas o baterías. De acuerdo con cronograma, sede y fecha establecidas por el instituto y aprobadas por el supervisor, para el desarrollo de las cinco mesas En el caso del sonido se debe cumplir con lo establecido en la Ley 1801 de julio 29 de2016, Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia, evitando comportamientos que afectan la tranquilidad y relaciones respetuosas de las personas en el momento de realizar el evento, especialmente cuando se utilice la amplificación del sonido. 2.1.2 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE COMPENSACIÓN: 2.1.2.1 Prestar los servicios de alimentación de compensación a los asistentes a las mesas de acuerdo con las especificaciones técnicas. El servicio de alimentación de compensación deberá ser prestado en vajillas y cubiertos no desechables, se prohíbe utilizar plástico de un solo uso, no biodegradable y el poliestireno expandido, (icopor), está prohibición incluye: Botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores, bolsas y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato. 2.1.2.2 TIPO DE PREPARACIÓN Ración industrializada lista: Complemento alimentario compuesto por alimentos procesados por empresas productoras, dotadas de medios de producción técnicos y tecnológicos adecuados, que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios. 2.1.2.3 Tiempos y horarios de consumo Para el servicio y entrega de la alimentación de compensación, el horario se acordará con el supervisor, pero tendrán una hora de tiempo para el suministro como mínimo así: en la mañana, de 9.30 a.m. a 10:30. a.m. y/o en la tarde de 3.30 p.m. a 4.30 p.m, 2.1.2.4 Aporte Nutricional Aporte Nutricional: las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basarán en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera: proteínas: 10%, grasa: 25%, carbohidratos: 65% Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 10% para proteínas, 25% de grasa y 65% de carbohidratos. Entrega de la alimentación de compensación a los asistentes y participantes a las mesas: la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. El operador debe cumplir con la entrega en cada lugar donde se realicen las mesas de participación, la alimentación de compensación de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos a la persona responsable designada por INDERCAS, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de la alimentación de compensación entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción 2.1.2.5 ALIMENTACION DE COMPENSACION: Cada unidad debe incluir un sólido, una bebida y una fruta. A). SOLIDOS: Con un gramaje mínimo de (100 gramos c/u); Cruasán jamón y queso, empanada de carne, pastel de pollo, mantecada, cruasán de bocadillo y queso, arepa con queso, pastel mixto pollo y carne. B). BEBIDA: Jugo concentrado de fruta con un contenido mínimo de 12 onzas; lulo, mango, mora, maracuyá. C). FRUTA: Con un gramaje mínimo de (120 gramos c/u); manzana, pera, banano, durazno. 2.1.2.6 TEMA AMBIENTAL El futuro contratista deberá conocer y cumplir con la legislación ambiental vigente y desarrollar las siguientes actividades: 2.1.2.6.1 Identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del contrato, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan. 2.1.2.6.2 Priorizar a nivel interno el uso racional del agua, y combustibles (gas, energía, la leña.) 2.1.2.6.3 Aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental. 2.1.2.6.4 Definir y mantener una estructura

de recurso humano que garantice el desarrollo de las estrategias, programas y acciones de carácter ambiental. 2.1.2.6.5 Poner en práctica las iniciativas que aumenten el grado de conciencia ambiental de funcionarios, proveedores, operadores, y beneficiarios que, como resultado de sus actividades, puedan generar impactos ambientales. 2.1.2.6.6 Promover la educación ambiental en los asistentes a las mesas. 2.1.3 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA ALIMENTACION DE COMPENSACION: Los alimentos que integran la ración industrializada deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Contrato deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los beneficiados, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada. Empaque y embalaje: con el fin de garantizar la inocuidad de la alimentación de compensación en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. Los alimentos; que integran el refrigerio deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada beneficiario. c. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El servicio de suministro, distribución y entrega de la alimentación de compensación se prestará a cantidad unitaria. Se debe garantizar un menú variado. El servicio de suministro, distribución y entrega de refrigerios debe tener las siguientes características: COMPLETA. Que contenga todos los nutrimentos, como verduras, carbohidratos, leguminosas y carnes. EQUILIBRADA. Los nutrimentos para consumir deben estar en proporciones adecuadas. Suficientes carbohidratos, suficiente carne, suficiente fruta, suficiente verdura, etc. INOCUA. Que esté libre de microorganismos, toxinas y/o contaminantes que puedan ser un riesgo para la salud. SUFICIENTE. Es decir, ni mucho ni poco, debe cubrir las necesidades del consumidor. VARIADA. Debe contener diferentes alimentos de cada uno de los grupos (lácteos, frutas, verduras y hortalizas, cereales, legumbres, carnes y aves, pescados, etc.), con el fin de garantizar todos los nutrientes necesarios. ADECUADA. Que esté acorde con los gustos y recursos económicos del consumidor El proponente debe estar en la capacidad de prestar el servicio de suministro, distribución y entrega de refrigerios, en las cantidades, lugares y horarios establecidos por el supervisor del contrato El proponente debe llevar un control de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada en cada entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor. Todos los servicios de suministro, distribución y entrega de la alimentación de compensación deben estar sujetos a los controles de calidad apropiados que garanticen la misma. Debe acatar todos los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Se debe aplicar tratamiento fisicoquímico o biológico a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir

sustancialmente el número de otros microrganismos indeseables. Buenas Prácticas de Manufactura: Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento; transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura. Es de responsabilidad exclusiva del operador los perjuicios a la salud que se cause al personal beneficiado, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. La entrega de alimentos se debe hacer a una temperatura aceptable para el consumo. humano, evitando que la temperatura cambie rápidamente debido a las condiciones medioambientales externas. El proponente debe contar con la suficiente capacidad operativa de conformidad con su experiencia en estos procesos contractuales para prestar el servicio de suministro, distribución y entrega de alimentación de compensación en las cantidades solicitadas en su momento por la entidad o hasta agotar el presupuesto disponible, según la necesidad acontecida. 2.1.3 SERVICIO DE ALIMENTACION. El servicio de alimentación debe estar compuesto por: DESAYUNO: A). FRUTA (entre 140 y 170 gramos): papaya, piña, uvas banano, kiwi (peso neto sin cáscaras ni semillas; B). JUGO natural 200 centímetros cúbicos; C). CEREAL: 80 gramos (mínimo) Cereal en hojuelas; D). PROTEÍNA animal 60 gramos (mínimo): tajada de Jamón o Mortadela, Tajada de Queso, Salchicha, huevo 60 gramos como mínimo para todas las opciones; E). REPOSTERÍA: Los gramajes corresponden a los productos ya elaborado, arepa con queso 100 gramos (mínimo) Pastel Gloria 80 gramos (mínimo) Croissant de jamón y queso 100 gramos (mínimo) Alimentos tipo mantecada, brownie, o ponqué, pan blanco, etc. 80 gramos. (mínimo) y F). BEBIDA LÁCTEA: 200 Centímetros Cúbicos: Yogurt, Kumis, Avena, Coladas, Chocolate, Café); ALMUERZO Y CENA: A). SOPA 300: centímetros cúbicos. Con un contenido básico de verdura, cereal, tubérculo; B). PROTEÍNA 180 gramos (mínimo): Carne pulpa de res, carne pulpa de cerdo, pescado, o pollo siempre y cuando sea pechuga, pierna o pernil, NOTA: No se permite el suministro de menudencias ni de alas de pollo, tampoco de vísceras ni alimentos tipo bofe, riñones o similares; C). VERDURAS Y ENSALADA 90 gramos (mínimo) verdura cruda y cocida, sola o combinada, tipo habichuela, zanahoria, brócoli, arveja, coliflor, lechuga etc.; D) CEREAL 140 gramos (mínimo), arroz o espaguetis; E) TUBÉRCULO 100 gramos (mínimo) papa, plátano, yuca; E). JUGO de fruta natural: 250 centímetros cúbicos: Lulo, maracuyá, mora, papaya, melón, manzana, pera, etc., no se aceptan las bebidas gaseosas ni las bebidas azucaradas artificiales 2.1.3.1 Para la prestación del servicio de alimentación se debe tener en cuenta lo establecido en la Ley 2068 del 31 de diciembre de 2020, especialmente lo relacionado en el artículo 2, numeral 12: Accesibilidad Universal. En virtud de la cual, es deber de los destinos de los administradores de atractivos turísticos y de los prestadores de servicios turísticos, propender, conforme al artículo 13 de la Constitución Política, por la eliminación de las barreras espaciales, de entorno físico, comunicativas actitudinales y de servicio que impidan el acceso, uso y disfrute de la actividad turística de manera segura y confortables, y por la implementación de los postulados del diseño universal y los ajustes razonables que aseguren la experiencia turística para todas las personas, especialmente para las personas con algún tipo de discapacidad y/o necesidades particulares de accesibilidad Incentivando la equiparación de oportunidades y condiciones; El servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) deberá ser prestado en vajillas y cubiertos no desechables, se prohíbe utilizar plástico de un solo uso, no biodegradable y el poliestireno expandido, (icopor), está prohibición incluye: Botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores, bolsas y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato 2.1.3.2 Para la prestación del servicio de alimentación se debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005 6 del Ministerio de la Protección Social, el Decreto 616 de 2006, y la Resolución 231 O de 1986 para derivados lácteos, o aquellas que las aclare modifiquen o deroguen. 2.1.3.3 El servicio de alimentación se prestará a cantidad unitaria, de conformidad con la necesidad de cada mesa de participación y requerimientos de la supervisión. 2.1.3.4 Se debe garantizar un menú variado 2.1.3.5 El servicio de alimentación debe tener las siguientes características: 2.1.3.6 COMPLETA. Que contenga todos los nutrimentos, como verduras, carbohidratos, leguminosas y

carnes. 2.1.3.7 EQUILIBRADA. Los nutrimentos para consumir deben estar en proporciones adecuadas. Suficientes carbohidratos, suficiente carne, suficiente fruta, suficiente verdura, etc. 2.1.3.8 INOCUA. Que esté libre de microorganismos, toxinas y/o contaminantes que puedan ser un riesgo para la salud. 2.1.3.9 SUFICIENTE. Es decir, ni mucho ni poco, debe cubrir las necesidades del consumidor. 2.1.3.10 VARIADA. Debe contener diferentes alimentos de cada uno de los grupos (lácteos, frutas, verduras y hortalizas, cereales, legumbres, carnes y aves, pescados, etc.), con el fin de garantizar todos los nutrientes necesarios. 2.1.3.11 ADECUADA. Que esté acorde con los gustos y recursos económicos del consumidor 2.1.3.12 Se debe propender que los restaurantes donde se prestará el servicio de alimentación durante las mesas estén ubicados cerca del sitio donde se esté llevando a cabo, atendiendo los requerimientos de la supervisión. 2.1.3.13 El proponente debe estar en la capacidad de prestar el servicio de alimentación, en las cantidades, lugares y horarios establecidos por el supervisor del contrato 2.1.3.14 El proponente debe llevar un control de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de cada una de las personas beneficiarias del servicio y presentar informe sobre el particular al supervisor. 2.1.3.15 Todos los servicios de alimentación deben estar sujetos a los controles de calidad apropiados que garanticen la misma. 2.1.3.16 Debe acatar todos los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. 2.1.3.17 Se debe aplicar tratamiento fisicoquímico o biológico a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microrganismos indeseables. 2.1.3.18 Buenas Prácticas de Manufactura: Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento; transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura. 2.1.3.19 Es de responsabilidad exclusiva del proponente los perjuicios a la salud que se cause al personal beneficiado, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores v usuarios. 2.1.3.20 La entrega de alimentos se debe hacer a una temperatura aceptable para el consumo. humano, evitando que la temperatura cambie rápidamente debido a las condiciones medioambientales externas. 2.1.3.21 El proponente debe contar con la suficiente capacidad operativa de conformidad con su experiencia en estos procesos contractuales para prestar el servicio de alimentación en las cantidades solicitadas en su momento por la entidad. 2.1.3.22 Asegurar la realización de las actividades y garantizar los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo y ejecución del contrato. 2.1.3.23 Todo el personal que prestará los servicios de alimentación deberá seguir las normas de aseo, higiene y urbanidad exigidas para la manipulación de alimentos. 2.1.3.24 El servicio de alimentación debe ser entregado para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos 2.1.3.25 En los restaurantes o sitios de alimentación se debe garantizar que la entrega del servicio a cada beneficiario no supere los 15 minutos, los cuales son contados a partir de la llegada del usuario beneficiario. 2.1.3.26 Los servicios de alimentación no podrán ser prestados con ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. 2.1.3.27 Los servicios de alimentación no pueden retrasarse para su entrega más de 4 horas contadas desde su elaboración y se deberá conservar la cadena en caliente. Todo el personal que prestará los servicios de alimentación deberá seguir las normas de aseo, higiene y salubridad exigidas para la manipulación de alimentos. Los servicios de alimentación no podrán ser prestados con ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. 2.1.3.28 Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de

los alimentos. 2.1.3.29 El contratista deberá mantener los precios durante la vigencia del contrato sin importar la temporada, dado que los valores no están sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del contrato. 2.1.3.30 Para el reconocimiento del pago del servicio de alimentación se hará por intermedio del conteo de firmas a mano alzada realizadas por los beneficiarios directos del presente proceso jurídico y plasmadas en las planillas de control suministradas por Indercas y diligenciadas por el Contratista, , detallando claramente la fecha de lo certificado, solo se reconocerá una firma por servicio, es decir no se contabilizarán dos o más servicios que presente una sola firma, estén tachados o ilegibles o las firmas no correspondan al titular (Una sola persona no podrá firmar por todos) o presenten vistos buenos, equis, u otro símbolo; para las personas que manifiesten no saber firmar se imprimirán las huellas digitales o plantares del beneficiario, en casos eventualmente excepcionales, se reconocerá los servicios por intermedio de actas debidamente motivadas, autorizadas, justificadas y firmadas por el Supervisor del Indercas. 2.1.3.31 El Instituto se reserva el derecho de efectuar una revisión del servicio de alimentación y efectividad de este, estos podrán ser objeto de observación si no cumplen con las especificaciones técnicas, contenidas en la Propuesta y los estudios previos que la sustentan y la oferta presentada por el CONTRATISTA, las cuales conformarán el contrato. 2.1.3.32 En el caso en que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. 2.1.3.33 Cualquier cambio en las condiciones técnicas que surjan durante el término de ejecución del contrato, deberá hacerse por mutuo acuerdo, previa solicitud escrita plenamente justificada por cualquiera de las partes. 2.1.3.34 En la carta de presentación de la oferta el proponente declara que conoce, entiende y acepta los requerimientos mínimos exigidos por la entidad para el proceso de selección y se compromete a cumplirlos en la ejecución del contrato. 2.1.3.35 La clasificación de los bienes es de carácter ilustrativo y de coordinación, a fin de establecer un lenguaje común entre la entidad, el oferente y el proceso contractual; No se constituye en un requisito habilitante, ni limitante para la participación de oferentes. 2.1.4 SERVICIO DE HIDRATACIÓN: Suministro, distribución y dosificación de agua acta para el consumo humano, durante el evento, velando por el bienestar de los participantes y la protección al medio ambiente. Garantizar, disponer y dosificar en el escenario hidratación de acuerdo con las cantidades solicitadas con botellones retornables de 18,9 a 20 Lts; (solo liquido); durante los días del certamen, la misma deberá estar una hora antes de empezar las actividades programadas según horarios establecidos en la programación oficial del evento y deberá garantizar la disponibilidad de agua durante toda la jornada diaria; en ningún momento podrá quedarse sin el vital líquido el lugar de certamen. El botellón, soporte y/o dispensador para el mismo, será suministrado por el contratista en calidad de préstamo de acuerdo con la necesidad del evento. Para el servicio de hidratación se prohíbe utilizar plástico de un solo uso, no biodegradable y el poliestireno expandido, (icopor), está prohibición incluye: Botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores, bolsas y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato 2.1.5 Para el pago de la hidratación, Esfero Semi Gel 0.7 m Retráctil Colores Distintos, Escritura sin interrupciones, Papel bond, tamaño de la hoja 67 x87 cm, gramaje 56 g/m², Grupo de color blanco, Cinta de enmascarar (Cinta de uso general para sujetar), 18 mm x 40 metros, Cinta color transparente, ancho 48 mm, espesor 0.040 mm, empaque individual granel, Marcador de tamaño standard, con barril de plástico, larga duración, secado rápido, resistente al agua. Pack x 10 Tipo de marcador Permanente, Otras características: Tipo de punta, Plana Grosor del trazo, Set De Marcadores Borrables Para Tableros Expo X10Marcador para tableros acrílicos, vidrio y melanina. Tipo de envase Blíster, Material del cuerpo Plástico, Tipo de punta Biselada, Tipo de tinta A base de alcohol, Superficies recomendadas Pizarra, Grosor del trazo 5 mm. Altura 17 cm, Diámetro, 3 cm Peso 100 gde, Camiseta tipo polo: en tela lascaste de alta calidad, manga corta, con cuello en nylon y pechera de 3 botones, anexando el registro fotográfico donde se pueda evidenciar cada uno de los productos aportados 3. Coordinar el día de entrega con el supervisor del contrato y presentar la respectiva remisión al funcionario almacenista del Instituto para su ingreso al almacén, ubicado en la calle 36 entre carrera 21 y 23, en el municipio de Yopal. 4. Los productos deben ser nuevos, de óptima calidad y atendiendo las cantidades y calidades establecidas en las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo, en caso de

inconformidad en los productos respecto a sus características deberán cambiarse sin costo adicional en un plazo de 24 horas siguientes a partir de la hora de reclamación, realizada por la supervisión del contrato, 5. Presentar Informe administrativo, financiero y ejecutivo final, en el que se indiquen los servicios y bienes suministrados correspondiente al objeto contractual, las planillas de control de los beneficiarios de cada uno de los servicios totalmente diligenciadas por cada uno de los miembros de la delegación, aprobadas por INDERCAS, anexo fotográfico en físico y digital de cada uno de los servicios y de la delegación participante, documento del pago de inscripciones en caso que se aprueben y certificación de cumplimiento expedido por la persona responsable de la delegación. 6. Asumir todas las responsabilidades, acciones o demandas de cualquier naturaleza, derivados de daños y/o perjuicios causados a cualquier persona o entidad que surjan como consecuencia directa o indirecta de actos, hechos u omisiones que realice el contratista, durante la ejecución del negocio jurídico. 7. Tomar todas las acciones necesarias preventivas en aras de mitigar cualquier imprevisto o riesgo para proteger a las personas que participan y asisten a las mesas. 8. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al Supervisor del contrato. 9. Contar con las medidas de Bioseguridad vigentes impartidas por el Gobierno Nacional..

5. SOPORTE TÉCNICO.

6. SOPORTES CONSTITUCIONALES Y LEGALES DE LA MODALIDAD Y FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA ELECCION:

6.1 CONSTITUCION POLITICA DE COLOMBIA. El proceso de selección que informa el presente estudio, se soporta constitucionalmente en los artículos 209 y 311 de la Constitución Política que establecen:
"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"

6.2 FUNDAMENTOS LEGALES.
Para este proceso aplica la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios en especial el decreto 1082 de 2015, artículos 2.2.1.2.1.1.1 y sus, decreto 1860 de 2021 con sus guías y circulares, de las cuales se extrae la tipología del contrato, la modalidad de selección y los procedimientos aplicables para llevar a cabo el procedimiento de selección. - CONSTITUCION POLITICA DE COLOMBIA. El proceso de selección que informa el presente estudio se soporta constitucionalmente en los artículos 209 y 311 de la Constitución Política que establecen: "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". - LEY 80 DE 1993. - LEY 1474 DE 2011. - LEY 1150 DE 2007. - LEY 1712 DE 2014. - DECRETO 1082 DE 2015.

6.3 FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACION.

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACION E IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:

El estudio del sector es un documento anexo al presente estudio previo.
Para estimar el valor de los servicios requeridos se tuvo en cuenta el valor histórico de los servicios contratados anteriormente por la Entidad, estableciéndose cuáles son los bienes y servicios de mayor y menor utilización, definiendo un valor promedio con las cotizaciones del mercado (Ver ESTUDIO DE COSTOS). Dentro del costo

total, se incluyen servicios, legalización del contrato e impuestos. Para el estudio de costos se basó en las cotizaciones solicitadas por el Instituto y presentadas por FREIMAN MENESES SUMINISTROS & SERVICIOS, NIT No 91.002.920-1, con ocho (8) folios, GEISE S.A.S, NIT 900.558.001-8, con trece (13) Folios, HAAGEN JX S.A.S, con NIT 901.461.903-1, con quince (15) folios; el valor incluye a cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y considerando que no se fijaron precios y condiciones artificiosamente bajos, se toma el menor precio en cada uno de los ítems cotizados para determinar el valor estimado del contrato, así mismo, detallan claramente cada uno de los ítems a contratar, por lo que hace parte integral del presente documento. De acuerdo con lo expuesto y con fundamento a las variables antes establecidas se definió que el costo del proceso es el que se estableció en el Estudio de Costos. En consideración a lo anterior, para el presente proceso se determina como presupuesto oficial el valor de DIECINUEVE MILLLONES QUINIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE $ 19.531.750.00

5.43.4301.1604.2022005850050.2.3.2.02.02.009.190	Realización programas calificados para fortalecer las competencias y habilidades del talento humano - Apoyo a programas que permiten la identificación y selección de talentos deportivos, así como el desarrollo y fortalecimiento de la reserva deportiva, orientados hacia el alto rendimiento deportivo convencional y paralímpico	13111106RTDR	$19.531.750,00

8. CRITERIOS DE SELECCIÓN:

De conformidad con lo descrito en los numerales 4 y 6 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y artículo 274 de la Ley 1450 de 2011, Indercas seleccionará al proponente que oferte el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones establecidas en el estudio previo e invitación a participar. La modalidad se estableció de acuerdo a la normatividad, teniendo en cuenta las características del objeto a contratar, ya que se trata de bienes y/o servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de la entidad y las circunstancias de la contratación; según lo indicado en el artículo 2 numeral 2, literal a de la Ley 1150 del 2.007. En consecuencia, la entidad realizara el proceso de selección indicado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2.015; en concordancia con las demás normas generales establecidas.

9. ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLOS

9.1 DESCRIPCIÓN DE LOS POSIBLES RIESGOS:

Dicho análisis está en el estudio del sector, el cual se anexa al presente documento.

9.2 GARANTIAS EXIGIBLES:

1. Las garantías consistirán en: a) pólizas de seguros, b) Fiducia mercantil en garantía, c) Garantía bancaria a primer requerimiento, d) Endoso en garantía de título valores, e) Deposito de dinero en garantía.
2. El monto, vigencia y amparos de las garantías se determinarán teniendo en cuenta el objeto, la naturaleza y las características de cada contrato. Conforme a lo contemplado en el decreto 1082 de 2015.

COBERTURA EXIGIBLE	CUANTIA	VIGENCIA	APLICA
CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS	X
SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	CINCO (5%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS	X
CALIDAD DEL SERVICIO	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS	X
CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL 100% DEL MONTO DEL PAGO ANTICIPADO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA SU LIQUIDACIÓN	X
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS SUMINISTRADOS	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS	X

10. CONDICIONES DEL OBJETO CONTRACTUAL	
10.1 PLAZO:	Un (1) MES
10.2 SUPERVISIÓN:	La supervisión del contrato será ejercida por el Gerente o por quien éste designe a través de la plataforma SECOP II, para ejercer dichas funciones, quien vigilará la correcta ejecución del objeto contratado, actividad que deberá realizarse con estricta sujeción a la ley y tendrá entre otras las siguientes funciones: 1. Verificar el cumplimiento de los términos del contrato 2. Realizar seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del contrato 3. Aprobar las actas de inicio, liquidación y demás que sean necesarias.
10.3 LUGAR DE EJECUCIÓN:	Los servicios se prestaran en departamento de Casanare (CASANARE [YOPAL, MONTERREY, PAZ DE ARIPORO, RECETOR, TRINIDAD])

10.4 OBJETO A CONTRATAR:	PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS CON VISIÓN DE LARGO PLAZO, ORIENTADOS HACIA EL ALTO RENDIMIENTO DEPORTIVO QUE PERMITAN LA IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTOS DEPORTIVOS Y GARANTICEN LA RESERVA DEPORTIVA EN CASANARE
10.5 TIPO DE CONTRATO:	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
10.6 VALOR:	$19.531.750,00
10.7 FORMA DE PAGO:	CONTRAENTREGA, se pagará el cien por ciento (100%) del valor del contrato previa certificación a satisfacción por el supervisor, suscripción del acta de liquidación final del contrato, previa presentación del informe administrativo, financiero y ejecutivo, planillas de control de cada uno de los servicios, anexo fotográfico de cada uno de los servicios, ingreso a almacén de los bienes suministrados y certificación donde se verifique el cumplimiento por parte del CONTRATISTA de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales (cajas de compensación familiar, ICBF y SENA) a que haya lugar.

11. RESPONSABLES DEL ESTUDIO PREVIO.

ELABORÓ COMPONENTE TECNICO Y ECONOMICO.	REVISÓ Y APROBÓ COMPONENTE TÉCNICO:
DIANA SHAMARA HERNÁNDEZ GRANADOS PROFESIONAL CONTRATADO (A)	**MIGUEL ANGEL OSORIO NUÑO** SUBGERENTE DESARROLLO DEPORTIVO

12. REVISION MARCO INSTITUCIONAL

APROBÓ COMPONENTE INSTITUCIONAL DE INVERSIÓN: (BANCO DE PROYECTOS)

DIEGO ALEJANDRO ARANGUREN RIVEROS
JEFE OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN Y BANCO DE PROYECTOS

13. REVISIÓN COMPONENTE JURIDICO Y MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

DIANA SHAMARA HERNÁNDEZ GRANADOS PROFESIONAL CONTRATADO (A)	**MIGUEL ANGEL CASTIBLANCO MORENO** JEFE OFICINA ASESORA JURÍDICA

2023-00350