De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la ley 1474 de 2011, en el parágrafo primero del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.2.2.Decreto 1082 de 2015, la Dirección de Formación Musical y Fomento, presenta los estudios previos que servirán de soporte para adelantar el proceso de selección Abreviada por Subasta Inversa electrónica, cuyo objeto es *"Prestación de servicio de suministro de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá"*.

1. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Orquesta Filarmónica de Bogotá, es un establecimiento público del orden distrital, creado mediante Acuerdo del Concejo Distrital No. 71 de 1967, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, cuya máxima autoridad administrativa es la Junta Directiva. El citado Acuerdo 71 en su artículo 4 establece que la entidad estará obligada a prestar sus servicios culturales de conformidad con los planes de la Administración Distrital.

La Orquesta Filarmónica de Bogotá, es una entidad adscrita a la Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte, y que tiene como objeto ejecutar de manera concertada las políticas de la administración distrital mediante la prestación de servicios culturales en el área de la música sinfónica, académica y el canto lírico; la difusión y ejecución del repertorio sinfónico universal y nacional y la administración de sus escenarios culturales. Para el cumplimiento del objeto precitado, dentro de la estructura de la Orquesta existe la Dirección Filarmónica y la Dirección de Formación Musical y Fomento.

La Dirección de Formación Musical y Fomento, es la dependencia encargada del desarrollo y gerencia de los proyectos y programas de formación, fomento e investigación, los cuales están relacionados con la música sinfónica, académica y canto lírico; correspondiéndole, entre otras funciones las de:

> "a) *Diseñar, implementar y ejecutar los planes, programas y proyectos de la Orquesta Filarmónica de Bogotá, encaminados a fortalecer los procesos de formación musical en la ciudad y donde sea determinado por la Dirección General de acuerdo con los compromisos institucionales.*
> *b) Formular diferentes estrategias de atención, que permitan el acceso a la formación musical de diversos grupos poblacionales de la ciudad y donde sea determinado por la Dirección General de acuerdo con los compromisos institucionales.*
> *c) Realizar seguimiento, control y evaluación de los planes, planes, programas y proyectos de formación musical implementados por la OFB, a través de sus Centros Filarmónicos.*
> *(...)*
> *f) Planear y ejecutar el Programa distrital de Estímulos en las áreas de competencia de la OFB, en coordinación con la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte del Distrito.*
> *g) Planear y ejecutar el Programa Distrital de Apoyos Concertados en las áreas de competencia de la OFB, en coordinación con la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte del Distrito*
> *h) Planear y ejecutar el Programa de Clases Magistrales y Didácticas en las áreas de competencia de la OFB, en coordinación con la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte del Distrito.*
>
> *(...)*". (Ver Acuerdo 003 de 2022)

Para la vigencia 2020-2024, la Filarmónica cuenta con el Proyecto de inversión 3-3-1-16-01-14-7663-000 denominado: Proyecto de Formación Musical Vamos a la Filarmónica, cuyo propósito es "*Generar oportunidades de acceso a la formación musical a la población del Distrito Capital y la Región Metropolitana mediante un proceso integral que involucra diferentes modelos de atención*". Los objetivos específicos del mencionado proyecto, entre otros, son los siguientes:

1. Vincular a la población del Distrito Capital y la Región Metropolitana al proceso de Formación Musical de la Orquesta Filarmónica de Bogotá, a través de diferentes modelos de atención.
2. Brindar posibilidades de desarrollo laboral a los agentes culturales en música.
3. Favorecer la gestión del conocimiento y la innovación sobre la formación musical.
4. Promover la circulación de la oferta artística musical derivada de los procesos de formación entre otros.

El Proyecto de Formación Musical Vamos a la Filarmónica se desarrolla a través de la prestación del servicio de fomento para el acceso de la oferta cultural, con la implementación de las siguientes estrategias: (a) **Centros Filarmónicos Escolares:** Ofrecen formación musical dirigida a niños, niñas, adolescentes y jóvenes de los colegios del Distrito, en el marco de su jornada escolar, en articulación con la Secretaría de Educación Distrital. (b) **Centros Filarmónicos Locales:** Ofrecen formación musical dirigida a niños, niñas, adolescentes y jóvenes de cada localidad de la ciudad, en el marco de sus espacios extracurriculares, en articulación con los Fondos de Desarrollo Local. (c) **Centros Filarmónicos Hospitalarios:** Ofrecen formación musical dirigida a pacientes en condición de hospitalización (principalmente, niños, niñas y adolescentes), en articulación con instituciones de salud. (d) **Estrategias Alternativas de Formación:** Ofrecen formación musical a la población de la ciudad, sin distinción de edad. Estas alternativas pueden operar en coordinación con otras entidades públicas o privadas. (e) **Orquesta Filarmónica Prejuvenil:** Promueve el desarrollo de habilidades musicales como parte de la formación integral de niños, niñas, adolescentes y jóvenes entre los 10 y 18 años provenientes de diferentes proyectos formativos de la ciudad y del país. (f) **Centros Filarmónicos Municipales:** Ofrecen formación musical dirigida a niños, niñas, adolescentes y jóvenes de los municipios de la Región Metropolitana.

En cumplimiento de lo anterior y en desarrollo de la misión institucional, la Filarmónica de Bogotá, ejecuta diversas estrategias de fomento, difusión y circulación, que incluye la realización de diferentes actividades artísticas y académicas, la programación habitual en auditorios, en teatros, así como la realización de eventos en espacios abiertos, iglesias, salones comunales, parques, plazas, plazoletas y otros espacios no convencionales donde se desarrollan las temporadas de conciertos de la Entidad.

Debido a los horarios y a las extensas jornadas de actividades artísticas y académicas desarrolladas por el personal formador de la Filarmónica de Bogotá y sus beneficiarios, se requiere contar con la prestación del servicio de suministro de alimentos y bebidas con el fin de aportar bienestar de sus participantes y al buen desarrollo de las actividades mencionadas.

Esta necesidad de la Orquesta Se incluyó en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2024.

2. OBJETO DEL PROCESO Y CLASE DE CONTRATO A CELEBRAR

2.1. Objeto:

"Prestación del servicio de suministro de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá".

2.2. Alcance del Objeto

La prestación del servicio de alimentos y bebidas debe cumplir con las condiciones y requerimientos señalados en la ficha técnica, la cual forma parte integral del proceso.

2.3. Plan Anual de Adquisiciones

El Objeto del presente proceso de contratación se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones para la presente vigencia de la siguiente manera:

Código UNSPSC	Descripción	Modalidad de Selección	Valor estimado	Mes estimado de inicio del proceso
90101800	OFB-I-97-2024 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS REQUERIDOS PARA LAS ACTIVIDADES DE LA ORQUESTA FILARMÓNICA DE BOGOTÁ.	Selección abreviada por Subasta Inversa	$160.000.000	Febrero

2.4. Clasificador de Bienes y Servicios

El objeto contractual se enmarca en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
93130608	93000000	93130000	93131600	Servicios de suministro de alimentos
91111603	91000000	91110000	91111600	Servicios de cocina o preparación de comidas
90101802	90000000	90100000	90101800	Servicios de comidas a domicilio
90101600	90000000	90100000	90101600	Servicios de banquetes y catering

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
93131612	93000000	93130000	93131600	Administración de reservas alimentarias
93131607	93000000	93130000	93131600	Servicios de distribución de alimentos
48101909	48000000	48100000	48101900	Teteras o cafeteras para servicio de comidas

2.5. Especificaciones de orden técnico:

A continuación, se indica la descripción del bien requerido, la clase de alimento y el gramaje de cada componente:

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	MÍN. REQ.
1	Desayuno Empacado	Compuesto por bebida caliente (7 oz), jugo natural (7 oz), huevos tipo omelette (2 huevos) con tres acompañantes (queso, cebolla, tomate, maíz, espinaca, jamón) o caldo con proteína o tamal, tres panes tipo buffet (variedad surtida), mantequilla y mermelada en empaque individual y en presentación comercial. Empaque y cubiertos desechables	1
2	Desayuno ejecutivo servido a la mesa	Compuesto por porción de fruta, bebida caliente (7 oz), jugo natural (7 oz), huevos tipo omelette (2 huevos) con dos acompañantes (queso, maíz, tomate, cebolla, espinaca, jamón bajo en grasa, champiñones) tres panes tipo buffet (variedad surtida) o arepa de maíz, mantequilla y mermelada en empaque individual y en presentación comercial. Menaje no desechable (loza, vasos, cubiertos) servicio de meseros.	1
3	Almuerzo o Cena Empacado	Compuesto de una entrada (fría o caliente) un alimento proteico, dos energéticos, un regulador, una bebida, un postre. Empaque y cubiertos desechables. (Ofrecer ocho (8) opciones).	1
4	Almuerzo Ejecutivo o Cena servido a la mesa	Compuesto de una entrada (fría o caliente), alimento proteico, dos energéticos, un regulador, jugo natural (7 oz), un postre. Servido a la mesa o buffet, menaje no desechable (loza, vasos, cubiertos) y servicio de meseros. (Ofrecer ocho (8) opciones).	1
5	Menú Comida Rápida 1	Hamburguesa compuesta por una proteína de 200 gramos, pan para hamburguesa, porción de queso doble crema, tomate, lechuga, papas, sachet de salsa de tomate y mayonesa, bebida de mínimo ml y postre. (CONTEMPLAR TAMBIEN LA OPCION VEGETARIANA)	1
6	Menú Comida Rápida 2	Lasaña mixta de 500 gramos, preparada con carne y pollo, queso, porción de pan individual, fruta de temporada y bebida de mínimo 200 ml.	1
7	Menú Comida Rápida 2 Vegetariano	Lasaña Vegetariana de 500 gramos, porción de pan individual, fruta de temporada y bebida de mínimo 200 ml.	1

8	Refrigerio ligero	Compuesto de un sólido proteico, fruta de temporada y bebida de néctar de frutas. Empaque y cubiertos desechables. (Ofrecer ocho (8) opciones).	1
9	Refrigerio ligero Vegetariano	Compuesto de un sólido proteico, fruta y bebida. Sin proteína animal (Hojaldre con relleno de champiñones y queso, bocadillo, espinaca. Porción de frutos secos). Empaque y cubiertos desechables. (Contemplar 3 opciones)	1
10	Refrigerio reforzado	Compuesto de sánduche especial (Pan tipo baguette o pan árabe, carnes frías (embutidos magros de cerdo, cordero, pavo o pollo) queso doble crema, vegetales, sachet de salsas mayonesa y salsa de tomate, papas, fruta de temporada, postre (chocolatina) y bebida. Empaque y cubiertos desechables. (Contemplar otras 2 opciones de solido reforzado)	1
11	Refrigerio reforzado Vegetariano	Compuesto de un sólido proteico, fruta y bebida. Sin proteína animal (sánduche de queso con tomate y lechuga, sánduche de queso y espinaca, Opciones de hojaldre con relleno de champiñones y queso, bocadillo, espinaca. Porción de frutos secos). Empaque y cubiertos desechables. (Contemplar 2 opciones más)	1
12	Refrigerio Libre de gluten	Compuesto de un sólido proteico, fruta y bebida natural. Sólido proteico como (sánduche de queso vegano con tomate y lechuga, sánduche de queso vegano y espinaca, Porción de frutos secos. El pan debe ser libre de gluten). Empaque y cubiertos desechables	1
13	Estación de café permanente	Compuesto por agua aromática, tinto, azúcar normal y de dieta, crema instantánea no láctea, mezcladores, vasos desechables e incluye servicio de mesero. Contemplar 3 bebidas por persona	1
14	Estación de café permanente con galletas	Compuesto por agua aromática, tinto, azúcar normal y de dieta, crema instantánea no láctea, mezcladores, vasos desechables e incluye servicio de mesero. Contemplar 3 bebidas por persona acompañada de galletas empacadas tipo colación casera (3 galletas por persona).	1
15	Agua con dispensador	Agua en botellón de mínimo 20 Litros, con 150 vasos desechables de 7 oz y dispensador.	1
16	Paca de agua	24 botellas de agua de mínimo 280 ml cada una	1
17	Paca de gaseosa	24 botellas de gaseosa, varios sabores de mínimo 300 ml cada una	1
18	Jugo en caja mediano	Bebida de jugo en caja, varios sabores de mínimo 200 ml	1
19	Lechona 50 porciones	Porción de 300 gramos, incluido platos y/o cajas, cubiertos y arepas. Además, debe incluir la persona que porcione y haga la entrega.	1
20	Lechona 100 porciones	Porción de 300 gramos, incluido platos y/o cajas, cubiertos y arepas. Además, debe incluir la persona que porcione y haga la entrega.	1
21	Sillas	Sillas tipo rimax sin brazos, limpias y en buenas condiciones.	1
22	Tablón con mantel	Dimensiones 2.00 * 80 cms	1
23	Manteles	Tapa	1
24	Mesero	Turno por 4 horas	1
25	Mesero	Turno por 8 horas	1

2.5.1. SERVICIO Y COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Proveer los refrigerios y las bebidas que se menciona en los menús con el mínimo de opciones solicitadas en las especificaciones técnicas, las cuales se deben variar durante el plazo de ejecución del contrato.

Las características que deben cumplir los alimentos y bebidas son:

ITEM	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
1	Bebidas	Las bebidas deben ser suministradas en presentaciones comerciales de mínimo 200ml.; los lácteos deben ser leches enteras, leches enriquecidas o saborizadas, kumis, yogurt, o avena. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación. La bebida láctea deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. El producto no puede ser reempacado o reembolsado. El producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6°C. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. El producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega. El rotulado debe contener la información establecida en la en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
2	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos.	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en variedad de preparaciones y de presentaciones tales como: panes, galletas, mantecadas, tortas, hojaldres, etc. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación. Deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. Tratándose de mantecadas o tortas debe presentar corteza ligeramente dorada (no quemada ni poseer hollín, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. Este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.

ITEM	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
		Almacenamiento: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Transporte: se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. El empaque primario debe cumplir las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
3	Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones como tortas o soufflé. Los alimentos de este grupo deben ser incluidos en todos los menús patrón para los refrigerios.
4	Frutas	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en porciones o enteras que no requieran de utensilios adicionales para su consumo. Las frutas deben presentar características de homogeneidad en el tamaño y brillo propios de la variedad en el color, olor y textura; no deben presentar magulladuras, ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deben estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas. No deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición. Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato; tamaño uniforme. **Conservación**: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Almacenamiento**: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar,

ITEM	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
		dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
5	Carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales	Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser incluidos en todos los menús, deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Se pueden alternar o combinar con queso y cárnicos (refrigerios). La presentación de las carnes debe ser magra. Las preparaciones con leguminosas secas reemplazan un alimento energético. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación si aplica.
6	Lácteos y derivados	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en empaques comerciales debidamente rotulados y con su respectiva fecha de vencimiento y lote de fabricación.
7	Grasas	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales (de maíz, soya, ajonjolí, girasol) etc. Los menús no deben incluir dos preparaciones fritas.
8	Azúcares y dulces	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en presentaciones blandas de fácil masticación y en empaques individuales. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación.

** Tener en cuenta las especificaciones técnicas descritas en los cuadros siguientes referentes a gramaje, presentaciones y cantidades.*

2.5.2. MENÚ PATRÓN

- **Menú patrón almuerzos y cenas:**

El menú que se ofrecerá deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Proteico	Carne de res o de cerdo preferiblemente muchacho o lomo.	Mínimo 150 gr. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne, ni mezclados. No se aceptan embutidos
	Pollo, pechuga.	Mínimo 150 gr. La presentación del pollo deberá ser por filete. No se aceptan embutidos.
	Pescado.	Mínimo 150 gr. El pescado debe ser sin espinas. Se aceptan variedades tales como: ROBALO, SALMON, TRUCHA. No se acepta pescado seco.
	Nota:	No se acepta ninguna clase de embutidos, salchichón, mortadela, ni preparaciones con Carve.

Energético	Tubérculos: papa, papa criolla, yuca y plátano.	Mínimo 150 gr. en preparación cocida
	Cereales y productos derivados (Tortas, arroz, espaguetis, lasaña).	Mínimo 70 gr. en crudo y 100 gr. en cocido
	Leguminosas (Frijoles, lentejas, garbanzos).	Mínimo 40 gr. por porción
Regulador	Verduras y legumbres.	Mínimo 70 gr. por porción
	Ensalada fresca.	Mínimo 70 gr. por porción
Bebida	Jugo de fruta natural.	200 cc en vaso de vidrio
Postre	De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, panelitas. etc.	Mínimo 30 – 40 gr por porción

2.5.2.1. Menú patrón libres de gluten:

El menú por ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Proteico	Pollo, pechuga.	Mínimo 150 gr. La presentación del pollo deberá ser por pechuga a la plancha.
	Pescado.	Mínimo 150 gr. De Salmón
	Nota:	No se acepta salchichón, mortadela, ni preparaciones con Carve.
	Tubérculos: papa, papa criolla, yuca y plátano.	150 gr.
Energético	Cereales y productos derivados (Tortas, arroz, espaguetis, lasaña).	Mínimo 70 gr. A 100 gr arroz integral, pasta libre de gluten y lasaña sin gluten y con queso vegano.
	Leguminosas (Frijoles, lentejas, garbanzos).	Mínimo 40 gr por porción
	Verduras y legumbres.	Mínimo 70 gr por porción
Regulador	Ensalada fresca.	Mínimo 70 gr por porción
Bebida	Jugo de fruta natural	200 cc en vaso de vidrio
Postre	De frutas, gelatinas, flanes	30 r. a 40 Gr

2.5.2.2. Menú patrón refrigerio ligero (ADAPTABLE AL VEGETARIANO Y AL SIN GLUTEN)

El menú por ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Bebida	Jugo de fruta natural o gaseosa	Mínimo 200 c.c. en vaso de vidrio

Proteico/Energético	1 producto de panadería o pastelería que contenga proteína y/o carbohidrato (la proteína debe ser: pollo, jamón, cordero, atún,)	El contenido de proteína debe ser de mínimo 40 gr. (No se acepta embutidos) salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con Carve)
Postre	De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, cocadas etc.	30 r. mínimo

2.5.2.3. Menú patrón refrigerio reforzado (ADAPTABLE AL VEGETARIANO Y AL SIN GLUTEN)

El menú que ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Bebida	Jugo de fruta natural o gaseosa	Mínimo 200 c.c. vaso de vidrio
Proteico/Energético	Sándwich y producto de panadería o pastelería que contenga proteína y/o carbohidrato (la proteína debe ser: pollo, jamón, cordero, atún,)	El contenido de proteína debe ser de mínimo 40 gr. (No se acepta embutidos salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con Carve)
Postre o producto de panadería	De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, cocadas etc.	30 r. mínimo

2.5.2.4. Menú patrón Desayuno: ADAPTABLE AL VEGETARIANO Y LIBRE DE GLUTEN

El menú por ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Bebida	Jugos naturales, café, chocolate, o té.	Mínimo 200 c.c. en loza
Proteico – Energético	Huevos, salchichas, jamón, queso, panes, galletas,	Mínimo 100 gr por porción.
Fruta	Natural	100 Gr. mínimo

2.5.3. ESTACIONES DE CAFÉ, AGUA EMBOTELLADA Y MENAJE

El oferente deberá garantizar en su oferta que está en capacidad de suministrar estaciones de café y agua aromática natural, para lo cual deberá contar con las grecas o termos de capacidad proporcional a la cantidad de personas a atender y que solicita la entidad, las grecas o los termos deben llegar en condiciones óptimas para la prestación del servicio, así como de los elementos necesarios para la distribución de las bebidas, tales como pocillos, platos, cucharitas, bandejas o dependiendo el tipo de servicio solicitado, mezcladores y azúcar individual (normal y de dieta), deberá también suministrar sobres de crema láctea.

Todo el menaje para los servicios solicitados deberá llegar seco, brillado y en óptimas condiciones, contando con características de uniformidad para el 100% de los elementos utilizados (tener el mismo estilo de vajilla), a su vez, deberá contar con todos los elementos necesarios para cada uno de los servicios descritos en el anexo técnico, este debe ser uniforme, no debe presentar roturas y no debe estar manchado.

Cuando la estación de café incluya galletas, las mismas deberán estar ubicadas en bandejas de electro plata, sin empaque y completas (no partidas o en mal estado) estas deben ser tipo colación casera.

Este servicio debe incluir un mesón con mantel limpio y planchado acorde a la mesa y tapa de color solicitado, personal encargado para la distribución de las bebidas, debidamente uniformado. El tipo de mantel deberá ser coherente con el tipo de mesón proporcionado.

En caso de que se solicite y el evento sea en un espacio que se requiera, el proveedor deberá colocar sin costo alguno una carpa de 4 x 4 mts para la adecuación de la estación de café.

Para la entrega de agua embotellada, se hará en presentación pequeña (de entre 200mla 300 ml) o grande (de entre 500ml a 600 ml), conforme la Orquesta lo solicite, debe tener registro Invima.

El botellón de agua debe proveerse con el dispensador y con 150 vasos desechables para el consumo.

2.5.4.CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

- La alimentación suministrada deberá cumplir con las características organolépticas (sabor, color, olor, temperatura, textura y presentación) y las condiciones de inocuidad de cada una de las preparaciones, que garantice un servicio de óptima calidad.

- El número de servicios es fluctuante debido a las fechas programadas para la realización de las actividades culturales, así como a su magnitud, por lo que el contratista deberá estar sujeto a lo indicado por el Supervisor del contrato dentro de los tiempos que este indique.

- El contratista deberá garantizar que está en capacidad de suministrar los alimentos y bebidas en la cantidad, lugar, fecha y hora requeridos por la Orquesta, bajo el entendido de que el servicio deberá ser prestado en CUALQUIER DIA DE LA SEMANA y A CUALQUIER HORA DEL DÍA O DE LA NOCHE.

- El gramaje solicitado para los alimentos corresponde a las porciones en cocido y al peso neto de los alimentos, descontando lo referente a cáscaras, desperdicios, huesos, etc. Es decir, alimentos listos para el consumo como carnes cocidas (de res, cerdo, ternera, pollo, pescado, etc.) y algunas frutas como patilla, granadilla, banano, mango descontando el peso de la cáscara.

- Los alimentos y bebidas a entregar deberán contar con condiciones óptimas de buenas prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y presentación de los mismos.

NOTA: El Supervisor está en la potestad de verificar en cualquier momento, que los alimentos suministrados estén de acuerdo con las porciones, gramaje, higiene, presentación, etc.; exigido dentro de las condiciones técnicas del contrato. Cuando no se cumpla, el supervisor dejará constancia del no cumplimiento de los requisitos y obligaciones.

2.5.5. EMPAQUES

Los elementos requeridos para realizar el empaque de alimentos deben tener las siguientes condiciones:

Los refrigerios deberán ser presentados en bandejas forradas en vinipel de forma individual, o en cajas que no sean de icopor, para garantizar la protección de los alimentos contra deformaciones mecánicas que afecten la apariencia y calidad del producto. Se deberá incluir servilletas y cubiertos si estos últimos son necesarios.

- Para el caso de alimentos que lleven salsas, estas deben venir empacadas en recipientes desechables individuales o en sachet.

- Los cubiertos desechables (tenedor, cuchara, cuchillo y cuchara dulcera) deberán ser de material resistente de referencia PC transparente y embalarse en empaque plástico, en el cual se incluya la servilleta y sal en porción individual.

2.5.6. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se debe prestar a cualquier hora del día o de la noche, en cualquier día de la semana de lunes a domingo, bajo previa solicitud realizada por el supervisor del contrato o a quien éste designe con mínimo un (1) día de anticipación (24 horas) antes de la realización del servicio, dicha solicitud debe enviarse a través de correo electrónico y en el formato oficial de la entidad; el servicio de alimentos se realizará puntualmente a la hora que lo solicite el supervisor y en el lugar indicado. El supervisor, o quien éste delegue, se presentará 30 minutos antes de la hora señalada para el inicio de la prestación del servicio con el fin de verificar que todas las condiciones sean óptimas para el desarrollo de las actividades.

Se debe tener en cuenta que pueden presentarse imprevistos y la entidad puede requerir servicios de última hora al proveedor, dichos requerimientos se le informarán previamente al proveedor para saber si es posible su cumplimiento, dichas solicitudes son las que se enviarán en un periodo menor a las 24 horas establecidas en el pliego; sin embargo, estas solicitudes no deben implicar costos adicionales a los consignados en la oferta.

2.5.7. TRANSPORTE

El contratista deberá realizar por su cuenta y riesgo, el transporte de alimentos hasta los lugares de entrega indicados por la OFB, en vehículos que aseguren la temperatura óptima de los mismos de

acuerdo con la naturaleza de los productos y las reglamentaciones sanitarias vigentes hasta la entrega en los diferentes sitios; los productos no deben tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, deben ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. El mencionado transporte debe cumplir con lo previsto la Resolución 2505 de 2004 para el transporte de alimentos fácilmente corruptibles; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

El costo correspondiente al transporte de alimentos y bebidas deberá estar contemplado en su propuesta.

NOTA 1: El contratista deberá garantizar que cuenta con por lo menos dos (2) vehículos que aseguren la temperatura óptima de los mismos de acuerdo con la naturaleza de los productos y las reglamentaciones sanitarias vigentes hasta la entrega de los alimentos y bebidas en los diferentes sitios, los cuales podrán ser propios o en arriendo, lo anterior con el fin de cumplir la entrega en tiempo de los elementos que sean solicitados por la entidad.

- Para el caso de vehículos propios se debe acreditar el requisito aportando la tarjeta de propiedad del vehículo.
- Para el caso de vehículos en arriendo se debe acreditar el requisito aportando el contrato de arriendo vigente durante el plazo de ejecución. En caso de que dicho contrato tenga fecha de vencimiento durante la ejecución del contrato se deberán suministrar los documentos tramitados para la renovación al momento del vencimiento.
- Cada vehículo deberá contar con Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT, Certificado de Emisión de Gases y Revisión Técnico-Mecánica, así mismo deberá contar con los equipos de prevención y seguridad de conformidad con lo señalado en el artículo 30 de la Ley 769 de 2002.

NOTA 2: La documentación del o los vehículos se deberá aportar con la oferta.

2.5.8. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Todo el personal utilizado por el contratista para la ejecución del objeto contractual en los eventos y/o actividades de la OFB, deberá estar bien presentado y contar con su respectivo uniforme o dotación limpia y planchada, así como el distintivo que los identifique ante la OFB y el público asistente, acorde a los eventos que se realicen. A su vez, debe estar entrenado y capacitado para el manejo de alimentos y bebidas.

2.5.9. PERSONAL MINIMO REQUERIDO / RECURSO HUMANO.

El contratista deberá aportar la documentación requerida de los perfiles solicitados, previo a la suscripción del acta de inicio.

Cada uno de los perfiles serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. La aprobación de la totalidad de los perfiles por parte del supervisor será requisito para el inicio del contrato y se notificará a través de correo electrónico.

Los perfiles del personal mínimo requerido son:

A. COORDINADOR DE SERVICIO:

El Coordinador de Servicio, será el representante por parte del contratista en la ejecución del contrato quien deberá tener plena autonomía para actuar y tomar decisiones.

Para este perfil, la persona deberá acreditar título técnico, o tecnólogo o profesional Universitario en cualquier área de conocimiento reconocida por el Ministerio de Educación Nacional, y una experiencia laboral mínima de dos (2) años en actividades de coordinación relacionadas con la prestación de servicios de alimentos y bebidas.

Para acreditar la formación académica del Coordinador de Servicio, se deberán presentar los siguientes documentos:

- Copia del acta de grado y/o diploma de grado profesional o técnico o tecnólogo de conformidad con el perfil requerido.
- Copia de la tarjeta o matrícula profesional vigente, si aplica y expedida por la entidad competente.
- Copia del documento de convalidación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia, según corresponda.
- Certificaciones laborales expedidas por los jefes de personal o quien haga sus veces.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Copia de las certificaciones obtenidas y exigidas como documentos adicionales.

B. NUTRICIONISTA:

Deberá acreditar título profesional Universitario en Nutrición y dietética o afines y una experiencia profesional mínima de dos (2) años en actividades relacionadas con la prestación del servicio de alimentos y bebidas.

- Copia del acta de grado y/o diploma de grado profesional o técnico o tecnólogo de conformidad con el perfil ofertado.
- Copia de la tarjeta o matrícula profesional vigente, expedida por la entidad competente.
- Copia del documento de convalidación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia, según corresponda.
- Copia de la cédula de ciudadanía.

C. MESEROS.

De acuerdo con la estandarización del servicio de alimentos y bebidas se debe contar con un mesero cada doce (12) personas, es decir que, el número de meseros que se requiera para cada servicio dependerá del número de personas a las cuales hay que suministrarles el servicio.

El contratista deberá garantizar que todos los meseros que presten los servicios en los diferentes eventos de la OFB cuentan con el certificado de manipulación de alimentos vigente emitido por la autoridad correspondiente.

NOTA 1: El proponente deberá señalar en la propuesta económica el valor unitario por cada ítem.
NOTA 2: El proponente deberá ofertar la totalidad de los ítems relacionados en la ficha técnica, so pena de rechazo.
NOTA 3. El proponente, al momento de presentar su oferta, deberá tener en cuenta las especificaciones de orden técnico señaladas en la ficha técnica, la cual forma parte integral de los estudios previos.

2.6. Autorizaciones permisos y licencias requeridas para la ejecución y cuando el contrato incluye diseño y construcción los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto:

N/A

3. ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO Y DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

La Orquesta Filarmónica de Bogotá, en cumplimiento de lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, y conforme a la guía para la elaboración de estudios del sector establecida por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, cuyo sitio web es www.contratos.gov.co, procede a dejar constancia de la elaboración del estudio del sector del presente proceso de selección, con el fin de establecer una consulta de precios en el mercado y conocer las características principales del sector objeto del presente proceso de selección, que permita analizar la viabilidad de la contratación en circunstancias similares y ventajosas para la entidad.

Que, para la ejecución del objeto contractual se acude al sector conformado por personas jurídicas identificadas con los códigos UNSPSC: 901016 – servicio de Banquetes y Catering y 901018 Servicio de comida para llevar a domicilio.

OBJETIVO DEL ESTUDIO DEL SECTOR

El presente estudio de sector tiene como objetivos:

- Realizar un análisis de la oferta y demanda del sector permitiendo conocer las características fundamentales de las empresas que conforman el segmento del mercado que cuentan con la capacidad de suplir la presente necesidad de contratación y determinar las variables financieras y técnicas que sirvan de base para estructurar el proceso de selección, garantizando la pluralidad de oferentes y su selección objetiva.
- Identificar y Justificar la pertinencia y oportunidad de adelantar un proceso por la modalidad de Subasta Inversa.

- Considerar la viabilidad de la contratación de acuerdo con una definición de las necesidades reales tanto económicas como técnicas a fin de cumplir con los objetivos planeados.

- Identificar los riesgos previsibles que puedan afectar la contratación para la prestación del servicio de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá.

- Determinar las diferentes condiciones y/o limitaciones relacionadas con los bienes y servicios a adquirir.

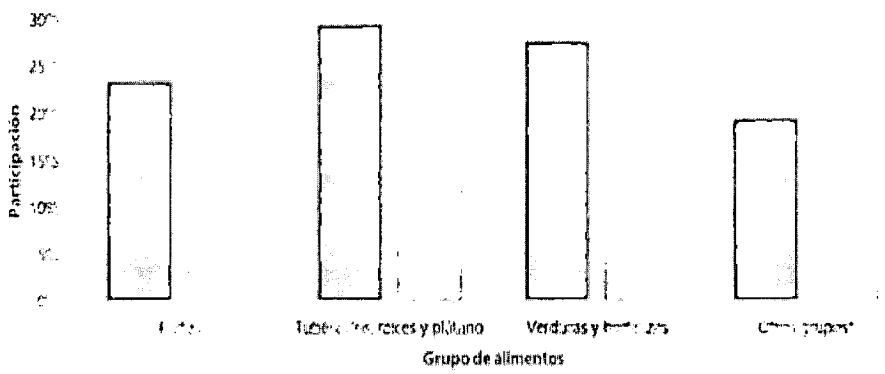
GENERALIDADES DEL SECTOR

La industria alimentaria es la parte de la industria que se encarga de todos los procesos relacionados con la cadena alimentaria. Se incluyen dentro del concepto las fases de transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación, y servicio de alimentos de consumo humano y animal.

De acuerdo con boletín técnico emitido por el DANE el 5 de febrero de 2024 este es el reporte de abastecimiento de alimentos del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) de la primera quincena de enero de 2024. Durante esta primera quincena del mes se registró una disminución del 10,10% con relación al mismo periodo del mes anterior en la cantidad total de alimentos abastecidos en los mercados que contempla la operación estadística. Los alimentos que presentaron mayor reducción en su acopio, en cifras absolutas fueron: papa superior, gaseosas, maltas, azúcar, plátano hartón verde, arroz, zanahoria, aceites, naranja Valencia y/o Sweet, guayaba pera y papaya Paulina.

Primera quincena de enero de 2024

Gráfico 1. Participación del abastecimiento por grupo de alimentos
32 mercados mayoristas
1 al 15 de diciembre de 2023 y 1 al 15 de enero de 2024



Este comportamiento se explica principalmente por el menor ingreso de alimentos en los mercados de: Mercar en Armenia; Granabastos en Barranquilla; Corabastos y las Plazas de Paloquemao, Las Flores y Samper Mendoza en Bogotá; Centroabastos en Bucaramanga; Cavasa y Santa Elena en Cali; Cenabastos y La Nueva Sexta en Cúcuta; el mercado de Florencia; La Plaza La 21 en Ibagué; el Centro de Acopio de Ipiales; el Centro Galerías en Manizales; la Central Mayorista de Antioquia y la Plaza Minorista "José María Villa" en Medellín; el Mercado del Sur en Montería; Surabastos en Neiva; El Potrerillo en Pasto; La 41 y Mercasa en Pereira; la Plaza de mercado del barrio Bolívar en Popayán; Coomproriente en Tibasosa; el Complejo de Servicios del Sur en Tunja; Mercabastos y el Mercado Nuevo en Valledupar y la Central de Abastos de Villavicencio - CAV. Mientras que Barranquillita en Barranquilla; Bazurto en Cartagena; el mercado de Santa Marta y el Nuevo Mercado en Sincelejo fueron los mercados que incrementaron su abastecimiento.

Cuadro 1. Variación en el abastecimiento de alimentos según ciudad y mercado mayorista (toneladas
32 mercados mayoristas
1 al 15 de diciembre de 2023 y 1 al 15 de enero de 2024

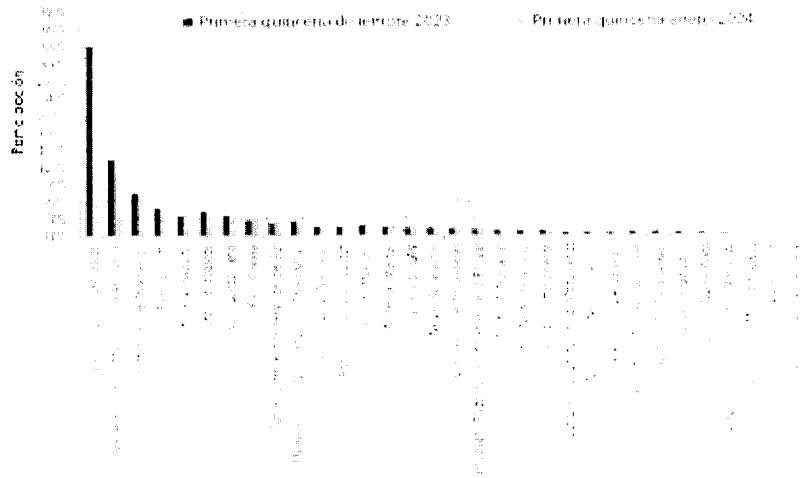
Ciudad	Central	Primera quincena diciembre 2023 (t)	Primera quincena enero 2024 (t)	Variación (%)
Armenia	Mercar	5.338	4.192	-21,45%
Barranquilla	Barranquillita	14.882	15.794	6,13%
Barranquilla	Granabastos	5.295	4.771	-9,90%
Bogotá, D.C.	Corabastos	99.096	90.077	-9,10%
Bogotá, D.C.	Paloquemao	2.296	1.588	-30,82%
Bogotá, D.C.	Plaza Las Flores	2.238	1.741	-22,23%
Bogotá, D.C.	Plaza Samper Mendoza	1.245	959	-22,99%
Bucaramanga	Centroabastos	22.505	20.244	-10,05%
Cali	Cavasa	8.406	8.315	-1,08%
Cali	Santa Elena	11.001	9.134	-16,97%
Cartagena	Bazurto	11.030	11.481	4,09%
Cúcuta	Cenabastos	12.863	10.514	-18,26%
Cúcuta	La Nueva Sexta	1.706	1.364	-20,03%
Florencia	Florencia (Caquetá)	586	511	-12,80%
Ibagué	Plaza La 21	2.187	1.515	-30,72%
Ipiales	Centro de acopio	2.823	2.449	-13,23%
Manizales	Centro Galerías	4.184	3.368	-19,49%
Medellín	Central Mayorista de Antioquia	39.615	35.274	-10,96%
Medellín	Plaza Minorista "José María Villa"	7.919	6.128	-22,61%
Montería	Mercado del Sur	2.032	1.853	-8,82%
Neiva	Surabastos	4.389	3.430	-21,85%
Pasto	El Potrerillo	3.042	2.657	-12,67%
Pereira	La 41	843	772	-8,34%
Pereira	Mercasa	5.616	4.451	-20,74%
Popayán	Plaza de mercado del barrio Bolívar	3.293	2.931	-11,01%
Santa Marta	Santa Marta (Magdalena)	1.895	1.902	0,37%
Sincelejo	Nuevo Mercado	5.063	5.151	1,74%
Tibasosa	Coomproriente	2.915	2.292	-21,36%
Tunja	Complejo de Servicios del Sur	6.909	6.720	-2,73%
Valledupar	Mercabastos	1.917	1.803	-5,95%
Valledupar	Mercado Nuevo	1.143	957	-16,31%
Villavicencio	CAV	4.343	4.125	-5,04%
TOTAL		**298.614**	**268.464**	**-10,10%**

La participación en la cantidad total del acopio de los alimentos del 1 al 15 de enero la lidera la central de Corabastos en Bogotá, con 33,55%; seguida de la Central Mayorista de Antioquia en Medellín con 13,14%; Centroabastos en Bucaramanga con 7,54% y Barranquillita en Barranquilla con 5,88% de participación en el total de las treinta y dos centrales que abarca el SIPSA_A.

En la primera quincena de enero, todos los grupos de alimentos registraron variaciones negativas siendo la categoría de otros grupos la que presentó una mayor caída con un descenso del 18,02%,

seguido de las frutas, los tubérculos, raíces y plátanos, y por último verduras y hortalizas. Los mercados con reducciones en el ingreso de alimentos y donde tiene presencia el SIPSA en el Componente de Abastecimiento de Alimentos son:

Gráfico 2. Participación de los mercados mayoristas en el total de abastecimiento
32 mercados mayoristas
1 al 15 de diciembre de 2023 y 1 al 15 de enero de 2024



El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), por medio del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) comunicó que durante la semana del 3 al 9 de febrero de 2024 subieron las cotizaciones de las verduras, las frutas y los tubérculos. Aumentaron los precios mayoristas de las verduras, por el comportamiento de la habichuela, la remolacha, la zanahoria, el pepino cohombro, la lechuga Batavia, el tomate chonto, el apio, el fríjol verde cargamanto y la cebolla cabezona blanca. Se incrementaron las cotizaciones de la habichuela ya que disminuyó el ingreso de producto de primera calidad desde Antioquia, Valle del Cauca, Santander, Nariño, Cundinamarca y Huila, donde el clima está afectando la calidad del producto. De la misma forma, se incrementaron los precios de la remolacha, ya que se redujo la oferta procedente de Antioquia, Norte de Santander y Cundinamarca.

Igualmente, subieron los precios de las frutas, debido al comportamiento del mango Tommy, el lulo, el maracuyá, la manzana roja importada, el limón Tahití, el aguacate papelillo, la papaya Maradol, la granadilla y el tomate de árbol. Se presentó un incremento en las cotizaciones del mango Tommy por la reducción de la oferta procedente desde Antioquia, Cundinamarca y Tolima, donde está terminando la producción. También se registró un incremento de las cotizaciones de los tubérculos, raíces y plátanos, especialmente de las papas criolla limpia, capira, única y superior y el plátano hartón verde. Subieron los precios de la papa criolla limpia, ya que llegó una menor cantidad de producto desde Cundinamarca, Antioquia, Boyacá, Nariño y Valle del Cauca, ya que el clima dificultó

la recolección del producto.

El abastecimiento en los mercados mayoristas donde el SIPSA en el Componente de Abastecimiento tomó información para las semanas del 25 al 31 de enero y del 1 al 7 de febrero de 2024 disminuyó en 1,88%. El comportamiento del acopio diario de alimentos para las últimas dos semanas se observa en la siguiente gráfica, en donde se presenta la misma tendencia entre las dos semanas, finalizando el miércoles de la presente semana levemente por debajo del miércoles de la anterior.
[1]

ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR.

La actividad económica del país se divide por sectores económicos. Cada uno de ellos hace parte de una actividad económica cuyos elementos o productos **tienen características en común y se diferencian de otras agrupaciones.** Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción, es decir de acuerdo con el servicio que realicen o al producto que comercialicen.

La división economía clásica se estructura así:

- **Sector primario:** También denominado sector agrícola, engloba aquellas actividades económicas que se relacionan con la obtención de bienes y productos que provienen directamente de la naturaleza. Es decir, se trata del producto "directo", que no ha obtenido ninguna conversión.

  La agricultura es la principal actividad que se desarrolla dentro de este sector (sector agrícola), y se define como el conjunto de conocimientos y herramientas necesarias para la obtención de productos vegetales a través de su cultivo.

- **Sector secundario:** El segundo de los sectores económicos de Colombia según la división clásica, es el sector secundario (industrial). La característica principal de este sector es que de él forman parte todos aquellos procedimientos industriales que tienen el objetivo de transformar las materias primas obtenidas del primer sector (agrícola).

  El producto final de estas transformaciones es aquel que ya se puede consumir. Dentro de este sector encontramos actividades económicas como: la minería, la construcción, las actividades textiles, etc.

- **Sector terciario:** El tercer sector económico es el de prestación de servicios, e incluye las actividades que tienen relación con este fin. Así, incluye las actividades que ofrecen/prestan algún tipo de servicio a la comunidad y a las empresas (es decir, a las personas en general).

  Algunas de las actividades que encontramos en el sector terciario son: la medicina, la enseñanza, el comercio, el turismo, las telecomunicaciones, las finanzas, etc.

[1] www.dane.gov.co

Se trata de un sector importante para que la economía fluya. Así, resulta imprescindible su correcto funcionamiento para que los sectores económicos de Colombia ya mencionados resulten más productivos.

- **Sector cuaternario,** produce servicios altamente intelectuales tales como investigación, desarrollo, innovación e información.

Hoy en día puede decirse con certeza que el **sector terciario o de servicios** es enormemente importante para la economía. En efecto, el mismo emplea una enorme cantidad de mano de obra, a diferencia por ejemplo del sector secundario y primario, que requieren primeramente bienes de capital para su desarrollo. Existen incluso servicios que son enormemente sofisticados y de alto valor agregado, como por ejemplo el de los servicios financieros o los que atañen a algunas tecnologías específicas. Cabe como siempre hacer la diferencia en este sentido entre servicios brindados por el sector privado y servicios brindados por el sector público, distinguiendo también en este último caso entre servicios que son irrenunciables y servicios que pueden privatizarse.

Los servicios son actividades que satisfacen necesidades, de la misma manera que sucede con los bienes. Obviamente, a diferencia de los bienes, son intangibles, es decir, son imposible de acumular. Además, los mismos solo pueden evaluarse con certeza en el momento en que son consumidos, porque antes es imposible comprender que grado de satisfacción nos proporcionarán, aspecto sobre el cual también se distinguen de los bienes. Hoy en día algunas de estas actividades son imprescindibles, significan una solución eficiente a distintos problemas de la sociedad; de hecho, puede decirse que este sector ha crecido enormemente con el paso de los años, crecimiento que tiene que ver con el desarrollo de la economía.

El sector de servicios o sector terciario se compone de las áreas de la economía tales como:

1) Comercio al por mayor y al por menor
2) Transporte y Almacenamiento
3) **Alojamiento y servicios de comida**
4) Información y Comunicaciones
5) Actividades financieras y de seguros
6) Actividades inmobiliarias
7) Actividades profesionales, científicas y técnicas
8) Actividades de servicios administrativos y de apoyo
9) Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria
10) Educación
11) Actividades de atención de la salud humana y de asistencia social
12) Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación
13) Otras actividades de servicios personales
14) Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio
15) Actividades de organizaciones y entidades extraterritoriales

El objeto del presente proceso que proyecta la Orquesta Filarmónica de Bogotá es: ***Prestación del servicio de suministro de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá***," hace parte del sector **terciario** de la economía.

Así mismo, según la clasificación CIIU, Rev. 4 A.C. (2020), las actividades de alimentos y bebidas se encuentra en las **SECCIÓN I 5621, 5629** tal como se indica a continuación:

Sección I
Alojamiento y servicios de comida

División	Grupo	Clase	Descripción
	561		Actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas
		5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
		5612	Expendio por autoservicio de comidas preparadas
		5613	Expendio de comidas preparadas en cafeterías
		5619	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
	562		Actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas
		5621	Catering para eventos
		5629	Actividades de otros servicios de comidas
	563	5630	Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento

GREMIOS Y ASOCIACIONES QUE PARTICIPAN EN EL SECTOR:

- Asociación hotelera y turística en Colombia – COTELCO: es la Asociación Hotelera y Turística de Colombia, fundada el 14 de junio de 1954 por un grupo de empresarios hoteleros en la ciudad de Barranquilla. En ese momento la Asociación se fundó con la presencia de 19 hoteles del país, hoy contamos con cerca de 1000 empresas aliadas. COTELCO tiene presencia en 23 departamentos a nivel nacional.

- Asociación colombiana de la industria gastronómica – ACODRÉS: La asociación está organizada como una federación en la cual cada capítulo propende por los intereses locales de sus afiliados y por el desarrollo sostenible de su región. A nivel nacional cuenta con una presidencia ejecutiva nacional encargada de ejecutar las políticas trazadas por la Asamblea General de Delegados y por la Junta Directiva Nacional, en beneficio de la totalidad de afiliados del país.

- Asociación colombiana de viajes y turismo – ANATO: La Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo - ANATO, es una entidad sin ánimo de lucro y de carácter gremial que representa, defiende y promociona los intereses generales del turismo y de las

Agencias de Viajes en Colombia. Creada el 20 de octubre de 1949 está conformada por Agencias Asociadas en todo el territorio nacional con 9 capítulos de representación, consolidando el sector y la agremiación como la entidad de más amplio reconocimiento nacional por el desarrollo de su gestión.

- Asociación Internacional de Congresos y Convenciones – ICCA: la Asociación Internacional de Congresos y Convenciones, representa a los principales proveedores mundiales en el manejo, transporte y alojamiento de reuniones y eventos internacionales, cuenta con más de 1,100 compañías y organizaciones miembros en casi 100 países en todo el mundo. Desde su creación hace 55 años, ICCA se especializa en el sector de reuniones de asociaciones internacionales, que ofrece datos del sector, canales de comunicación y oportunidades de desarrollo empresarial.

- MPI: Meeting Professionals International - Fundada en 1972, la organización ofrece educación innovadora y relevante, oportunidades de networking e intercambios comerciales, y actúa como una voz prominente para la promoción y el crecimiento de la industria.

- América Latina. • OMT: La Organización Mundial del Turismo (OMT) es el organismo de las Naciones Unidas encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos.

- PROCOLOMBIA es la entidad encargada de promover el Turismo, la Inversión Extranjera en Colombia, las Exportaciones no minero energéticas y la imagen del país. A través de la red nacional e internacional de oficinas, ofrece apoyo y asesoría integral a los clientes, mediante servicios o instrumentos dirigidos a facilitar el diseño y ejecución de su estrategia de internacionalización, que busca la generación, desarrollo y cierre de oportunidades de negocios.

- CITUR: Sistema Único Integral para el Manejo de Información Cuantitativa y cualitativa de Turismo de Colombia, que facilita el seguimiento del comportamiento del turismo y genera datos para la formulación, evaluación y seguimiento para la toma de decisiones tanto en el sector público como privado, haciendo uso de las tecnologías de la información.

- FONTUR: Articuladores de los actores públicos, privados y las comunidades locales, en torno a la política de turismo para el apalancamiento de la inversión, la definición y ejecución de proyectos de impacto, contribuyendo al desarrollo sostenible de la industria turística y a la paz en Colombia.

- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo: apoya la actividad empresarial, productora de bienes, servicios y tecnología, así como la gestión turística de las regiones del país para mejorar su competitividad y su sostenibilidad e incentivar la generación de mayor valor agregado.

ASPECTOS ECONÓMICOS

Para realizar este estudio se consultaron las siguientes fuentes en internet:

- Colombia Compra Eficiente SECOP (www.colombiacompra.gov.co)
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE (www.dane.gov.co)

PRODUCTO INTERNO BRUTO

De acuerdo con los resultados revelados por el DANE, sobre el Producto Interno Bruto (PIB) se evidencia que, durante el tercer trimestre, la economía cayó por primera vez, tal como se indica a continuación:

En el tercer trimestre de 2023, el Producto Interno Bruto en su serie original, decrece 0.3% respecto al mismo periodo de 2022.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Tercer trimestre 2023^{pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2023^{pr}-III / 2022^{pr}-III	2023^{pr}/ 2022^{pr}	2023^{pr}-III / 2023^{pr}-II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	1,8	0,5	1,2
Explotación de minas y canteras	3,5	3,8	2,0
Industrias manufactureras	-6,2	-3,2	-1,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	2,5	1,7	0,8
Construcción	-8,0	-5,0	-2,7
Comercio al por mayor y al por menor[3]	-3,5	-2,1	-0,1
Información y comunicaciones	-1,2	0,7	-0,7
Actividades financieras y de seguros	1,6	8,8	-0,9
Actividades inmobiliarias	1,8	1,9	0,4
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	-0,8	0,3	-0,3
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	5,3	4,0	0,9
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	4,9	11,8	-0,9
Valor agregado bruto	**-0,1**	**1,0**	**0,1**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	-1,8	1,0	0,1
Producto Interno Bruto	**-0,3**	**1,0**	**0,2**

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

✓ Industrias manufactureras decrece 6,2% (contribuye -0,8 puntos porcentuales a la variación anual).

✓ Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida decrece 3,5% (contribuye -0,7 puntos porcentuales a la variación anual).

✓ Construcción decrece 8,0% (contribuye -0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

En lo corrido del año 2023, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 1,0%.

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

✓ Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,0% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

✓ Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

✓ Actividades financieras y de seguros crece 8,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,2%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

✓ Explotación de minas y canteras crece 2,0%.

✓ Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 1,2%.

✓ Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 0,9%.

COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR

En el tercer trimestre de 2023, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida decrece 3,5% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2022. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas decrece 2,9%.

• Transporte y almacenamiento decrece 3,9%.

• **Alojamiento y servicios de comida decrece 4,5%.**

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida decrece en 0,1%, explicado por:

• Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,8%.

• Transporte y almacenamiento decrece 1,0%.

• Alojamiento y servicios de comida decrece 0,2%

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Tercer trimestre 2023^{Pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2023^{Pr}-III / 2022^{Pr}-III	2023^{Pr}/ 2022^{Pr}	2023^{Pr}-III / 2023^{Pr}-II
Comercio al por mayor y al por menor[3]	-2,9	-2,9	0,8
Transporte y almacenamiento	-3,9	-0,3	-1,0
Alojamiento y servicios de comida	-4,5	-2,2	-0,2
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**-3,5**	**-2,1**	**-0,1**

2

En conclusión, el Producto Interno Bruto decreció 0.3% en el III trimestre del año 2023, frente al mismo periodo del año 2022 y la actividad económica de alojamiento y servicio de comida, decreció 4.5%, respecto al mismo periodo de 2022.

SECTOR DE SERVICIOS Y SU COMPORTAMIENTO EN LA ECONOMÍA COLOMBIANA.

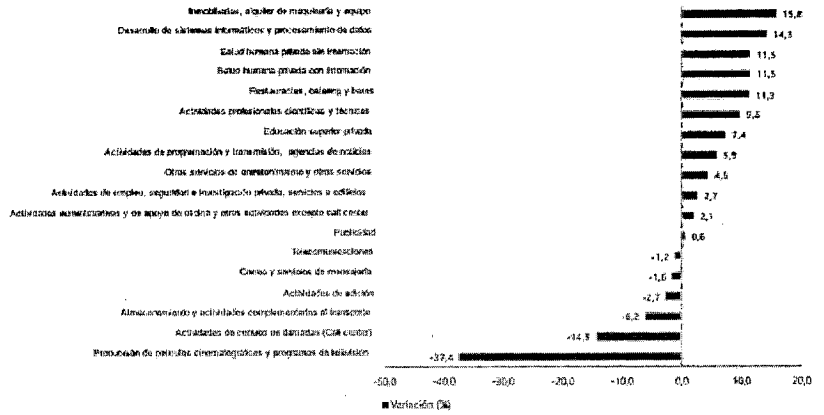
De acuerdo con la encuesta mensual de servicios (EMS) a diciembre de 2023, doce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con diciembre de 2022.

[2]www.dane.gov.co

Encuesta Mensual de Servicios (EMS)

Diciembre de 2023

Gráfico 1. Variación anual de los ingresos nominales, según subsector de servicios
Total nacional
Diciembre 2023[p] / diciembre 2022



VARIACIÓN ANUAL DE LOS INGRESOS NOMINALES Y CONTRIBUCIÓN POR TIPO DE INGRESOS, SEGÚN SUBSECTOR DE SERVICIOS (DICIEMBRE 2023 / DICIEMBRE 2022)

En diciembre de 2023, doce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con diciembre de 2022.

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios
Diciembre 2023[P] / diciembre 2022

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)		Contribución (**)	
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-6,2	-6,6	0,0	0,4
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-1,6	-1,4	0,0	-0,3
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	11,3	11,2	0,1	0,1
J	División 58	Actividades de edición	-2,7	-3,7	-0,5	1,5
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	-37,4	-29,1	-4,3	-4,1
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	5,9	-5,6	0,0	11,5
J	División 61	Telecomunicaciones	-1,2	0,0	-1,0	-0,1
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	14,3	10,1	4,3	-0,1
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	15,8	13,6	2,1	0,2
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	9,8	10,0	-0,1	0,0
M	Clase 7310	Publicidad	0,6	0,5	0,0	0,1
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	2,7	2,7	-0,1	0,1
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-14,3	-14,3	0,0	0,0
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	2,1	2,2	-0,3	0,2
P	Grupo 854	Educación superior privada	7,4	5,5	0,0	1,9
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	11,5	12,0	-0,3	-0,2
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	11,5	9,9	1,5	0,0
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	4,5	2,4	1,0	1,0

VARIACIÓN ANUAL DEL PERSONAL OCUPADO TOTAL Y CONTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATACIÓN, SEGÚN SUBSECTOR DE SERVICIOS (DICIEMBRE 2023 / DICIEMBRE 2022)

En diciembre de 2023, once de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con diciembre de 2022.

Tabla 2. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Diciembre 2023[P] / diciembre 2022

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Personal ocupado total[P]	Permanente	Temporal directo	Agencias	Misión[**] Hora cátedra[***]
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)			
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	-0,4	1,2	-0,5	-1,1	- -
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-7,0	-1,7	-1,0	-4,3	- -
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	1,9	1,3	1,5	-0,9	*
J	División 58	Actividades de edición	-12,4	-7,0	-4,7	-0,6	
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	0,5	0,6	2,8	-2,9	- -
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	1,4	2,0	-0,7	0,1	- -
J	División 61	Telecomunicaciones	-7,8	-2,9	-2,6	-1,3	- -
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	-1,3	0,8	-1,2	-0,6	-
LN	Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	3,9	4,1	-1,1	1,0	- -
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	-0,8	1,3	-1,8	-0,3	-
M	Clase 7310	Publicidad	4,7	3,3	1,8	-0,4	*
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	-6,7	0,4	-1,1	0,2	-6,1
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-8,8	-1,5	-5,9	1,5	-
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	0,0	1,6	-0,7	0,9	-
P	Grupo 854	Educación superior privada	-0,6	-0,7	-0,1	0,3	0,1
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	4,2	2,5	1,9	-0,2	- -
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	2,0	0,7	0,8	0,4	- -
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	0,7	-0,7	1,1	0,4	- -

VARIACIÓN ANUAL DE LOS SALARIOS Y CONTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATACIÓN, SEGÚN SUBSECTOR DE SERVICIOS (DICIEMBRE 2023 / DICIEMBRE 2022)

En diciembre de 2023, todos los subsectores de servicios presentaron variación positiva en los salarios, en comparación con diciembre de 2023.

Tabla 3. Variación anual de los salarios y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Diciembre 2023[P] / diciembre 2022

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Personal ocupado sin agencias*	Permanente	Temporal directo	Misión** Hora cátedra***
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)		
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	11,2	8,9	2,3	--
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	5,7	4,4	1,3	--
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	11,1	6,4	4,6	--
J	División 58	Actividades de edición	10,7	10,6	0,1	--
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	1,3	0,3	1,0	--
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	4,6	3,1	1,5	--
J	División 61	Telecomunicaciones	16,8	16,9	-0,1	--
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	10,1	10,6	-0,4	--
L,N	Sección L, División 68; Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	11,2	10,6	0,6	--
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	12,2	9,1	3,1	--
M	Clase 7310	Publicidad	14,5	10,2	4,3	--
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	17,7	4,3	8,1	5,3
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	10,2	10,7	-0,5	--
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	13,4	8,4	5,0	--
P	Grupo 854	Educación superior privada	12,4	6,0	5,6	0,8
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	14,2	10,2	4,0	--
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	10,8	7,9	2,9	--
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	14,4	9,2	5,2	--

En conclusión, la rama de servicios que se ocupa del presente proceso tiene una relación directa con el comportamiento de los servicios de restaurante, catering, la cual presentó una variación positiva de los ingresos nominales del 11,3 y la actividad comercial a la cual pertenece es ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA.

ASPECTO TÉCNICO

Se requiere que la persona a contratar reúna las condiciones jurídicas y técnicas de acuerdo con las especificaciones mínimas exigidas y que tengan la respectiva garantía por parte del proveedor.

En este proceso contractual el aspecto técnico se orienta a la capacidad de respuesta de las empresas que puedan prestar el servicio de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá.

¿CUÁL ES LA DINÁMICA DE CONTRATACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS REQUERIDOS POR LAS ACTIVIDADES DE LA ORQUESTA FILARMÓNICA DE BOGOTÁ?

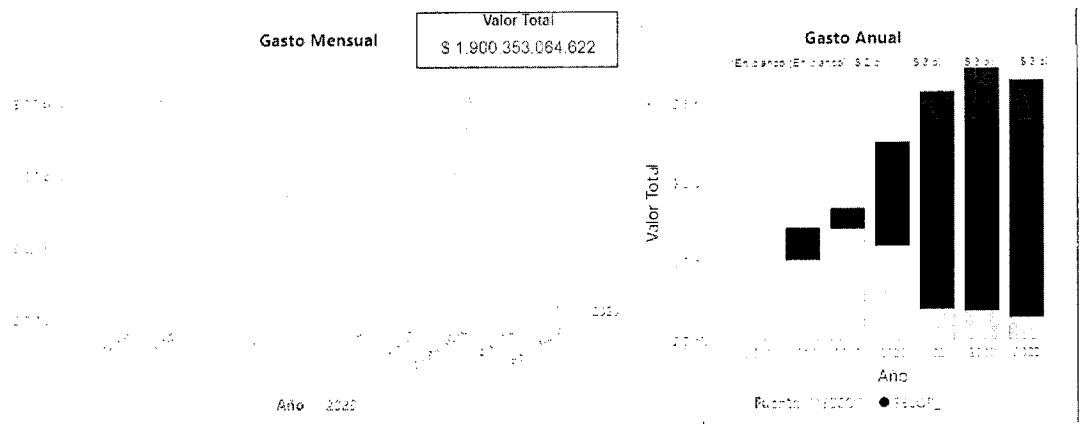
Con el fin de lograr el perfeccionamiento del objeto contractual se requiere contratar una persona natural o jurídica cuya actividad económica sea coherente con el objeto contractual y cuente con la experiencia necesaria para la ejecución del mismo.

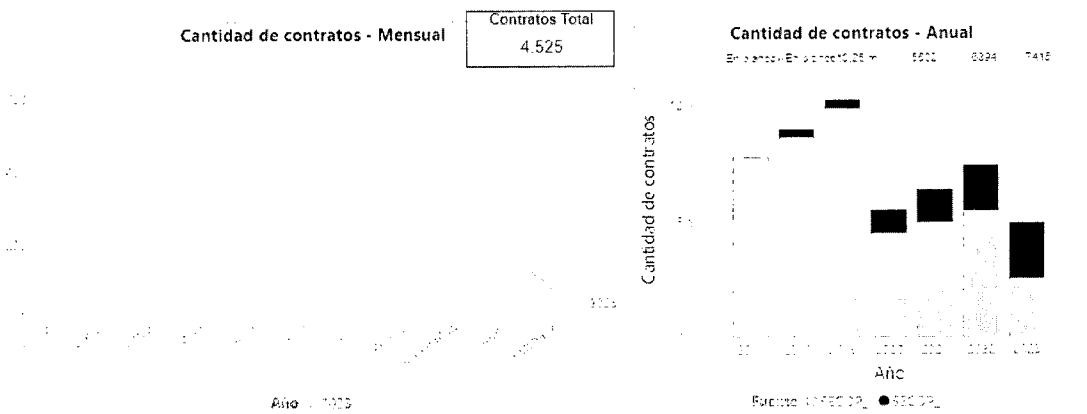
ESTUDIO DE LA OFERTA

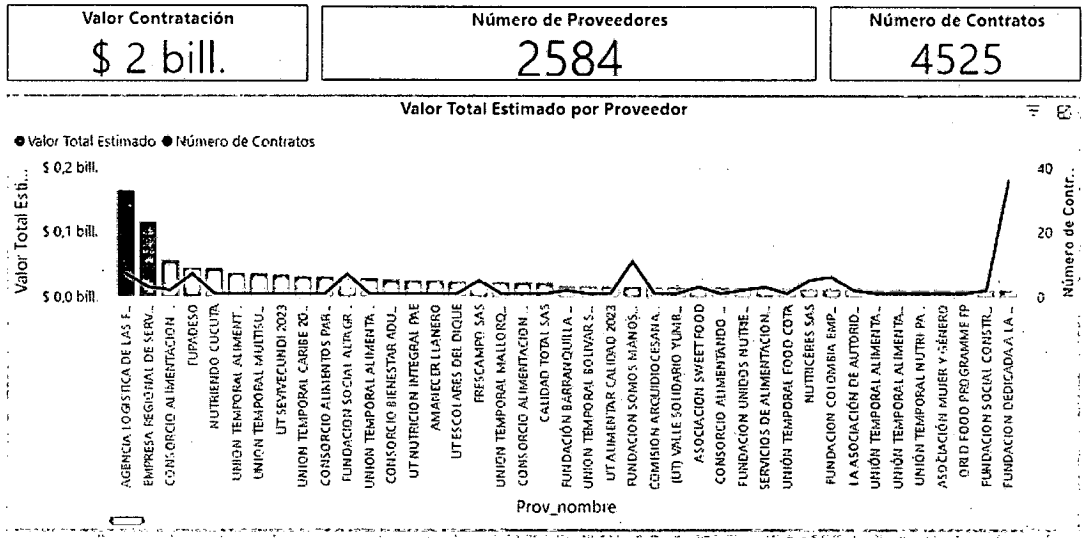
La Orquesta Filarmónica de Bogotá en aras de realizar una óptima consulta de la oferta a nivel nacional, utiliza la herramienta del modelo de abastecimiento estratégico implementado por Colombia Compra Eficiente.

La entidad utilizó el código UNSPSC para el análisis de la información

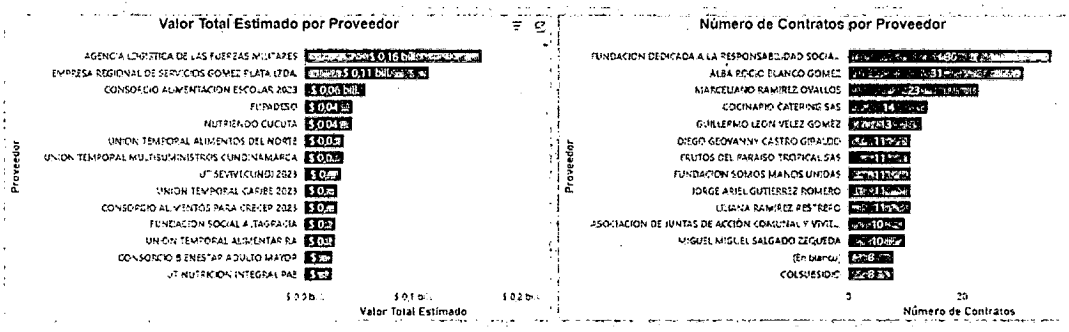
CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
901016	Servicio de Banquetes y Catering
901018	Servicio de comida para llevar a domicilio





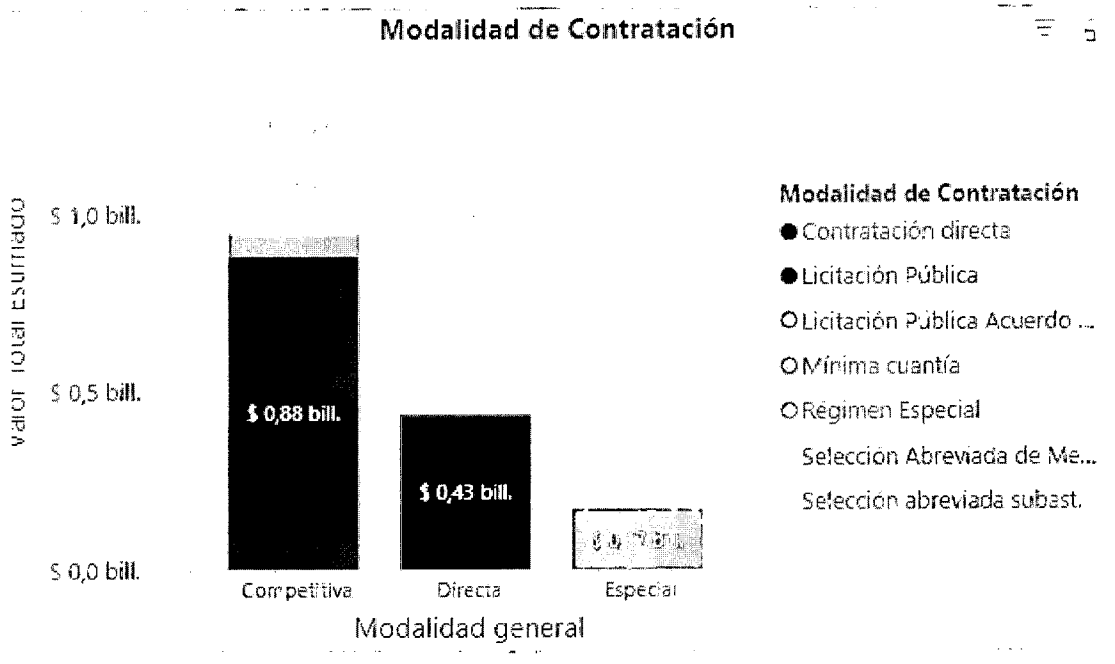


Para el año 2023, se celebraron 4525 contratos, con 2584 proveedores y sumaron un total de 2 billones, como muestra por proveedor y número de contratos se evidencia lo siguiente:



Así mismo, las entidades contrataron por las diferentes modalidades de contratación, las cuales arrojaron lo siguiente:

1) Licitación Pública con un presupuesto de $ 884.222.831.184
2) Mínima Cuantía $ 60.153.918.937.
3) Selección Abreviada de Menor Cuantía $259.340.237.270
4) Selección Abreviada Subasta Inversa $ 83.372.553.747
5) Régimen Especial $170.187.670.360
6) Contratación Directa $ 434.556.001.344



A continuación, se presenta una muestra representativa de empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentos y bebidas:

ITEM	RAZÓN SOCIAL
1	EVENTOS Y PRODUCCIONES SALOMON S.A.
2	COMPENSAR
3	SERVICIOS GASTRONÓMICOS COLOMBIANOS S.A.S
4	ALIMENTOS Y SERVICIOS MC S.A.S
5	AERODELICIAS
6	QCE LTDA
7	ECOALIMENTOS
8	INDUSTRIAS ALIMENTOS Y CATERING S.A.S
9	EL BUEN GUSTO
10	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S
11	NATFOOD S.A.S
12	OMEGA EVENTOS S.A.S
13	ALIMENTOS QUE SABOR
14	CATERING EVENTOS Y BANQUETES
15	SKIP MEGAEVENTOS
16	COLOMBIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S
17	INTEGRAL DE SUMINISTROS LTDA
18	DONALDO EVENTOS Y LOGÍSTICA S.A.S
19	HEALTH FOOD S.A.
20	PRIMAL ALIMENTOS

Se debe resaltar que todas estas empresas cuentan con experiencia, capacidad financiera, organizacional y jurídica suficiente, que podrían cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la entidad, por lo cual las sitúan, sin perjuicio de las exigencias de la entidad dentro del proceso de selección, entre los posibles oferentes que eventualmente podrían tener la idoneidad para ejecutar el objeto del contrato.

Históricamente la Orquesta Filarmónica de Bogotá ha realizado contratos con similar objeto al que se lleva a cabo, tal como se indica a continuación:

No DE CONTRATO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR
206-2022	**UT Por la Música 2022**	Prestación del servicio de suministro de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá.	$ 229.000.000,00

PROCESOS CONSIDERADOS PARA EL ESTUDIO DE DEMANDA

Para el estudio de la demanda, se tuvieron en cuenta procesos de contratación (fuente SECOP), con modalidad de Subasta Inversa, Régimen Especial y Contratación Directa.

El resultado de la consulta da cuenta de procesos desarrollados a nivel nacional, y contratados por las siguientes entidades: EMPRESA COLOMBIANA DE PETROLEOS, SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA y ARMADA NACIONAL DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA y cuyas características se muestran a continuación:

ENTIDAD	MODALIDAD	NÚMERO DE PROCESO	OBJETO	CUANTÍA
SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA	SUBASTA INVERSA	SCJ-SASIE-002-2023	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.	5.572.320.000
EMPRESA COLOMBIANA DE PETROLEOS	RÉGIMEN ESPECIAL	**4002786**	"SERVICIOS DE CATERING PARA ECOPETROL S.A. Y SU GRUPO EMPRESARIAL".	$ 78,731,532,465

ENTIDAD	MODALIDAD	NÚMERO DE PROCESO	OBJETO	CUANTÍA
SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA	SCJ-SIF-SASI-008-2021	SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD, QUE PRESTA SEGURIDAD EN BOGOTÁ D.C.	$ 6.000.000.000
ARMADA NACIONAL DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA	CONTRATACIÓN DIRECTA	**0019-ARC-CBN6-2019**	LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA, CATERING Y LA OPERACIÓN LOGÍSTICA DE LAS DIFERENTES REUNIONES PROTOCOLARIAS QUE SOLICITE EL COMANDO DE LA ARMADA NACIONAL Y LAS DEPENDENCIAS ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE A ESTA COMO GERENTE DE ÁREA FUNCIONALDE BOGOTÁ	$ 1,650,373,870

CONCLUSIONES

- El Producto Interno Bruto decreció 0.3% en el III trimestre del año 2023, frente al mismo periodo del año 2022 y la actividad económica de alojamiento y servicio de comida, decreció 4.5%, respecto al mismo periodo de 2022.

- De acuerdo con el estudio del sector, se evidencia que existe en el mercado nacional oferta de empresas dedicadas al servicio de alimentos y bebidas, que pueden cumplir con el objeto contractual, con las obligaciones y demás requisitos exigidos, empresas muy robustas y con experiencia para cumplir a cabalidad nuestro objeto contractual.

- Atendiendo la necesidad planteada, la entidad realizó durante la etapa de planeación el estudio de mercado, a través del cual se compararon un total tres (3) cotizaciones, lográndose la determinación del valor del presupuesto de acuerdo con los valores-unitarios más cercanos a la realidad del mercado, así como para algunos ítems se tomaron los valores más altos, para otros el promedio toda vez que en estos valores se encuentran incluidos los

costos asociados al mismo así como también la variación de los precios de los productos y servicios de la canasta familiar, tal como se indica en el estudio.

- El presupuesto asignado para esta convocatoria se encuentra dentro del rango del mercado sin afectar el equilibrio económico de la entidad.

- La actividad comercial objeto a contratar pertenece a la rama de servicios, ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA.

- Podrán presentar oferta las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras en unión temporal o consorcio, cuyo objeto social contemple la actividad que constituye el objeto del presente proceso de contratación y que estén en condiciones de cumplir con el objeto contractual.

- Las cotizaciones aportadas cumplen con lo solicitado por la entidad en lo referente a las especificaciones técnicas.

- Para esta contratación se requiere contar con empresas que tengan capacidad operativa, cumpliendo con los requisitos descritos en las características técnicas.

4. JUSTIFICACIÓN QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para efectos de estimar el valor del contrato correspondiente a la prestación del servicio de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá, se procedió a realizar un estudio de mercado invitando a varias empresas sector a cotizar las necesidades contempladas en la ficha técnica del proceso, sin embargo se recibieron únicamente tres cotizaciones de las empresas: CONVETUR S.A.S, GRUPO INVERSAS S.A.S. y HAPPY LUNCH S.A.S.

Para proceder a realizar el estudio de mercado se estimaron los valores de las cotizaciones allegadas. De este análisis se determinan los valores de referencia para la presente contratación, dentro de los cuales están contemplados todos los costos directos e indirectos, tal como se indica en el estudio de mercado adjunto.

4.1. DISPONIBILIDAD, PRESUPUESTO ESTIMADO Y FORMA DE PAGO.

4.2. PRESUPUESTO ESTIMADO: Para la presente contratación se estima el presupuesto de **CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE ($145.000.000)** que incluye todos los costos, gastos directos e indirectos impuestos, tasas y contribuciones de Ley a que haya lugar.

NOTA. El contrato resultante del presente proceso de selección se suscribirá por el valor total del presupuesto oficial, teniendo en cuenta que se trata de un proceso de precios fijos unitarios, y los recursos se ejecutarán de acuerdo con las necesidades de los proyectos.

4.3. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Orquesta cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal número 37 de 2024, para amparar el contrato resultante del presente proceso de selección en la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa electrónica, con cargo a los rubros código O23011601210000007691 denominado "Bogotá Ciudad Filarmónica", O23011601210000007693 denominado "IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE ESTÍMULOS DE LA OFB EN BOGOTÁ " y O23011601140000007663 denominado "Formación musical vamos a la filarmónica", para la vigencia 2024.

4.4. FORMA DE PAGO: La Orquesta Filarmónica de Bogotá pagará el valor del contrato a valores unitarios de acuerdo con la real y efectiva prestación del servicio de manera mensual, previa solicitud del Supervisor del contrato, una vez se realice el recibido a satisfacción del total de los elementos suministrados por el contratista durante el periodo de facturación, previa presentación de la factura respectiva, órdenes de servicio (solicitud formal de la entidad a través de correo electrónico), certificación del supervisor de recibo a satisfacción (FORMATO DEL PROVEEDOR CON LA RELACIÓN DE ENTREGA Y FIRMA DE LA PERSONA QUE RECIBE EL SERVICIO) acompañada de los respectivos recibos de pago por concepto de aportes al sistema de seguridad social en salud, pensiones y ARL.

El pago estará sujeto a disponibilidad de PAC y se realizará previa presentación de la certificación de cumplimento, expedida por el supervisor designado por la Orquesta.

Parágrafo: Los costos, gastos directos e indirectos impuestos, tasas y contribuciones de Ley a que haya lugar con ocasión al presente contrato corren por cuenta del contratista, para cuyos efectos la Orquesta Filarmónica de Bogotá, hará las retenciones del caso y cumplirá con las obligaciones fiscales que ordene la normatividad vigente.

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Teniendo en cuenta que lo que se pretende contratar con el presente proceso es la compra de bienes y servicios de características técnicas uniformes de conformidad con lo establecido en el literal a) del numeral 2° del Art. 2° de la ley 1150 de 2007 en concordancia con los Arts. 2.2.1.2.1.2.1 y s.s. del Decreto 1082 de 2015, la modalidad de selección aplicable al presente proceso es la Selección Abreviada bajo la modalidad de Subasta Inversa.

Esta modalidad de subasta inversa permite garantizar de manera idónea los postulados de la contratación estatal en virtud de la Ley 80 de 1993 de la siguiente forma:

- Principio de pluralidad de oferentes: La subasta inversa permite que múltiples proveedores compitan entre sí para ofrecer el mejor precio por los alimentos solicitados, lo que puede resultar en costos más bajos para la entidad contratante.

- Principio de Transparencia: Al utilizar una subasta inversa, se establece un proceso transparente en el que los proveedores conocen las ofertas de los demás participantes, y compiten entre sí.

- Principio de eficiencia: La competencia entre proveedores puede llevar a una reducción significativa en los costos de adquisición de alimentos, lo que beneficia tanto a la entidad contratante como a los consumidores finales.

- Selección objetiva: La subasta inversa permite identificar al proveedor que ofrece las mejores condiciones en términos de precio, calidad y cumplimiento de requisitos, lo que garantiza una selección más objetiva y eficiente.

- Principio de economía: Al establecer un proceso de subasta inversa, la entidad contratante puede optimizar sus recursos al obtener los mejores precios posibles por los alimentos requeridos, maximizando así el valor invertido.

La adjudicación del presente proceso de selección será por el valor total del presupuesto establecido. En consecuencia, los proponentes deben presentar su oferta de manera total. No se aceptarán propuestas parciales y en caso de que se presenten, serán rechazadas. Así mismo, no se aceptarán propuestas alternativas; de presentarse ese tipo de ofertas no serán tenidas en cuenta y solo se evaluará y verificará aquella oferta básica que cumpla con los requisitos señalados en los pliegos de condiciones.

Ahora bien, el Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional", contempla en su artículo 2.2.1.2.1.2.9 lo siguiente:

Articulo 2.2.1.2.1.2.9 : Utilización del Acuerdo Marco de Precios. Colombia Compra Eficiente debe publicar el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios, y la Entidad Estatal en la etapa de planeación del Proceso de Contratación está obligada a verificar si existe un Acuerdo Marco de Precios vigente con el cual la Entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad identificada. Si el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios contiene el bien o servicio requerido, la Entidad Estatal de que trata el inciso 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.7 del presente decreto está obligada a suscribir el Acuerdo Marco de Precios, en la forma que Colombia Compra Eficiente disponga, y luego puede colocar la orden de compra correspondiente en los términos establecidos en el Acuerdo Marco de Precios. Las Entidades Estatales no deben exigir las garantías de que trata la Sección 3 del presente capítulo, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del presente decreto, en las órdenes de compra derivadas de los Acuerdos Marco de Precios, a menos que el Acuerdo Marco de Precios respectivo disponga lo contrario".

En consecuencia, la entidad realizó la respectiva verificación de los ítems en los catálogos de Acuerdos Marco publicados por Colombia Compra Eficiente, atendiendo a la obligatoriedad de usar esta herramienta de segregación de demanda, de conformidad con el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, el Decreto 310 de 2021 y los lineamientos de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente – en donde se establece que se deberá validar la existencia de un bien o servicio que se puede adquirir mediante los acuerdos marco de precios.

Así las cosas, la Filarmónica de Bogotá verificó previamente en la página de la Agencia Nacional de Contratación Pública, Tienda Virtual si existía o no acuerdo marco de precios para la adquisición de la totalidad de los elementos del presente proceso, sin que figure la existencia de acuerdo marco para tal fin, por lo tanto, la modalidad por la cual se debe adelantar el presente proceso es Selección

Abreviada por Subasta Inversa. Los productos y servicios por adquirir son bienes y servicios de común utilización con especificaciones técnicas, y calidad iguales o similares, que en consecuencia para el presente proceso pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición pudiéndose definir, así como bienes y servicios de características técnicas uniformes.

Es por lo anteriormente expuesto que la modalidad de selección pertinente para adquirir los elementos relacionados en la ficha técnica corresponde a la SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución será hasta el 31 de diciembre de 2024 o hasta agotar el presupuesto oficial, lo primero que ocurra, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato y previa suscripción del acta de inicio, los cuales se dividirán así:

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

7.1. OBLIGACIONES GENERALES.

1. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
2. Allegar a la Orquesta, en los plazos establecidos, los documentos requeridos para la cumplida iniciación y ejecución del contrato, tales como las garantías y demás requisitos establecidos en los documentos del proceso y el contrato que llegare a celebrarse.
3. Constituir la garantía única de conformidad con lo establecido en el contrato y mantener vigente la misma por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
4. Reportar al supervisor, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que pueda afectar la ejecución del contrato.
5. Guardar total reserva de la información que por razón de sus obligaciones y desarrollo de sus actividades obtenga. Esta es de propiedad de la Orquesta y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada.
6. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el interventor o supervisor del contrato.
7. Asumir la responsabilidad total en el caso de accidentes por el deterioro o daño de los bienes utilizados o intervenidos de propiedad de la orquesta durante el desarrollo del contrato, si fuere del caso.
8. Presentar para el pago la factura y comprobante de aportes a la seguridad social. (Salud y pensión)
9. Diligenciar el formato entregado por la Entidad, con el fin de realizar el pago por transferencia, en caso de aplicar.
10. Cumplir con las normas ambientales y de seguridad Industrial
11. De acuerdo con la Circular número 001 de 2011, expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá, el Contratista se compromete a no contratar menores de edad, en cumplimiento de los pactos, convenios y convenciones internacionales ratificados por Colombia, según lo establece la Constitución Política y demás normas vigentes sobre la materia, en particular aquellas que consagran los derechos de los niños.

12. En caso de que producto de las obligaciones del contrato el contratista deba entregar bienes, adquiridos por la OFB será obligación del supervisor realizar la entrega e ingreso de dichos elementos al área del almacén.
13. El CONTRATISTA se obliga a suministrar anualmente a la Orquesta Filarmónica de Bogotá la información relativa a su naturaleza jurídica. Igualmente, se obliga a informar en cualquier tiempo a la OFB sobre hechos de naturaleza jurídica, económica o financiera relativos a la sociedad, a su matriz, filiales, socios o administradores (en adelante "Sujetos") que puedan llegar a generar un cambio significativo en la evaluación y/o gestión de los riesgos asociados al contrato celebrado entre las partes. Para el cumplimiento de esta obligación, la OFB comunicará al CONTRATISTA la información en los términos, canales y oportunidad que la entidad establezca.
14. El CONTRATISTA deberá informar a la Orquesta Filarmónica de Bogotá sobre la existencia de investigaciones judiciales o administrativas y su estado, providencias judiciales como medidas de aseguramiento o cautelares, condenas o aplicación de principios de oportunidad que involucren a los Sujetos, tanto en Colombia como en el extranjero, siempre que se trate de conductas correspondientes a delitos contra la fe pública, el orden económico social, la administración pública, y contra la eficaz y recta impartición de justicia, previstos en la ley penal colombiana o en la del Estado en el que se encuentre domiciliado el Sujeto correspondiente (en adelante "Actos de Corrupción"). También deberá proveer dicha información en los casos en que las conductas infrinjan alguna de las conductas que los Estados se han comprometido a sancionar bajo el marco de la Convención Internacional de Lucha contra la Corrupción, la Convención Interamericana de Lucha contra la Corrupción, y la Convención de Lucha contra El Cohecho de funcionarios Públicos en el Extranjero, de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OECD).
15. El CONTRATISTA deberá suministrar en cualquier tiempo a la Orquesta Filarmónica de Bogotá la información que le sea requerida por éste en relación con su participación o la de cualquiera de los sujetos vinculados con "Actos de Corrupción", bien sea presuntos o demostrados. Es deber de la Entidad adoptar las medidas que resulten procedentes para salvaguardar la confidencialidad de la información que sea suministrada por el CONTRATISTA en virtud de esta obligación y respetar el debido proceso y presunción de inocencia.
16. El CONTRATISTA se obliga a acceder y a leer el contenido del Plan Anticorrupción y de Atención al Ciudadano, y el Código de Integridad del Servido Público del Distrito (Decreto Distrital 118 de 2018) y el Colombiano (Ley 2016 de 2020), motivo por el cual se compromete a respetar y a acatar en su integridad los principios y lineamientos allí establecidos.
17. El CONTRATISTA se obliga a abstenerse de dar, prometer, ofrecer, entregar, solicitar, exigir o aceptar, directa o indirectamente, contra prestaciones provenientes o destinadas a la OFB o a sus representantes y, en general, a cualquier persona natural o jurídica con las que interactúe en el marco de la ejecución de los servicios, con el fin de obtener una ventaja indebida en provecho propio o de un tercero.
18. La Orquesta Filarmónica de Bogotá podrá terminar unilateralmente la relación con el CONTRATISTA en aquellos eventos en los que cualquiera de los sujetos haya sido condenado o le haya sido concedido un principio de oportunidad por actos de corrupción, incluidos los delitos contra la fe pública, el orden económico social, la administración pública, y contra la eficaz y recta impartición de justicia. La Entidad podrá ejercer su competencia

sancionatoria contractual en los términos previstos en este contrato y los artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011 por el incumplimiento de esta obligación, así como ejercer las demás acciones civiles, penales, administrativas, fiscales o disciplinarias a que haya lugar".

19. El contratista se compromete con la OFB en un esfuerzo conjunto, a preservar, fortalecer y garantizar la transparencia y la prevención de corrupción en su gestión contractual, en el marco de los principios y normas constitucionales y en especial, en lo dispuesto en el capítulo VII de la Ley 1474 de 2011 "Disposiciones para prevenir y combatir la corrupción en la contratación pública", y artículo 14 del Decreto Distrital 189 de 2020 "Por el cual se expiden lineamientos generales sobre transparencia, integridad y medidas anticorrupción en las entidades y organismos del orden distrital y se dictan otras disposiciones". PARAGRAFO PRIMERO: Las conductas en la cuales no podrá incurrir EL CONTRATISTA son: A. No ofrecer ni dar sobornos, ni ninguna otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario público en relación con la propuesta, o contrato que suscriba con ocasión del proceso de selección, ni tampoco permitir que sus empleados o contratistas lo hagan en su nombre. B. Dar aviso inmediato a la OFB o autoridades competentes de cualquier ofrecimiento, favor, dádiva o prerrogativas efectuadas por los interesados o proponentes a los funcionarios públicos que intervengan de manera directa o indirectamente en el proceso de selección, con la intención de inducir alguna decisión relacionada con la adjudicación. C. No efectuar acuerdos previos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el proceso de selección, con otros proponentes para tratar de influenciar o manipular los resultados de la adjudicación. D. No incurrir en falsedad o adulteración de los documentos exigidos para cumplir con los requisitos del proceso de selección. PARÁGRAFO SEGUNDO: El contratista asume a través de la suscripción del presente documento, las consecuencias legales si se comprobare el incumplimiento de los compromisos de integridad y anticorrupción.
20. Vincular y reportar al supervisor del contrato el porcentaje de mujeres durante todo el periodo de ejecución del contrato según los porcentajes que se establecen a continuación, atendiendo los requisitos de perfiles y experiencia requerida, así mismo garantizar el cumplimiento de los derechos laborales de dicho personal conforme a la forma de contratación empleada, de acuerdo con lo dispuesto al Decreto 332 de 2020 modificado por el Decreto 634 de 2023

    Porcentaje mínimo de mujeres que deben estar vinculadas a la ejecución del contrato o convenio:

A partir del 1 de junio de 2021	A partir del 1 de junio de 2022	A partir del 1 de junio de 2023
9,6%	12,1%	16.6%

Para la verificación será válida la manifestación bimensual bajo juramento del Representante legal y del Revisor fiscal del contratista (si aplica), acompañado de copia de los respectivos contratos, sin perjuicio de que el supervisor (a) del contrato solicite otros mecanismos de verificación.

7.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Prestar los servicios de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en la ficha técnica, la cual hace parte integral del contrato y por lo tanto es de obligatorio cumplimiento.
2. Dar cumplimiento a los ofrecimientos de calidad y económicos presentados en la oferta sin condicionamientos.
3. Aportar la documentación del personal mínimo requerido, previo a la suscripción del acta de inicio.
4. Garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución, tenga formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Con base en esto, el contratista debe aplicar las medidas que permitan la inocuidad de los alimentos y garanticen que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.
5. Controlar y garantizar que los alimentos y bebidas objeto de este contrato, siempre se encuentren y suministren en las condiciones de higiene, aseo y seguridad legalmente establecidas, mantengan las cadenas de frío, en los casos que aplique.
6. Realizar la entrega de los alimentos y bebidas objeto de este contrato, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
7. El contratista deberá garantizar la entrega de los alimentos requeridos para asegurar el cubrimiento de la necesidad requerida, en caso de devolución de alimentos por incumplimiento de especificaciones técnicas, este deberá realizar el cambio de manera inmediata.
8. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos, máxime de aquellos que por sus características lo requieran, soportando mensualmente el cumplimiento con el listado de lotes y fechas de vencimiento de los alimentos entregados y/o mediante verificación aleatoria del esquema de supervisión.
9. Garantizar que el personal manipulador de alimentos y demás TALENTO HUMANO requerido para el desarrollo del objeto contractual, se encuentre afiliado y/o vinculado al Sistema de Seguridad Social, de acuerdo con la normativa vigente y la modalidad de contratación que aplique.
10. Prestar el servicio de alimentación y bebidas que solicite el supervisor del contrato, de lunes a domingo y a cualquier hora del día o de la noche, sin que esto implique costos adicionales a los consignados en la oferta.

11. Diligenciar una planilla de control del servicio de alimentación y bebidas, en donde se registre cada uno de los servicios prestados, indicando fecha, beneficiario y tipo de servicio; soporte que deberá ser entregado al supervisor del contrato.
12. Verificar que todos los servicios estén autorizados previamente, de manera escrita, por el supervisor del contrato.
13. Abstenerse de prestar servicios no autorizados o confirmados con la Entidad a través del supervisor del contrato.
14. Entregar la facturación con los informes soportados con las planillas de prestación del servicio, con sus respectivos costos respetando los valores unitarios ofertados con la propuesta.
    Nota. Las planillas deberán contener como mínimo: fecha, ítem solicitado, cantidades, lugar de la entrega, nombre y firma de quien entrega y de quien recibe.
15. Llevar el control diario de la prestación del servicio y del estado financiero del contrato, de manera que se presten los servicios hasta el tope máximo del contrato, sin superar el valor total del mismo, información que deberá ser remitida de manera mensual Al supervisor del contrato.
16. Informar por escrito al supervisor del contrato, cualquier anomalía que se presente dentro de la normal ejecución del contrato.
17. Expedir en el momento en que sea solicitado los correspondientes certificados de prestación del servicio.
18. Contar con personal idóneo y con experiencia para la prestación del servicio.
19. Adelantar todas las gestiones administrativas, contractuales y financieras necesarias para la ejecución del contrato.
20. El Contratista designará a un coordinador del servicio, quien será su representante en la ejecución específica del contrato, y quien deberá tener plena autonomía para actuar y tomar decisiones en su nombre, quien será el interlocutor entre la Orquesta (supervisor del contrato) y el contratista.
21. El Contratista deberá entregar informes mensuales soportados por las planillas de asistencia de personal y el servicio de alimentos y bebidas con sus respectivos costos.
22. El Contratista deberá realizar un cierre mensual en conjunto con el supervisor del contrato, previo a la presentación de la correspondiente factura.
23. El Contratista deberá contar con comunicación permanente (24 horas) ya sea con teléfono celular o con un equipo con tecnología IDEN.
24. El Contratista deberá asistir a las reuniones (virtuales o presenciales) de coordinación, previas a la realización de los eventos, cuando el supervisor del contrato así lo requiera.
25. Responder por toda clase de demandas, reclamos o procesos que instaure el personal, los subcontratistas o proveedores, en virtud de sus vínculos laborales o comerciales para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales.
26. Realizar mensualmente compras locales de alimentos, bienes o servicios producidos localmente, de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021. Se debe registrar la información en el formato que le sea indicado por la OFB, el cual debe estar acompañado de los soportes de las compras realizadas mensualmente en formato digital.

Nota: Las compras realizadas mensualmente durante la ejecución del contrato deben sumar al finalizar el plazo de éste, mínimo el treinta por ciento (30%) del valor total establecido en el presupuesto estimado.

7.3. OBLIGACIONES DE LA ORQUESTA

Estarán a cargo de la Orquesta Filarmónica de Bogotá las siguientes obligaciones:

1. Cancelar al contratista las sumas establecidas en la oportunidad y forma prevista por la Orquesta Filarmónica de Bogotá.
2. Proporcionar la información requerida para la normal ejecución del objeto del contrato.
3. Vigilar, supervisar y/o controlar al Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual.
4. Firmar las actas necesarias para la ejecución del contrato.

8. SITIO DE EJECUCIÓN /SITIO DE ENTREGA

Se ejecutará en la ciudad de Bogotá D.C., y demás lugares requeridos por la Orquesta Filarmónica de Bogotá.

9. SUPERVISOR/INTERVENTOR Y OBLIGACIONES ESPECIALES DEL SUPERVISOR/INTERVENTOR

La supervisión del contrato por parte de la entidad estará a cargo del DIRECTOR DE FORMACIÓN MUSICAL Y FOMENTO o quien este delegue, quien tendrá a su cargo las siguientes atribuciones en el marco de lo dispuesto en el artículo 4 y el numeral 1° del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, en los artículos 82 y 83 de la Ley 1474 de 2011, en la Resolución 002 de 2 de enero de 2014 "Manual del Supervisor" y en las directrices internas de la Entidad en especial las siguientes: 1) Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del presente contrato. 2) Realizar el seguimiento y control técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico a la ejecución del contrato. 3) Verificar que el Contratista cumpla con el objeto y obligaciones del contrato, en términos de cantidad, calidad y oportunidad de los bienes y/o servicios contratados, conforme a lo estipulado en el presente documento. 4) Requerir al Contratista sobre el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el presente documento y en la propuesta presentada y aceptada por la Entidad. 5) Suscribir los documentos y actas a que haya lugar durante la ejecución del contrato. 6) Informar a la Oficina Asesora Jurídica y de Contratación de la ORQUESTA con respecto a las demoras o incumplimiento de las obligaciones del Contratista. 7) Recibir la correspondencia del Contratista y hacer las observaciones que estime convenientes. 8) Solicitar la suscripción de contratos adicionales, prórrogas o modificaciones, previa la debida y detallada sustentación. 9) En caso de que se presenten situaciones en que se requieran conceptos jurídicos especializados de los cuales no tenga el suficiente conocimiento, así lo hará saber a la Oficina Asesora Jurídica y de Contratación de la ORQUESTA, con miras a lograr la mejor decisión para las partes. 10) Solicitar aclaraciones, adiciones, modificaciones o complementos al contenido de los informes presentados por el Contratista, o de aquellos que específicamente requiera el contratante, siempre y cuando se estime su conveniencia y necesidad, propendiendo por el cumplimiento a cabalidad del objeto contratado.

11) Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual. 12) Verificar que el contratista de cumplimiento a las condiciones establecidas en el Decreto 332 de 2020 "Por medio del cual se establecen medidas afirmativas para promover la participación de las mujeres en la contratación del Distrito Capital", relacionada con vincular y mantener un mínimo de mujeres para la ejecución del convenio, según los porcentajes establecidos, y garantizando que la vinculación se realizará con plena observancia de las normas laborales o contractuales aplicables 13) Certificar el cumplimiento de las actividades a cargo el Contratista. Dicha certificación será requisito previo para cada uno de los pagos que deba realizar la ORQUESTA. 14) Remitir a la Oficina Asesora Jurídica y de Contratación de la ORQUESTA, en forma permanente y a medida que avance la ejecución del contrato, toda la información y documentos que surjan en desarrollo de este, para efectos de mantener actualizada la respectiva carpeta contractual. 15) Verificar el cumplimiento de las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, de conformidad con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. 16) Liquidar el contrato dentro de los términos establecidos en el Artículo 60 de la ley 80 de 1993 modificado por el Artículo 217 del Decreto Ley 0019 de 2012 y el artículo 11 de la ley 1150 de 2017 que le sean aplicables y las demás normas que las regulan, complementan y modifican 17) Allegar a la Oficina Asesora Jurídica y de Contratación de la Orquesta el original del acta de liquidación para su publicación. 18) Una vez termine el plazo de ejecución del contrato radicar en la Oficina Asesora Jurídica y de Contratación de la Orquesta, para que obre dentro de la carpeta contractual la evaluación del proveedor. Dicha evaluación debe realizarse en el formato "GC-F-35 EVALUACIÓN DE PROVEEDORES" que se encuentra ubicado en la intranet.

10. COMO RESULTADO DEL PROCESO SELECTIVO SE PRETENDE CELEBRAR UN CONTRATO DE: (Señale con una X)

- Contrato de Obra [ ]
- Contrato de Prestación de Servicios [ ]
- Contrato de Compraventa [ ]
- Contrato de Suministro [X]
- Otro [ ] ¿Especifique cuál? _____

11. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Los requisitos mínimos habilitantes miden la aptitud del proponente para participar en un Proceso de Contratación como oferente y están referidos a su capacidad jurídica, financiera, organizacional y su experiencia.

11.1 REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES.

11.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

La capacidad jurídica es la facultad de una persona para celebrar contratos con una Entidad Estatal, es decir (I) obligarse a cumplir el objeto del contrato; y (II) no estar incursa en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato. Los requisitos jurídicos exigidos se determinarán en el pliego de condiciones.

11.1.2 DIRECTIVA 001 DE 2011.

En desarrollo de la Directiva 001 de 2011 que promueve *"la democratización de las oportunidades económicas de las personas naturales vulnerables, marginadas y/o excluidas de la dinámica productiva de la ciudad, con edad para trabajar, beneficiarias de procesos de formación para el trabajo y el desarrollo humano adelantados por las entidades y organismos del Distrito Capital"* y lo contemplado en el numeral 4, literal b de la misma Directiva, que contempla: *"b. El área respectiva deberá dejar constancia sobre la procedencia o no, de incluir en el anexo técnico o estudio previo la referida disposición, según el resultado del análisis correspondiente"* la Dirección Filarmónica y la Dirección de Formación Musical y Fomento consideran facultativa el deber del contratista de vincular o no para la ejecución del convenio o contrato en caso de cumplir con el perfil solicitado, a personas identificadas como beneficiarias, mediante relaciones de orden laboral o contractual, tomadas de la base de datos de beneficiados de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.

11.1.3 CAPACIDAD FINANCIERA

Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas mínimas condiciones que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de sus indicadores.

Dentro de los procesos de selección se deben incluir criterios de verificación. Los respectivos índices financieros se determinarán en el pliego de condiciones, con base en el análisis de los posibles proponentes y lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.

El estudio financiero de los proponentes no tiene ponderación alguna, se efectúa con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial de estos, e indica si el proponente es Hábil para participar en el proceso.

El proponente debe cumplir con cada uno de los indicadores financieros, de conformidad con los parámetros establecidos para PROVEEDORES, de acuerdo con la capacidad financiera certificada en el RUP vigente y en firme.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 579 de 2021 y en el Decreto 1041 de 2022, la Entidad evaluará los indicadores financieros teniendo en cuenta el mejor año fiscal, entre los últimos tres (3) años reflejados en el Registro Único de Proponentes vigente y en firme aportado por el oferente.

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015 "Requisitos habilitantes", la Entidad requiere los siguientes indicadores que miden la fortaleza financiera del interesado:

- LIQUIDEZ: (activo corriente / pasivo corriente), para dar cumplimiento al indicador de liquidez, el proponente deberá tener una liquidez igual o mayor a UNO PUNTO CINCO (1.5)

- ENDEUDAMIENTO: (pasivo total / activo total), para dar cumplimiento al indicador de endeudamiento, el proponente deberá tener un endeudamiento desde el CERO POR CIENTO (0,00%) hasta el CINCUENTA Y DOS POR CIENTO (52%).

Si el oferente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura deben acreditar su capacidad financiera ponderando cada uno de los indicadores (índice de liquidez e índice de endeudamiento de cada miembro del oferente plural, de acuerdo con su porcentaje de participación.

11.1.4 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La capacidad de organización del proponente se determinará por los siguientes indicadores:

- **Rentabilidad del patrimonio:** Utilidad operacional dividida por el patrimonio, Para efectos del presente proceso, el proponente quedará habilitado cuando acredite como mínimo SIETE (7%)

- **Rentabilidad del activo:** Utilidad operacional dividida por el activo total, Para efectos del presente proceso, el proponente quedará habilitado cuando acredite como mínimo CUATRO POR CIENTO (4%).

Si el oferente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura deben acreditar su capacidad organizacional ponderando cada uno de los indicadores (rentabilidad sobre activos y rentabilidad sobre patrimonio) de cada miembro del oferente plural, de acuerdo con su porcentaje de participación.

Nota: Para que un proponente quede habilitado en el aspecto financiero, deberá cumplir con todos los índices financieros anteriormente descritos, en caso contrario quedará inhabilitado y en consecuencia su propuesta no será tenida en cuenta para el proceso de contratación.

No.	INDICADOR	FORMULA	ÍNDICE EXIGIDO
1	Índice de Liquidez	AC / PC	Mayor o igual a 1.5
2	Índice de Endeudamiento	PT / AC	Menor o igual 0.52
3	Rentabilidad del Patrimonio - ROE	UO / P	Mayor o igual a 0.07
4	Rentabilidad del Activo - ROA	UO / AT	Mayor o igual a 0.04

AC= Activo corriente.
PC= Pasivo corriente.
PT= Pasivo total.
AT= Activo total.
P= Patrimonio.

11.1.5 EXPERIENCIA DEL CONTRATISTA

Se tendrá como experiencia mínima habilitante la acreditación a través del RUP de hasta TRES (3) certificaciones de contratos suscritos y ejecutados con entidades públicas o privadas cuyo objeto corresponda a Servicios de suministro y transporte de alimentos, y se encuentre clasificado en cualquiera de los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios señalados a continuación:

CÓDIGO	NOMBRE DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	CUANTÍA (SUMADA O INDIVIDUAL) DE LOS CONTRATOS A CERTIFICAR EN SMMLV
93131600	Servicios de suministro de alimentos	111,5 SMLMV
93131600	Servicios de distribución de alimentos	
90101600	Servicios de banquetes y catering	

Para los contratos ejecutados originalmente por consorcios o uniones temporales de los cuales haya hecho parte un integrante del proponente plural en este proceso, se validará la experiencia afectando el valor certificado por el correspondiente porcentaje de participación. Si el contrato ha sido ejecutado por los mismos integrantes del consorcio o unión temporal se contará como un contrato y no se afectará por porcentajes de participación.

En el caso que el objeto de la certificación tenga varios ítems, se debe especificar claramente cuánto corresponde a la presente convocatoria, valor el cual será tenido en cuenta para la verificación de la experiencia.

Para verificar ésta información, el proponente deberá allegar certificación de los correspondientes contratos, la cual debe contener como mínimo:

(i) Nombre o razón social de la empresa o entidad contratante, dirección, teléfono y nombre de la persona que expide la certificación.
(ii) Persona o empresa a la que certifican y el número de identificación.
(iii) Objeto del contrato
(iv) Cuantía del contrato o valor del contrato
(v) Fecha de inicio y terminación del contrato
(vi) Porcentaje del valor del contrato que ejecutó.

Si la certificación no contiene la información solicitada puede presentarse copia del contrato junto con el acta de recibo final o el acta de liquidación, donde se pueda obtener la información requerida.

Las copias de los contratos, actas de recibo final y actas de liquidación, sólo se aceptarán como documentos aclaratorios de la certificación, en donde se evidencia la información requerida y no como documentos para acreditar la información exigida en la misma.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará según se disponga en los respectivos pliegos de condiciones del proceso.

Tratándose de Consorcio o Unión Temporal, la experiencia podrán acreditarla:

a) Por uno o varios de sus miembros

Cuando se trate de personas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, LA ORQUESTA verificará la información sobre las condiciones de experiencia de los proponentes de la siguiente forma:

El oferente extranjero deberá acreditar mediante certificaciones la misma cantidad de contratos que los solicitados para los proponentes nacionales, las cuales deberán cumplir con los requisitos señalados en el presente numeral.

Si la certificación se encuentra en idioma distinto al castellano, deberá adjuntarse además del documento en idioma extranjero, la traducción simple al idioma oficial de la República de Colombia.

En caso de que los valores de las certificaciones allegadas con el fin de acreditar la experiencia se expidan en moneda diferente al peso colombiano (COP), LA ORQUESTA tendrá en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual se terminó el contrato. Para el efecto, se verificarán las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

11.2. REQUISITOS TÉCNICOS

11.2.1 CERTIFICACIÓN CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

El oferente deberá presentar junto con la oferta:

A. Certificación emitida por la autoridad sanitaria, en la que conste que el establecimiento de producción cumple con las condiciones sanitarias y las buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 539 de 2014 y en las Resolución 333 de 2011 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; la cual deberá estar favorable o favorable con requerimientos superior al 70% y con fecha de expedición correspondiente al año 2024.

B. Certificación sanitaria con concepto favorable de los vehículos transportadores de alimentos que se vayan a utilizar durante la ejecución del contrato, expedida por la Secretaría de Salud Distrital.

NOTA No. 1: En caso de que las certificaciones aportadas no cubran la vigencia del contrato, deberán allegarlas en la ejecución de este, por lo anterior las mismas siempre deberán estar vigentes.

NOTA No. 2: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables.

11.2.2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS (Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021).

El oferente deberá presentar junto con la oferta una promesa de contrato de proveeduría[3] con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.

La promesa de contrato de proveeduría 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.

El proponente adjudicatario, previo a al inicio de ejecución del contrato, deberá aportar el contrato de proveeduría celebrado con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

11.2.3. COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES

Dentro del marco del proceso dinámico de la contratación estatal, la Filarmónica de Bogotá busca promover la contratación sustentable, para lo cual, de manera discrecional, el área solicitante podrá

[3] La promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces: el oferente puede acreditar su promesa a través de una certificación bajo la gravedad de juramento del representante legal o su apoderado en la cual se comprometa a la compra de productos a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.
Esta certificación 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.

verificar la posibilidad de tener en cuenta criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica, revisando la viabilidad de incluir obligaciones, condiciones y factores de verificación que promuevan un menor impacto ambiental, desarrollo social y económico.

Adicionalmente, los contratistas de todo tipo con los que la Filarmónica establezca relación deberán cumplir con la legislación ambiental vigente sin necesidad de requerimiento expreso; por tanto, para el desarrollo de sus actividades, deberán obtener previamente las licencias, permisos, o autorizaciones necesarias y cumplir con las especificaciones que para cada contrato sean indicadas por la Entidad.

En todo caso, los contratistas deberán prever los costos ambientales en que deban incurrir por el cumplimiento de las medidas ambientales antes, durante y después de la ejecución de su objeto contractual.

El contratista deberá garantizar que los empaques a utilizar para los alimentos a ofrecer contienen alguno de los siguientes símbolos, lo que representa que los materiales utilizados son reciclables o biodegradables.

 Indica que los materiales con los que se fabricó un producto pueden ser reciclados, se puede encontrar en envases como papel, cajas de cartón y envases plásticos.

 Significa que dicho porcentaje del producto es reciclable.

 Garantiza que al convertirse en residuo el material será reciclado.

 El consumidor deberá depositar el residuo o envase en un lugar adecuado para ello, como contenedores, papeleras etc.

NOTAS:

1. Prestar el servicio de alimentos y bebidas y contar con el personal, a cualquier hora del día o de la noche y cualquier día de la semana en el lugar indicado por la Entidad

2. Contar con un equipo de comunicación debidamente autorizado (radio teléfono, celular o sistema de comunicación con tecnología iDEN) permanente (24 horas). No se aceptan sistemas de comunicación tipo buscapersonas.

3. Garantizar el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir en el ejercicio de la fabricación, procesamiento, fabricación, empaque, transporte, envase, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos y requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos según el riesgo en salud pública con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

4. Garantizar que las fechas de vencimiento de todo alimento empacado considerado no perecedero entregado dentro de las actividades o eventos de la entidad no pueden tener vencimiento menor a un (1) mes tomando como referencia la realización de la entrega.

5. Contar en operación con los protocolos de Bioseguridad de acuerdo con los lineamientos establecidos por la autoridad competente para la manipulación de alimentos.

12. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La OFB estará encargado de verificar el cumplimiento de requisitos mínimos y evaluar las propuestas recibidas, establecer la lista de habilitados para subasta y resolver las observaciones que formulen los Proponentes, todo dentro de los términos establecidos en la Ley y en la cronología del proceso.

Sólo se habilitarán las ofertas que cumplan en su capacidad jurídica, experiencia financiera, técnica y organizacional, y cumplan con la ficha técnica y condiciones técnicas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, adendas y los anexos correspondientes.

El cumplimiento de los requisitos mínimos que acreditan su capacidad jurídica, financiera, técnica, las condiciones de experiencia, capacidad de organización y condiciones técnicas mínimas aquí previstas, tiene por objeto establecer si las propuestas cumplen con las condiciones exigidas sin otorgar puntaje, solo se establecerá que estarán habilitados para participar de la subasta inversa.

Teniendo en cuenta que los bienes y servicios que se pretenden adquirir son de características técnicas uniformes y de común utilización, conforme a lo expresado en el numeral 3 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable corresponderá a aquel proponente que ofrezca el MENOR PRECIO por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos.

Los errores u omisiones en la estimación del valor no darán lugar a modificaciones posteriores del precio ofrecido, el proponente deberá asumir los costos adicionales que su omisión o error le ocasione para cumplir con su ofrecimiento.

El proponente deberá presentar en el espacio establecido para tal fin en la Plataforma SECOP II, su oferta económica en pesos colombianos. Esta oferta será abierta antes del evento de subasta inversa electrónica de acuerdo con el cronograma.

12.1. OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica, deberá contener el valor total de los bienes o servicios que la entidad requiere, incluido el IVA y demás impuestos a que haya lugar y deberá ser presentada en pesos colombianos.

De conformidad con el VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO – PRESUPUESTO OFICIAL del presente documento, el oferente deberá tener en cuenta que su propuesta económica inicial NO podrá superar el presupuesto oficial determinado para cada uno de los grupos de este proceso.

Solamente podrá efectuarse la subasta inversa para mejorar OFERTAS económicas iniciales, cuando existan por lo menos dos (2) proponentes habilitados, los cuales deberán participar obligatoriamente en el evento, a través de la cuenta del proponente en la plataforma SECOP II, para efectuar lances, por lo que se entenderá que, si un proponente admitido para participar en la subasta ingresa, podrá presentar lances y se entenderán realizados por el oferente.

En caso de errores e imprecisiones respecto de la oferta económica inicial en relación con el valor determinado en número y letras, la Entidad tomará el valor precisado en letras.

LA OFERTA ECONÓMICA deberá presentarse en la plataforma SECOP II y adjuntar el respectivo anexo (archivo Excel PROPUESTA ECONOMICA), la oferta económica presentada no debe utilizar centavos; por lo tanto, el valor total de la propuesta económica y el valor del IVA deben presentarse en números enteros, es decir, el proponente deberá aproximar al peso, ya sea por exceso, si la suma es mayor a 0.51, o por defecto, si la suma es menor o igual a 0.50.

El valor total ofertado en la plataforma de SECOP II deberá coincidir con los valores desagregados en el anexo económico, el cual deberá ser únicamente adjuntado dentro del sobre económico de la plataforma.

Cuando se oferte algún servicio SIN IVA, deberá indicarse la norma que señala la exención, exclusión o el régimen contributivo del proponente.

Cuando no se diligencie con el valor correspondiente cualquier casilla de lo requerido en la plataforma SECOP II, o la misma se diligencia con valores negativos, la entidad considerará que el proponente no diligenció la oferta completamente, caso en el cual su propuesta será rechazada.

Para efectos de la presentación de la oferta económica inicial, el proponente no podrá presentar precios que superen el presupuesto oficial del proceso. Cuando no se cumpla con lo anterior, la propuesta será rechazada.

Así mismo, será de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta económica inicial y de los ofrecimientos que lleve a cabo dentro de la subasta inversa electrónica, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

El proponente cuya oferta sea la ganadora deberá presentar a la Empresa previo a la suscripción del Contrato, la oferta económica ajustada con el precio incluido IVA, donde se evidencie el porcentaje de disminución ofrecido en la subasta, aplicado a cada uno de los bienes o servicios ofertados.

NOTA: La variación del precio del dólar es un hecho previsible para el contratista, razón por la cual, debe preverla en el momento en que elabore la oferta. Por lo anterior, la variación cambiaria es un riesgo asumido por el contratista. De igual manera, los precios contenidos en la oferta no están

sujetos a reajuste alguno, razón por la cual el oferente deberá prever en su oferta los posibles incrementos que se ocasionen.

12.2. CORRECCIONES ARITMÉTICAS

La entidad solo efectuará correcciones aritméticas originadas en:

A. Todas las operaciones aritméticas a que haya lugar en la propuesta económica, cuando exista un error que surja de un cálculo meramente aritmético cuando la operación ha sido erróneamente realizada.
B. El ajuste al peso, ya sea por exceso o por defecto, de los precios unitarios contenidos en la propuesta económica de las operaciones aritméticas a que haya lugar y del valor del IVA, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior punto cinco (0.5) se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a punto cinco (0.5) se aproximará por defecto al número entero.

La entidad a partir del valor total corregido de las propuestas determinará cuál es el menor precio ofertado.

13. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLOS, ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DESCRIPCIÓN DE RIESGOS (artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, articulo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015)

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 4° de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.3. Del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe realizar dentro de los Estudios y Documentos Previos el análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo. El riesgo, es definido como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del proceso de contratación o en la ejecución de un contrato.

Para tal efecto, Colombia Compra Eficiente recomienda a las entidades en el "Manual para la identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación" elaborar la matriz que incluya todos los identificados dentro del proceso de contratación, estableciendo su clasificación, la probabilidad de ocurrencia estimada, su impacto, la parte que debe asumir el riesgo, los tratamientos que se pueden realizar y las características del monitoreo más adecuado para administrarlo.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Describir el riesgo)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	categoría	A quien se le asigna	Tratamiento/ controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento: probabilidad	Impacto después del tratamiento: impacto	Impacto después del tratamiento: Valoración	Impacto después del tratamiento: Categoría	Afecta la ejecución del contrato	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión: ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Monitoreo y revisión: Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Externo del (Contratista)	Contractual	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones y actividades establecidas en el contrato.	No se satisface la necesidad requerida por la OFB	2	3	5	Medio	Contratista	Revisión de los informes mensuales del contratista por parte del supervisor y expedición del certificado de cumplimiento a satisfacción	3	3	6	Alto	Si	Supervisor	Inicio del Contrato	Fin del Contrato	Revisión de las obligaciones del proceso	Mensual
2	General	Externo (OFB)	Contractual	Operacional	Cambio en el régimen legal, Ley-colombiana que afecte el contrato y las condiciones pactadas.	Modifica las condiciones del contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Revisión de las normas que se expidan en Colombia que afecten el contrato	3	3	6	Alto	Si	Supervisor	Etapa de planeación	Fin del Contrato	Seguimiento por parte de la OFB.	Cuando se expidan las leyes
3	General	Externo (contratista)	Contractual	Operacional	Deficiencia del personal o el personal no es idónea o calificada para adelantar la prestación del servicio.	No se obtiene una excelente calidad del servicio, y No se satisface la necesidad requerida por la OFB	2	3	5	Medio	Contratista	El supervisor Verificará que el contratista ponga a disposición de la entidad el personal idóneo y requerido para ejecutar el contrato	3	3	6	Alto	Si	Supervisor	Etapa de planeación	Fin del Contrato	Revisión del cumplimiento de las obligaciones por parte del supervisor respecto del	Cuando sea necesario
4	General	Externo (contratista y	Contractual	Operacional	Cancelación de la Actividad por Condiciones climáticas y/o de orden publico	No realización del evento o actividad	2	3	5	Medio	OFB	Verificar las condiciones para lograr otra alternativa, o reprogramación en otro escenario.	2	2	4	Bajo	Si	Supervisor-Contratista	Inicio del Contrato	Fin del Contrato	El supervisor, verificara las condiciones de los	Cuando sea necesario
5	Específico	Externo (contratista)	Contractual	Operacional	No entrega de los alimentos y bebidas por inconvenientes con los vehículos que los suministran	No contar con los vehículos suficientes para cubrir la necesidad en el tiempo previsto	2	5	7	Alto	Contratista	Recomendar al contratista que tome las medidas para el respectivo aseguramiento de calidad de los servicios prestados a la entidad	3	3	6	Alto	Si	Supervisor-Contratista	Inicio del Contrato	Fin del Contrato	Reuniones en la Ejecución del Proceso	Cuando sea necesario
6	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Mala calidad de los productos	impacto negativo en el logro de los objetivos del servicio	3	4	7	Alto	Contratista	Revisión por parte del supervisor de los elementos entregados	3	3	6	Alta	Si	Supervisor de Contrato	Entrega de los bienes objeto del servicio	Terminación del contrato	Cuando se entrega el producto	Cada vez que se realice la entrega

7	General	Externa	Ejecución	Financiero	Situaciones que se producen por modificaciones del régimen de impuestos.	Afectación del presupuesto estimado del contrato en la medida que puede llegarse a aplicar modificaciones por conceptos tributarios no establecidos desde su fase de planeación y selección.	1	3	4	Bajo	Contratista-OFB	Verificación de las condiciones del mercado en la etapa de planeación y selección.	1	3	4	Bajo	No	Contratista-OFB	Etapa de Planeación y selección	Fin del contrato	Verificación de las condiciones del mercado	En la ocurrencia del evento

14. ANÁLISIS DE GARANTÍAS (Decreto 1082 de 2015)

Análisis que sustenta la exigencia de pólizas que garantizaran las obligaciones surgidas con ocasión del contrato.

Las clases de garantías y la suficiencia de la garantía están consagradas en los artículos 2.2.1.2.3.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015. Marque con una x las garantías que se deberán solicitar para garantizar la correcta ejecución del contrato.

En los procesos de contratación los contratistas para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales podrán otorgar, como mecanismos de cobertura del riesgo, las garantías de que trata el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, siempre que ampare los perjuicios que se deriven del incumplimiento del contrato.

De acuerdo con la cuantía del contrato y la forma de pago del mismo, se deberán solicitar para garantizar la correcta ejecución del contrato la(s) siguientes garantías:

Cumplimiento: Para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato, así como de su cumplimiento, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.	X
Buen Manejo y Correcta Inversión del Anticipo: Para el manejo de los recursos que reciba el contratista a título de anticipo y garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del contrato correspondiente, en cuantía equivalente al cien por ciento (100%) del valor entregado como anticipo, por el término de ejecución del contrato y hasta la fecha máxima de la liquidación del contrato o hasta la amortización.	
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes: Para garantizar la calidad de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.	
Calidad del servicio: Para garantizar el cubrimiento de la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.	X
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: Para cubrir a la Entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista, derivadas de la contratación de personal utilizado para la ejecución del contrato amparado,	X

en cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del contrato y tres (3) años más.	
Estabilidad y calidad de la obra	
Anexo de Responsabilidad extracontractual, no podrá ser inferior a 200 SMMLV.	X
No requiere porque la cuantía del contrato no excede el 10% de la menor cuantía prevista para la entidad y los bienes o servicios no generan algún riesgo para la Orquesta.	

14. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

N/A

15. DEPENDENCIA SOLICITANTE RESPONSABLE. DIRECCIÓN DE FORMACIÓN MUSICAL Y FOMENTO

Atento saludo,

JOHNY HERNANDO CASTRO LEÓN
Director (E)
Dirección de Formación Musical Y Fomento

MARTHA YOLANDA SÁNCHEZ GUASCA
Directora (E)
Dirección Filarmónica

Elaboró: Angela Rozo- Abogada Contratista – DFMyF
Olga Pineda Suárez – Análisis del sector - OJyC
Revisó: Johny Hernando Castro León – Director (E) DFMyF
Indira Sanabria Acevedo- Jefe OJyC

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento. Así mismo, la información contenida en él es precisa, correcta, veraz y completa y por lo tanto se presenta a la Oficina Jurídica y de Contratación para su revisión y posterior inicio del proceso contractual.