ANÁLISIS DEL SECTOR

Descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación	Que, la Alcaldía Municipal de Mosquera, en cumplimiento a lo establecido en el numeral 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, Procede a realizar los presentes estudios previos con el fin de determinar la necesidad, conveniencia y oportunidad de contratar la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS, CAPACITACIONES Y DEMÁS EVENTOS QUE SE REQUIERA EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA,** teniendo en cuenta el objeto, las características y el presupuesto oficial, el presente procesos se adelantará mediante la modalidad de Selección abreviada de Menor Cuantía, que derivará en la escogencia del contratista que entregará los servicios en la Entidad, con el fin de dar continuidad con el cumplimiento de cada programa y proyecto de las diferentes dependencias de la Administración Municipal. Que, la necesidad que se pretende cubrir con la celebración de este contrato es la de garantizar el bienestar y la permanencia de las jornadas, capacitaciones y demás eventos de cada dependencia, así mismo, la contratación de servicios de alimentación para actividades institucionales entre la Alcaldía Municipal y la ciudadanía en general, esto con el fin de promover y facilitar espacios de participación democrática y colaboración ciudadana en la gestión de los asuntos públicos; por ello, se tendrá en cuenta la necesidad y cumplimiento de cada proyecto de las diferentes Dependencias de la Administración municipal. Que, el Decreto 213 del 17 de Junio del 2024 por medio del cual se adopta el Plan de Desarrollo Municipal *"MOSQUERA CONECTA"* fijando los sectores de trabajo de la administración municipal para el 2024-2027, en ese sentido, se abarcan varios programas y metas de las cuales se relacionan a continuación: Que, la Secretaria de Deporte y Recreación, establece como uno de sus objetivos específicos el programa CONECTAMOS CON EL DEPORTE Y LA RECREACIÓN, abarcando el Banco de proyecto 2024254730021 *"Fortalecimiento Mosquera conecta con el deporte, la actividad física y la recreación",* el cual deberá cumplir la **META 97**: *"REALIZAR LA PLANEACIÓN Y EJECUCIONES DE ACTIVIDADES RECREATIVAS EN EL MUNICIPIO, BENEFICIANDO A 30.000 PARTICIPANTES POR AÑO"* Que, conforme a lo establecido en el artículo 3 de la Ley 181 de 1995, el deporte y la recreación, forman parte de la educación y constituyen gasto público social, motivo por el cual estado debe garantizar el acceso del individuo y de la comunidad al conocimiento y práctica del deporte, para lo cual entre otras cosas debe: *"2°. Fomentar, proteger, apoyar y regular la asociación deportiva en todas sus manifestaciones como marco idóneo para las prácticas deportivas y de recreación.* *6°. "Promover y planificar el deporte competitivo y de alto rendimiento, en coordinación con las federaciones deportivas y otras autoridades competentes, velando porque se desarrolle de acuerdo con los principios del movimiento olímpico"* A su vez, la necesidad que se pretende cubrir con la celebración de este contrato es la de garantizar el bienestar y la permanencia de los niños y jóvenes deportistas en los programas deportivos cuando realicen competencias en la red de parques del municipio, todo esto mediante la entrega de un refrigerio sano y saludable como refuerzo alimenticio y el seguimiento y orientación nutricional a los deportistas beneficiarios del programa. Que, la Secretaría de Deporte y Recreación cada año resalta el desempeño de los deportistas que con su dedicación y esfuerzo han elevado el nombre del municipio en un evento denominado *"Noche de los Mejores 2024",* motivo por el cual, se ha de llevar a cabo un homenaje en el que se les brindará una cena especial tipo buffet, con varias entradas tipo pasa bocas a los deportistas en aras de celebrar su dedicación y empeño al dejar en alto el nombre de nuestro municipio. Que, la Secretaría de Movilidad**,** establece como uno de sus objetivos específicos la Línea Estratégica *"CONECTAMOS CON SOSTENIBILIDAD E INTEGRACIÓN"*. En su meta 116, se busca *"REALIZAR 128 CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN DE CULTURA Y SEGURIDAD VIAL Y TRANSPORTE SOSTENIBLE".* Para lograr esto, es fundamental desarrollar diversas acciones que incluyan planes y proyectos que garanticen sistemas de movilidad seguros y sostenibles, así como servicios públicos de calidad y cobertura. Además, se deben aunar esfuerzos para promover la sostenibilidad ambiental y mitigar el cambio climático mediante campañas y programas de capacitación en temas de movilidad y cultura vial, por lo cual es fundamental proveer refrigerios a los ciudadanos, equipo de la secretaría y participantes en las capacitaciones así como en los eventos organizados por la Secretaría de Movilidad.

Que, la Secretaria de Mujer y Familia, establece como uno de sus objetivos específicos, la Línea Estratégica *1. CONECTAMOS CON EMPATIA DIFERENCIAL,* en su meta 14, *" REALIZAR CAPACITACIONES A 13000 CIUDADANOS PROMOVIENDO LA IGUALDAD DE GÉNERO, INCENTIVANDO EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y CAPACIDADES PARA EL MEJORAMIENTO DE VIDA DE LA COMUNIDAD MOSQUERUNA"* se deben desarrollar diferentes acciones para empoderar a la comunidad, mejorar la calidad de vida y fomentar una cultura de igualdad, a través de programas de capacitación que aborde temas de igualdad de género, habilidades técnicas, habilidades blandas, emprendimiento y desarrollo personal, así como talleres y seminarios en sesiones interactivas que permitan la participación activa de los ciudadanos, facilitando el aprendizaje y la práctica de nuevas habilidades, así como charlas y conferencias con expertos en temas de género y desarrollo social para que compartan sus conocimientos y experiencias.

Que, la Secretaria de Gobierno, establece como uno de sus objetivos específicos, la Línea Estratégica 1. CONECTAMOS CON EMPATÍA DIFERENCIAL, dentro de la cual se encuentra la meta No. 27, *"FORTALECER EN DESARROLLO DE COMPETENCIAS A LOS MIEMBROS DEL SMARIV (SISTEMA MUNICIPAL DE ATENCIÓN Y REPARACIÓN INTEGRAL A VÍCTIMAS) Y A LA MESA DE PARTICIPACIÓN DE VÍCTIMAS PARA LA ARTICULACIÓN CON EL PLAN DE ACCIÓN TERRITORIAL (PAT)", así* mismo, se encuentra la meta 105, *"ESTABLECER E IMPLEMENTAR 1 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DE DERECHOS HUMANOS, CULTURA DE PAZ, RECONCILIACIÓN Y NO VIOLENCIA, A TRAVÉS DE ACCIONES COMUNICATIVAS, ENCUENTROS DE DIÁLOGO Y ACUERDOS CIUDADANOS, EVENTOS DE SENSIBILIZACIÓN Y MOVILIZACIÓN DE ACTORES SOCIALES, ENTIDADES Y COMUNIDAD EN GENERAL"* se deben desarrollar acciones específicas para promover la paz y la convivencia armoniosa en Mosquera, a través de estrategias que permitan la promoción de paz en todo el municipio, es por ello que se requieren generar procesos de capacitación y sensibilización para la participación activa de la comunidad.

Que, la Dirección de coordinación de inspecciones y comisarías, establece como uno de sus objetivos específicos, la Línea Estratégica 2. CONECTAMOS CON BIENESTAR, en su meta 61, *"GARANTIZAR AL 100% LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN QUE LO REQUIERA EN CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL CUATRIENIO"* se deben desarrollar acciones específicas para la convivencia ciudadana, a través de estrategias que permitan la recuperación del espacio público, garantizando su uso adecuado y el disfrute de los ciudadanos en un entorno seguro y saludable. Lo anterior se realiza con el acompañamiento de gestores de convivencia y espacio público a quienes debemos sensibilizar en la materia, por ello, se realizará encuentros en lo relacionado al derecho policivo y la socialización de las multas que se generen en el marco del que hacer de la dependencia.

Que, la Dirección de Relación con el Ciudadano, el cual establece como uno de sus objetivos específicos el programa 16. CONECTAMOS CON EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL y el Subprograma 16.1 Conectamos con el fortalecimiento de la gestión administrativa eficiente, mediante el cual se busca mantener por encima de 90 puntos el índice de desempeño institucional FURAG, durante el cuatrienio, a través de la Meta producto 206: "GENERAR 12 ESPACIOS PARA EL DESARROLLO DE CAMPAÑAS DE SERVICIO MÁS EFICIENTES Y EMPÁTICOS A LA CIUDADANÍA DURANTE EL CUATRIENIO".

Aunado a lo anterior, todas las dependencias nombradas, buscan asegurar que las actividades que se realicen en colaboración con la ciudadanía sean lo más efectivas y beneficiosas posible. La alimentación durante estas actividades puede tener varios propósitos importantes:

- **Promoción de la participación**: La provisión de alimentos puede ser un incentivo valioso para que los ciudadanos participen en las actividades que organizamos. Saber que se proporcionará un refrigerio como alimento puede aumentar la asistencia y la participación, lo que a su vez enriquece el proceso democrático y fortalece la relación entre la alcaldía y la comunidad.
- **Fomento del diálogo:** Las comidas compartidas durante las actividades pueden crear un ambiente más relajado y propicio para el intercambio de ideas y el diálogo constructivo entre los ciudadanos y los representantes gubernamentales.
- **Cuidado del bienestar:** Proporcionar alimentos durante las actividades prolongadas muestra atención y preocupación por el bienestar de los participantes.
- **Incentivo para la continuidad:** La oferta de alimentación puede alentar a los participantes a permanecer en las actividades durante más tiempo, lo que facilita una mayor continuidad en el proceso participativo y aumenta las posibilidades de alcanzar resultados significativos.
- **Inversión de calidad:** La alimentación durante todas estas actividades con la ciudadanía puede considerarse una inversión en la calidad y el éxito de la participación ciudadana, así como una forma de

	demostrar el compromiso y la atención de la alcaldía hacia las necesidades y preocupaciones de la comunidad. • **Aprendizaje:** Profundizar la experiencia de aprendizaje mientras fortalecen el desarrollo comunitario, y genera entornos que incentivan la cohesión social mosqueruna. Además, al ofrecer esta prestación de servicio de alimentación se evidenciará el compromiso de la organización de cada actividad, reforzando así la relación entre los ciudadanos y la Administración Municipal Proporcionar los refrigerios, almuerzos o cenas durante capacitaciones, cursos, conferencias, jornadas o campañas enfocadas en trasladar al personal de trabajo de cada dependencia en las zonas programadas de gobierno en la calle del municipio, no solo mejora la experiencia de socialización y continua atención a la comunidad, sino que también prioriza el desarrollo comunitario, fomentando un entorno de participación activa, esencial para el desarrollo de los programas. Este enfoque contribuye a crear un tejido social más fuerte, donde cada intervención se convierte en un vehículo para la inclusión y el compromiso de la organización con el bienestar de los participantes. Teniendo en cuenta lo anterior y al realizar el análisis de la necesidad de cada dependencia es viable, pertinente y conducente adelantar el proceso de contratación, con el fin de satisfacer mediante el presente proceso de selección abreviada de menor cuantía, la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS, CAPACITACIONES Y DEMÁS EVENTOS QUE SE REQUIERA EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA CUNDINAMARCA** en aras de cumplir con sus actividades previstas y cumplir sus metas del Plan de desarrollo impactando a la comunidad mosqueruna. Por ello, la Secretaría de Deporte y Recreación, ha determinado la procedencia de adelantar un proceso de contratación en la modalidad de menor cuantía, el cual deberá contar un servicio con la experiencia e idoneidad, que permita cumplir con la prestación de servicio para realizar la entrega satisfactoria de alimentación de los participantes de cada actividad.
1- Análisis Jurídico	El presente documento se estructura conforme a las disposiciones previstas en el Decreto 1082 de 2015 y en la *Guía de Elaboración de Estudios del Sector – GEES, versión 02 del 24 de junio de 2022* emitida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente (ANCP-CCE) la cual, si bien no constituye norma vinculante, sí ofrece a las entidades estatales importantes recomendaciones para la realización de estudios del sector orientados a satisfacer las necesidades de la Entidad Estatal y a obtener el mayor valor por dinero público. El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 *dispone "La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo"*. La presente modalidad de contratación enmarcada es la Selección abreviada de Menor cuantía, en concordancia al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 *"(...) las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.* *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.* *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.* *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.* *Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales".* En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo beneficio. Finalmente, dentro de los requisitos que debe contener un estudio previo, conforme al artículo 2.2.1.2.1.5.1. Decreto 1082 de 2015, son los siguientes: 1. La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación. 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel. 3. Las condiciones técnicas exigidas. 4. El valor estimado del contrato y su justificación. 5. El plazo de ejecución del contrato.

6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

Que, la Constitución Política de Colombia de 1991, en su articulo 2 señala que *"son fines esenciales del estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. 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 y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del estado y de los particulares."*

2 - Análisis Técnico y Organizacional

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS, CAPACITACIONES Y DEMÁS EVENTOS QUE SE REQUIERA EN EL MUNICIPIO DE MOSQUERA CUNDINAMARCA
Línea del PAA: 2389

Ubicar el bien o servicio con el código del clasificador de bienes y servicios UNSPSC. Aplicable al objeto y a los ítems solicitados

CLASIFICACIÓN UNSPSC	1 nivel	2 nivel	3 nivel	4 nivel
	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	93000000	93130000	93131600	93131608
COMIDAS COMBINADAS FRESCAS	50000000	50190000	50192700	50192701
COMIDAS PARA LLEVAR PREPARADAS PROFESIONALMENTE	90000000	90100000	90101800	90101801
SERVICIOS DE CATERING	90000000	90100000	90101600	90101603

B. Componente técnico

1- Cambios tecnológicos

N/A

2- Amplitud de la oferta de características de los productos

ITEM	DESCRIPCION	PESO O CONTENIDO	CANTIDAD
DESAYUNO			
OPCIÓN 1			
1	HUEVOS: CON MÁXIMO TRES ADICIONES ENTRE: (CEBOLLA, TOMATE, SALCHICHA, MAZORCA, JAMON)	200 GRAMOS	1
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	QUESO DOBLE CREMA O CAMPESINO	70 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
OPCIÓN 2			
2	TAMAL TIPO TOLIMENSE CON ALGUNA PROTEINA DE CARNE Y/O POLLO	750 GRAMOS	1
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
OPCIÓN 3			
3	CALDO CON COSTILLA Y PAPA	750 GRAMOS	1

			PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
			BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
		ALMUERZO			
		OPCIÓN 1			
		4	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1
			PLATANO MADURO	125 GRAMOS	1
			PAPA SALADA	100 GRAMOS	1
			ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
			PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
			JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
			POSTRE: BOCADILLO, QUESO CON AREQUIPE	70 GRAMOS	1
		OPCIÓN 2			
		5	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO	250 GRAMOS	1
			PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
			YUCA FRITA	100 GRAMOS	1
			ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
			PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
			JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
			POSTRE: ARROZ CON LECHE	04 ONZAS	1
		CENA			
		OPCIÓN 1			
		6	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1
			PAPAS A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
			ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
			PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
			JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
			MINI MUSS DE MARACUYÁ	04 ONZAS	1
		OPCIÓN 2			
		7	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO 250 GRAMOS	250 GRAMOS	1
			PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
			YUCA FRITA	100 GRAMOS	1
			ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
			PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1

	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
OPCIÓN 3			
8	PORCIÓN DE LASAÑA DE POLLO Y CARNE (MIXTA)	500 GRAMOS	1
	REBANADA DE PAN BLANCO	40 GRAMOS	1
	BEBIDA GASEOSA	250 ML	1
REFRIGERIOS			
OPCIÓN 1			
9	SANDWICH: EMPAREDADO DE PAN FINAS HIERVA ENVUELTO EN SERVILLETA Y EMPAQUE INDIVIDUAL.(DOS TAJADAS JAMÓN DE CERDO, DOS TAJADAS DE QUESO DOBLECREMA, LECHUGA,TOMATE)	300 GRAMOS	1
	JUGO EN CAJA DE CUALQUIER SABOR	200 ML	1
	SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1
OPCIÓN 2			
10	PASTEL DE POLLO O CARNE HOJALDRADO	300 GRAMOS	1
	JUGO EN CAJA	200 ML	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1
OPCIÓN 3			
11	HAMBURGUESA COMPUESTA POR: (PAN CON AJONJOLÍ, CARNE DE RES O POLLO APANADO, TAJADA DE JAMÓN, TAJADA DE QUESO, LECHUGA,TOMATE)	500 GRAMOS	1
	SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
OPCIÓN 4			
12	PORCIÓN DE PIZZA CON ALGUNAS DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: • POLLO Y CHAMPIÑÓN • HAWAIANA (JAMÓN Y PIÑA) • MEXICANA Ó CARNES	350 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
OPCIÓN 5			
13	PORCIÓN DE GALLETA DE SAL O DE DULCE EN EMPAQUE INDIVIDUAL CON UN STICKER CON EL LOGO INSTITUCIONAL	30 GRAMOS 1	
	JUGO EN CAJA	200 ML	1
OPCIÓN 6			
14	PORCIÓN DE MANTECADA	110 GRAMOS	1
	AVENA	250 ML	1
BEBIDAS			
OPCIÓN 1			
15	BEBIDA ISOTÓNICA, USADA PARA REHIDRATAR Y RECUPERAR CARBOHIDRATOS (BAJO LA FORMA DE	500 MIL	1

	AZÚCARES SACAROSA Y GLUCOSA) Y ELECTROLITOS (SALES DEL SODIO Y POTASIO)		
OPCIÓN 2			
16	AGUA EMBOTELLADA	600 MIL	1
OPCIÓN 3			
17	AGUA EN BOLSA X 20 BOLSAS	350 MIL	1
OPCIÓN 4			
18	BEBIDA DE EXTRACTO DE JUGO DE FRUTA O TE CON SABOR A FRUTAS EN BOTELLA O CAJA	250 MIL	1
OPCIÓN 5			
19	BEBIDA CALIENTE A BASE DE AGUA DE PANELA, CON CANELA, ANÍS Y JUGO DE LIMÓN O MARACUYÁ.	250 MIL	1
OPCIÓN 6			
20	BEBIDA CALIENTE DE AROMÁTICA CON FRUTOS ROJOS O FRUTOS AMARILLOS	250 MIL	1
OPCIÓN 7			
21	BEBIDA CALIENTE A BASE DE CAFÉ (TINTO)	250 MIL	1
OPCIÓN 8			
22	BOTELLA DE AGUA	300 MIL	1
PASABOCAS, PROTOCOLO, DULCES			
OPCIÓN 1			
23	PASABOCAS DE 30 PIEZAS COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (4 OPCIONES POR PIEZA: • CARNES FRIAS (MORTADELA JAMON- SALAMI O PEPPERONI) • QUESOS SUAVES • QUESOS PARA UNTAR • PATÉ • FRUTAS • ACEITUNAS, CEREZAS MARRASQUINO. CIRUELAS PASAS	1000 GR	1
OPCIÓN 2			
24	VARIEDAD DE PASABOCAS DONDE SE INCLUYE OPCIONES FRÍAS Y CALIENTES, VEGETARIANAS Y NO VEGETARIANAS, ASEGURANDO UNA OFERTA DIVERSIFICADA PARA SATISFACER DIFERENTES PREFERENCIAS Y NECESIDADES DIETÉTICAS. COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: PASABOCAS FRÍOS: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: CANAPÉS DE SALMÓN, MINI SÁNDWICHES Y ENSALADAS DULCE EN VASITOS. PASABOCAS CALIENTES: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: EMPANADITAS, CROQUETAS, MINI BROCHETAS	1000 GR	1
OPCIÓN 3			
25	BOLSA INDIVIDUAL DE MANI SALADO	370 GRAMOS	1
OPCIÓN 4			
26	COCTEL SIN LICOR SABOR A SANDIA, ZUMO DE PIÑA Y LECHE DE COCO	250 MIL	1
OPCIÓN 5			
27	BOCADILLO VELEÑO ENVUELTO EN HOJA DE BIJAO	23 GRAMOS	1
OPCIÓN 6			

28	CHUPETA TIPO BON BON BUM CON CHICLE SABORES SURTIDOS X 120 UNIDADES	2.280 GRAMOS	1
OPCIÓN 7			
29	VINO ESPUMOSO O CHAMPAGNE SIN ALCOHOL	250 MIL	1
ITEM	**DESCRIPCION**	**PESO O CONTENIDO**	**CANTIDAD**
DESAYUNO			
OPCIÓN 1			
1	HUEVOS: CON MÁXIMO TRES ADICIONES ENTRE: (CEBOLLA, TOMATE, SALCHICHA, MAZORCA, JAMON)	200 GRAMOS	1
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	QUESO DOBLE CREMA O CAMPESINO	70 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
OPCIÓN 2			
2	TAMAL TIPO TOLIMENSE CON ALGUNA PROTEINA DE CARNE Y/O POLLO	750 GRAMOS	1
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
OPCIÓN 3			
3	CALDO CON COSTILLA Y PAPA	750 GRAMOS	1
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1
ALMUERZO			
OPCIÓN 1			
4	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1
	PLATANO MADURO	125 GRAMOS	1
	PAPA SALADA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
	POSTRE: BOCADILLO, QUESO CON AREQUIPE	70 GRAMOS	1
OPCIÓN 2			
5	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO	250 GRAMOS	1
	PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
	YUCA FRITA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1

	POSTRE: ARROZ CON LECHE	04 ONZAS	1
CENA			
OPCIÓN 1			
6	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1
	PAPAS A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
	MINI MUSS DE MARACUYÁ	04 ONZAS	1
OPCIÓN 2			
7	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO 250 GRAMOS	250 GRAMOS	1
	PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1
	YUCA FRITA	100 GRAMOS	1
	ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1
	PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1
	JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
OPCIÓN 3			
8	PORCIÓN DE LASAÑA DE POLLO Y CARNE (MIXTA)	500 GRAMOS	1
	REBANADA DE PAN BLANCO	40 GRAMOS	1
	BEBIDA GASEOSA	250 ML	1
REFRIGERIOS			
OPCIÓN 1			
9	SANDWICH: EMPAREDADO DE PAN FINAS HIERVA ENVUELTO EN SERVILLETA Y EMPAQUE INDIVIDUAL.(DOS TAJADAS JAMÓN DE CERDO, DOS TAJADAS DE QUESO DOBLECREMA, LECHUGA,TOMATE)	300 GRAMOS	1
	JUGO EN CAJA DE CUALQUIER SABOR	200 ML	1
	SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1
OPCIÓN 2			
10	PASTEL DE POLLO O CARNE HOJALDRADO	300 GRAMOS	1
	JUGO EN CAJA	200 ML	1
	PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
	PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1

		OPCIÓN 3		
	11	HAMBURGUESA COMPUESTA POR: (PAN CON AJONJOLÍ, CARNE DE RES O POLLO APANADO, TAJADA DE JAMÓN, TAJADA DE QUESO, LECHUGA,TOMATE)	500 GRAMOS	1
		SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1
		PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
		OPCIÓN 4		
	12	PORCIÓN DE PIZZA CON ALGUNAS DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: • POLLO Y CHAMPIÑÓN • HAWAIANA (JAMÓN Y PIÑA) • MEXICANA Ó CARNES	350 GRAMOS	1
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1
		OPCIÓN 5		
	13	PORCIÓN DE GALLETA DE SAL O DE DULCE EN EMPAQUE INDIVIDUAL CON UN STICKER CON EL LOGO INSTITUCIONAL	30 GRAMOS 1	
		JUGO EN CAJA	200 ML	1
		OPCIÓN 6		
	14	PORCIÓN DE MANTECADA	110 GRAMOS	1
		AVENA	250 ML	1
		BEBIDAS		
		OPCIÓN 1		
	15	BEBIDA ISOTÓNICA, USADA PARA REHIDRATAR Y RECUPERAR CARBOHIDRATOS (BAJO LA FORMA DE AZÚCARES SACAROSA Y GLUCOSA) Y ELECTROLITOS (SALES DEL SODIO Y POTASIO)	500 MIL	1
		OPCIÓN 2		
	16	AGUA EMBOTELLADA	600 MIL	1
		OPCIÓN 3		
	17	AGUA EN BOLSA X 20 BOLSAS	350 MIL	1
		OPCIÓN 4		
	18	BEBIDA DE EXTRACTO DE JUGO DE FRUTA O TE CON SABOR A FRUTAS EN BOTELLA O CAJA	250 MIL	1
		OPCIÓN 5		
	19	BEBIDA CALIENTE A BASE DE AGUA DE PANELA, CON CANELA, ANÍS Y JUGO DE LIMÓN O MARACUYÁ.	250 MIL	1
		OPCIÓN 6		
	20	BEBIDA CALIENTE DE AROMÁTICA CON FRUTOS ROJOS O FRUTOS AMARILLOS	250 MIL	1
		OPCIÓN 7		
	21	BEBIDA CALIENTE A BASE DE CAFÉ (TINTO)	250 MIL	1
		OPCIÓN 8		
	22	BOTELLA DE AGUA	300 MIL	1
		PASABOCAS, PROTOCOLO, DULCES		
		OPCIÓN 1		
	23	PASABOCAS DE 30 PIEZAS COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (4 OPCIONES POR PIEZA: • CARNES FRIAS (MORTADELA JAMON- SALAMI O PEPPERONI) • QUESOS SUAVES • QUESOS PARA UNTAR • PATÉ • FRUTAS • ACEITUNAS, CEREZAS MARRASQUINO. CIRUELAS PASAS	1000 GR	1
		OPCIÓN 2		

24	VARIEDAD DE PASABOCAS DONDE SE INCLUYE OPCIONES FRÍAS Y CALIENTES, VEGETARIANAS Y NO VEGETARIANAS, ASEGURANDO UNA OFERTA DIVERSIFICADA PARA SATISFACER DIFERENTES PREFERENCIAS Y NECESIDADES DIETÉTICAS. COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: PASABOCAS FRÍOS: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: CANAPÉS DE SALMÓN, MINI SÁNDWICHES Y ENSALADAS DULCE EN VASITOS. PASABOCAS CALIENTES: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: EMPANADITAS, CROQUETAS, MINI BROCHETAS	1000 GR	1
OPCIÓN 3			
25	BOLSA INDIVIDUAL DE MANI SALADO	370 GRAMOS	1
OPCIÓN 4			
26	COCTEL SIN LICOR SABOR A SANDIA, ZUMO DE PIÑA Y LECHE DE COCO	250 MIL	1
OPCIÓN 5			
27	BOCADILLO VELEÑO ENVUELTO EN HOJA DE BIJAO	23 GRAMOS	1
OPCIÓN 6			
28	CHUPETA TIPO BON BON BUM CON CHICLE SABORES SURTIDOS X 120 UNIDADES	2.280 GRAMOS	1
OPCIÓN 7			
29	VINO ESPUMOSO O CHAMPAGNE SIN ALCOHOL	250 MIL	1

Los Alimentos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

A. Aspectos a tener en cuenta para la preparación:
- Los alimentos deben ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Durante el proceso de preparación de las opciones se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

B. Aspectos a tener en cuenta para el servido
- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados. Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- Deben venir organolépticos, en las cantidades suficientes, necesarias y con todas las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

C. Temperaturas y tiempos de almacenamiento
- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad. El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.

- Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.
- Para la entrega de jugos o bebidas y demás alimentos estos deben contar con fecha de vencimiento vigente y visible de identificar.

D. CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

Los alimentos que integran en las diferentes preparaciones a suministrar, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Los requisitos u normas sanitarias de alimentos para consumo humano tienen por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos que se manejan en la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor

E. PERFIL MÍNIMO REQUERIDO

ITEM	**PERFIL**	**CANTIDAD**	**TITULOS Y DOCUMENTACIÓN:**	**EXPERIENCIA**	**DEDICACIÓN**
1	Ingeniero de alimentos	1	1. Acta o diploma del título profesional como ingeniero de Alimentos 2. Antecedentes profesionales donde se evidencie que el profesional NO está inmerso en ningún proceso o multa profesional de acuerdo al ente profesional como el Consejo profesional Nacional de Ingenierías eléctrica, mecánica y profesiones afines o por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería (COPNIA) 3. .Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 4. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 5. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 70% para ejecutar el servicio del proceso	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia profesional de mínimo CINCO años como ingeniero de alimentos	70% de las actividades relacionadas programadas

		2	Profesional en Gastronomía o afines	1	1. Acta o diploma del título profesional en gastronomía o afines 2.Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 60%para ejecutar el servicio del proceso	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia laboral mínima de tres (3) años en preparación de alimentos.	60% de las actividades relacionadas programadas
		3	Cocinero	**1**	1. Acta o diploma de bachiller en cualquier modalidad 2. Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 100%para ejecutar el servicio del proceso 5. Certificado vigente en manipulación de alimentos	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia laboral mínima de tres (3) años como cocinero	100% de las actividades relacionadas programadas
		4	Auxiliar de cocina	**1**	1. Acta o diploma de bachiller en cualquier modalidad 2.Fotocopia del Documento de identidad legible. 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 100%para ejecutar el servicio del proceso 5. Certificado vigente en manipulación de alimentos	Deberá acreditar y adjuntar : Certificado de experiencia laboral mínima de un (01) años como auxiliar de cocina	100% de las actividades relacionadas programadas
		5	Manipulador (es) de alimentos	**2**	1. Acta o diploma de bachiller en cualquier modalidad	Deberá acreditar y adjuntar :	80% de las actividades

			2. Fotocopia del Documento de identidad legible (Cédula de ciudadanía). 3. Certificado de consulta donde se evidencie que NO está inmerso en Inhabilidades por delitos sexuales (Teniendo en cuenta que en algunos eventos o jornadas estarán en presencia de menores de edad) 4. Certificado de compromiso donde se evidencia que el personal tendrá la disponibilidad del 80 %para ejecutar el servicio del proceso 5. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a un año (Certificación de manipulación de alimentos)	Certificado de experiencia laboral mínima de un (01) años como auxiliar de cocina	relacionadas programadas

F. CERTIFICACIÓN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

El proponente deberá presentar la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) emitida por el INVIMA, como mecanismo mediante el cual se verificará que el deposito ofertado cumpla con los requisitos necesarios para el almacenamiento y distribución de alimentos.

G. EQUIPO MINIMO REQUERIDO

VEHICULO (FURGON y/o CAMIONETA y/o CAMION) PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CON CONCEPTO SANITARIO:

El proponente deberá ofrecer un vehículo con disponibilidad del 100% para la entrega de los alimentos en los diferentes puntos acordados con el supervisor, el vehículo deberá estar disponible para el servicio en la hora y fecha establecida por los cronogramas que al inicio del contrato la entidad suministrará.

El vehículo deberá contar con:

1. Tarjeta de propiedad del vehículo a nombre del contratista (Copia de la cédula del propietario de la tarjeta de propiedad) o deberá aportar junto a la tarjeta de propiedad el contrato de arrendamiento del vehículo forgón/camioneta o camión suscrito por el propietario del vehículo en favor del proponente, indicando la disponibilidad del vehículo para la ejecución del contrato con disponibilidad del 100% para la entrega de los alimentos.

2. Deberá Adjuntar los documentos del vehículo tales como: SOAT vigente hasta el 30 de diciembre de 2024, revisión tecno mecánica en caso de que aplique, y concepto sanitario.

El conductor deberá contar con:

1. Licencia de conducción vigente a la fecha del evento
2. Consulta del RUNT
3. Copia de la cédula de ciudadanía del conductor,
4. Antecedentes del conductor: Antecedentes de procuraduría, antecedentes, contraloría, antecedentes de medidas correctivas, antecedentes de la policía, antecedentes de inhabilidades por delitos sexuales.

	3- Especificaciones de calidad	1. Los alimentos deben ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.

		2. Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación. 3. Durante el proceso de preparación de las opciones se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
	4-Condiciones especiales para la entrega.	*1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas.* *2. Cumplir con el servicio contratado, en los requerimientos, cantidades y lugares que indique la supervisora cumpliendo con las condiciones de calidad y requisitos mínimos exigidos conforme a lo estipulado en el presente proceso y a la propuesta presentada por el Contratista.* *3.* Garantizar el servicio de alimentación correspondiente en la hora, fecha y lugar de entrega acordada con el supervisor, con las condiciones técnicas señaladas previamente por el supervisor del contrato con base a la ficha técnica que hace parte integral del contrato. *4.* Atender o cubrir los eventos donde se requiera de este servicio, brindando los servicios de apoyo logístico y de catering requeridos. Para tal efecto deberá tener el personal necesario y los elementos que le permitan adelantar las gestiones correspondientes que cumplan con los requerimientos de la Entidad atendiendo los estándares de calidad que las normas exijan *5. Asegurar y entregar la alimentación en las mejores condiciones de salubridad, higiene, empaque y normas de manipulación de alimentos .* *6.* Reemplazar aquellos alimentos, bebidas o insumos que no cumplan los estándares de calidad, salubridad o condiciones solicitadas en un plazo de una hora. *7.* Certificar la calidad de los alimentos y bebidas que se entreguen para el desarrollo del contrato. *8.* Certificar los requisitos exigidos por la ley para la manipulación de alimentos. 9. Teniendo en cuenta que la ejecución será por el sistema de precios unitarios fijos y a monto agotable, no se podrá superar el valor tope unitario, y se deberá garantizar por parte del contratista que las cantidades podrán ser ajustadas de acuerdo a la necesidad que se pudiere presentar *10. Presentar un informe completo con soportes fotográficos anexos y formatos como planillas necesarios para la justificación del cumplimiento del contrato, donde se especifique cantidades, utilidad y descripción del servicio y el número de personas.* *11. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía o novedad durante la ejecución del contrato.* *12. El contratista deberá cumplir con los requisitos de SST legales vigentes y aplicables y autorizará la evaluación sst de proveedores y contratistas de productos-bienes*
	5- Tiempos de entrega.	El proponente deberá ofrecer un vehículo con disponibilidad del 100% para la entrega de los alimentos en los diferentes puntos acordados con el supervisor, el vehículo deberá estar disponible para el servicio en la hora y fecha establecida por los cronogramas que al inicio del contrato la entidad suministrará.

3- Análisis de Riesgos

Conforme a la guía punto 3. <u>Primero</u> conteste las preguntas

Ítem	Pregunta	SI	NO
1	El Contrato a celebrar afecta directamente la ejecución del plan de desarrollo?	X	
2	La ejecución del contrato a celebrar afecta directamente a la comunidad?	X	
3	El eventual daño o mal funcionamiento del bien a contratar afecta un funciona habitual o diaria de la entidad?		X
4	La producción, ejecución o fabricación del bien o servicio a contratar, depende de un plural número de personas?	X	
5	Se requieren de especial tipo de vehículos o en general, de algún grado de logística para ubicar el bien en la entidad?	X	
6	¿En caso de daño o mal funcionamiento del bien a contratar, solo se cuenta con la garantía de cumplimiento del contrato estatal? (es decir, no hay garantía directa del fabricante?)		X
7	Es de difícil consecución los repuestos para reparar el bien adquirido en caso de daño?		X
8	El contrato a celebrar se celebra como consecuencia de un convenio interadministrativo?		X
9	El contrato a celebrar se financia con rubros distintos al recurso propios de la Administración?		X

	10	En caso de incumplimiento del contratista se requiere para retomar la obra, para reponer el bien o para ejecutar de nuevo el servicio de una nueva contratación que exija proceso público en SECOP?	X	
	11	Revisada la actividad de otras entidades, contratos como el que se pretende contratar han sido declarados incumplidos, siniestros o se han impuesto multas?		X
	12	Revisada la actividad de la entidad, contratos como el que se pretende contratar han sido declarados incumplidos, siniestros o se han impuesto multas?		X
	13	¿Una eventual huelga, paro o alteración del orden público afecta la normal ejecución del contrato?	X	
	14	El medio ambiente (lluvias) afecta la ejecución del contrato?		X
	15	El producto, o servicio a desarrollar en virtud del contrato es hecho a la medida de la entidad?		X
	16	El contrato es de tracto sucesivo?		X
	17	Los bienes a adquirir requieren de necesaria importación y proceso de nacionalización?		X
	18	Se trata de una contratación a adelantar previo proceso de mínima cuantía del cual depende un evento de la Administración?		X
	19	Se trata de una contratación previo proceso de menor cuantía?		X
	20	¿Se trata de una contratación previo proceso de mayor cuantía?		X
	21	Se trata de un futuro contrato de consultoría?		X
	22	Se trata de un futuro contrato de obra pública?		X
	23	La ejecución del futuro contrato requiere de permisos, licencias o autorizaciones especiales previas?		X
	24	Se trata de un contrato de Diseño, Estudio y Construcción?		X
	25	Tiene pactado como forma de pago anticipo o pago anticipado?		X

Aplicar el cuadro, el cual contempla los requisitos mínimos habilitantes y los amparos y cuantías a exigir:

1.1. GARANTÍA CONTRACTUALES

Teniendo en cuenta el objeto del contrato a realizar se hace necesario amparar los siguientes riesgos.

AMPARO	VALOR	VIGENCIA
Amparo de Cumplimiento: El amparo deberá constituirse a favor de la Entidad Contratante, con el fin de garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones del Contratista ya sea en razón de la ejecución o liquidación del Contrato, incluyendo el pago de la cláusula penal, de las multas y demás sanciones que se causen. Teniendo en cuenta la duración del contrato el amparo de cumplimiento deberá contar con los siguientes términos y condiciones:	10% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
Amparo de calidad del servicio: El Contratista deberá constituir el amparo de calidad del servicio por el contratista que cubra los perjuicios que pueda sufrir la Entidad Contratante como consecuencia de la mala calidad del servicio, de acuerdo con las Especificaciones Técnicas establecidas en el Contrato o por el incumplimiento de los parámetros.	10% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
Responsabilidad civil extracontractual	200 smmlv	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales	10% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y 3 años más.

No. De Respuestas Positivas.	Nivel de Riesgo	Requisitos Habilitantes Mínimos. (*)		GARANTÍAS				
				Amparo	SI	NO	Si aplica (Ver Notas)	Cuantía Mínima
Contratos P.S.P. rubros funcionamiento.	0	Idoneidad y Experiencia en el Sector que se trate.		Cumplimiento		X		-
				Calidad		X		-
				Salarios y P.S.		X		-
				Anticipo		X		-
				Estabilidad		X		-
				R.C.E		X		-
Entre 1 y 3.	1	Experiencia:	Mínima de 1 Año.	Cumplimiento	X			10%
		Cap. Organizacional:	R.A. > 2.	Calidad	X			10%
			R.P.: > 1.	Salarios y P.S.			X	5%
		Cap. Financiera:	LIQ: > 1.25.	Anticipo			X	100%
			END: < 75.	Estabilidad			X	5%
			RCI.: 1	R.C.E			X	Anexo.
Entre 4 y 7.	2	Experiencia	Mínima de 2 Años.	Cumplimiento	X			15%
		Cap. Organizacional.	R.A. > 4.	Calidad	X			15%
			R.P.: > 2.	Salarios y P.S.			X	5%
		Cap. Financiera.	LIQ: > 1.5	Anticipo			X	100%
			END: < 70.	Estabilidad			X	5%
			RCI.: 2	R.C.E			X	Anexo.
Entre 8 y 12.	3	Experiencia:	Mínima de 4 Años.	Cumplimiento	X			20%
		Cap. Organizacional.	R.A. > 5.	Calidad	X			20%
			R.P.: > 3.	Salarios y P.S.			X	5%
		Cap. Financiera	LIQ: > 2.5.	Anticipo			X	100%
			END: < 60.	Estabilidad			X	10%
			RCI.: 3	R.C.E			X	Anexo.
Entre 13 y 15	4	Experiencia	Mínima de 6 Años.	Cumplimiento	X			25%
		Cap. Organizacional.	R.A. > 7	Calidad	X			25%
			R.P.: > 4	Salarios y P.S.			X	15%
		Cap. Financiera	LIQ: > 3.0.	Anticipo			X	100%
			END: < 50.	Estabilidad			X	15%
			RCI.: 5	R.C.E			X	S.A.
Mas de 15.	5	Experiencia	Mínima de 8 Años.	Cumplimiento	X			30%
		Cap. Organizacional.	R.A. > 10.	Calidad	X			30%
			R.P.: > 5.	Salarios y P.S.			X	20%
		Cap. Financiera	LIQ: > 3.5.	Anticipo			X	100%
			END: < 40.	Estabilidad			X	20%
			RCI.: 10	R.C.E			X	S.A.

Teniendo en cuenta el objeto del contrato a realizar se hace necesario amparar los siguientes riesgos.

Aplicar la TABLA DE RIESGOS NO ASEGURABLES-

RIESGO IDENTIFICACIÓN	IMPACTO	ESTIMACIÓN PROBABILIDAD	CONTROL EXISTENTE	NIVEL DE RIESGOS	DISTRIBUCIÓN	ASIGNACIÓN
Riesgo precontractual: no suscripción o legalización del contrato por parte del contratista	BAJO	BAJO	Exigencia de la seriedad de la propuesta	ALTO	100% contratista	Contratista
Riesgo de operación: mayores costos de operación de los proyectos y mayores costos en los insumos para la ejecución del	BAJO	BAJO	Solicitar a los oferentes que estructuren en forma diligente la oferta económica, ya que no se aceptaran	. Alto	100% contratista	Contratista

	contrato por parte del contratista. Accidentes de trabajo			reclamaciones o reconocimiento por este concepto.			
	Riesgo financiero: se relaciona con la financiación del proyecto, el cual puede afectar la liquidez del contratista, llegando a entorpecer la ejecución del objeto del contrato.	BAJO	BAJO	Solicitar a los oferentes que estructuren en forma diligente la oferta económica para que la ejecución del contrato, no se vea afectada por las condiciones financieras de liquidez o endeudamiento, ya que no se aceptaran reclamaciones por este concepto.	Alto	100% contratista	Contratista
	Riesgo de cumplimiento	BAJO	BAJO	Exigencia póliza de cumplimiento	Alto	100% contratista	Contratista
	Riesgo de Calidad	BAJO	BAJO	Exige Póliza de Calidad	Alto	100% contratista	Contratista
	Riesgo Laboral: incumplimiento en el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones a los empleados del contratista	MEDIO	MEDIO	Se exigirá al contratista planilla de pago de los aportes a seguridad social	Alto	100% contratista	Contratista
	Riesgo de fuerza mayor no asegurable: ocurrencia de hechos de fuerza mayor, caso fortuito, derivados de terrorismo o eventos que alteren el orden público.	, MEDIA	BAJO	Otorgarse el derecho a suspender las obligaciones estipuladas en el contrato y los costos serán asumidos por las partes en la proporción que afecte cada uno	Alto	50% Contratista y 50% Municipio	Contratista y municipio

4- Análisis Financiero	**1- Identificar el sector objeto del contrato:** Ejemplo, si estamos frente a un proceso de prestación de servicios para determinar la capacidad financiera de este sector se deberá realizar un análisis a las empresas que se dedican a la actividad del la preparación, distribución y comercialización de alimentación:
	2. Identificar las fuentes de información: Las fuentes de información son los diferentes recursos que utilizara el funcionario encargado de realizar el análisis del sector con el fin de recopilar una muestra de información estas pueden ser la página del SECOP, SIREM, los archivos que reposan en la Administración, la información que se pueda obtener por medio de entidades como cámaras de comercio etc. Con corte 2023 según la última actualización y reporte de la Superintendencia de sociedades.

3. Establecer la muestra: Es el número mínimo de empresas de determinado sector o población que se escoge con el fin de realizar el análisis.

EMPRESA	INDICE DE LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	RENTABILIDAD EL ACTIVO	COBERTURA DE INTERÉS
RICH DE COLOMBIA SAS	2,11	0,50	0,04	0,02	0,617839468
Mondelez Colombia SAS	0,95	0,93	0,54	0,04	0,662118718
AVOFRUIT SAS	0,84	0,95	0,44	0,02	0,473581535
DISTRIBUCIONES FRANCISCO DE PAULA GOMEZ E HIJOS Y CIA LTDA	1,15	0,58	0,09	0,04	1,173057857
DISTRIBUIDORA DE PESCADOS Y MARISCOS DE LA SABANA SAS	1,39	0,85	0,43	0,06	0,911948428
ENTRE RIOS S.A.S.	1,76	0,64	0,28	0,10	1,246671622
VENTAS INSTITUCIONALES SAS EN REORGANIZACION	4,26	0,72	0,02	0,00	1,243047445
SUMINISTROS, TRANSPORTE Y TECNOLOGIA S.A.S.	3,46	0,27	0,19	0,14	1,150638984
DISTRIBUIDORA LA COSTA SA	0,86	0,78	0,13	0,03	0,846356309
DISTRIALIADOS SAS	1,65	0,60	0,03	0,01	0,72703858
TROPICAL CROP SAS	0,99	0,60	0,14	0,06	1,277542651
LEGUMBRES HERIBERTO MONTES BEDOYA SAS	0,97	0,72	0,14	0,04	0,99828473
DISTRITIENDAS DEL EJE CAFETERO S.A.S.	2,38	0,41	0,25	0,15	0,965069225
DISTRITIENDAS DEL CAUCA LTDA.	2,65	0,54	0,34	0,15	1,280828796
AGROPECUARIA LA PRADERA SAS	2,36	0,73	0,38	0,10	1,0607199
JONES ARANGO Y CIA LTDA	0,86	0,63	0,18	0,07	0,858587572
PROSIGNA SAS	1,36	0,76	0,13	0,03	0,56204013
DISPEZ RIO Y MAR SA EN REORGANIZACION	1,01	0,78	0,12	0,03	0,654874721
GALLINA COLOMBIANA GALLICOL SAS	0,78	0,83	1,12	0,19	1,292124794
DISTRIBUIDORA DIMEX SAS	1,98	0,66	0,36	0,12	1,090064347
ASESORIA INNOVACION Y SOLUCIONES DE COLOMBIA AIS SAS	4,38	0,21	0,10	0,08	1,251312942
DANONE BABY NUTRITION COLOMBIA S. A. S.	3,24	0,28	0,18	0,13	1,220772587
COTRADING COLOMBIA SAS	1,11	0,89	1,66	0,18	1,013359368
OVOPRODUCTOS DEL PACIFICO SAS	1,55	0,47	0,05	0,02	1,204858065
COMERCIALIZADORA LA GRAN MANZANA SAS	1,21	0,83	0,34	0,06	0,959307724
COMPAÑIA LATINA DE ALIMENTOS	1,54	0,89	0,62	0,07	1,272750821
FRUTOS DEL NOGAL SAS	1,11	0,78	0,32	0,07	1,901332025
BUSTOS DIAZ S EN C S	1,54	0,73	0,99	0,27	1,924398625
TRIPLE ALIANZA SAS	1,07	0,89	1,47	0,16	1,28828152
PRODIA S.A.S.	1,83	0,38	0,07	0,05	1,075586201
UN SOLO PROVEEDOR S.A.S	1,36	0,90	0,65	0,06	1,825523707
PROMEDIO	1.73	0,67	0,08	0,38	1,09

Conclusión del análisis:

De acuerdo al índice de liquidez de las empresas consultadas, se infiere que el 60% de las empresas tomadas como referencia para el presente análisis, tiene un índice de liquidez igual o mayor al 1.73

Referente al índice de endeudamiento de las empresas consultadas, se infiere que el 50% tiene un porcentaje de endeudamiento igual o inferior al 0,67

Respecto al índice de la rentabilidad del activo de las empresas consultadas, se infiere que el 60% de las empresas tiene un porcentaje mayor o igual a 0,08

Frente al índice de la rentabilidad del patrimonio de las empresas consultadas, se infiere que el 50% de las empresas tiene un porcentaje mayor o igual a 0,38.

En relación al índice de razón de cobertura de intereses de las empresas consultadas, se infiere que el 80% de las empresas tiene un índice mayor o igual a 1,09 Por lo anterior, resulta proporcional exigir:

- Índice de Liquidez mayor o igual a 1.73
- Endeudamiento menor o igual al 0,67
- Rentabilidad del activo mayor o igual 0,08
- Rentabilidad del patrimonio mayor o igual a a 0,38
- Razón de cobertura de intereses mayor o igual a 1,09

El presente análisis se realiza tomando los indicadores de las empresas de cámara de comercio donde se evidencia la actividad económica de cada empresa, donde se tomaron el promedio y calculo de los indicadores financieros publicados de acuerdo a los activos corrientes, pasivos corrientes, Ganancia (pérdida) por actividades de operación, Costos financieros, de ahí se calcula el índice de liquidez, Nivel de endeudamiento, Rentabilidad del patrimonio, Rentabilidad del Activo, Cobertura de Intereses.

4. Conclusión del análisis: Es el resultado que obtiene el funcionario luego de la comparación de los índices de diferentes empresas tomadas como muestra. Este resultado se puede obtener dando un promedio o fijando los porcentajes de acuerdo a la información obtenida.

5- Análisis Comercial

DEMANDA:

Llevar a cabo el análisis: El municipio de Mosquera ha adquirido en vigencias pasadas la prestación de este servicio de acuerdo a sus metas y planes establecidas, por ello se tiene en cuenta la relación de los procesos que antecede donde se evidencia la necesidad de requerir este servicio:

NUMERO DEL PROCESO	OBJETO DEL CONTRATO	VALOR CONTRATO
941-2024	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION E HIDRATACION PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL A REALIZARSE DURANTE LA VIGENCIA	$102.000.000
SA--711-2022	PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN EN EVENTOS DEPORTIVOS Y CUMPLIIENTO DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO 2020-2023 JUNTOS HACIA EL FUTURO.	$80.000.000
SA-770-2023	PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN PARA LA PARTICIPACION EN EVENTOS DEPORTIVOS Y CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO. 2020-2023 " JUNTOS HACIA EL FUTURO".	$100.000.000

OTRAS ENTIDADES:

NUMERO DEL PROCESO	OBJETO DEL CONTRATO	VALOR CONTRATO
IEFJC-018-2024	SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS PARTICIPANTES AL FESTIVAL DURANTE DOS DIAS CONSISTENTE EN SUMINISTRO DE (DESAYUNO -ALMUERZO-CENA) IE FRANCISCO JOSE DE CALDAS	$11.353.154
SMC-032-SG-2024	APOYO LOGISTICO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION, HIDRATACION DE PRIVADOS DE LA LIBERTAD Y EL RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS DE MENORES DE EDAD Y ADOLESENTES PENALMENTE RESPONSABLES -ALCALDIA MUNICIPAL SAN PEDRO DE URABA	$ 36.400.000
MC-017-2024	SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL FORTALECIMIENTO DE LOS EVENTOS ARTISTICOS, CULTURALES Y ACADEMICOS QUE LLEVA A CABO EL CENTRO CULTURAL BACATA DE FUNZA	$ 36.400.000

ESTUDIO DEL MERCADO: Se realizó la estimación del presupuesto de acuerdo al estudio de mercado realizado, donde se analizó el promedio de las dos cotizaciones allegadas**:**

ITEM	DESCRIPCION	PESO O CONTENIDO	CANTIDAD A PRECIO UNITARIO	COTIZACIÓN 1 VALOR UNITARIO + IVA SI APLICA	COTIZACIÓN 2 VALOR UNITARIO + IVA SI APLICA	PROMEDIO VALOR UNITARIO MÍNIMO TECHO
	DESAYUNO					
	ITEM 1					
1	HUEVOS: CON MÁXIMO TRES ADICIONES ENTRE: (CEBOLLA, TOMATE, SALCHICHA, MAZORCA, JAMON)	200 GRAMOS	1	$ 4.800	$ 5.000	$ 4.900
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1	$ 500	$ 600	$ 550
	QUESO DOBLE CREMA O CAMPESINO	70 GRAMOS	1	$ 2.800	$ 2.800	$ 2.800
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: - CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100
	ITEM 2					
2	TAMAL TIPO TOLIMENSE CON ALGUNA PROTEINA DE CARNE Y/O POLLO	750 GRAMOS	1	$ 8.000	$ 7.500	$ 7.750
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1	$ 500	$ 600	$ 550
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: - CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100
	ITEM 3					
3	CALDO CON COSTILLA Y PAPA	750GRAMOS	1	$ 7.000	$ 7.500	$ 7.250
	PAN TIPO BLANDITO O ALIÑADO	65 GRAMOS	1	$ 500	$ 600	$ 550
	BEBIDA CALIENTE CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: - CHOCOLATE EN LECHE O CAFÉ CON LECHE	250 ML	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100
	ALMUERZO					
	OPCIÓN 1					
4	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1	$ 6.800	$ 6.900	$ 6.850

		PLATANO MADURO	125 GRAMOS	1	$ 3.700	$ 3.700	$ 3.700	
		PAPA SALADA	100 GRAMOS	1	$ 3.600	$ 3.600	$ 3.600	
		ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.650	
		PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1	$ 2.600	$ 2.800	$ 2.700	
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100	
		POSTRE: BOCADILLO, QUESO CON AREQUIPE	70 GRAMOS	1	$ 2.200	$ 2.500	$ 2.350	
		OPCIÓN 2						
	5	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO	250 GRAMOS	1	$ 6.000	$ 6.500	$ 6.250	
		PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1	$ 3.800	$ 4.000	$ 3.900	
		YUCA FRITA	100 GRAMOS	1	$ 2.800	$ 3.000	$ 2.900	
		ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.650	
		PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1	$ 2.600	$ 2.800	$ 2.700	
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100	
		POSTRE: ARROZ CON LECHE	04 ONZAS	1	$ 3.000	$ 3.000	$ 3.000	
		CENA						
		OPCIÓN 1						
	6	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: POLLO ASADO, FRITO O BROASTER	250 GRAMOS	1	6800	6900	$ 6.850	
		PAPAS A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1	3800	4000	$ 3.900	
		ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1	2500	2800	$ 2.650	
		PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1	2600	2800	$ 2.700	
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1	3000	3200	$ 3.100	

		MINI MUSS DE MARACUYÁ	04 ONZAS	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100	
		OPCIÓN 2						
	7	PROTEÍNA ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES: *CARNE RES O CARNE DE CERDO	250 GRAMOS	1	$ 6.000	$ 6.500	$ 6.250	
		PAPA A LA FRANCESA	100 GRAMOS	1	$ 3.800	$ 4.000	$ 3.900	
		YUCA FRITA	100 GRAMOS	1	$ 2.800	$ 3.000	$ 2.900	
		ARROZ BLANCO	150 GRAMOS	1	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.650	
		PORCION DE AGUACATE	100 GRAMOS	1	$ 2.600	$ 2.800	$ 2.700	
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100	
		OPCIÓN 3						
	8	PORCIÓN DE LASAÑA DE POLLO Y CARNE (MIXTA)	500 GRAMOS	1	$ 13.000	$ 14.000	$ 13.500	
		REBANADA DE PAN BLANCO	40 GRAMOS	1	$ 400	$ 400	$ 400	
		BEBIDA GASEOSA	250 ML	1	$ 2.200	$ 2.000	$ 2.100	
		REFRIGERIO						
		OPCIÓN 1						
	9	SANDWICH: EMPAREDADO DE PAN FINAS HIERVA CON ENVUELTO EN SERVILLETA Y EMPAQUE INDIVIDUAL.(DOS TAJADAS JAMÓN DE CERDO, DOS TAJADAS DE QUESO DOBLECREMA, LECHUGA TOMATE	300 GRAMOS	1	$ 7.500	$ 8.500	$ 8.000	
		JUGO EN CAJA DE CUALQUIER SABOR	200 ML	1	$ 2.000	$ 2.200	$ 2.100	
		SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1	$ 600	$ 600	$ 600	
		PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1	$ 2.500	$ 2.600	$ 2.550	

		PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1	$ 2.000	$ 2.200	$ 2.100
	OPCIÓN 2						
10		PASTEL DE POLLO O CARNE HOJALDRADO	300 GRAMOS	1	$ 4.000	$ 4.200	$ 4.100
		JUGO EN CAJA	200 ML	1	$ 2.500	$ 3.000	$ 2.750
		PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1	$ 2.500	$ 2.600	$ 2.550
		PORCIÓN DE FRUTA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: MANZANA - MANDARINA	150 GRAMOS	1	$ 2.000	$ 2.200	$ 2.100
	OPCIÓN 3						
11		HAMBURGUESA COMPUESTA POR: (PAN CON AJONJOLÍ, CARNE DE RES O POLLO APANADO, TAJADA DE JAMÓN, TAJADA DE QUESO, LECHUGA,TOMATE)	500 GRAMOS	1	$ 8.000	$ 9.000	$ 8.500
		SOBRE DE SALSA DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA o TÁRTARA)	8 GRAMOS	1	$ 600	$ 600	$ 600
		PAPAS CHIPS EN EMPAQUE INDIVIDUAL	30 GRAMOS	1	$ 2.500	$ 2.600	$ 2.550
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100
	OPCIÓN 4						
12		PORCIÓN DE PIZZA CON ALGUNAS DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: • POLLO Y CHAMPIÑÓN • HAWAIANA (JAMÓN Y PIÑA) • MEXICANA Ó CARNES	350 GRAMOS	1	$ 7.500	$ 8.500	$ 8.000
		JUGO EN BOTELLA	400 MIL	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100
	OPCIÓN 5						
13		PORCIÓN DE GALLETA DE SAL O DE DULCE EN EMPAQUE INDIVIDUAL CON UN STICKER CON EL LOGO INSTITUCIONAL	30 GRAMOS	1	$ 4.200	$ 4.000	$ 4.100
		JUGO EN CAJA	200 ML	1	$ 2.500	$ 3.000	$ 2.750
	OPCIÓN 6						

14	PORCIÓN DE MANTECADA	110 GRAMOS	1	$ 4.000	$ 4.200	$ 4.100	
	AVENA	250 ML	1	$ 3.500	$ 4.000	$ 3.750	
	BEBIDAS						
	OPCIÓN 1						
15	BEBIDA ISOTÓNICA, USADA PARA REHIDRATAR Y RECUPERAR CARBOHIDRATOS (BAJO LA FORMA DE AZÚCARES SACAROSA Y GLUCOSA) Y ELECTROLITOS (SALES DEL SODIO Y POTASIO)	500 MIL	1	$ 4.200	$ 5.000	$ 4.600	
	OPCIÓN 2						
16	AGUA EMBOTELLADA	600 MIL	1	$ 2.600	$ 2.700	$ 2.650	
	OPCIÓN 3						
17	AGUA EN BOLSA X 20 BOLSAS	350 MIL	1	$ 3.000	$ 3.000	$ 3.000	
	OPCIÓN 4						
18	BEBIDA DE EXTRACTO DE JUGO DE FRUTA O TE CON SABOR A FRUTAS EN BOTELLA O CAJA	250 MIL	1	$ 2.800	$ 2.900	$ 2.850	
	OPCIÓN 5						
19	BEBIDA CALIENTE A BASE DE AGUA DE PANELA, CON CANELA, ANÍS Y JUGO DE LIMÓN O MARACUYÁ.	250 MIL	1	$ 3.000	$ 3.200	$ 3.100	
	OPCIÓN 6						
20	BEBIDA CALIENTE DE AROMÁTICA CON FRUTOS ROJOS O FRUTOS AMARILLOS	250 MIL	1	$ 2.500	$ 2.800	$ 2.650	
	OPCIÓN 7						
21	BEBIDA CALIENTE A BASE DE CAFÉ (TINTO)	250 MIL	1	$ 2.000	$ 2.000	$ 2.000	
	OPCIÓN 8						
22	BOTELLA DE AGUA	300 MIL	1	$ 2.500	$ 2.500	$ 2.500	
	PASABOCAS, PROTOCOLO, DULCES						
	OPCIÓN 1						

	23	PASABOCAS DE 30 PIEZAS COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: (4 OPCIONES POR PIEZA: • CARNES FRIAS (MORTADELA JAMON- SALAMI O PEPPERONI) • QUESOS SUAVES • QUESOS PARA UNTAR • PATÉ • FRUTAS • ACEITUNAS, CEREZAS MARRASQUINO. CIRUELAS PASAS	1000 GR	1	$ 48.000	$ 50.000	$ 49.000
		OPCIÓN 2					
	24	VARIEDAD DE PASABOCAS DONDE SE INCLUYE OPCIONES FRÍAS Y CALIENTES, VEGETARIANAS Y NO VEGETARIANAS, ASEGURANDO UNA OFERTA DIVERSIFICADA PARA SATISFACER DIFERENTES PREFERENCIAS Y NECESIDADES DIETÉTICAS. COMPUESTO POR ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: PASABOCAS FRÍOS: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: CANAPÉS DE SALMÓN, MINI SÁNDWICHES Y ENSALADAS DULCE EN VASITOS. PASABOCAS CALIENTES: MÍNIMO 3 VARIEDADES. TAMAÑO DE PORCIÓN: 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD DE: EMPANADITAS, CROQUETAS, MINI BROCHETAS	1000 GR	1	$ 38.000	$ 40.000	$ 39.000
		OPCIÓN 3					
	25	BOLSA INDIVIDUAL DE MANI SALADO	370 GRAMOS	1	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.650
		OPCIÓN 4					
	26	COCTEL SIN LICOR SABOR A SANDIA, ZUMO DE PIÑA Y LECHE DE COCO	250 MIL	1	$ 7.500	$ 6.500	$ 7.000

	OPCIÓN 5					
27	BOCADILLO VELEÑO ENVUELTO EN HOJA DE BIJAO	23 GRAMOS	1	$ 1.000	$ 1.200	$ 1.100
	OPCIÓN 6					
28	CHUPETA TIPO BON BON BUM CON CHICLE SABORES SURTIDOS X 120 UNIDADES	2.280 GRAMOS	1	$ 54.200	$ 53.000	$ 53.600
	OPCIÓN 7					
29	VINO ESPUMOSO O CHAMPAGNE SIN ALCOHOL	250 MIL	1	$ 4.500	$ 5.500	$ 5.000
	TOTAL INCLUIDO IVA					391.000

Nota 1: La propuesta económica no puede superar el valor del Presupuesto Oficial establecido.

Nota 2: Para la propuesta económica no podrá superar el valor tope unitario.

Nota 3: Durante el desarrollo del contrato y hasta su liquidación, se mantendrán los precios unitarios fijos, en pesos colombianos, como son establecidos en la oferta presentada, y no se aceptarán observaciones y/o reclamaciones posteriores a la presentación de la oferta. Es responsabilidad de cada uno de los oferentes asumir los riesgos de costos necesarios para la presentación de este proceso, en pesos colombianos.

A. Estudio de la Oferta

El artículo 33 de la Ley 2069 de 2020 "Ley de Emprendimiento" establece que, con el fin de promover el acceso de las MIPYMES al mercado de Compras Públicas, las Entidades Estatales deberán en el Análisis de Sector identificar las MIPYMES que podrían ser potenciales proveedoras directas o indirectas, con el fin de definir reglas que promuevan y faciliten su participación en el Proceso de Contratación.

En el país se encuentran diferentes firmas, entre empresas distribuidoras y empresas que, además de realizar la distribución y las cuales poseen filiales en las diferentes ciudades de Colombia.
A continuación, se presenta el consolidado de empresas resultante del análisis realizado bajo los parámetros establecidos.
Es de aclarar que:
1. El orden presentado de las empresas no constituye ningún tipo de jerarquización
2. Las empresas presentadas a continuación es una muestra representativa del mercado las cuales desde las consideraciones realizadas hacen parte del mercado objetivo de empresas que pueden llegar a manifestar interés en el proyecto que se pretende adelantar, sin embargo, no representan todo el mercado en sí,
3. El listado de empresas no constituye ninguna recomendación al proceso de contratación a adelantar, se presenta únicamente con fines de estudio de la oferta del mercado objetivo del sector.

Tabla 1.

N	NOMBRE
1	4 CUARTOS SAS*
2	RICH DE COLOMBIA SAS
3	Mondelez Colombia SAS
4	AVOFRUIT SAS
5	DISTRIBUCIONES FRANCISCO DE PAULA GOMEZ E HIJOS Y CIA LTDA
6	DISTRIBUIDORA DE PESCADOS Y MARISCOS DE LA SABANA SAS
7	ENTRE RIOS S.A.S.
8	VENTAS INSTITUCIONALES SAS EN REORGANIZACION

9	SUMINISTROS, TRANSPORTE Y TECNOLOGIA S.A.S.
10	DISTRIBUIDORA LA COSTA SA
11	DISTRIALIADOS SAS
12	TROPICAL CROP SAS
13	LEGUMBRES HERIBERTO MONTES BEDOYA SAS
14	DISTRITIENDAS DEL EJE CAFETERO S.A.S.
15	DISTRITIENDAS DEL CAUCA LTDA.
16	AGROPECUARIA LA PRADERA SAS
17	JONES ARANGO Y CIA LTDA
18	PROSIGNA SAS
19	DISPEZ RIO Y MAR SA EN REORGANIZACION
20	GALLINA COLOMBIANA GALLICOL SAS
21	MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS*
22	JHON AUDIFRE ARIAS GONZALEZ*
23	G.Y `S SOLUCIONES LOGISTICAS LTDA*
24	ORGANIZACIÓN ORT S.A.S*
25	EVENTOS Y PROTOCOLO EMPRESARIAL S A S*
26	DHRI SAS*
27	SINERGIA E INNOVACION SAS*
28	MAYATUR SAS*

NOTA: *Las empresas marcadas con * corresponden a MIPYMES.*

A. Condiciones técnicas

El contratista deberá seguir para el cumplimiento del contrato, el alcance, las obligaciones, las Especificaciones Técnicas Mínimas, las normas técnicas aplicables, como de salud y seguridad en el trabajo, ambiental y demás, las cuales enmarcan las características, procedimientos, parámetros, calidad, unidad de medida y en general todas las definiciones de tipo técnico en las diferentes etapas del contrato que permitan y describan cómo debe hacer el contratista para cumplir con el alcance del Proyecto de acuerdo con los lineamientos que requiere la Entidad, que se encuentran contemplados en los documentos precontractuales de la presente contratación

B. Acuerdos normas internacionales aplicables

De acuerdo al manual de acuerdos comerciales expedido por Colombia Compra eficiente se establece lo siguiente en el nivel municipal:

Acuerdo comercial con:	Procesos de Contratación para adquirir bienes y servicios a partir de:	Procesos de Contratación para servicios de construcción a partir de:
Alianza Pacífico, Ley 1746 de 2014	$ 655.366.000	$ 16.384.153.000
Chile, Ley 1189 de 2008	$ 643.264.000	$ 16.081.602.000
Los Estados AELC, Ley 1372 de 2010	$ 852.074.000	$ 21.301.857.000
Costa Rica, Ley 1763 de 2015	$ 1.162.733.000	$ 16.389.628.000
Unión Europea, Ley 1669 de 2013	$ 859.752.000	$ 21.493.810.000
Triángulo del Norte, Ley 1241 de 2008	A partir del límite inferior de la menor cuantía	

	Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción Aplicable	Proceso de Contratación Cubierto

Alianza Pacífico	Chile Perú	SI	NO	1,2,3,4,5,6,7,12,14,15,16,17,19,28,29,32,35,37,55,62	NO
Chile		SI	NO	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 36, 37, 57, 59, 62	NO
Costa Rica		SI	NO	1,3,4,5,6,7,9,12,14,15,16,17,19,28,29,32,35,37,57,58,62	NO
Estados AELC		SI	NO	1, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37	NO
Triangulo del Norte	Guatemala	SI	SI	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 38, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 60	SI
Unión Europea		SI	NO	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 32, 34, 35, 37,57	NO

De acuerdo con la anterior tabla si existen acuerdos comerciales que aplican para el presente proceso de contratación.

ANÁLISIS Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional - Artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1860 de 2021.

En atención a lo preceptuado en el Decreto 1860 de 2021 donde se establecen medidas para el fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, se procedió a analizar de acuerdo con la naturaleza del servicio a contratar, la viabilidad de solicitar al contratista que la provisión del servicio requerido se realice con este tipo de población en un porcentaje mínimo comprendido entre 5% y el 10% de acuerdo con lo que establece el Decreto 1860 de 2021, para lo cual se efectuó el siguiente análisis:

POBLACION EN POBREZA EXTREMA:

En Colombia, se considera que una persona o una población se encuentra en pobreza extrema cuando no tiene recursos para comprar los alimentos más básicos, incluso destinando todos sus ingresos para comprar productos para su alimentación.

De acuerdo con los resultados publicados por el DANE el 23 de mayo de 2023 en el último reporte referente al Índice de Pobreza Multidimensional, en el que se caracteriza las condiciones de vida de los colombianos incluyendo variables relacionadas con el acceso a la vivienda, educación, salud, cuidado de los niños, fuerza de trabajo, gastos e ingresos, entre otros, se evidencia que, para el año 2022, las tasas de incidencia de pobreza multidimensional más altas se presentaron en las regiones Caribe y Pacífica (sin Valle del Cauca), la primera con 21,4% y la segunda con 20,7%. En tercer lugar, se ubica la región Central con 11,7%. La menor incidencia de pobreza multidimensional se presentó en Bogotá con 3,8%, seguida de Valle del Cauca con 9,7% y finalmente las regiones Oriental y Antioquia con una incidencia de 10,7%, como se muestra en la siguiente gráfica:

Tabla 2. Incidencia de pobreza multidimensional (porcentaje)
Región
Años 2021 y 2022

Región	2021	2022	Variación p.p. 2022/2021
Caribe	26,8	21,4	-5,4*
Oriental	13,7	10,7	-3,0*
Central	14,7	11,7	-3,0*
Pacífica (sin Valle del Cauca)	22,7	20,7	-2,0*
Bogotá	5,7	3,8	-1,9
Antioquia	14,3	10,7	-3,6*
Valle del Cauca	8,6	9,7	1,1

Fuente: DANE, cálculos con base en la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ECV) 2021 y 2022 y proyecciones del CNPV 2018.
(*) corresponde a cambios estadísticamente significativos.
Nota: **1.**En 2020 se usa la integración del registro administrativo SIMAT, el formulario C-600 y la Encuesta de Calidad de Vida para la estimación del indicador de inasistencia escolar. **2.**En 2021 el operativo de campo de la ENCV incorporó un registro fotográfico para obtener información sobre la cobertura de servicios públicos domiciliarios en zona rural, en particular, acceso a servicios de acueducto y energía eléctrica.

Entre 2010 y 2022, la reducción de la pobreza multidimensional por regiones fue de: 23,2 puntos porcentuales para la región Caribe; 20,7 puntos porcentuales para la región Pacífica (sin Valle del Cauca); 17,2 puntos porcentuales para la región Central; 16,9 puntos porcentuales para la región Antioquia, 16,5 puntos porcentuales para la región Oriental; 14,7 puntos porcentuales para la región Valle del Cauca; mientras que, para Bogotá, la reducción fue 8,2 puntos porcentuales.

Así mismo, se presenta la incidencia de la pobreza multidimensional por dominio según sexo del jefe de hogar. Este porcentaje se calcula como el porcentaje de personas multidimensionalmente pobres con jefatura de hogar masculina o femenina del total de personas en hogares con jefatura masculina o femenina. En 2022, en el total nacional, el 14,1% de las personas que pertenecían a un hogar cuya jefatura era femenina eran pobres multidimensionalmente, disminuyendo 3,5 puntos porcentuales con respecto al año 2021; mientras que, el 12,0% de las personas que pertenecían a hogares con jefatura masculina eran pobres multidimensionalmente en 2022, disminuyendo 2,7 puntos porcentuales con respecto al año 2021. Se observa para los tres dominios, que la incidencia de la pobreza multidimensional es mayor en los hogares cuyo jefe de hogar es una mujer. (https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/pobreza-y-condiciones-de-vida/pobreza-y-desigualdad)

Tabla 3. Incidencia de pobreza multidimensional (porcentaje)
Según sexo del jefe del hogar
Total nacional, cabeceras, centros poblados y rural disperso
Años 2021 y 2022

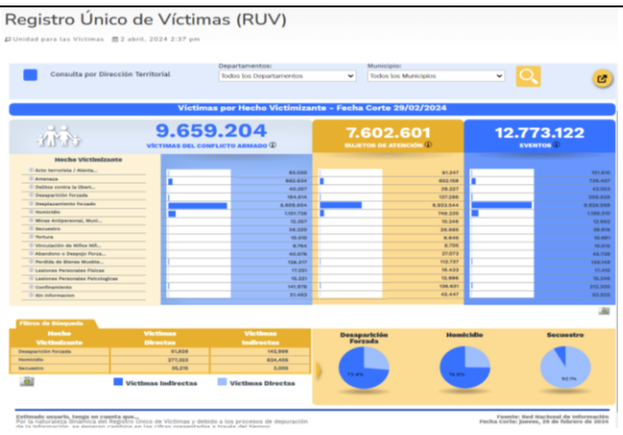
Año	Características del jefe de hogar		Total Nacional	Cabeceras	Centros poblados y rural disperso
2021	Sexo	Hombre	14,7	9,1	29,9
		Mujer	17,6	14,4	33,7
2022	Sexo	Hombre	12,0	7,2	25,9
		Mujer	14,1	10,5	29,8
2022/2021	Sexo	Hombre	-2,7*	-1,9*	-4,0*
		Mujer	-3,5*	-3,9*	-3,9*

Fuente: DANE, cálculos con base en la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ECV) 2021 y 2022 y en proyecciones del CNPV 2018.
(*) corresponde a cambios estadísticamente significativos
Nota: **1.**En 2020 se usa la integración del registro administrativo SIMAT, el formulario C-600 y la Encuesta de Calidad de Vida para la estimación del indicador de inasistencia escolar.
2.En 2021 el operativo de campo de la ENCV incorporó un registro fotográfico para obtener información sobre la cobertura de servicios públicos domiciliarios en zona rural, en particular, acceso a servicios de acueducto y energía eléctrica.

POBLACIÓN VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO:

De acuerdo con lo reportado en la página web de la Unidad para la Atención y Reparación Integral de las Víctimas (https://www.unidadvictimas.gov.co/es/registro-unico-de-victimas-ruv/), a la fecha en Colombia han sido reconocidas como víctimas del conflicto armado e incluidas en el Registro Único de Víctimas RUV cerca de **9.659.204** personas, de las cuales las mujeres representan el 52,4% y los hombres el 47,5%.





Por lo anterior, teniendo en cuenta la última información registrada en el censo demográfico realizado por el DANE, actualizado al año 2023, donde se estima que el número de la población total en Colombia es 52.215.503 personas, se puede inferir que aproximadamente en todo el territorio nacional, el número total de victimas del conflicto armado en Colombia, equivale al **18.50%** de la población total.

ADULTO MAYOR:

En Colombia, una persona es considerada adulto mayor a partir de los 60 años, siendo sujetos de derecho, socialmente activos, con garantías y responsabilidades respecto de sí mismos, su familia y la sociedad.

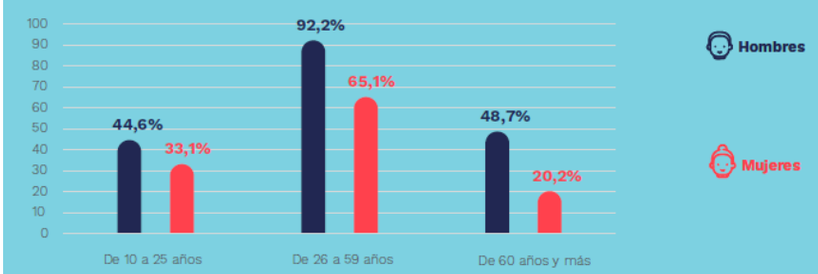
De acuerdo con lo indicado por el DANE en su documento de caracterización titulado "*Personas mayores en Colombia: Hacia la inclusión y la participación*", la intención del enfoque diferencial para esta población está enfocada en la eliminación de estereotipos y barreras, de manera que las personas mayores sean visibilizadas en cuanto a la particularidad de sus vivencias y necesidades físicas, sociales, económicas y emocionales, y puedan ser partícipes en el desarrollo de la sociedad, teniendo en cuenta sus experiencias de vida, sus preferencias y derechos.

Se estima que para 2021 en Colombia residen 7,1 millones de personas mayores (60 años o más), lo cual representa el 13,9% de la población del país, según las proyecciones poblacionales basadas en el Censo Nacional de Población y Vivienda del 2018.

De ellas, el 44,9% son hombres (equivalentes a 3.189.614 personas) y el 55,1% son mujeres (equivalentes a 3.918.300 personas), es decir que la participación de las mujeres en la población de 60 años y más es mayor, en comparación con su participación en la totalidad de la población (51,2%). Dentro de la población mayor, 23.117 personas tienen 100 años o más (0,3%), de quienes el 37,3% son hombres y el 62,7% son mujeres.

En 2020, la participación laboral de las mujeres de 60 años y más fue menor que la de los hombres de este mismo grupo de edad, y mucho menor que la de las mujeres de 26 a 59 años de edad. La Tasa Global de Participación (TGP) de las mujeres mayores fue de 20,2%; cifra 28,5 p.p. menor que la de los hombres adultos mayores, y 44,9 p.p. menor que la de las mujeres entre 26 y 59 años.

Gráfica 10. Tasa global de participación según sexo y rangos de edad (porcentaje)
Total nacional. 2020



Fuente: DANE, Gran Encuesta Integrada de Hogares-GEIH

7 Para conocer más información sobre estadísticas oficiales sobre mercado laboral, consulte el sitio oficial de Empleo y Desempleo de la Gran Encuesta Integrada de Hogares en la página web del DANE.

En 2020 las mujeres presentaron menores niveles de ocupación que los hombres en general, y en especial en el grupo de las personas mayores. Ese año, la tasa de ocupación de las mujeres mayores fue de 18,6%, cifra 25,5 p.p. menor que la de los hombres adultos mayores y 34,8 p.p. menor que la de las mujeres entre 26 y 59 años.

Por rama de actividad, en 2020 los hombres adultos mayores trabajaron principalmente en actividades relacionadas con la agricultura, pesca, ganadería, caza y silvicultura (34,4%); actividades de comercio y reparación de vehículos (16,9%); e industria manufacturera (8,6%). Por su parte, las mujeres mayores se ocuparon principalmente en actividades de comercio y reparación de vehículos (24,1%); actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios (16,6%); actividades de alojamiento y servicios de comida (14,2%); y actividades de administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana (12,7%).

Tabla 10. Población mayor ocupada según sexo y rama de actividad
Total nacional. 2020

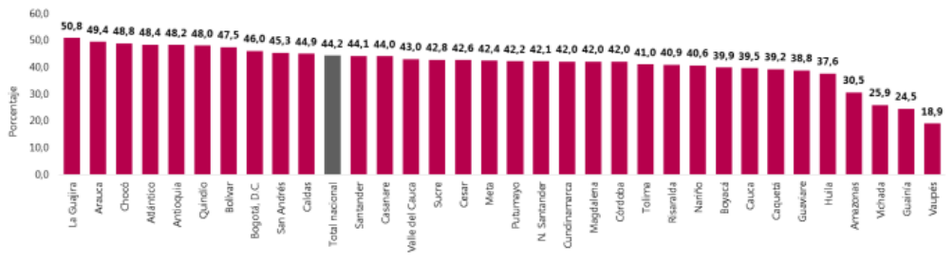
Rama de actividad	Hombres (miles)	Mujeres (miles)	Hombres (%)	Mujeres (%)
Agricultura, pesca, ganadería, caza y silvicultura	443,0	64,5	34,4	9,8
Explotación de Minas y Canteras	6,3	2,0	0,5	0,3
Industria manufacturera	110,3	80,9	8,6	12,2
Suministro de Electricidad Gas y Agua	18,9	5,3	1,5	0,8
Construcción	102,1	1,8	7,9	0,3
Comercio y reparación de vehículos	217,8	159,7	16,9	24,1
Alojamiento y servicios de comida	41,5	94,1	3,2	14,2
Transporte y almacenamiento	104,0	3,7	8,1	0,6
Información y telecomunicaciones	7,1	2,1	0,5	0,3
Actividades financieras y de seguros	5,3	4,1	0,4	0,6
Actividades Inmobiliarias	22,1	6,4	1,7	1
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	61,6	42,2	4,8	6,4
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	68,4	84,1	5,3	12,7
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	81,0	109,9	6,3	16,6
No informa	0,2	0,6	0	0,1
Total	1289,6	661,5	100	100

Fuente: DANE, Gran Encuesta Integrada de Hogares-GEIH.

MUJERES CABEZA DE FAMILIA:

Según la encuesta anual nacional de calidad de vida realizada por el DANE el 44,2% de los hogares en el país reconocieron como jefa de hogar a una mujer, proporción mayor a la registrada en 2021 (43,1%), lo que constituye un nuevo crecimiento frente a años anteriores. Los resultados por área evidencian que para el 2022 la jefatura femenina tuvo el indicador más alto en los centros poblados y rural disperso. Como se muestra a continuación:

Gráfico 1. Hogares con jefatura femenina (%)
Total nacional y departamentos
2022



Fuente: DANE, ECV.

Por departamentos las diferencias son considerables, en la medida en que la jefatura femenina en algunos (en particular La Guajira y Arauca) se aproxima al 50%, mientras que en otros (por ejemplo Vaupés) no llega a la quinta parte de los hogares.

PERSONAS PERTENECIENTES A COMUNIDADES INDIGENAS, NEGRA, AFROCOLOMBIANAS, RAIZAL, PALANQUERA, RROM O GITANAS:

Los grupos étnicos son poblaciones cuyas condiciones y prácticas sociales, culturales y económicas, los distinguen del resto de la sociedad y que han mantenido su identidad a lo largo de la historia, como sujetos colectivos que aducen un origen, una historia y unas características culturales propias, que están dadas en sus cosmovisiones, costumbres y tradiciones.

Para 2018, el DANE estimó la población Negra, Afrocolombiana, Raizal y Palenquera, en 4.671.160 personas, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ECV 2018). En comparación con el Censo General 2005, esta cifra representa un crecimiento poblacional del 8.3%.

La mayor participación de la población indígena a nivel departamental de población Indígena se presenta en Vaupés (81,7%), Guainía (74,9%), Vichada (58,2%), Amazonas (57,7%), y La Guajira (47,8%). Bogotá tiene una población indígena de 19.063 En el Censo Nacional de Población y Vivienda – CNPV, elaborado por el DANE en el año 2018 se identificaron 2.982.224 personas que se auto reconocen como miembros de la población NARP (Negra – Afro – Raizal – Palenquera). Esta cifra equivale al 5,9% de la población total nacional para el año 2020. Valle del Cauca (21,7%), Chocó (11,3 %), Bolívar (10,7%) y Antioquia (10,5%) son las entidades territoriales con mayor población NARP en el país. En estas, se concentran cerca de la mitad del total de personas registradas (54,2%).

Las comunidades negras que son un conjunto de familias de ascendencia afrocolombiana que poseen una cultura propia, y tienen sus propias tradiciones y costumbre dentro de la relación campo-poblado. Según el censo nacional de población y vivienda de DANE 2018, en Colombia habían 2.950.072 (6,7%) afrocolombianos.

La población Raizal, es población ubicada en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, con raíces culturales afro-anglo-antillanas, cuyos integrantes tienen rasgos socioculturales y lingüísticos claramente diferenciados del resto de la población afrocolombiana. Según el censo nacional de población y vivienda de DANE 2018, en Colombia habían 25.515 (0.05%) raizales.

La población Rrom – Gitana, según el boletín Poblacional del Ministerio de Salud y Protección Social de diciembre del 2019, se precisa que, de acuerdo con el censo del 2018 del DANE, un total de 2.649 personas se reconocieron como población Rrom. Con respecto a la concentración demográfica, la mayor población se presenta en Bogotá (603 personas), Giron (298 personas), Cúcuta (205 personas), Sampues (103 personas) y Pasto (84 personas).

De acuerdo con las fuentes de información consultadas en relación con la existencia de este tipo de población, y una vez analizado el objeto contractual y el alcance de las obligaciones requeridas al futuro contratista, la entidad considera que no es posible definir un porcentaje de provisión del servicio por parte de este tipo de población y de acuerdo con los rangos mínimo y máximo que establece la norma, teniendo en cuenta que para la prestación de dicho servicio la administración municipal solamente está requiriendo cuatro (4) personas con ciertas calidades en cuanto a su formación académica y/o experiencia en la ejecución de este tipo de servicios; razón por la cual, no sería posible exigir al contratista un porcentaje de provisión del servicio con este tipo de población dentro de los rangos que contempla la norma, esto es, con un porcentaje comprendido entre el 5% y el 10%, pues la totalidad del personal lo conforman únicamente cuatro (4) personas que adicionalmente deben reunir las calidades e idoneidad solicitadas en las especificaciones técnicas.

No obstante lo anterior, si el Contratista así lo considera, podrá disponer la provisión del servicio requerido empleando este tipo de población en las cantidades y mediante la forma de vinculación que considere pertinente

Fecha: Octubre de 2024



Firma responsable:
Líder de la Necesidad de Contratación:
Nombre: LUCETT NEYIRIA MUÑOZ ROSAS
Cargo: SECRETARIA DE DEPORTE Y RECREACION
Elaboró: Carolina Arias, abogada SDR