DESCRIPCIÓN GENERAL		
Datos de la Dependencia ordenadora del gasto	**Fecha de elaboración:**	***8 DE MARZO DE 2024***
	Dependencia solicitante:	***SECRETARIA DE GOBIERNO***

Nombre del rubro: Fonset - Gastos Destinados a Generar Ambientes que Propicien la Seguridad Ciudadana y la Preservacion del Orden Publico

Código del rubro: 2.2.3.2.02.02.008.B.45.01.026.002.101.P.88167.J.18.4.6CS

Fuente:

R.P. [X] **S.G.P.** [ ] **DEST. ESP.** [ ] **OTROS** [ ]

Certificado inclusión Banco de Proyectos: **SI** [X] **NO** [ ]

Nombre del Proyecto Registrado: Fortalecimiento de la seguridad, convivencia y participación ciudadana en el municipio de Dosquebradas

Código BPIM: 2020661700002 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:28/02/2024**

Ítem	Nombre Actividad Proyecto	Valor actividad vigencia	Saldo por ejecutar de la vigencia
1	Actividad 16: Implementación de un plan integral para la seguridad y convivencia ciudadana PISCC	**$ 88.402.000**	**$ 48.402.000**

Plan De Desarrollo: DOSQUEBRADAS EMPRESA DE TODOS

Código de Plan de Desarrollo (Describir código del plan de desarrollo completo línea programa proyecto y actividad)

LÍNEA ESTRATÉGICA NRO.	**1**	**TERRITORIO SOCIAL**
PROGRAMA ESTRATÉGICO	**1.11**	**DOSQUEBRADAS PACÍFICA, DEMOCRÁTICA Y JUSTA**
PROYECTO	**1.11.1**	**DOSQUEBRADAS TERRITORIO SEGURO**

ACTIVIDAD	**1.11.1.101**	**IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN INTEGRAL PARA LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA PISCC**

PLAN DE ADQUISICIONES: AÑO: Se incluyó en el PAA SI X ☐ NO ☐

Fecha de publicación. 22/02/2024

Códigos según clasificador de Bienes y Servicios Colombia Compra Eficiente- PAA

Códigos UNSPSC	DESCRIPCIÓN PAA	Valor en el PAA
85151600	***ASUNTOS NUTRICIONALES***	**$ 50.000.000**

1. Descripción de la Necesidad que la Entidad Pretende Satisfacer con el Proceso de contratación.

Que son fines esenciales del Estado de conformidad con el artículo 2o de la Constitución Política de Colombia "*Servir a la comunidad promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución…*"

Que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Que los residentes en Colombia deben ser protegidos por las autoridades en su vida e integridad física y mental en sus bienes y en sus derechos colectivos a la seguridad, la tranquilidad y la salubridad públicas y a gozar de un ambiente sano, frente a posibles desastres o fenómenos peligrosos que amenacen o infieran daño a los valores enunciados.

Que para la presente vigencia el Municipio de Dosquebradas tiene unas necesidades concretas, como lo son la alimentación de los uniformados que apoyan en el Municipio a conservar el orden público, a realizar controles de seguridad y a realizar el acompañamiento en la vigencia 2024.

La presencia de los uniformados en nuestra jurisdicción garantiza una atención inmediata en los puntos de concentración y cuando sea requerido. Por lo tanto, es necesario contratar el suministro de alimentación para las diferentes actividades de la secretaría de gobierno relacionadas con seguridad y convivencia ciudadana.

Que los gastos para el presente proceso fueron autorizados por el comité de orden público (FONSET) los cuales tienen una destinación específica.

Para satisfacer la necesidad la Secretaría de Gobierno adelantará un proceso de invitación pública de mínima cuantía para CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO RELACIONADAS CON SEGURIDAD, CONVIVENCIA CIUDADANA.

2. Descripción del objeto a contratar, con sus especificaciones, autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución. Si el contrato incluye diseño y construcción, deberán anexarse los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.

2.1. Descripción del Objeto a contratar:	***"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO RELACIONADAS CON SEGURIDAD, CONVIVENCIA CIUDADANA"***

2.2. Especificaciones del contrato.

2.2.1 Tipo del contrato a celebrar:	**SUMINISTRO**
2.2.2 Obligaciones del contratista:	Es necesario contratar el suministro de alimentación para brindar apoyo en las diferentes actividades de la Secretaría de Gobierno relacionadas con seguridad, convivencia ciudadana Se deberá suministrar los alimentos requeridos según la siguiente tabla:

ITEM	DESCRIPCION
1	Desayuno 1: 1 porción de arroz por 150 gr. 200 gr de huevos pericos, 1 pan de 150 gr y café en leche.
2	Desayuno 2:Huevos revueltos con jamón 150 gr, porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml. o jugo natural 200 ml
3	Desayuno 3:Porción de arroz 100 gr, carne sudada 120 gr, arepa 50 gr, chocolate vaso 8 onzas o jugo natural 200 ml.
4	Desayuno 4:Dos pandebono y dos buñuelos frescos de 75 gr mínimo (empaque individual) 1 yogurt con trocitos de pulpa de fruta, vaso plástico debidamente sellado con tapa de aluminio desplegable 200 gr, que en su empaque tenga la respectiva información nutricional y fecha de vencimiento, el cual debe ser entregado conservando la cadena de frio, sabores surtidos.

5	Almuerzo 1:Porción de arroz por 150 gr, pollo sudado 300 gr (pechuga, muslo o contra muslo) 2 papas al vapor por 75 gr, c/u, ensalada 125 gr, un jugo o gaseosa en envase no retornable de 250 ml, 1 fruta (banano, pera, mandarina) de 180 gr.
6	Almuerzo 2:Sancocho 240 gr carne de res o pollo, arroz 100 gr, espaguetis 80 gr, albóndigas napolitana 120 gr, ensalada variada empacada de forma individual 80 gr tajada de maduro 30 gr. jugo en caja 200 ml
7	Almuerzo 3:½ pollo asado peso mínimo de 480 a 550 gramos, porción de papa pastusa al vapor minimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 250 ml, guantes.
8	Almuerzo 4: 1 almuerzo tipo ejecutivo que contenga: 1) Porción de sopa, crema o fruta -2)Bandeja con porción de arroz de 100 gramos, proteína de 250 gramos (res, pollo, cerdo o pescado); variedad de acompañante (frijol, lenteja u otro grano; pastas, pure u otro) y ensalada vegetal 3) Gaseosa, jugo o te en envase no retornable de 400ml
9	Cena 1:Arroz con pollo 200 gr, papa a la francesa 80 gr, jugo natural en vaso de 14 oz.
10	Cena 2: Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa y jugo, gaseosa o te en envase no retornable de 400 ml.
11	Cena 3: Medio pollo asado peso mínimo de 480 a 550 gramos, porción de papa pastusa al vapor mínimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 250 ml, guantes.
12	Refrigerio 1: Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.
13	Refrigerio 2: 2 empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400 ml.
14	Refrigerio 3: Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.
15	Refrigerio 4: Sándwich tipo cubano pan francés, 75 gr de carne, 75 gr de pollo, jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa en envase no retornable de 400 ml.
16	Refrigerio 5: Porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr. gaseosa o

	jugo 400 ml.
17	Refrigerio 6: Pincho de 200 gr (Pollo, Cerdo, Res o Mixto) con una arepa sin sal pequeña, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml
18	Refrigerio 7: Complemento de sal, Croissant de queso y jamón, empanada de queso, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml
19	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml

El contratista se obliga con el Municipio a:

1. Horario de atención y entrega: el contratista deberá atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato, en el horario de atención, el cual es de 24 horas 7 días a la semana, y la entrega de los ítems solicitados deberá ser en un termino no superior a 12 horas en el lugar donde se requiera en el municipio de Dosquebradas.

2. EQUIPO HUMANO MÍNIMO (EXÁMENES MÉDICOS Y CARNÉ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)

3. El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, el equipo de trabajo que se relaciona a continuación:

➢ Mínimo dos (2) manipuladores de alimentos en planta.

4. Adicional al personal mencionado, el contratista deberá garantizar aquel personal que requiera para la correcta y adecuada ejecución del contrato

5. Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 "Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto."

6. Para la ejecución del contrato, se deberá contar mínimo con un establecimiento de comercio ubicado en área metropolitana centro occidente, el cual debe estar adecuada con base a las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSYPS.

	7. Mantener fijos los precios ofrecidos durante la ejecución del contrato. **8.** Cumplir con las condiciones de plazo y lugar de ejecución que sean establecidos en el contrato, o por el supervisor del contrato al momento de la ejecución. **11.** Garantizar que la preparación de los alimentos debe ser el día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de los mismos se debe garantizar mínimo 24 horas de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista. **12.** Garantizar el servicio de transporte, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales y víveres que se requieran para el suministro de los servicios de alimentación en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los servicios aun en caso de problemas de transporte, escases de víveres, orden público, entre otros. **13.** Mantener durante la ejecución del contrato el equipo mínimo requerido en las especificaciones técnicas, de acuerdo con las calidades y perfiles ofertados, garantizando que cada uno cuente con los elementos, insumos y/o herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades requeridas. En todo caso el contratista debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso. **14.** Garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución, cumplan con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal, normas higiénicas, la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anterior. **15.** La calidad de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos debe cumplir con condiciones organolépticas, microbiológicas y nutricionales aptas para el consumo humano. **16.** Someter a un proceso de lavado y desinfección que garantice eficiencia en el efecto germicida de las verduras, frutas y demás alimentos crudos, utilizados en la ración alimentaria, a juicio de la autoridad sanitaria competente.

	17. En caso de comprobarse cualquier alteración o anormalidad en las características de los alimentos (color, sabor, olor, textura, apariencia y buena presentación) antes de suministrarse a la población, así como en el proceso de preparación y distribución, el contratista prohibirá darlo al consumo y se suspenderá la distribución o procesamiento de dichos alimentos hasta tanto no se solucionen las causales que originaron esta anormalidad **18.** Excluir de toda actividad directa de manipulación de alimentos al personal que presente afecciones en la piel enfermedades infectocontagiosas. **19.** Avisar al MUNICIPIO dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del municipio. **20.** Los contratistas deberán cumplir con las normas que en desarrollo de los programas de Riesgos Laborales en aplicación del Decreto 614 de 1984 y la Ley 1562 de 11 de julio de 2012 y demás de las normas reglamentarias en la materia. **21.** El CONTRATISTA deberá presentar el Programa de Salud Ocupacional a la contratante cuando ésta se lo solicite. **22.** Tener un registro detallado y actualizado, sobre el estado de la ejecución del contrato. **23.** Cumplir con todos los requerimientos ambientales y de seguridad exigidos por la ley para la ejecución de las actividades asociadas a la ejecución del objeto del contrato. **24.** Contar durante toda la vigencia del plazo de ejecución del contrato con las respectivas licencias, permisos o usos de funcionamiento o contratos necesarios para el desarrollo del objeto del contrato **25.** Las demás relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual y que le sean requeridas por la Entidad. **26.** Las condiciones de saneamiento de la planta deben cumplir con lo regulado en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 o normas que lo regulen.

	27. El contratista debe realizar la disposición de desechos de acuerdo con lo estipulado en los Decretos 605 de 1996, 4741 de 2005 y 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
2.2.3 Plazo de ejecución del contrato:	El plazo de ejecución del presente contrato será de NUEVE (9) MESES a partir de la firma del acta de inicio, en todo caso sin exceder el 31 de diciembre de 2024 o hasta agotar el presupuesto.
2.2.4 Lugar de ejecución del contrato:	MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS,
2.2.5 Documentos técnicos requeridos. (Permisos, autorizaciones, licencias cuando se requieran):	IDONEIDAD: Persona natural o jurídica, que su objeto social o actividad comercial guarde relación directa con el objeto a contratar. EXPERIENCIA: Se requiere acreditar experiencia en máximo cuatro (4) contratos relacionados con el objeto del presente contrato, el valor de dichos contratos deberá ser igual o superior al 100% del valor estimado del contrato.
2.2.6 Valor del contrato / presupuesto oficial:	**CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($40.000.000)** Este valor incluye IVA SI [X] NO [ ]
2.2.7 Forma de pago:	El contratista presentará cuenta de cobro, con todos los requerimientos de ley. El servicio se cancelará proporcionalmente a la cantidad de alimentos suministrados por el contratista, previa aceptación del supervisor recibida de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y su previa aceptación a satisfacción expresa y escrita por parte de este.
2.2.8 Justificación del Anticipo (Si aplica):	NO APLICA
2.2.9 Supervisión o interventoría (indicar nombre y cargo del supervisor o el del interventor):	La supervisión del presente contrato será asumida por el titular de la Secretaría de Gobierno o a quien este delegue.
2.2.10 Otras especificaciones (las demás cláusulas accidentales y de la naturaleza del contrato que se requieran):	**PERFIL REQUERIDO:** La entidad para satisfacer la necesidad requiere contratar una persona natural o Jurídica cuyo objeto social o razón social esté relacionado con el objeto de la presente contratación, con capacidad para celebrar contratos y que cumpla los requisitos habilitantes establecidos El oferente para acreditar la experiencia como requisitos habilitantes, debe

	presentar como máximo cuatro (04) certificados de experiencia relacionados con el objeto del presente proceso que sumados sean igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial. Las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información; las cuales deberán ser suscritas por la persona competente ▪ Identificación de la entidad o empresa contratante ▪ Objeto del contrato ▪ Valor del contrato ▪ Fecha de iniciación y terminación del contrato ▪ Tiempo de ejecución. NOTA: Para acreditar la experiencia no se aceptaran copias de contratos

3. Modalidad de Selección del contratista y su justificación, incluyendo los fundamentos jurídicos.

El presente trámite contractual se regirá por lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, Subsección 5 Mínima cuantía, artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2. Los fundamentos jurídicos con los cuales se soporta la contratación se asume a partir de las competencias territoriales, previstas en la Ley 715 de 2001.

Los fundamentos jurídicos la ley 418 de 1997 creó el Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, como una cuenta especial, sin personería jurídica, administrada por el Ministerio de Interior, como un sistema separado de cuenta, cuyo objeto es recaudar los recursos destinados a propiciar la seguridad, y la convivencia ciudadana.

Que la Ley 418 de 1997, prorrogada, modificada y adicionada por las Leyes 548 de 1999, 782 de 2002, 1106 de 2006 y 1421 de 2010, dispuso en sus artículos 122 y 119, respectivamente, la creación del Fondo Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana, FONSECON, al igual que los Fondos Territoriales de Seguridad.

Artículo 11. Recursos de la contribución especial. De conformidad con el inciso 2 del artículo 6 de la Ley 1106 de 2006, todas las personas naturales o jurídicas que suscriban contratos de obra pública, con entidades de derecho público o celebren contratos de adición al valor de los existentes deberán pagar a favor de la Nación, Departamento o Municipio, según el nivel al cual pertenezca la entidad pública contratante una contribución equivalente al cinco por ciento 5% del valor total de correspondiente contrato o de la respectiva adición.

4. Análisis que soporta el valor estimado del contrato y su justificación:

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO A CELEBRAR:

De conformidad con las reuniones realizadas entre la Administración Municipal, se estableció un presupuesto de **CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($40.000.000)** para adelantar el proceso de alimentación para los organismos de seguridad del municipio de Dosquebradas, sin perjuicio de que una vez recibidos los recursos del balance se pueda realizar una adición en caso de ser requerido para la correcta ejecución y prestación del servicio.

FORMA DE PAGO:

El contratista presentará cuenta de cobro, con todos los requerimientos de ley. El servicio se cancelará proporcionalmente a la cantidad de alimentos suministrados por el contratista, previa aceptación del supervisor recibida de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y su previa aceptación a satisfacción expresa y escrita por parte de este.

ANALISIS ECONOMICO

Así las cosas, el Municipio calculó el valor de referencia del suministro de conformidad con las cotizaciones que su actividad se encuentra relacionada con el objeto contractual, en donde se promediaron los valores de las cotizaciones y promedio de la siguiente manera:

DESCRIPCION	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PROMEDIO
Desayuno 1: 1 porción de arroz por 150 gr. 200 gr de huevos pericos, 1 pan de 150 gr y café en leche.	$ 11.000,00	$ 12.000,00	$11.000,00	$ 11.333,33
Desayuno 2:Huevos revueltos con jamón 150 gr, porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml. o jugo natural 200 ml	$ 13.000,00	$ 13.500,00	$13.000,00	$ 13.166,67
Desayuno 3:Porción de arroz 100 gr, carne sudada 120 gr, arepa 50 gr, chocolate vaso 8 onzas o jugo natural 200 ml.	$ 14.000,00	$ 15.500,00	$15.000,00	$ 14.833,33
Desayuno 4:Dos pandebono y dos buñuelos frescos de 75 gr mínimo (empaque individual) 1 yogurt con trocitos de pulpa de fruta, vaso plástico debidamente sellado con tapa de aluminio desplegable 200 gr, que en su empaque tenga la	$ 13.000,00	$ 12.500,00	$12.000,00	$ 12.500,00

	respectiva información nutricional y fecha de vencimiento, el cual debe ser entregado conservando la cadena de frio, sabores surtidos.				
	Almuerzo 1:Porción de arroz por 150 gr, pollo sudado 300 gr (pechuga, muslo o contra muslo) 2 papas al vapor por 75 gr, c/u, ensalada 125 gr, un jugo o gaseosa en envase no retornable de 250 ml, 1 fruta (banano, pera, mandarina) de 180 gr.	$ 17.000,00	$ 19.000,00	$18.000,00	$ 18.000,00
	Almuerzo 2:Sancocho 240 gr carne de res o pollo, arroz 100 gr, espaguetis 80 gr, albóndigas napolitana 120 gr, ensalada variada empacada de forma individual 80 gr tajada de maduro 30 gr. jugo en caja 200 ml	$ 19.500,00	$ 21.500,00	$20.500,00	$ 20.500,00
	Almuerzo 3:½ pollo asado peso mínimo de 480 a 550 gramos, porción de papa pastusa al vapor minimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 250 ml, guantes.	$ 23.000,00	$ 25.000,00	$23.000,00	$ 23.666,67
	Almuerzo 4: 1 almuerzo tipo ejecutivo que contenga: 1) Porción de sopa, crema o fruta -2)Bandeja con porción de arroz de 100 gramos, proteína de 250 gramos (res, pollo, cerdo o pescado); variedad de acompañante (frijol, lenteja u otro grano; pastas, pure u otro) y ensalada vegetal 3) Gaseosa, jugo o te en envase no retornable de 400ml	$ 18.000,00	$ 19.000,00	$18.500,00	$ 18.500,00
	Cena 1:Arroz con pollo 200 gr, papa a la francesa 80 gr, jugo natural en vaso de 14 oz.	$ 18.000,00	$ 17.500,00	$18.000,00	$ 17.833,33
	Cena 2: Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa y jugo, gaseosa o te en envase no retornable de 400 ml.	$ 29.000,00	$ 29.000,00	$27.000,00	$ 28.333,33

	Cena 3: Medio pollo asado peso mínimo de 480 a 550 gramos, porción de papa pastusa al vapor mínimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 250 ml, guantes.	$ 23.000,00	$ 25.000,00	$23.000,00	$ 23.666,67
	Refrigerio 1: Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.	$ 10.500,00	$ 11.500,00	$11.000,00	$ 11.000,00
	Refrigerio 2: 2 empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400 ml.	$ 9.500,00	$ 9.900,00	$ 9.300,00	$ 9.566,67
	Refrigerio 3: Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$ 23.000,00	$ 25.000,00	$24.000,00	$ 24.000,00
	Refrigerio 4: Sándwich tipo cubano pan francés, 75 gr de carne, 75 gr de pollo, jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa en envase no retornable de 400 ml.	$ 21.000,00	$ 22.500,00	$21.400,00	$ 21.633,33
	Refrigerio 5: Porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr. gaseosa o jugo 400 ml.	$ 15.000,00	$ 17.000,00	$15.000,00	$ 15.666,67
	Refrigerio 6: Pincho de 200 gr (Pollo, Cerdo, Res o Mixto) con una arepa sin sal pequeña, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml	$ 23.000,00	$ 26.000,00	$24.000,00	$ 24.333,33
	Refrigerio 7: Complemento de sal, Croissant de queso y jamón, empanada de queso, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml	$ 14.000,00	$ 14.000,00	$14.500,00	$ 14.166,67
	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella	$ 1.500,00	$ 2.300,00	$ 1.600,00	$ 1.800,00

	plástica de 300ml				

5. Criterios para seleccionar la oferta más favorable. VER: Decreto 1082 de 2015

De conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.2, numerales 4 y 6, se revisarán las ofertas económicas que presenten los oferentes y del comparativo, se ubicará en primer lugar la de menor precio ofertado y así sucesivamente. Se procederá a la verificación de que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. De no hacerlo se continuará con el segundo menor precio. De esta forma, se identificará la oferta más favorable.

6. Análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo. (Ver el Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación Cartilla Colombia Compra Eficiente.

SE ANEXA MATRIZ DE RIESGO.

7. Garantías que la entidad estatal contempla exigir en el proceso de contratación. (Decreto 1082 de 2015).

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, las garantías en la contratación deben cubrir el cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas.

Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

1. Contrato de seguro contenido en una póliza.
2. Patrimonio autónomo.
3. Garantía Bancaria.

EL CONTRATISTA se obliga a constituir a su cargo y en favor de EL MUNICIPIO, las garantías que sean fijadas por éste, en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015. El contratista deberá constituir las siguientes garantías en la ejecución propia del contrato, así:

- **Cumplimiento:** Por el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, por el término del mismo y ocho (8) meses más. En todo caso la garantía de cumplimiento deberá mantenerse vigente hasta que se logre la liquidación del contrato.

- **Calidad del Servicio**: Por el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, por el término del mismo y mínimo seis meses.

- **Salarios y Prestaciones Sociales legales e indemnizaciones laborales.** Por el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, por el término del mismo y tres (3) años más.

Cláusula de indemnidad: El Contratista mantendrá indemne y defenderá a su propio costo al MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS de cualquier pleito, queja o demanda y responsabilidad de cualquier naturaleza, incluyendo costos y gastos provenientes de actos y omisiones del contratista en el desarrollo de este contrato. El Contratista se obliga a evitar que sus empleados y/o los familiares de los mismos, sus acreedores, sus proveedores y/o terceros, presenten reclamaciones (judiciales o extrajudiciales) contra el MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, con ocasión o por razón de acciones u omisiones suyas, relacionadas con la ejecución del presente contrato. Si ello no fuere posible y se presentaren reclamaciones o demandas contra del MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, esta entidad podrá comunicar la situación por escrito al contratista. En cualquiera de dichas situaciones, EL CONTRATISTA se obliga a acudir en defensa de los intereses del MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, para lo cual contratará profesionales idóneos que representen a la entidad y asumirá el costo de los honorarios de éstos, del proceso y de la condena, si la hubiere. Si el MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS estima que sus intereses no están siendo adecuadamente defendidos, lo manifestará por escrito al contratista, caso en el cual acordará la mejor estrategia de defensa o, si el MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS lo estima necesario, asumirá directamente la misma. En este último caso, el MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS cobrará y descontará de los saldos a favor del CONTRATISTA todos los costos que implique esa defensa, más un diez por ciento (10%) del valor de los mismos, por concepto de gastos de administración. Si no hubiere saldos pendientes de pago a favor del CONTRATISTA, el MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS podrá proceder, para el cobro de los valores a que se refiere este numeral, por la vía ejecutiva, para lo cual este contrato, junto con los documentos en los que se consignen dichos valores, prestarán mérito ejecutivo.

Cláusula penal: En caso de incumplimiento de EL CONTRATISTA o de declaratoria de caducidad, EL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS hará efectiva la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del contrato, una vez ejecutoriada la providencia administrativa correspondiente y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados AL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, el mero retardo dará lugar al cobro de la cláusula penal sin necesidad de requerimientos por mora. El pago de la pena no extingue la obligación principal.

Multas: En caso de mora en el cumplimiento del contrato y/o en caso de mora en el cumplimiento de las demás obligaciones a cargo del contratista, la entidad le impondrá una multa equivalente al 1% del valor total del contrato por cada semana de mora. En ningún caso el monto de las multas impuestas al contratista podrá superar el diez (10%) del valor del contrato. El simple retardo imputable al contratista dará origen al pago de las multas previstas en este numeral, sin necesidad de requerimiento alguno para constituirlo en mora.

Las cauciones que deban otorgar las personas naturales o jurídicas que contraigan obligaciones

con el Municipio de Dosquebradas, emanadas de las ofertas presentadas o de la celebración de contratos, podrán ser reales o personales y estas últimas consistirán en Garantías Bancarias o de compañías de seguros cuyas pólizas matrices deberán ser aprobadas por la Superintendencia Financiera.

Parágrafo primero: Cuando por circunstancias especiales haya necesidad de modificar el plazo o valor contenido, dichas pólizas deberán ampliarse en los porcentajes establecidos en esta cláusula y por todo el término de las adiciones.

Parágrafo segundo: Para efectos de la vigencia de la póliza exigida en la presente cláusula su término se contará a partir de la firma del acta de inicio de actividades.

Las cauciones deberán construirse a favor del MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS.

El hecho de no fijar garantías en un contrato, no libera al contratista de la obligación de otorgarlas en la cuantía y términos que los presentes estudios señalan.

Si el Contratista se negare a constituir las garantías, el Municipio dará por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que por este hecho deba reconocerse indemnización alguna.

8. Indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial. (Ver el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente).

Este proceso contractual no se encuentra cobijado por ningún Acuerdo Comercial ni por Tratado de Libre Comercio

Observación: De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el estudio previo constituye un documento del proceso contractual, y por lo tanto debe ser publicado en el SECOP, para su consulta.

Fecha de vigencia: 31 de marzo de 2022.

JULY ANDREA GALVIS GIRALDO
Secretaria de Gobierno
Ordenador del Gasto

Proyectó: Santiago Sánchez Q
Abogado Contratista – Secretaría de Gobierno
Fecha de elaboración: 8 de marzo de 2024