	ESTUDIO PREVIO	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021

Capítulo I: Información general	
Fecha de elaboración:	21 de noviembre del 2023
Responsable:	Manuel Sandoval Villamizar
Cargo:	Secretaría de Desarrollo Económico
Dependencia:	Secretaría de Desarrollo Económico
Modalidad de selección	Mínima cuantía
Tipología contractual	Suministro
Capítulo II: Plan de Desarrollo Municipal	
Línea estratégica	AVANCEMOS EN DESARROLLO ECONÓMICO E INSTITUCIONAL
Dimensión	Trabajamos en desarrollo económico
Programa	• Inclusión productiva de pequeños productores rurales • Productividad y competitividad
Meta de Cuatrienio	**Área de Turismo** Producto: Servicio de promoción turística Indicador: Eventos de promoción realizados **Área de Agropecuaria** Producto: Servicio de acompañamiento productivo y empresarial Indicador: Unidades productivas beneficiadas
Código BPIN:	2020258170006 2020258170005

Capítulo III: Descripción técnica

Descripción de la necesidad

Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección

En atención a lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, en donde se establece la obligación a cargo de las Entidades Estatales de realizar los estudios y documentos previos a la apertura de los procesos de selección o a la firma del contrato, el Municipio de Tocancipá realizó el presente documento, que servirá de soporte para elaborar los pliegos de condiciones y el contrato que se pretende celebrar. A continuación, se expone de forma sucinta la necesidad que la Entidad requiere satisfacer.

Que la Constitución Política de Colombia, entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del Estado "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes".

Que el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia dispone que *"son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo"*

Que el artículo 209 ibídem prevé 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 (...)".*

Que el artículo 311 ibídem dicta que *"Al municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la*

ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes".

Que el inciso segundo del artículo 339 ibídem establece que *"Las entidades territoriales elaborarán y adoptarán de manera concertada entre ellas y el gobierno nacional, planes de desarrollo, con el objeto de asegurar el uso eficiente de sus recursos y el desempeño adecuado de las funciones que les hayan sido asignadas por la Constitución y la ley. Los planes de las entidades territoriales estarán conformados por una parte estratégica y un plan de inversiones de mediano y corto plazo".*

Que, en cumplimiento de las disposiciones anteriormente señaladas, el Municipio de Tocancipá elaboró el Plan de Desarrollo Municipal **TOCANCIPÁ TRABAJAMOS PARA TI 2020 - 2023**, el cual fue aprobado por el Concejo Municipal mediante el Acuerdo No. 4 de 2020.

Para el cumplimiento de las metas contempladas en el Plan de Desarrollo Municipal **TOCANCIPÁ TRABAJAMOS PARA TI 2020 - 2023**, la Secretaria de Desarrollo Económico requiere productos agropecuarios y alimentos procesados para el desarrollo de las actividades y eventos que se enuncian a continuación:

ÁREA DE TURISMO

La Ley 300 de 1996, por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones, constituye el marco legal para el desarrollo del turismo en Colombia vinculándolo como industria de servicios, de libre iniciativa privada, libre acceso y libre competencia, esencial para el desarrollo social y económico del país y en especial para las entidades territoriales, regiones y provincias. En su artículo 1, indica que la industria turística es "industria esencial para el desarrollo del país y en especial de las diferentes entidades territoriales, regiones, provincias y que cumple una función social".

Que en el Plan de Desarrollo Municipal "Tocancipá trabajamos para ti" 2020 – 2023 en la Dimensión Trabajemos en Desarrollo Económico, se encuentra el programa Productividad y Competitividad, el cual tiene como una de sus metas de producto del cuatrienio en servicio de promoción turística; realizar tres (3) eventos, meta que fue incluida en el proyecto de inversión "Incremento de la competitividad del sector turístico en el municipio de Tocancipá" que define actividades relacionadas con la realización, organización y/o participación en eventos turísticos.

Que desde hace 8 años se viene realizando la Feria Gastronómica en Tocancipá por iniciativa de la Secretaría de Desarrollo Económico con el apoyo de la comunidad y el sector gastronómico. En la vigencia 2022 el 10 y 11 de diciembre se llevó a cabo la *VII FERIA GASTRONÓMICA TOCANCIPÁ 2022* en la cual participaron 22 restaurantes en el concurso "El Sabor de Tocancipá", 51 expositores en "Feria al Parque Endulzarte" categoría postres y amasijos; de los cuales 22 emprendedores fueron de los municipios invitados Chía y Sopo. Los restaurantes participaron desde sus establecimientos en las categorías: "Sabores de mi Tierra" – cocina tradicional, "Toca a las Brasas" - carnes y parrilla, "Quien pidió pollo" - asaderos de pollo, "Experiencias Gastronómicas Emblemáticas en Tocancipá" – restaurantes con ofertas diferenciales. También, se realizó el concurso "Fanáticos de la Cocina" con una participaron 11 personas en las categorías Aficionados, Tradicional y Pequeños Chef.

SONIDOS Y SABORES DE MI TIERRA

La Administración Municipal de Tocancipá (Cundinamarca) organiza el evento ***SONIDOS Y SABORES DE MI TIERRA***; el cual, se realizará el próximo 2 y 3 de diciembre en el Parque principal, visitantes y residentes podrán disfrutar de la ***VIII FERIA GASTRONÓMICA TOCANCIPÁ 2023 y XI CONCURSO NACIONAL DE MÚSICA CAMPESINA CARRANGUERA.***



VIII FERIA GASTRONÓMICA TOCANCIPÁ 2023

Evento que se celebrará el 2 y 3 de diciembre del presente año en su octava versión, a partir del 10 de noviembre se dio inició la convocatoria, inscripción y evaluación de las propuestas gastronómicas. El evento incluye la realización de talleres y concursos que promueven la competitividad sectorial, la identificación y apropiación de la oferta gastronómica. También, se busca exaltar modelos de negocio exitosos, reconociendo y fomentando conocimientos, prácticas y productos alimenticios de la cocina tradicional como factor de identidad.



CONCURSO SABORES DE TOCANCIPÁ: Dirigido a los restaurantes para dar a conocer lo mejor de sus menús y recetas; se realiza desde los establecimientos gastronómicos, cada participante presenta el plato ante el jurado durante la jornada de evaluación. El concurso tiene cuatro categorías:



- **¿QUIÉN PIDIÓ POLLO?**

Vincula los asaderos y restaurantes en los cuales el pollo es el protagonista.

- **SABORES DE MI TIERRA**

Ofertas gastronómicas que presentan platos y sopas tradicionales que incorporan productos e insumos de la región, cocción o técnicas tradicionales de la gastronomía colombiana.

- **TOCA A LAS BRASAS**

Participan los restaurantes con especialidad en carnes y parrilla.

- **EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EMBLEMÁTICAS**

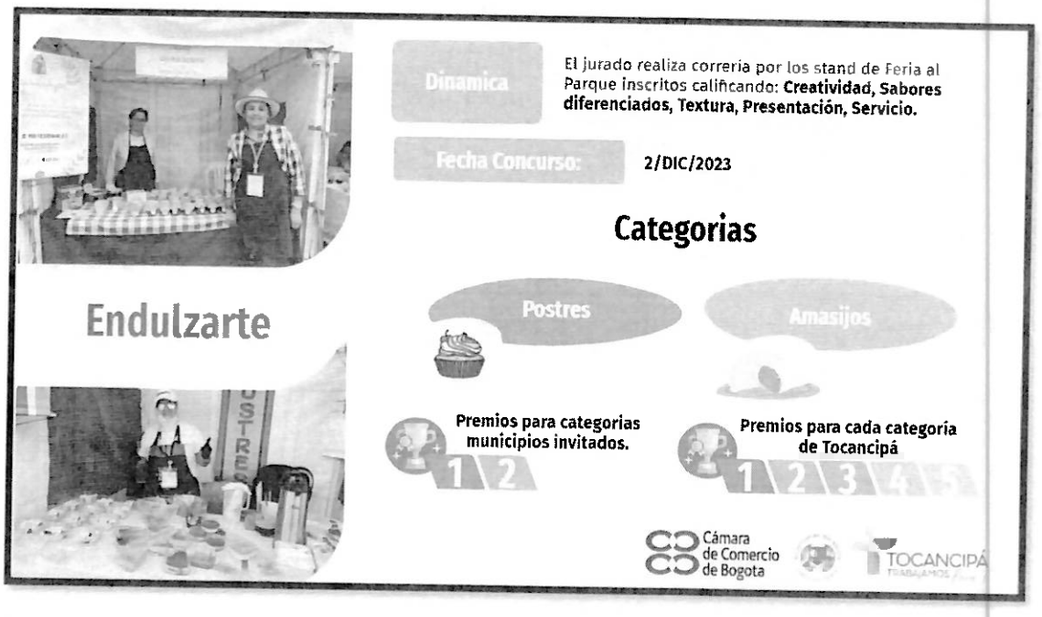
restaurantes reconocidos por crear experiencias alrededor de la gastronomía con platos que van desde lo tradicional a propuestas vanguardistas.

El proceso de inscripción a cada categoría y las visitas de evaluación a los restaurantes inscriptos se realiza de manera previa al evento. La premiación se realiza en la tarima del evento durante la clausura el día 3 de diciembre en compañía del jurado y de los empresarios del sector gastronómico.

CONCURSO FANÁTICOS DE LA COCINA: Concurso dirigido a la comunidad tocancipeña apasionada por el arte culinario, los participantes se inscriben y deben compartir sus recetas y habilidades en la cocina con un video que es calificado por el jurado.
Categorías del concurso: *Aficionados, Tradicional y Pequeños chefs.*
Fecha de premiación: 3 de diciembre.

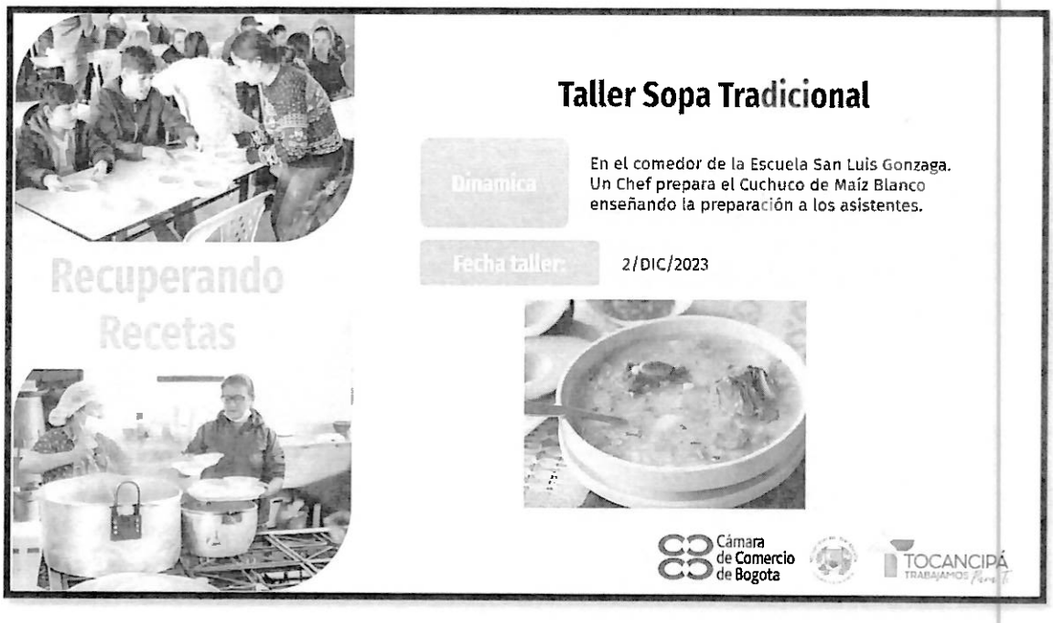
FERIA AL PARQUE ENDULZARTE: Actividad que reúne emprendedores y pequeños empresarios del sector gastronómico con oferta en las categorías de postres y amasijos. Los stands de la feria se ubican en la carrera 6 frente a la Escuela San Luis Gonzaga; se proyectan 56 unidades productivas participantes en el rol de expositores, de las cuales se asignan, 32 stands para Tocancipá y 24 para los dos municipios invitados; cada unidad es atendida por dos personas en horario de 8:00 a.m. a 9:00 p.m. se asignan refrigerios a los expositores cada día la feria.
Fechas realización: 2 y 3 de diciembre.

CONCURSO ENDULZARTE: En este concurso participan los emprendedores y pequeños empresarios que tienen el rol de expositores en la "Feria al Parque Endulzarte", se pueden postular en una de las siguientes categorías: Endulzarte Tocancipá Postres, Endulzarte Tocancipá Amasijos, Endulzarte municipios invitados postres, Endulzarte municipios invitados amasijos.
Para este concurso, el jurado calificador realiza recorrido por los stands de cada participante calificando el producto postulado.
Fechas de recorrido en Feria al Parque Endulzarte: 2 de diciembre.
Fecha de premiación: 3 de diciembre.



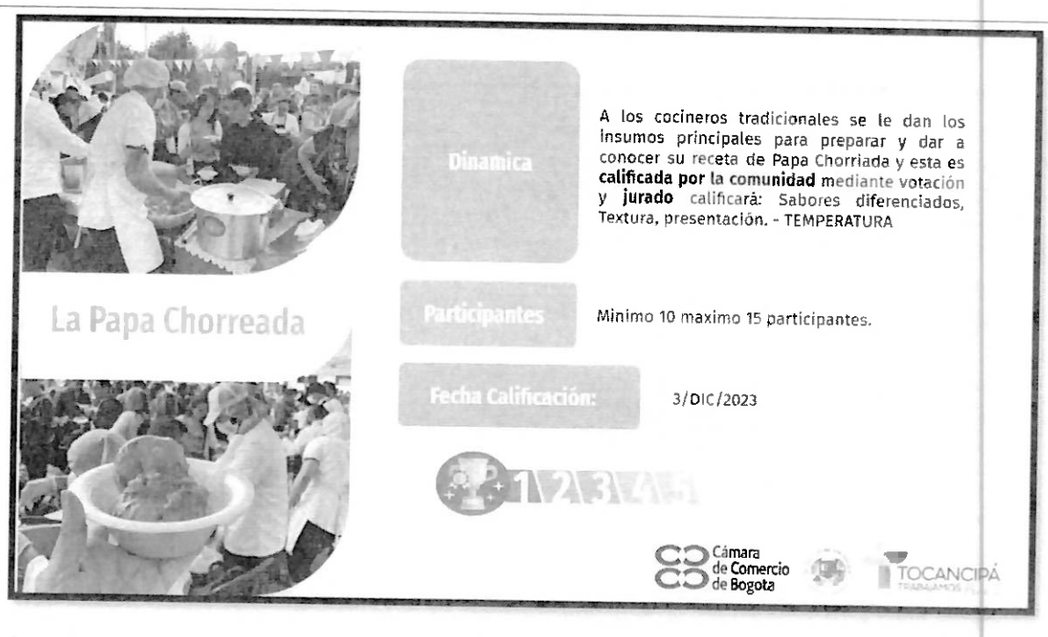
TALLER PRÁCTICO RECUPERANDO RECETAS: realizado por una cocinera tradicional con el acompañamiento de un chef para dar a conocer la historia y tradición de la sopa típica *"Cuchuco de Maíz Blanco"*. Finalizado el taller se estima ofrecer a un promedio de 300 porciones de sopa para compartir con los asistentes al taller. Los insumos requeridos para la preparación de esta receta serán suministrados por la Secretaría de Desarrollo Económico, así como los platos y cucharas para servir a los asistentes

Fechas del taller: 2 de diciembre.



CONCURSO DE LA PAPA CHORREADA: promueve la recuperación de la tradicional receta de la papa choreada que hacía parte de la lonchera escolar en Tocancipá, este concurso se ha diseñado para que la comunidad sea parte del jurado, deguste y elija la mejor receta en el Parque Principal. El concurso promueve la participación comunitaria en la preparación, se estima que 15 cocineras o cocineros tradicionales, emprendedores apasionados por la cocina y/o chefs asumirán el reto de preparar la mejor receta de la papa chorreada. La Secretaría de Desarrollo Económico entregará a cada participante los ingredientes necesarios para realizar la preparación de la receta (papa, cebolla larga, aceite, sal y tomate).

El domingo 3 de diciembre a las 10 a.m. inicia el concurso y cada competidor debe estar listo en el stand asignado con la preparación de la papa chorreada en una olla grande. Se procede a entregar plato y tenedor a las personas de la comunidad para que puedan realizar la degustación y votar por la mejor. Los elementos necesarios para realizar la degustación son entregados por la Secretaría de Desarrollo Económico.



CIRCUITOS TURÍSTICOS: Una de las metas del Plan de Desarrollo "Tocancipá Trabajamos para Ti 2020 2023" asociada al proyecto de inversión de turismo, plantea la realización de Circuitos turísticos en las rutas y senderos de las zonas rurales del Municipio de Tocancipá con el propósito de incentivar el conocimiento, la valoración, el cuidado y las buenas prácticas de sostenibilidad para el disfrute adecuado del entorno natural por parte de residentes y visitantes. Se tienen programadas tres actividades de cierre en las que se convoca a la comunidad; jornada de mantenimiento en el Camino del Gone el 7 de dic, caminata Parque Lineal Peñas Blancas Vda. Canavita y la Esmeralda el 9 de dic y finalmente, se realizará un recorrido y actividad de cierre el 14 de diciembre con los prestadores de servicios turísticos del municipio para que conozcan la oferta complementaria y propiciar el encadenamiento productivo.

ÁREA AGROPECUARIA

Que en el Plan de Desarrollo Municipal **"TOCANCIPÁ TRABAJAMOS PARA TI 2020 – 2023"** dentro de la Dimensión Trabajemos en Desarrollo Económico, se encuentra el programa Inclusión productiva de pequeños productores rurales, que incluye el proyecto de Implementación del Servicio Público de Extensión Agropecuaria. El cual, dentro del programa servicio de acompañamiento productivo y empresarial que incluye la actividad *"Exaltación y Fortalecimiento del Día del Campesino"* (Productor Agropecuario) del Municipio de Tocancipá.

La Administración Municipal a través del Área Agropecuaria de la Secretaría de Desarrollo Económico requiere dar cumplimiento al Acuerdo No 03 del 25 de febrero de 2014 "Por el cual se reconoce e institucionaliza el Concurso Nacional de Música Carranguera y Campesina en el Municipio de Tocancipá-Cundinamarca", el cual reconoce las manifestaciones culturales tradicionales de Música Carranguera y Campesina, como parte de la identidad y del arraigo productor agropecuario y campesino en nuestro municipio.

Por tal razón, se realizará una celebración engalanada con la presencia de los grupos musicales autóctonos locales y regionales, intérpretes de música carranguera y campesina. Dando cumplimiento a lo establecido en el Acuerdo N° 03 de 2014 la Administración Municipal a través de la Secretaría de Desarrollo Económico, garantizará los recursos necesarios para la realización del Concurso Nacional de Música Carranguera y Campesina.

Por lo anterior y para el logro de los objetivos propuestos se requiere celebrar un contrato de suministro de alimentos para garantizar la entrega de refrigerios y almuerzos a los artistas y participantes en el concurso el 2 y 3 de diciembre de 2023.

XI CONCURSO NACIONAL DE MÚSICA CARRANGUERA Y CAMPESINA:

La XI versión del concurso nacional busca fortalecer la circulación y creación de la Música Campesina Carranguera, reconociéndola como una expresión cultural tradicional de la Región Andina Colombiana Campesina Carranguera. Durante el evento las agrupaciones participantes darán a conocer su talento bajo el soneto musical del requinto, tiple, guitarra, guacharaca y dulzaina, se tienen las siguientes categorías:

1. **Profesional:** agrupaciones con trayectoria artística destacada, con un alto nivel musical, que opcionalmente hayan realizado producciones discográficas, o que uno o varios de sus integrantes sean licenciados o maestros en música.
2. **Aficionado:** agrupaciones de música campesina empíricas o de Escuelas de Formación con un nivel musical básico.
3. **Juvenil:** Esta categoría estará conformada por agrupaciones de niños y jóvenes que no superen los 24 años.
4. **Infantil:** Esta categoría estará conformada por agrupaciones de niños que no superen los 16 años.

Los participantes serán calificados por tres (3) jurados profesionales de reconocida trayectoria e idoneidad en la materia quienes calificarán a las agrupaciones en aspectos como: afinación instrumental y vocal, ajuste rítmico, métrico, acople, interpretación, originalidad en la propuesta y puesta en escena.

Se premiará a los tres primeros puestos de cada categoría y un incentivo económico al mejor instrumentista en cada una de las categorías.

El concurso se programó el 2 y 3 de diciembre de 2023 y convoca alrededor de 34 agrupaciones musicales conformadas en promedio por 10 personas entre artistas, padrinos y apoyo logístico; a quienes se les deben brindar refrigerios y almuerzos durante el evento.

Por lo anterior y para el logro de los objetivos propuestos se requiere celebrar un contrato cuyo objeto sea **"SUMINISTRO DE ALIMENTOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS PARA LAS ACTIVIDADES A CARGO DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO DE LA ALCALDIA MUNICIPAL DE TOCANCIPÁ".**

Se deja constancia de que la presente contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2023, según la certificación expedida por el Almacenista General mediante el oficio AG SII- 00832-2023 de fecha 16 de noviembre de 2023.

Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección

El Municipio de Tocancipá cuenta con un presupuesto total para la vigencia 2023 de $204.333.448.675, que equivale a $176.149,52 SMMLV, es por ello por lo que su Menor Cuantía se establece en la suma de $522.000.000 y su Mínima Cuantía asciende al 10% de ésta es decir la suma de **CINCUENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS MCTE. ($52.200.000).**

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial establecido para el presente proceso de selección como se referencia más adelante, el cual asciende a la suma de **CUARENTA MILLONES CIENTO CUARENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($40.140.930),** la cual no supera el 10% de la menor cuantía establecida para el Municipio, la modalidad de selección a aplicar es de MINIMA CUANTÍA, de conformidad con lo establecido en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado con lo estipulado en el Decreto 1082 de 2015, específicamente en los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2., modificados por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, y en lo que sea aplicable las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en la invitación pública y las adendas y aclaraciones que se expidan durante el desarrollo de la invitación publica de mínima cuantía.

Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto:

1. La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
2. La entidad estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.
3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, dentro del mismo término para formular observaciones se podrá presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.
4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en el artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.
5. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la entidad estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.
6. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la entidad estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.
7. La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la entidad estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.
8. En caso de empate, la entidad estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021. No obstante, de conformidad con el

numeral 3 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021 se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional.

Objeto contractual

SUMINISTRO DE ALIMENTOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS PARA LAS ACTIVIDADES A CARGO DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO DE LA ALCALDIA MUNICIPAL DE TOCANCIPÁ.

Especificaciones técnicas del objeto a contratar

Las siguientes son entre otras, las características y requerimientos del objeto a contratar:

TURISMO

No	EVENTO /FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE EXPOSITORES FERIA AL PARQUE ENDULZARTE	REFRIGERIO	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurth en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4:** Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.	400
2	FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE TALLER PRÁCTICO RECUPERANDO RECETAS	CUCHUCO DE MAIZ BLANCO	Paquete por 1000 gramos - Cuchuco de maíz blanco	5
3		HARINA DE MAIZ	Paquete por 500 gramos - Harina de Maíz crudo	2
4		PAPA CRIOLLA	Kilos de papa criolla grande lavada	10
5		PAPA SABANERA	Kilos de papa sabanera lavada	14
6		ALVERJA VERDE	Kilos de alverja desgranada verde	4
7		ZANAHORIA	Kilos de zanahorias medianas	4
8		HUESO DE AGUJA	Kilos de hueso de aguja de res	12
9		REPOLLO BLANCO	Libra de repollo blanco	3
10		APIO	Kilo de apio	1
11		AJO	Cabezas de ajo nacional por unidad	2
12		HABA VERDES	Kilos de habas verdes desgranadas	3
13		CILANTRO	Libras de cilantro	3

		AGUA TRATADA	Botellon de agua tratada	1
14		**FRIJOL VERDE**	Kilos de frijol verde desgranado	3
15	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** CONCURSO DE LA PAPA CHORREADA	**SAL**	Paquete de Sal x 500g	16
16		**CEBOLLA LARGA**	Cebolla larga - Kilos entregados por atados 16 paquetes	31
17		**PAPA**	Bultos de papa pastusa (papa pareja) entrega 15 paquetes, cada uno con 28 kilos en promedio.	7
18		**ACEITE**	Frascos de aceite de girasol 500ml	30
19		**TOMATE**	Canastillas de tomate chonto rojo mediano, 3 canastillas de 22 kilos empacados en 15 bolsas cada una con 4.5 kilos en promedio.	4
21	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** INVITADOS Y JURADOS	**ALMUERZO**	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porcion de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción 3:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml.	40

No	EVENTO /FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
23	**CIRCUITOS TURISTICOS** JORNADA DE MANTENIMIENTO REUNIÓN CON PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS	**REFRIGERIO**	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurth en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4:** Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.	220
24		**ALMUERZO**	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción 3:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo	40

			natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml	

AGROPECUARIA

NO	EVENTO / FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	XI CONCURSO NACIONAL DE MÚSICA CARRANGUERA Y CAMPESINA 2 Y 3 DE DICIEMBRE CAPACITACIÓN SECTOR AGROPECUARIO	REFRIGERIO	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurt en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4:** Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.	400
2		ALMUERZO	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteina: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción 3:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteina: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml	740

Características: el contratista se compromete a adquirir productos de marcas reconocidas y con fechas de vencimiento no menores a 30 días, así mismo a garantizar el adecuado almacenamiento y transporte para garantizar la calidad de los alimentos. Deben contar con registro INVIMA según corresponda; las frutas y productos alimenticios deben ser frescos, firmes y maduros con características orgánicas optimas.

Para los productos alimenticios se debe garantizar la entrega en perfecto estado completa inocuidad del alimento, cumpliendo con los protocolos de calidad, dando cumplimiento a la normatividad relacionada con la manipulación de alimentos.

Es de precisar que el municipio de Tocancipá cuenta con el acuerdo 016 de 2020 "por medio del cual se prohíbe la adquisición y utilización de plásticos de un solo uso no biodegradables en la alcaldia municipal y sus dependencias, concejo municipal, personería y entidades

descentralizadas en el municipio de Tocancipá" Título II, articulo 4: Prohíbase la contratación y adquisición de plásticos de un solo uso no biodegradables en la contratación pública que se adelanta en la alcaldía municipal. Tales como: bolsas plásticas y envases desechables, mezcladores, pitillos y envoltorios plásticos, cualquier utensilio o producto fabricado con icopor. Artículo 7: alternativas:

- 1.Vasos, cubiertos y mescladores fabricados en vidrio, bambú, ceros, caña de azúcar entre otros orgánicos
- 2.Bolsas de tela, papel o hechas en materiales compostables

El empaque del refrigerio debe preservar y conservar la calidad organoléptica de los alimentos en especial las frutas y los productos de panadería frescos (empaque individual), que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. Será responsabilidad del contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para la ejecución

Para adelantar el presente proceso de contratación y ejecutar el objeto contractual no se requieren permisos, licencias o aprobación de diseños.

Clasificación UNSPSC

Los servicios objeto del presente proceso de contratación están clasificados con el siguiente Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas – UNSPSC, como se indica en a continuación:

Código	Nombre
50191500	Sopas y estofados
50192501	Emparedados frescos
50301500	Manzanas
50305300	Duraznos
50305400	Peras
50304400	Mandarinas
50305208	Maracuyá o granadilla dulce
50182001	Ponqués pasteles o biscochos frescos
50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50192601	Papas preparadas frescas o arroz o pasta o relleno
50193201	Ensalada fresca preparada
50221001	Granos
50121500	Pescado
50404500	Lentejas
50403200	Maices
50192701	Comidas combinadas y frescas
50161813	Chocolate o substituto de chocolate, confite
50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
73131906	Servicios de elaboración de productos de panadería
90101600	Servicios de banquetes y catering

Obligaciones generales del Contratista

1. Suscribir el acta de inicio del contrato.
2. Cumplir con el objeto del contrato, en las condiciones de calidad e inocuidad y dentro de los plazos acordados, con plena autonomía técnica y administrativa.
3. Avisar oportunamente al municipio de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.
4. Cumplir con el pago de los aportes al Sistema integral de seguridad social de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

5. Cumplir con el pago oportuno a proveedores o terceros contratados o que intervengan en la cadena de suministro para la ejecución del contrato. Lo anterior no implica relación laboral alguna con el personal, proveedores del Contratista y tampoco compromete al Municipio en las acciones u omisiones del Contratista.
6. Garantizar la realización de las diligencias, trámites y entregas requeridos para la ejecución del contrato a satisfacción, con oportunidad y calidad.
7. Liberar, mantener indemne y defender al Municipio bajo su propio costo, frente a toda declaración de responsabilidad de cualquier naturaleza, originada en sus actos u omisiones relacionadas con la ejecución del contrato.
8. Promover un trato respetuoso y cordial durante toda la ejecución del contrato.
9. Obrar con lealtad, buena fe, diligencia y cuidado necesario en las etapas precontractual, contractual y pos-contractual, evitando las dilaciones y entrabamientos que pudieran presentarse.
10. Subsanar inmediatamente y a su costa los daños generados durante la ejecución del contrato.
11. Acatar oportunamente las observaciones o recomendaciones realizadas por el supervisor, presentando y aplicando las acciones de mejora que sean necesarias, dentro de los tiempos señalados para esto.
12. Colaborar con el Municipio en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que este sea de la mejor calidad.
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho
14. Presentar los informes que le sean solicitados por el supervisor dentro del término señalado para tal efecto.
15. Garantizar la calidad de los bienes y servicios contratados y responderán por ello. Para tal propósito, cuando se considere necesario, constituirá dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única de cumplimiento con los amparos, vigencias y coberturas que sean requeridas. El contratista se obliga a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se adicione el valor del contrato, se prorrogue su plazo o se suspenda su ejecución.
16. Pagar los tributos que se generen con ocasión de la celebración, ejecución o liquidación del contrato, de conformidad con las disposiciones normativas vigentes.
17. Informar al Municipio los cambios de dirección o correo electrónico de notificaciones que se realicen durante la vigencia de la garantía única.
18. Mantener la confidencialidad y reserva de la información que conozca durante la ejecución del objeto contractual.
19. Cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo, haciendo uso de los elementos de protección, cuidado y bioseguridad necesarios para la ejecución del objeto contractual.

Obligaciones específicas del Contratista

1. Suministrar los alimentos, refrigerios y/o almuerzos para la realización de las actividades; los cuales, deberán ser entregados según el requerimiento de la Secretaría de Desarrollo Económico.
2. Suministrar alimentos, refrigerios y/o almuerzos para la realización de las actividades: Sonidos y Sabores de Mi Tierra "Concurso Nacional de Música Carranguera Campesina", "Feria Gastronómica Tocancipá 2023", reunión con empresarios, prestadores de servicios turísticos, realización de circuitos y jornadas de mantenimiento en áreas de interés turístico.
3. Realizar las entregas de acuerdo con las solicitudes realizadas por la Secretaría de Desarrollo Económico, en los sitios en los cuales se están desarrollando las actividades y/o en todo caso en el lugar, hora y cantidades indicadas por el Supervisor del contrato. Las fechas mencionadas para realización de los eventos están sujetas a cambio..
4. El contratista se compromete a responder por la calidad de los alimentos a suministrar.
5. El contratista deberá cumplir con todos los ítems, en las cantidades y con las especificaciones técnicas solicitadas.
6. Entregar los bienes objeto del contrato según las condiciones, descripciones y valores ofertados en su propuesta, la cual hará parte del contrato.
7. Los productos alimenticios deben de ser de óptima calidad y entregados bajo los parámetros estándares de higiene y salubridad.
8. Las ayudas alimentarias se deben garantizar en perfecto estado, así como la inocuidad del

alimento, de acuerdo con los lineamientos de la Supervisión del contrato, cumpliendo con protocolos de calidad.
9. Los alimentos solicitados para la realización de los talleres y concursos gastronómicos deberán ser entregados y empacados en las cantidades establecidas.
10. Acatar y observar las indicaciones que imparta el supervisor del contrato, respecto de los bienes requeridos.
11. Asumir los costos y disponer de los medios logísticos y de transporte necesarios para efectuar la entrega de los suministros contratados.
12. Entregar al Municipio real y efectiva los bienes relacionados dentro del plazo mencionado.
13. Cumplir con los pagos de Seguridad Social Integral y Parafiscales, de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente en la materia.
14. Cumplir con las obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo y demás normatividad vigente en la materia.
15. Garantizar la entrega de los alimentos y elementos, de acuerdo con las condiciones técnicas definidas, atendiendo el requerimiento de la Secretaría de Desarrollo Económico con calidad y oportunidad.
16. El contratista adjudicatario del presente proceso de selección que haya presentada promesa de contrato de proveeduría, en los términos de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, deberá presentar previo a la suscripción del acta de inicio de ejecución, copia del(os) contrato(s) de proveeduría suscritos con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones, según corresponda
17. Garantizar los alimentos y empaque de óptima calidad, los cuales serán entregados bajo los parámetros, estándares de higiene, inocuidad y salubridad, atendiendo los protocolos de calidad.
18. Responder por la calidad, inocuidad y adecuada manipulación y preparación de los alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas y los lineamientos de la Supervisión del contrato.
19. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios, conforme a lo establecido en la normatividad vigente y la ficha técnica.
20. Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud pública cumplan con lo definido por el INVIMA.
21. Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y/o administrativo por cada pago o en el momento que se requiera por la Supervisión del contrato y/o el personal de la Secretaría de Desarrollo económico.
22. Garantizar las acciones pertinentes para cumplir los protocolos de bioseguridad y cuidado necesarios durante la ejecución del contrato, previniendo la propagación de virus o enfermedades.
23. Cumplir con las demás obligaciones que se requieran para el correcto cumplimiento y desarrollo del objeto contractual.

Obligaciones de la Entidad Estatal

1. Ejercer la SUPERVISIÓN del contrato a través de la Secretaría de Desarrollo Económico.
2. Verificar a través del SUPERVISOR que el contrato se encuentre perfeccionado, legalizado y listo para su ejecución.
3. Exigir al contratista y/o al garante la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
4. Ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato a través del supervisor, quien impartirá las recomendaciones y observaciones pertinentes para la debida ejecución del objeto contractual, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista, y elaborará los informes correspondientes.
5. Pagar al contratista en la forma acordada cuando se acredite el cabal cumplimiento de los requisitos estipulados en el contrato.
6. Aprobar la garantía única de cumplimiento.
7. Expedir el Registro Presupuestal a la suscripción del contrato.
8. Elaborar el acta de inicio del contrato.
9. Exigir que la calidad de los bienes y servicios adquiridos por las entidades estatales se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio

de la facultad de exigir que tales bienes o servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia.

10. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.
11. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
12. Solicitar la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato.
13. Realizar todas las demás obligaciones necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

Plazo de ejecución contractual

El plazo de ejecución será **HASTA El QUINCE (15) DE DICIEMBRE DE 2023**, a partir de la suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

Plazo para liquidar el contrato

De conformidad con lo establecido en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del C. P.A. C. A.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del C. P.A. C. A.

Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.

Lugar de ejecución del contrato

La ejecución se realizará en jurisdicción del municipio de Tocancipá – sede central Alcaldía Municipal, Secretaría de Desarrollo Económico Carrera 7 No. 11-53.

Supervisión e interventoría

El control y vigilancia de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato estarán a cargo de **MANUEL SANDOVAL VILLAMIZAR** secretario de Desarrollo Económico; o quienes hagan sus veces.

Capítulo IV: Análisis del sector

Valor estimado del contrato, análisis y justificación del mismo

MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ	**ESTUDIO PREVIO**	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021

Teniendo en cuenta que se requiere contratar el **SUMINISTRO DE ALIMENTOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS PARA LAS ACTIVIDADES A CARGO DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO DE LA ALCALDIA MUNICIPAL DE TOCANCIPÁ.**, se solicitaron cotizaciones a las empresas **CORPORACION INTEGRAL SOLUCIONES INMEDIATAS, FUNDACION TEJIDO SOCIAL Y CODESTA.**

El promedio de precios, de acuerdo con las cotizaciones recibidas es de:

EMPRESAS	VALOR COTIZACIONES		TOTAL, COTIZACIÓN
	AGROPECUARIA	TURISMO	
CORPORACION INTEGRAL SOLUCIONES INMEDIATAS	$24.760.000	$15.427.300	$40.187.300
FUNDACION TEJIDO SOCIAL	$25.264.000	$16.604.290	$41.868.290
CODESTA	$23.376.000	$14.991.200	$38.367.200
PROMEDIO	**$24.466.667**	**$15.674.263**	**$40.140.930**

De acuerdo con el valor promedio de las cotizaciones, se establece el presupuesto oficial para el presente proceso en la suma de **CUARENTA MILLONES CIENTO CUARENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($40.140.930)** valor resultado de las cotizaciones recibidas y que se obtiene del promedio de los valores unitarios por las cantidades proyectadas para cada ítem, de manera que se garantice el servicio y los elementos requeridos. Para determinar el valor anteriormente señalado, se tiene en cuenta el estudio de mercado adjunto al presente estudio previo.

La Oferta que presente el Proponente debe incluir los costos y gastos directos e indirectos que requiera para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, esto es: personal, insumos, transporte, impuestos y/o descuentos tributarios, entre otros, y no podrá superar el valor del presupuesto oficial establecido para el proceso ni el valor definido para cada uno de los ítems en el estudio de mercado.

Afectación presupuestal

Para este contrato el Municipio cuenta los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal:

AREA DE TURISMO

No. de CDP	2023001710	**Fecha**	21/11/2023	
Cuenta	**Nombre Rubro**		**Valor CDP**	**Valor por afectar**
2301.03.01.02.35.3502. 2020258710005.350204602. 2.3.2.02.02.006	Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas: servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua.		$15.720.000	**$15.674.263**

AREA AGROPECUARIA

No. de CDP	2023001709	**Fecha**	21/11/2023	
Cuenta	**Nombre Rubro**		**Valor CDP**	**Valor por afectar**
2301.03.01.01.17.1702. 2020258170006.1702021. 2.3.2.02.02.006	Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas: servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y		$24.564.000	**$24.466.667**

	agua /Recursos propios		

Descuentos tributarios

El Municipio efectuará cuando corresponda los descuentos de Ley del orden Nacional, Departamental y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con el objeto y valor del Contrato.

Por lo anterior a continuación se relacionan cada uno de los porcentajes y conceptos aplicables por tipo de contrato, por impuestos nacionales y territoriales y que dependen del objeto contractual, así como del monto del contrato y de la calidad tributaria del contratista:

TERRITORIAL						NACIONAL		
OBJETO CONTRATO	ESTAMPILLA PROCULTURA	ESTANPILLA JUSTICIA FAMILIAR	ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	TASA PRODEPORTE	ICA	FONDO SEGURIDAD	RETEFTE	RETEIVA
SUMINISTRO	0.5%	2%	3%	2%	De acuerdo con la actividad económica entre el 3 y el 10 x mil	N/A	2.5% Declarantes Renta 3.5% No declarantes Renta	15% sobre el IVA

Forma de pago y requisitos

El Municipio cancelará al contratista el valor del contrato en **UN (1) UNICO PAGO** al finalizar la ejecución del contrato.

El contratista deberá presentar:

- La factura o cuenta de cobro o documento equivalente.
- Informe de ejecución de actividades con soportes fotográficos y listas de asistencia.
- Certificados de disposición sanitaria de residuos peligrosos.
- La documentación que acredite el pago oportuno de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral en los porcentajes previstos en la Ley, en cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
- Certificación de cumplimiento de la prestación del servicio expedida por el supervisor del contrato.
- Los demás documentos que sean necesarios para acreditar el cumplimiento de las obligaciones.

Capítulo V. Requisitos para la selección objetiva del contratista

Requisitos habilitantes

1. Capacidad Jurídica

La capacidad jurídica para contratar se encuentra determinada en la Constitución Política y en la ley. El Municipio a través de la Oficina Jurídica y de Contratación verificará el cumplimiento de dichos requisitos en cada una de las modalidades de selección de contratistas, así:

Ítem	Documento
1	**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** El proponente deberá diligenciar la carta de presentación de la propuesta, debidamente firmada por el oferente o el representante legal. De acuerdo con el modelo suministrado por el Municipio, firmada por la Persona Natural proponente o por el Representante Legal de la Sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos en el formato suministrado con esta invitación. Con la presentación de la propuesta se presume que el proponente acepta expresamente, sin reservas ni condicionamientos la invitación, a la vez que se declara hábil para contratar con el Municipio, de acuerdo con las disposiciones legales y constitucionales que rigen la materia. La no presentación de este documento, o la presentación del mismo sin haber sido suscrito por el oferente o la persona autorizada generan que la

	propuesta sea **NO HABILITADA** si no se subsana.
2	**Documento de conformación de consorcio o unión temporal si el Proponente es plural**, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación legal del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.
3	**Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio** del domicilio del proponente persona jurídica o de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal y/o matricula mercantil para personas naturales, donde se pueda establecer que la actividad económica tenga relación directa con el objeto a contratar, expedido dentro de los 30 días calendario anteriores al cierre del proceso selección. En éste se acreditará que la duración de la sociedad no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más. Las personas extranjeras sin sucursal en Colombia deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el pais de su domicilio principal, expedido por lo menos dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de la Oferta, en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla juridicamente y sus facultades señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la Oferta. En el evento en que conforme a la jurisdicción de incorporación del Interesado extranjero no hubiese un documento que contenga la totalidad de la información, presentarán los documentos que sean necesarios para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes. Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la información aquí solicitada, el Oferente extranjero deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad para vincular y representar a la sociedad en la que conste: Que no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; y que la capacidad para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración y de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay. Si los documentos se encuentran en idioma distinto al español o castellano oficial de la República de Colombia, deberá adjuntar el texto en el idioma original acompañado de la traducción oficial respectiva, tal y como lo establece el artículo 251 del Código General del Proceso. En el evento en que el oferente extranjero ostente limitación en su capacidad de contratación o de oferta, deberá adjuntar el documento mediante el cual se remueva dicha limitación. En lo no previsto aquí expresamente se aplicará el régimen
4	En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el contrato y todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.
5	**Fotocopia del documento de identidad** del representante legal de proponente persona jurídica o de su apoderado, del representante del consorcio, unión temporal o del proponente persona natural.
6	**Certificado de Tarjeta Militar** o verificación por parte de la entidad de la definición de la situación militar, en caso de que el proponente sea hombre y se encuentre en un rango entre los 18 y 50 años.

7	**Certificado de Antecedentes Judiciales** EL MUNICIPIO realizará la consulta en la página web de la Policía Nacional el certificado de antecedentes judiciales de conformidad con lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012 de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, en caso de consorcio o uniones temporales se consultará el certificado de cada uno de sus integrantes y del representante legal.
8	**Certificado de Antecedentes Disciplinarios** La certificación de antecedentes disciplinarios del oferente persona natural o persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica, serán consultados por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación y los mismos gozarán de plena validez y legitimidad dentro del proceso.
9	**Certificado de Antecedentes Fiscales** De conformidad con el artículo 60 de la ley 610 de 2000, lo establecido en el artículo 2 de la resolución orgánica No 5677 del 27 de Junio de 2005, el concepto jurídico 80112-EE17341 del 22 de marzo de 2006 y la Circular No. 005 de febrero 25 de 2008, expedidos por la Contraloría General de la República, durante el término de verificación de requisitos habilitantes el municipio de Tocancipá, consultará en la página Web de la Contraloría General de la República el Boletín de Responsables Fiscales, con el propósito de verificar que ninguno de los oferentes se encuentre reportado en el mismo.
10	**Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas** La certificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RMNC) del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica, será consultado por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Policía Nacional y el mismo gozará de plena validez y legitimidad dentro del proceso.
11	**Certificado de no estar Inscrito en el REDAM** El oferente deberá adjuntar a su propuesta la certificación de la consulta en la base de datos de deudores alimentarios morosos REDAM de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, en caso de consorcio o uniones temporales se adjuntará el certificado de cada uno de sus integrantes y del representante legal; en la cual conste que no se encuentra inscrito en el registro de deudores morosos alimentarios.
12	En cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002, cuando el Proponente sea Persona Jurídica deberá **acreditar el pago de los aportes 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, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la Sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de su Propuesta. En el evento en que la Sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá

	acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. Las Personas Naturales proponentes, acreditarán la correspondiente declaración juramentada acompañada de las planillas pagadas de los últimos tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de las propuestas.
13	**Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT** del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural.
14	**Declaración bajo la gravedad de juramento**, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la ley 80 de 1993, así como las establecidas en la ley 1474 de 2011, suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica, o del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura.
15	**Compromiso Anti-corrupción.** Se deberá adjuntar a la oferta el Compromiso anticorrupción debidamente firmado por la proponente persona natural, representante legal de la persona jurídica o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal o promesa de sociedad futura, cuando de ello se trate, según formulario adjunto a la invitación.
16	**Certificación para acreditar la condición de MiPymes** Los oferentes podrán acreditar con la oferta su condición a MiPymes, la certificación expedida por el contador o revisor fiscal, según sea el caso, en el que señale la clase de MiPymes que se trata (Micro, pequeña o mediana empresa), y señale los ingresos por actividades ordinarias anuales de la respectiva empresa, considerando el sector económico de que se trate, de conformidad con el Decreto 957 de 2019. En el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los integrantes que ostente las condiciones anteriores, debe acreditarla. Este requisito solo se verificará en caso de presentarse empate en la presente convocatoria o por el evaluador de experiencia en caso de aplicar criterio diferencial para ellos.

1. REQUISITOS TECNICOS

El municipio a través de la secretaría de Desarrollo Económico verificará el cumplimiento de los requisitos técnicos habilitantes así:

1.1 EXPERIENCIA

Entendida como la experiencia en aquellos contratos celebrados con entidades estatales y/o privadas, que cumplan con los siguientes requisitos:

EXPERIENCIA PROPONENTE NO MIPYME: Acreditar la celebración, ejecución y liquidación de dos (2) contratos celebrados con entidades públicas o privadas cuyo objeto sea igual o tenga alcance de **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN**, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial.

EXPERIENCIA DIFERENCIAL HABILITANTE PARA MIPYME: Los proponentes MIPYME domiciliados en Colombia, deberán acreditar la celebración, ejecución y liquidación de entre dos (2) a tres (3) contratos celebrados con entidades públicas o privadas cuyo objeto sea igual o tenga alcance de **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN**, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial.

Tratándose de proponente plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad e MiPymes y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Se aclara que el factor diferencial para las MIPYMES es el número de contratos, los demás requerimientos respecto a la experiencia que se establece en el estudio serán de cumplimiento para este tipo de proponentes.

Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información:

Nombre de la Entidad Contratante.
Nombre del Contratista.
Número contrato.
Objeto del contrato.
Fecha de inicio (día, mes y año).
Fecha de terminación (día, mes y año).
Valor del contrato.
Cargo y firma de quien expide la certificación.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato acompañado del acta de liquidación del contrato, según sea el caso, que permita tomar toda la información necesaria para evaluar la experiencia. En caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el valor adicional se sumara al valor del contrato u orden principal, quedando esta como una sola certificación.

Para contabilizar el valor de los contratos se tendrá en cuenta el valor del salario mínimo legal mensual vigente que corresponde la fecha del contrato tomando el año de suscripción de este

En el caso de aportar certificaciones con entidades privadas se debe adjuntar copia del contrato y facturas del contrato con el cumplimiento de los requisitos de ley. Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, se tendrán en cuenta las certificaciones aportadas por cualquiera de los miembros del consorcio o unión temporal.

Si el oferente presenta la documentación exigida en este numeral, sin el lleno de los requisitos exigidos, la Alcaldía de Tocancipá lo requerirá para que, dentro del término establecido en la respectiva comunicación, proceda a subsanarla.

Si se presenta información sobre contratos suscritos en otras monedas, el valor se convertirá a pesos utilizando para esta conversión las tasas publicadas por la autoridad competente para el día que corresponda a la fecha de suscripción del respectivo contrato.

1.2 OTROS ASPECTOS TECNICOS

- **CARTA DE COMPROMISO DEL CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

El proponente deberá adjuntar la carta de compromiso de libre diseño, firmada por el representante legal, en la que manifiesta su aceptación y compromiso con el cumplimiento de cada una de las especificaciones técnicas mínimas que se requieren para el cumplimiento del objeto contractual. .

- **CARTA DE COMPROMISO DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**

El proponente deberá adjuntar carta de compromiso en la que conste que los alimentos serán preparados el mismo día de los eventos con ingredientes de primera calidad y frescura, por lo tanto, las fechas de vencimiento no deben estar caducadas. Lo anterior, con el fin de evitar situaciones que atenten contra la salud de cualquiera de los asistentes.

- **VEHICULO AUTOMOTOR PARA LA DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS:**

El Contratista deberá entregar al Municipio de Tocancipá los alimentos en el lugar, fechas y lugares establecidos por la secretaria de Desarrollo Económico.

Por lo anterior, deberá presentar junto con la propuesta i) la tarjeta de propiedad del vehículo automotor o contrato de arrendamiento o convenio comercial y ii) Concepto sanitario del vehículo expedido por la autoridad competente.

- **CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 2.20.1.1.3. DEL DECRETO 248 DE 2021**

El proponente en relación con las compras públicas de alimentos y suministro de productos agropecuarios y/o productores agropecuarios locales, de acuerdo con lo establecido Decreto 1071 de 2015 y le Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, en el sentido de garantizar la adquisición local de alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de agricultura campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de Alimentos.

El proponente deberá adjuntar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Agencia de Comercialización e Innovación en el Departamento de Cundinamarca, incluyendo Bogotá D.C, municipios del Departamento de Boyacá, Meta, y durante la ejecución deberá aportar el contrato de proveeduría y factura de los insumos comprados para el cumplimento del objeto contractual en lo relacionado con alimentos donde se evidencie el cumplimiento del 30% como mínimo de compras locales.
De conformidad con el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021, la promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

- **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:**

Se requiere **UNA (1)** persona para la preparación de alimentación objeto del presente proceso de selección, quienes deben cumplir con los siguientes requisitos y presentar los siguientes documentos:

1. Hoja de vida
2. Fotocopia de Cedula de Ciudadanía
3. Certificado de definición de situación militar, aplica libreta militar (No aplica para mujeres y hombres mayores de 50 años)
4. Acta de grado de bachiller
5. Título de técnico o tecnólogo o profesional en cocina.
6. Carné de manipulación de alimentos vigente

El proponente deberá anexar junto con su propuesta la siguiente documentación para efectos de demostrar las condiciones requeridas:

1. Certificación de experiencia del personal, firmadas por el contratante, las cuales deberán contener como mínimo la siguiente información.

   - ✓ Nombre del contratante
   - ✓ Nombre del contratista
   - ✓ Objeto del contrato

- ✓ Cargo desempeñado
- ✓ Funciones realizadas
- ✓ Fecha de inicio y terminación del contrato
- ✓ Firma del personal competente

2. El diploma de técnico, tecnólogo o profesional. En el evento de que el título académico haya sido obtenido en el extranjero el proponente deberá acreditar la convalidación de dicho titulo en el ministerio de Educación Nacional, de conformidad con la normatividad vigente.

3. Carta de compromiso del personal ofrecido donde conste la voluntad y disponibilidad para participar en el proyecto objeto del presente proceso, con la dedicación respetiva.

4. Las certificaciones allegadas a la propuesta, en caso de ser presentadas por un consorcio deberán ser firmadas por el representante legal del mismo.

Criterios para seleccionar la oferta más favorable

De conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, es objetiva la selección en la cual la escogencia se presenta al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y en general, cualquier clase de motivación subjetiva.

Para el caso de **Mínima Cuantía** la evaluación de la oferta se realizará de conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 de Decreto 1082 de 2015, donde el único criterio de ponderación es el menor precio, siempre y cuando cumpla con los requisitos mínimos habilitantes.

La entidad adjudicará al proponente que oferte el menor precio, siempre que cumpla con los requisitos mínimos habilitantes.

Con relación al criterio de selección para establecer la propuesta de menor precio, será la que ofrezca el menor valor sin exceder el valor del presupuesto oficial, ni los valores unitarios promedio establecidos en el estudio del mercado, incluido todos los impuestos que haya lugar, así como todos los gastos directos e indirectos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual y sus obligaciones.

Análisis de riesgo y forma de mitigarlo

Según lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en los pliegos de condiciones o sus equivalentes se deberán incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación. Los riesgos que eventualmente se puedan presentar en el desarrollo del objeto contractual, fueron estimados, tipificados y asignados en el estudio del sector, el cual se elaboró de acuerdo con los lineamientos señalados por Colombia Compra Eficiente. **ANEXO 1**

Garantías

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.3.1.7. del Decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta el monto o cuantía del contrato a celebrar y las obligaciones inherentes al mismo, se considera necesario amparar el riesgo por el cumplimiento de las obligaciones contractuales que le competen al futuro contratista y la calidad de los bienes a entregar, en consecuencia para garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato, el CONTRATISTA deberá constituir a favor de EL MUNICIPIO con una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, las siguientes garantías:

AMPARO	VIGENCIA	CUANTÍA
Cumplimiento	Por el termino de duración del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	10% del valor del contrato.

Calidad del servicio	Por el término de duración del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	10% del valor del contrato.
Responsabilidad Civil Extracontractual	Por el término de ejecución del contrato	200 SMMLV

Acuerdos comerciales aplicables

Para efectos del presente proceso de selección la entidad determina la aplicabilidad del Acuerdo Comercial siguiendo las siguientes reglas en orden consecutivo:

Regla 1. La entidad debe verificar que el tratado esté vigente. Si el acuerdo comercial no lo está, este no es aplicable al proceso de contratación.

Regla 2. La entidad debe verificar si está incluida en el Acuerdo Comercial. Si la entidad lo está, el proceso de contratación, en principio, está cubierto por este y en consecuencia, es necesario continuar con la siguiente regla. En el evento de que la entidad NO esté cubierta por el Acuerdo Comercial, en principio, el proceso de contratación no estará cobijado por el mismo y, por tanto, no es necesario continuar con análisis adicional alguno.

En todo caso debe tenerse en cuenta que algunos Acuerdos comerciales incorporan obligaciones de trato nacional para entidades que en principio no están obligadas a todas las disposiciones del Acuerdo Comercial.

Regla 3. Si la entidad está incluida en el Acuerdo Comercial, debe verificar que el presupuesto oficial estimado del proceso de contratación sea igual o superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable; en dicho caso, el proceso de contratación, en principio estará cubierto por el Acuerdo Comercial y en consecuencia, la entidad deberá observarlo.

Regla 4. Si la entidad estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el valor estimado del proceso de contratación es igual o superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la entidad estatal debe determinar si hay excepciones que cobijen al proceso de contratación.

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el siguiente es el análisis de los acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de contratación:

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierta por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	NO	NO	NO	NO
	México	NO	NO	NO	NO
	Perú	NO	NO	NO	NO
Canadá		NO	NO	NO	NO
Chile		NO	NO	NO	NO
Corea		NO	NO	NO	NO
Costa Rica		NO	NO	NO	NO
Estados AELC		NO	NO	NO	NO
Estados Unidos		NO	NO	NO	NO
México		NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El salvador	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	NO	NO	NO	NO
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		NO	NO	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		NO	NO	NO	NO

Israel	NO	NO	NO	NO
Comunidad Andina de naciones	SI	N/A	N/A	SI

El presente proceso de contratación está cobijado por el acuerdo comercial suscrito mediante Decisión 439 de 1998 de la Comunidad Andina de Naciones (CAN). En consecuencia, las ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos comerciales vigentes que cubren este proceso de contratación, serán tratados como ofertas de bienes y servicios colombianos.

Firma del responsable

MANUEL ADUL SANDOVAL VILLAMIZAR
Secretario de Desarrollo Económico

Aprobó: Manuel Sandoval Villamizar -secretario de Desarrollo Económico-