ESTUDIO DE MERCADO SOPORTE PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA CUYO OBJETO ES SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA, LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS CAPTURADAS Y PUESTAS A DISPOSICIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL COMPETENTE EN EL MUNICIPIO DE EL RETIRO DERIVADOS DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO C.I. 015-2024

FUENTE DE FINANCIACION: Los pagos que deba efectuar FONDO DE DESARROLLO SOCIAL DE EL RETIRO en razón del contrato a suscribir se harán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 124 del 4 de abril de 2024

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA, LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS CAPTURADAS Y PUESTAS A DISPOSICIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL COMPETENTE EN EL MUNICIPIO DE EL RETIRO DERIVADOS DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO C.I. 015-2024

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

   En virtud de su objeto social, la entidad contratante ha celebrado diferentes contratos con otras entidades; para dar cumplimiento a estas obligaciones contractuales se hace necesario contratar el servicio y suministro de alimentación en el marco de las diferentes actividades realizadas por el municipio de el Retiro.

2) **ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA COMERCIAL**. La información sobre proveedores de los servicios requeridos dentro del mercado ofrecido en el Municipio de El Retiro es amplia, sin embargo, cuando se solicita experiencia en los temas contractuales relacionados con esta necesidad, el margen se reduce sustancialmente, adicionalmente la experiencia adquirida en esta entidad, justifican el contrato a celebrar.

3) **ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA FINANCIERA**. El contrato por celebrarse garantiza que la información necesaria para el cumplimiento del objeto de la Entidad se encuentre actualizada y veraz en forma permanente, así lograr el cumplimento de los mandatos Constitucionales, legales y metas; por lo anterior, el valor estimado en la suma de con DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ML/CTE ($265.000.000)

4) **ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL**. Se hace necesario garantizar el cumplimento de los programas,

así también de las metas y que los procesos administrativos de la Entidad se encuentren actualizados.

5) ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA TECNICAS.

El contrato por celebrarse implicara una serie de especificaciones técnicas que garantizaran el cabal cumplimiento del objeto contractual. Estas condiciones técnicas son:

ESPECIFICACIONES TECNICAS A CONTRATAR

MENÚ

REFRIGERIO TIPO A:

Opciones:

Opción 1

Sanduche tipo cubano de 180 gr.

Descripción:

- Pan tipo cubano de 10 cm largo complementado con orégano y queso parmesano. 70 gr.
- 2 Tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajada de jamones(Cerdo, pollo, pavo o Cordero) 40 gr. (Dos tajadas)
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce.
- Bebida 200 ml

Opción 2

Sanduche de jamón y queso en Pan Tajado 180 gr.

Descripción:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1tajada de jamón de 40 gr

- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr.
- 5 gr de Lechuga
- 5 gr Tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 1 Jugo en Caja Tetra pack 200 ml.
- Chocolatina 6 gramos

Opción 3

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

Descripción:

- Masa de hojaldre 40 gr.
- 60 gr de Carne de res o pollo
- 20 gr de Arveja y zanahoria
- 3 gr. de aliños
- 200 ml de Jugo Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 4

Pan súper sanduche 90 gr.

Descripción:

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

Opción 5

Hamburguesa

Descripción:

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

Opción 6

Perro

Descripción:

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

Opción 7

Ensalada de frutas

Descripción:

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

Opción 8

Panzerotti

Descripción:

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

REFRIGERIO TIPO B:

Opción 1

Fresas con Crema

Descripción:

- Vaso de 12 onz
- 60 gr de crema de leche batida (chantillí)
- 120 gr de fresa
- 1 barquillo de 40 gr

Opción 2

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

Descripción:

- Palo que queso horneado 80 gr.
- Pastel de queso 80 gr.
- Pastel de jamón y queso 80 gr.
- Pastel hawaiano 80 gr.
- Croasán de queso 80 gr.
- Croasán de jamón y queso 80 gr.
- Pastel de pollo hojaldrado 80 gr.
- Pastel de pollo 80 gr
- Almojábana de 80 gr

Opción 3

Copa de helado

Descripción:

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

Opción 4

Salpicón

Descripción:

- Vaso de 14 onz
- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 gr

REFRIGERIO TIPO C:

Opciones:

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

DESAYUNO TIPO A:

Opción 1

- Jugo de naranja 200 ml.

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

Opción 2

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

Opción 3

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

DESAYUNO TIPO B:

Opciones:

Opción 1

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

Opción 2

- Arepa de queso 56 gr.

- Fruta 150 gr.
- Café o jugo de 200 ml.

Opción 3

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

Opción 4

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

Opción 5

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

Almuerzo Tipo A:

Opción 1

Lassagna 220 gr.

Descripción:

- Pasta
- Relleno a elección: Pollo con champiñones, bologñesa, mixta o atún
- Salsa Bechamelk
- Queso mozarella
- Queso Parmesano
- 2 mini croasant

Opción 2

Hamburguesa especial

Descripción:

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

Opción 3

Quesadillas 220 gr.

Descripción

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

Opción 4

Asados 250 gr.

Descripción:

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

Opción 5

Cazuela de Frijol

Descripción:

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

Opción 6

Bandeja

Descripción:

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

Opción 7

Descripción:

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

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

Opción 8

Bistec

Descripción:

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

Almuerzo Tipo B:

Opción 1

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

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR DETERMINADO
Refrigerio tipo A	1	$ 12.821
Refrigerio tipo B	1	$ 9.926
Refrigerio tipo C	1	$ 4.686
Desayuno tipo A	1	$ 19.300
Desayuno tipo B	1	$ 13.648
Almuerzo tipo A	1	$ 25.315
Almuerzo tipo B	1	$ 24.000

- El contratante, por medio del supervisor del contrato podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.
- El contratista deberá tener plena observancia del Acuerdo municipal 006 de 2020 por el cual se establece la prohibición de los plásticos de un solo uso en la contratación pública en las entidades y cuando la entidad lo requiera este deberá ser servido por personal del contratista en las instalaciones en las que determine el supervisor, en jurisdicción urbana o rural, cumpliendo cabalmente los protocolos de BIOSEGURIDAD.
- El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.
- Deberá darse cumplimiento a la Ley 9 de 1979, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.
- El Proponente deberá contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.
- Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.
- El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

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

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

Todo lo que implica que el contratista disponga de los insumos, locaciones, personal manipulador de alimentos, servicios públicos, menaje y transporte necesarios para las preparaciones solicitadas y su transporte y entrega dentro de los términos de respuesta.

TERCERA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.

2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.

3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.

4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en este contrato.

5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.

6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.

7. Presentar informes escritos mensuales a (la Secretaría o el supervisor) que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.

8. Atender los llamados y observaciones tendientes a mejorar la prestación del servicio.

9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

10. Elaborar y presentar al interventor dentro del mes siguiente a la finalización del contrato, un informe detallado sobre la ejecución del mismo.

11. El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.

12. Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.

6) ANALISIS DEL RIESGO DEL FUTURO CONTRATO

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

En atención al objeto del contrato. Los riesgos del contrato se establece que el contratista deberá expedir una póliza de garantía en favor de FONDESER con los siguientes amparos y vigencias

UNICA CON LOS AMPAROS DE:	% DEL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Duración del contrato+ 4 meses
Calidad del servicio	10%	Duración del contrato + 4 meses
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones	5%	Duración del contrato + 3 años

El contratista además de incluir a la entidad contratante como beneficiaria deberá incluir al municipio de El Retiro Antioquia

CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA
Gerente.