

ANALISIS DEL SECTOR (Decreto 1082 de 2015)	
FECHA	07 DE OCTUBRE 2022
DEPENDENCIA SOLICITANTE	AREA MISIONAL
OBJETO A CONTRATAR	PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ.

1. INTRODUCCION Y JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, EL INSTITUTO MUNICIPAL DEL DEPORTE, LA RECREACION, EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, LA EDUCACION EXTRAESCOLAR Y LA EDUCACION FISICA DE FUSAGASUGA IDERF, procederá a la elaboración del análisis para contratar la PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ, dejando constancia mediante el presente documento.

El IDERF es la entidad encargada de promover, masificar y divulgar el deporte, la actividad física y la recreación en todas sus expresiones, con el objetivó de establecer manifestaciones sociales encaminados al mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población, hábitos de vida saludable, la iniciación, la formación, la especialización y la proyección al deporte de competencia. Para el presente periodo administrativo y en cumplimiento de las metas institucionales establecidas desde plan de desarrollo "CON LA FUERZA DE LA GENTE", en el programa "CON LA FUERZA DEL DEPORTE, LA RECREACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA", se requiere contar con los materiales, servicios o recursos necesarios para el desarrollo de actividades misionales toda vez que este tipo de recursos facilitan la divulgación de las actividades lideradas desde la entidad al servicio de la comunidad.

El IDERF es la entidad encargada de promover, masificar y divulgar el deporte, la actividad física y la recreación en todas sus expresiones, con el objetivó de establecer manifestaciones sociales encaminados al mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población, hábitos de vida saludable, la iniciación, la formación, la especialización y la proyección al deporte de competencia. Para el presente periodo administrativo y en cumplimiento de las metas institucionales establecidas desde plan de desarrollo "CON LA FUERZA DE LA GENTE", en el programa "CON LA FUERZA DEL DEPORTE, LA RECREACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA", se requiere contar con servicios o recursos necesarios para el desarrollo de las actividades institucionales, toda vez que este tipo de recursos incentivan la práctica deportiva, recreativa y de actividad física en todas sus expresiones.

En tal sentido para el presente periodo administrativo se construyó y aprobó el plan de acción para el presente año 2022, en el cual se encuentra contemplado el programa gestión para el fomento y desarrollo del deporte, a partir del cual el IDERF busca masificar, promover y divulgar la práctica deportiva, de actividad física y recreación, beneficiando de esta manera la comunidad en general.

Con el objetivo de mejorar las condiciones operativas a implementar en cada uno de los eventos o actividades misionales liderados de la entidad, se requiere permanentemente de contar con el servicios de productos de alimentación (refrigerio, almuerzo, cena, pasa bocas o hidratación) que garanticen el bienestar de los usuarios, organizadores o apoyos voluntarios, generando de esta manera incentivos que permiten fortalecer los procesos de masificación y promoción del deporte, la actividad física y la recreación .

Para el análisis técnico y económico que soporta el valor estimado del presente proceso contractual, por tratarse de un proceso por el sistema de precios unitarios, el IDERF realizó los cálculos del presupuesto con base a la estimación de dichos precios unitarios del mercado teniendo en cuenta todas las variables involucradas para el tipo de servicios a realizar que se encuentra establecido en cumplimiento del objeto de la inversión se soporta mediante dos cotizaciones con una empresa o persona natural, tomando como referencia los valores comerciales y sus respectivas retenciones, descuentos o aplicación de impuestos a los que haya lugar.

Cabe mencionar que las cantidades exactas del suministro de generados del servicio de catering, no se pueden establecer desde el inicio ya que establece como un contrato de suministro donde se ira solicitando acorde al cronograma de evento, actividades o necesidades que van surgiendo en la entidad, por esta razón el estudio económico se realizó por valores unitarios, con el fin que el IDERF cuente de manera permanente con estos servicios.

Por último, es importante mencionar que el contar con el suministro de le servicio de catering la entidad pretende además de realizar los eventos propios, apoyar a los organismos deportivos y a la comunidad general.

Por lo anterior, y luego de establecer las condiciones y el presupuesto, se hace necesario que el IDERF inicie un proceso contractual por medio del cual se cuente con una empresa o persona natural que suministre servicios de servicio de catering, para los eventos y actividades en los cuales el IDERF lidere o apoye; de esta manera dar continuidad al cumplimiento de los objetivos y metas del plan de desarrollo municipal brindando óptimas condiciones los diferentes proyectos, eventos o actividades deportivas.

JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD

Bajo la concepción que el deporte se desarrolla en distintas formas (art. 16 ley 181 de 1995), resulta necesario para el estado garantizar su fomento y desarrollo como elemento integrador de la sociedad que brinde a la comunidad en general acceder a los beneficios del Deporte.

El IDERF es la entidad encargada de promover, masificar y divulgar el deporte, la actividad física y la recreación en todas sus expresiones, con el objetivo de establecer manifestaciones sociales encaminados al mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población, hábitos de vida saludable, la iniciación, la formación, la especialización y la proyección al deporte de competencia.

Para el presente periodo administrativo y en cumplimiento de las metas institucionales establecidas desde plan de desarrollo, se requiere contar con los materiales, servicios o recursos necesarios para la organización técnica y logística toda vez que este tipo de recursos incentivan la práctica deportiva, recreativa y de actividad física en todas sus expresiones.

En tal sentido para el presente periodo administrativo se construyó y aprobó el plan de acción para el presente año 2024, en el cual se encuentra contemplado el programa gestión para el fomento y desarrollo del deporte, a partir del cual el IDERF busca masificar, promover y divulgar los proyectos de deporte asociado, deporte social comunitario, deporte escolar, juegos Intercolegiados, festivales o eventos lúdico deportivos liderados desde las distintas escuelas de formación deportivas, beneficiando de esta manera la comunidad en general.

Fusagasugá, cuenta a lo largo del tiempo con prestigio y reconocimiento a nivel municipal, regional, departamental y nacional. Por ser un municipio que posee condiciones logísticas, técnicas y administrativas óptimas para la organización de desarrollo de eventos o actividades deportivas, recreativas y de actividad física.

Teniendo en cuenta lo anterior el IDERF dispone de esfuerzos administrativos para la entrega de estímulos y apoyos para los diferentes certámenes deportivos, recreativos o de actividad físicas organizados por las escuelas de formación, grupos comunales, clubes deportivos, juntas de acción comunal o los demás desarrolladas en el municipio de Fusagasugá, de esta manera se hace presencia institucional contribuyendo al desarrollo, fomento y masificación del deporte en todas sus expresiones.

A nivel municipal el IDERF, canaliza la práctica del deporte en los diferentes proyectos o programas tales como:

Festivales escolares y juegos Intercolegiados

Eventos deportivos normados a nivel nacional desde el ministerio del deporte y nivel departamental desde INDEPORTES CUNDINAMARCA, donde son partícipes los colegios oficiales y privados de básica primaria, secundaria y media; tienen como fin promover y fortalecer el deporte, fomentar hábitos de la sana competencia, afianzar los valores sociales o contribuir en general al proceso de formación integral de los escolares, estas justas deportivas tienen un alcance nacional en sistema clasificatorio partiendo de las fase municipal, pasando por las fases zonal, interzonal y final Departamental hasta llegar a las fases zonal Nacional y final Nacional. Los Juegos Intercolegiados SUPERATE son un proyecto dirigido a desarrollar integralmente a los estudiantes entre 9 y 17 años, en el cual se confrontan deportivamente los colegios del municipio en deportes individuales o de conjunto, en las diferentes categorías; la misión de los juegos súperate Intercolegiados es contribuir a la formación integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, por medio de la masificación, promoción y divulgación de la práctica deportiva en todas sus expresiones que logren desarrollar la reserva deportiva, fortalecer la cultura física, los valores y mejorar la calidad de vida.

Deporte asociado

Fusagasugá actualmente cuenta con 69 Clubes legalmente constituidos y con reconocimiento deportivo activo, los cuales representan a Fusagasugá en las diferentes certámenes municipal, departamental, nacional e internacional; con el objeto social de perfeccionar las habilidades deportivas de sus afiliados proyectado que el rendimiento técnico y táctico hacia un mejor desempeño que permita el pleno desarrollo en la competencia para el alcance de metas, objetivos y resultados proyectados en los planes de entrenamientos.

Juegos Deportivos y Recreativos Comunes

Proyecto institucional de orden nacional, por medio del cual se busca consolidar procesos deportivos y recreativos de la población en general, con la misionalidad de lograr la integración social entre las juntas de acción comunal, como base fundamental para el mejoramiento de la calidad de vida contribuyendo a la integración, aprovechamiento del tiempo libre, la sana convivencia y la búsqueda de una buena salud física y mental, en ejercicio de la política de integración funcional y generador de paz.

Los diferentes proyectos y programas institucionales, así como las manifestaciones del deporte, la recreación y la actividad física requieren de las mejores condiciones técnicas, logísticas y administrativas para el cumplimiento de objetivos trazados desde la misionalidad institucional, encontrando en el apoyo y entrega de alimentación una necesidad institucional para los eventos, actividades; a través del cual se satisface un tipo de necesidades que garanticen el acompañamiento en condiciones de calidad de los encuentros, festivales y eventos para el esparcimiento y ocupación del tiempo libre de la comunidad en general. Cada competencia cuenta con normas o reglas de acuerdo a su desarrollo y características las cuales son esenciales para una sana competencia y los valores deportivos, es por ellos que estas funciones deben ser desempeñadas por personas idóneas, con experiencia y que cuenten con los insumos necesarios para su función.

Para el análisis técnico y económico que soporta el valor estimado del presente proceso contractual, por tratarse de un proceso por el sistema de precios unitarios, el IDERF realizó los cálculos del presupuesto con base a la estimación de dichos precios unitarios del mercado teniendo en cuenta todas las variables involucradas para el tipo de servicios a realizar que se encuentra establecido en cumplimiento del objeto de la inversión se soporta mediante dos cotizaciones de entidades legalmente constituidas, tomando como referencia los valores comerciales y sus respectivas retenciones a que haya lugar.

Por último, es importante mencionar que contar con el servicio de catering le permitirá a la entidad además de realizar los eventos propios apoyar a los organismos deportivos y comunidades que requieran el servicio para adelantar estas actividades.

Por lo anterior se manifiesta la necesidad de realizar un proceso de contratación según corresponda para el PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ. de esta manera dar continuidad al cumplimiento de los objetivos y metas del plan de desarrollo municipal brindando óptimas condiciones los diferentes proyectos, eventos o actividades deportivas proyectadas por la entidad.

FICHA TECNICA CONTRATO REFRIGERIOS Y ALIMENTACION IDERF 2024		
Nº	ITEM	DESCRIPCIÓN

1	PASA BOCAS TIPO 1	EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND: Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole debidamente empacado en bolsa antigrasa y servilleta.
2	PASA BOCAS TIPO 2	MANTECADA DE MAÍZ, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser característico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja debidamente empacado en bolsa antigrasa y servilleta.
3	REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos)	SOLIDO: Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja 0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja 0.0381 g Sal en cantidad baja . COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr) debidamente empacado en bolsa antigrasa y servilleta.
4	REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario)	<ul style="list-style-type: none"> • Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr.
5	REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico)	SOLIDO: Sándwich (con queso y pollo, lechuga y salsa blanca). BEBIDA: Jugo de fruta en caja tetra pack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja. debidamente empacado en bolsa antigrasa y servilleta.
6	REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal)	SOLIDO: Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso) BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico.
7	REFRIGERIOS TIPO 5: (Refrigerio Saludable)	ENSALADA DE FRUTA: con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 240 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas y con cuchara desechable, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos..
8	DESAYUNO TIPO 1 (Básico)	SOLIDO: Creps de pollo, (220gr) 200 calorías, 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. porción de queso (50gr), Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas. COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr. debidamente empacado en desechable y cuchara, entregado en el lugar indicado por la entidad.
9	DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo)	SOLIDO: Tamal tolimense, producto típico colombiano que contiene presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de materias extrañas, bien cocido y fresco, empacado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas..

10	DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet)	SOLIDO: Huevos homelet (dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr) Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Mono insaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 500 gr pan o arepa de queso (100gr). BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural en recipiente 10 onzas COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr.
11	ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico)	SOLIDO: Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné (de res o de cerdo), o pollo o pescado. (250 grs.), porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores. BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico.
12	ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo)	SOLIDO: LASAGÑA: En bandeja metálica dorada conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso, Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr. BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico.
13	ALMUERZO TIPO 3 (A la carta)	SOLIDO: Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 80gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr). BEBIDA: Jugo de productos de fruta natural en recipiente 10 onzas con valores nutricionales desde de 90 kcal, 20 g de hidratos de carbono, 0,8 g de fibra dietética, 2 mg de sodio, 400 mg de potasio y contiene 167% de la Dosis Diaria Recomendada (DDR) de vitamina C y 30% de la DDR de ácido fólico.
14	AGUA	BOTELLA DE AGUA: de 300 C.C
15	BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML:	Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas.

2. OBJETO CONTRACTUAL

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ

3. PERSPECTIVA LEGAL

El instituto, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para prestar el: **PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ.** Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establecerlas modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad (Mínima Cuantía), De conformidad y teniendo en cuenta que el servicio a contratar se cuantificó en la suma de **TREINTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$36.400.000) M/CTE, INCLUYE IVA, RETENCIONES Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY**, valor que se encuentra dentro de la mínima cuantía que para esta entidad, por lo cual la selección del contratista es por la modalidad de contratación de mínima cuantía, de acuerdo con lo señalado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015.

En consideración a lo anterior, El instituto deportivo y recreativo de Fusagasugá, está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

4.ANALISIS DE LA OFERTA

Existen en el mercado local y nacional empresas productoras y comercializadoras las cuales se relacionan las siguientes:

COTIZACIÓN	VALOR TOTAL
COTIZACIÓN 1 EVENTOR R & S TELEFONO: 3003407626	\$199.185
COTIZACIÓN 2 PANADERIA GYR C.C. 35253491 TELEFONO: 3006160187	\$208.800
VALOR PROMEDIO ENTRE LA COTIZACIÓN	\$203.992,50

Para el análisis técnico y económico que soporta el presupuesto oficial tomándose como base el **Promedio** del valor de cada uno de los ítems; según dos cotizaciones solicitadas y presentadas por empresas reconocidas, siendo este el soporte para el análisis económico.

5. ANALISIS DE LA DEMANDA

Es importante manifestar que este servicio de características técnicas y uniformes y de común utilización pueden ser adquiridos preferiblemente por empresas prestadoras del servicio ya sean pequeñas, medianas y/o grandes existentes en el medio de acuerdo a las necesidades que tiene El instituto deportivo y recreativo de Fusagasugá.

5.1 HISTORICO DE LA ENTIDAD

En los tres (3) años, el instituto deportivo y recreativo de Fusagasugá ha realizado procesos con la modalidad de contratación de mínima cuantía para es esa ocasión será para adquirir **PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FUSAGASUGÁ**, teniendo en cuenta el presupuesto aprobado para la respectiva vigencia.

AÑO	No. Contrato	MODALIDAD DE CONTRATACION	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO
2023	2023-070	Mínima cuantía	NUBIA YANETH RICO CANTOR	\$28.000.000
2022	2022 -144	Mínima cuantía	NUBIA YANETH RICO CANTOR	\$28.000.000
2021	067-2021	Mínima cuantía	NUBIA YANETH RICO	\$12.000.000

5.2 ANALISIS DEL SECTOR

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP procesos en otras entidades, encontrando algunos procesos con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRARISTA	VALOR DEL CONTRATO
2021	URAMITA – ANTIOQUÍA	MC-SUMI-017-2021	Apoyo logístico (alimentación, refrigerio, hidratación y transporte) para el acompañamiento de los diferentes eventos y/o actividades de los grupos deportivos, culturales y jornadas administrativas que se desarrollan en representación del Municipio de Uramita, dentro del plan de Desarrollo Municipal 2020-2023 “Por un nuevo Uramita	ALBEIRO DE JESUS ARANGO USUGA	\$24.500.000
2021	CUNDINAMARCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE SUTATAUSA	AO-018-2020	6. ANÁLISIS DE MERCADO Suministro de refrigerios y/o desayunos y/o almuerzos para las diferentes actividades culturales, sociales, deportivas, de bienestar y reuniones en general que desarrolla el municipio de Sutatausa, Cundinamarca	CAPITAL GLOBAL SERVICE S.A.S	\$ 24.000.000
2022	CONTRALORÍA DEPARTAMENTAL DE CAQUETA	ACEPTACIÓN de la oferta n°026	Servicios logísticos y de catering para realizar actividad de bienestar a los funcionarios de la contraloría departamental del Caquetá.	HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ	\$10.590.000

PRESUPUESTO OFICIAL EN VALORES UNITARIOS Y TOTALES

FICHA TECNICA CONTRATO REFRIGERIOS Y ALIMENTACION IDERF 2024								
N°	ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO SIN IPOCONSUMO	VALOR DE IPOCONSUMO SI APLICA	VALOR UNITARIO IPOCONSUMO INCLUIDO	PROMEDIO
1	PASA BOCAS TIPO 1	1	EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND: Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole.	\$ 8.800,00	\$ 9.100,00	N/A	\$ 9.100,00	\$ 8.950,00
2	PASA BOCAS TIPO 2	1	MANTECADA DE MAÍZ, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser característico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja.	\$ 7.300,00	\$ 7.600,00	N/A	\$ 7.600,00	\$ 7.450,00

3	REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos)	1	SOLIDO: Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro: 44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina: 4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	\$ 6.200,00	\$ 6.750,00	N/A	\$ 6.750,00	\$ 6.475,00
4	REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario)	1	• Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr. Debidamente	\$ 10.600,00	\$ 10.550,00	N/A	\$ 10.550,00	\$ 10.575,00
5	REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico)	1	SOLIDO: Sándwich (con queso y pollo, lechuga y salsa blanca). COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	\$ 10.500,00	\$ 11.600,00	N/A	\$ 11.600,00	\$ 11.050,00
6	REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal)	1	SOLIDO: Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso) COMPLEMENTO: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	\$ 7.200,00	\$ 7.800,00	N/A	\$ 7.800,00	\$ 7.500,00
7	REFRIGERIOS TIPO 5: (Refrigerio Saludable)	1	ENSALADA DE FRUTA: con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 240 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas y con cuchara desechable, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos, debidamente empacado en desechable y cuchara, entregado en el lugar indicado por la entidad.	\$ 11.900,00	\$ 12.300,00	N/A	\$ 12.300,00	\$ 12.100,00

8	DESAYUNO TIPO 1 (Básico)	1	SOLIDO: Creps de pollo, (220gr) 200 calorías , 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. porción de queso (50gr), Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Monoinsaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural. COMPLEMENTO: Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr.	\$ 22.000,00	\$ 23.200,00	N/A	\$ 23.200,00	\$ 22.600,00
9	DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo)	1	SOLIDO: Tamal tolimense, producto típico colombiano que contine presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de materias extrañas, bien cocido y fresco, empacado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan. BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural.	\$ 15.500,00	\$ 16.800,00	N/A	\$ 16.800,00	\$ 16.150,00
10	DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet)	1	SOLIDO: Huevos homelet(dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr)Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Monoinsaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 500 gr pan o arepa de queso (100gr). BEBIDA: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural	\$ 18.300,00	\$ 18.300,00	N/A	\$ 18.300,00	\$ 18.300,00

11	ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico)	1	SOLIDO: Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné (de res o de cerdo), o pollo o pescado. (250 grs.), porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores.	\$ 20.000,00	\$ 21.100,00	N/A	\$ 21.100,00	\$ 20.550,00
12	ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo)	1	SOLIDO: LASAGÑA: En bandeja metálica conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso. Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr.	\$ 22.000,00	\$ 23.000,00	N/A	\$ 23.000,00	\$ 22.500,00
13	ALMUERZO TIPO 3 (A la carta)	1	SOLIDO: Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 80gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr).	\$ 25.000,00	\$ 26.000,00	N/A	\$ 26.000,00	\$ 25.500,00
14	AGUA	1	BOTELLA DE AGUA: de 300 C.C	\$ 2.600,00	\$ 3.100,00	N/A	\$ 3.100,00	\$ 2.850,00
15	JUGO DE FRUTAS	1	Jugo de fruta: en caja tatrapack de 200 ml de marcas reconocidas con sabor a mora, mango, piña y Frutas Tropicales, Sin conservantes, producto colombiano Valores nutricionales por 100 g cantidad baja0 g Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja debidamente empacado y entregado en el lugar indicado por la entidad.	\$ 2.985,00	\$ 3.000,00	N/A	\$ 3.000,00	\$ 2.992,50
16	BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML:	1	Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas.	\$ 8.300,00	\$ 8.600,00	N/A	\$ 8.600,00	\$ 6.675,00

TOTAL, VALORES UNITARIOS	\$ 199.185,00	\$ 208.800,00	\$ 203.992,50
TOTAL, VALORES IPOCONSUMO (SI APLICA)			
VALOR TOTAL PRESUPUESTO	\$ 199.185,00	\$ 208.800,00	\$ 203.992,50

El presupuesto oficial para el presente proceso contractual se ha establecido en TREINTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$36.400.000) M/CTE, INCLUYE IVA, RETENCIONES Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY.

Nota 1. EL IDERF cancelará únicamente los servicios prestados efectivamente por el contratista, es decir que se estipula el valor del contrato por TREINTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$36.400.000) M/CTE, INCLUYE IVA, RETENCIONES Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY y se irán solicitando los trofeos y medallas según la necesidad de la entidad de acuerdo a las características establecidas hasta agotar el valor, es decir que el total del presupuesto de acuerdo a los compromisos y apoyos no necesariamente se tenga que ejecutar en su totalidad.

Nota 2. Las propuestas presentadas en los valores unitarios y totales NO podrán superar los valores de referencia establecidos en la presente invitación.

Nota 4. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones y deben estar discriminados tanto 3n la invitación como en las facturas presentadas a la entidad.

7. FIRMA: 
Proyectó y Digitó: JOHANA ALEXANDRA ASCENCIO RIVERA
Cargo: Profesional Especializada
1 copia: Carpeta proceso