

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN		
Plan Anual de Adquisiciones	No. Plan de Adquisiciones	2020-02
	Consecutivo	48082
Tipo de Presupuesto Asignado	Gastos de Funcionamiento	
Nombre de Proyecto o de la Necesidad que se incluyo en el Anual de Adquisiciones	N/A	
Código BPIN No.	N/A	
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN		
Fecha de elaboración del estudio previo: (dd/mm/aaaa)	Julio 2020	
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo :	KAREN MORENO ECHEVERRI	
Dependencia solicitante:	Oficina de Servicios Administrativos y Logísticos	
Tipo de Contrato:	Suministro	Otro:

3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Decreto 1082 de 2015 SECCIÓN 2. SUBSECCIÓN 1. PLANEACIÓN Artículo 2.2.1.1.2.1.1.)													
3.1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación	<p>La Secretaria General del Distrito, de acuerdo a sus funciones es la responsable de programar, organizar y controlar de acuerdo a la necesidad y presupuesto, la logística para el apoyo a las dependencias en sus funciones misionales, brindar soporte logístico y tecnológico a las diferentes Secretarías y dependencias para el cumplimiento de sus funciones misionales, desarrollar e implementar de manera progresiva las políticas que contribuyan al mejoramiento de la prestación del Servicio al Ciudadano</p> <p>De acuerdo a esto y en vista que la Alcaldía Distrital de Barranquilla realiza diferentes eventos a lo largo de todo el ente territorial como parte de la estrategia para promover proyectos y campañas informativas que la actual Administración quiere implementar, a través de sus distintas Secretarías y en el desarrollo de las distintas actividades de cada una, la Secretaría General del Distrito es la encargada de apoyar a las diferentes Secretarías en el desarrollo de los eventos donde participen nuestros funcionarios en sus actividades laborales y de relación con los ciudadanos del Distrito, así como aquellos en donde se cuenta con personal externo de apoyo, como pueden ser policías, defensa civil, entre otras, motivo por el cual se requiere contar con el suministro de alimentación para el personal de apoyo, el cual se requiere en ocasiones en sus distintas modalidades, desayuno, almuerzo, cena, refrigerios e hidratación, necesarios para poder suministrar a todo el personal vinculado y de apoyo en la realización de todos los posibles eventos en sus diferentes clases.</p> <p>Por lo previamente expuesto, se hace necesario adelantar un proceso de selección que conlleve a satisfacer la necesidad planteada, mediante el suministro de alimentación a las distintas dependencias de la Alcaldía Distrital de Barranquilla, que sean necesarios para la realización de todos los eventos y actividades en los cuales se vincule personal propio y de apoyo, conforme a los requerimientos.</p>												
3.2 OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN													
3.2.1. Objeto contractual:	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES QUE SEAN DESARROLLADAS POR TODAS LAS SECRETARIAS EN FUNCION DE LOS OBJETIVOS MISIONALES EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA.												
3.2.2 Clasificación UNSPSC:	<p>La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>Clasificación UNSPSC</th> <th>Clase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>90101700</td> <td>Servicios de cafetería</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>90101800</td> <td>Servicios de comida para llevar y a domicilio</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>90101600</td> <td>Servicios de banquetes y catering</td> </tr> </tbody> </table>	ITEM	Clasificación UNSPSC	Clase	1	90101700	Servicios de cafetería	2	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio	3	90101600	Servicios de banquetes y catering
ITEM	Clasificación UNSPSC	Clase											
1	90101700	Servicios de cafetería											
2	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio											
3	90101600	Servicios de banquetes y catering											

El Distrito de Barranquilla para darle solución a esta necesidad y en cumplimiento de las normas antes mencionadas, requiere contratar una persona natural o jurídica que realice el suministro de raciones y alimentos preparados para el personal de apoyo durante la realización de actividades misionales.

El suministro de alimentos se efectuará en los horarios que señale el supervisor del contrato. Los alimentos deberán cumplir con las siguientes especificaciones y obligaciones:

El contratista seleccionado deberá cumplir con los siguientes requerimientos:

3.2.3 Especificaciones del Objeto Contractual

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cant	
1	Refrigerios:	und	1	
	REFRIGERIOS			
	Descripción			Peso Mínimo
	Un Líquido: jugo de fruta natural = 6 onzas			180 cc
	Un carbohidrato: Galletas, pan, buñuelo, arepa asada, bollo de mazorca, bollo de limpio, bollo de yuca, pudín, pastelito, dedito, etc.)			80 grs
Proteína: queso, butifarra, mortadela de pollo o jamón de pavo, etc.)	60 grs			
Una Fruta: manzana, pera, uvas, porciones de papaya, melón, piña, patilla.	1 unidad			
Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.				
2	Desayuno:	Und	1	
	Contiene: Porción de frutas, Harina o cereal (arepa, yuca, plátano, etc), 1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares), una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)			
	Desayuno			
	Descripción			Peso Mínimo
	1 Porción de frutas (manzana, pera, melon, piña, etc)			1 unid
Harina o cereal (arepa, yuca, plátano, etc)	100 gramos			
1 proteína (huevos, queso, jamón, butifarra o similares)	80 grs			
una bebida fría (jugo natural) o una bebida caliente (Café, té o chocolate)	180cc			
El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.				

	3	Almuerzo: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Almuerzo</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Descripción</th> <th style="text-align: center;">Peso Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arroz Blanco o con fideo u Otros</td> <td style="text-align: center;">150 Grs</td> </tr> <tr> <td>Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)</td> <td style="text-align: center;">200 grs</td> </tr> <tr> <td>Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros</td> <td style="text-align: center;">80 grs</td> </tr> <tr> <td>Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)</td> <td style="text-align: center;">80 grs</td> </tr> <tr> <td>Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético</td> <td style="text-align: center;">70 grs</td> </tr> <tr> <td>Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)</td> <td style="text-align: center;">180cc = 6 onzas.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>	Almuerzo		Descripción	Peso Mínimo	Arroz Blanco o con fideo u Otros	150 Grs	Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs	Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros	80 grs	Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs	Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético	70 grs	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)	180cc = 6 onzas.	Und	1
		Almuerzo																		
		Descripción	Peso Mínimo																	
Arroz Blanco o con fideo u Otros	150 Grs																			
Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs																			
Pasta, Tajada de plátano, yuca, papas u otros	80 grs																			
Ensalada de verduras u hortalizas (lechuga, pepino, zanahoria, cebolla, berenjena, etc.)	80 grs																			
Una Sopa con contenido Proteico 240ml energético	70 grs																			
Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.)	180cc = 6 onzas.																			
	4	Cena: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Cena</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Descripción</th> <th style="text-align: center;">Peso Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros</td> <td style="text-align: center;">200 Grs</td> </tr> <tr> <td>Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)</td> <td style="text-align: center;">200 grs</td> </tr> <tr> <td>Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros</td> <td style="text-align: center;">80 grs</td> </tr> <tr> <td>Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa</td> <td style="text-align: center;">180cc = 6 onzas.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El suministro debe realizarse de conformidad con CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>	Cena		Descripción	Peso Mínimo	Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros	200 Grs	Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs	Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros	80 grs	Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa	180cc = 6 onzas.						
		Cena																		
Descripción	Peso Mínimo																			
Arroz Blanco o pure papas o pastas u otros	200 Grs																			
Proteína: (pechuga de pollo, carne magra de res o cerdo, pescado)	200 grs																			
Tajada de plátano, yuca, papas, panes u otros	80 grs																			
Jugo de fruta natural (maracuyá, melón, mango, guayaba, etc.) o gaseosa	180cc = 6 onzas.																			
	5	Menú ligero: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Menú ligero</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Descripción</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Opción 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Opción 2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menú ligero		Descripción		Opción 1		Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)		Opción 2		Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)		und	1				
Menú ligero																				
Descripción																				
Opción 1																				
Club sándwich con pollo a la plancha o carne plancha, tocineta, verduras acompañado de papas a la francesa (incluye gaseosa o jugo temporada)																				
Opción 2																				
Lasaña Pollo o Carne queso mozzarella o queso parmesano acompañado de ensalada (incluye gaseosa o jugo temporada)																				

	<p>El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>		
	<p>6 Hidratación: · Botella de Agua de 600cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN..</p>	und	1
	<p>7 Hidratación: · Botella de agua de 300cc El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p>	und	1
<p>3.2.4 Autorizaciones, permisos y Licencias Requeridos para la Ejecución del Objeto Contractual.</p>	<p>Adicionalmente se deberá entregar servilleta en papel vinipel. El suministro debe realizarse de conformidad con las CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN.</p> <p>CONDICIONES DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENA E HIDRATACIÓN:</p> <p>Además de las obligaciones establecidas en otros apartes del presente, EL CONTRATISTA deberá realizar el suministro y distribución de los refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación, cumpliendo con las condiciones que se establecen a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Entregar refrigerios, desayunos, almuerzo, cena e hidratación que se le solicite, en las cantidades, en los lugares y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques y contenedores (cavas con hielo, bandejas o canastillas) adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias, sin que esto genere un costo adicional. 2.- Llevar un control diario de entregas de los refrigerios, almuerzos e hidratación, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor. 3.- Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido. 4.- El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato. 5.- La cantidad de raciones a suministrar será indicada por el supervisor del contrato, de acuerdo a la necesidad y personal requerido durante los días de ejecución del contrato. <p>NOTA: Los productos de papel, como servilletas, al igual que aquellos empaques que se implementen en la entrega de los alimentos; deben ser fabricados con: residuos agroindustriales, papel reciclado, o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles.</p> <p>Las cantidades serán requeridas según la necesidad y previa solicitud del supervisor del contrato. Los menús que proponga el oferente para el suministro de alimentos deberán contar con el visto bueno y/o aprobación del supervisor del futuro contrato; sin que ello implique alteración del precio y/o de los lineamientos nutricionales precitados.</p> <p>ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para el empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en el Área Metropolitana de Barranquilla. En todo caso el proponente deberá allegar certificación o acta en la que conste la visita de inspección de Condiciones Sanitarias realizada por la Secretaría Distrital de Salud a través de la Oficina de Salud Distrital o autoridad competente o Acta donde conste la Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales</p>		

	<p>que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.</p> <p>VEHICULO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES: El proponente igualmente deberá acreditar que cuenta con un (01) vehículo para transporte y distribución de los alimentos, que cumpla con la normatividad vigente, y que permita efectuar las entregas dentro de los horarios acordados con la supervisión. El proponente deberá allegar el acta de inspección hecha por autoridad sanitaria donde consten las condiciones sanitarias del vehículo con fecha de expedición no superior a seis (6) meses. Para acreditar las condiciones anteriores, el proponente deberá allegar, además, por lo menos: En caso de ser propietario del vehículo, allegar la tarjeta de propiedad del vehículo. Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.</p>
<p>3.2.5 Documentos técnicos para el desarrollo del proyecto:</p>	<p>N/A</p>
<p>3.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA</p>	
<p>3.3.1 Obligaciones del Contratista:</p>	<p>OBLIGACIONES GENERALES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suministrar las raciones de alimentos de acuerdo con lo requerido por el supervisor del contrato cumpliendo con el objeto del Contrato, conforme a los documentos de la propuesta. 2. Suministrar a la administración un portafolio amplio de los servicios contratados en donde se expongan los certificados de calidad y las normas de bioseguridad industrial que tiene la empresa y que la acredita con estándares de cumplimiento y calidad. 3. Acogerse a los menús sugeridos que forman parte integral del presente contrato. 4. Propender en los horarios previstos y de manera idónea por un suministro de alimentación acorde con las directrices programadas por la Administración. 5. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la supervisión. 6. El contratista deberá allegar a la supervisión del contrato relación detallada con cortes acordados por la supervisión, esta información deberá contener informes en donde se detallen los pedidos de los que ha hecho entrega, con el fin de cotejar esta información con la que tenga la Administración. 7. De manera mensual deberán reunirse el contratista y el supervisor del contrato a fin de revisar los valores y los ítems objetos de facturación para su respectiva revisión y aprobación. 8. Entregar las raciones, en las cantidades, en los lugares, y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias. Los lugares de entrega puede ser en toda el área metropolitana. 9. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de los mismos. 10. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega. 11. Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido. 12. Todo el personal del contratista, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el Decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986 para derivados lácteos. 13. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad. 14. El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato. 15. Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por el contratista, en calidad y cantidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.

	<ol style="list-style-type: none"> 16. Dotar al personal encargado de la ejecución del contrato, de los elementos de protección personal y bioseguridad necesarios para prevenir el contagio por Covid-19, de conformidad con los lineamientos dictados por las autoridades competentes, en el período en que dure la pandemia. 17. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones. 18. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato. 19. Cumplir con los aportes a los sistemas generales de seguridad social y aportes parafiscales, en los términos de la ley 780 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes. 20. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad. 21. Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el interventor del contrato. 22. Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993. 23. El contratista deberá cumplir con todas las normas ambientales vigentes que apliquen durante la ejecución del contrato. 24. El contratista debe garantizar que el personal responderá por la recolección, clasificación y disposición final de los desechos, garantizando el cumplimiento estricto de las normas ambientales de Minsalud, Secretaría Distrital de Salud, EPA Barranquilla Verde y demás autoridades sanitarias y/o ambientales. Recoger las basuras y desperdicios utilizando los recipientes y las bolsas de basura asignadas según cada tipo de residuo desecho y depositarlas en el sitio destinado por la Entidad para tal fin. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido por la entidad en el SGA Sistema de Gestión Ambiental en su "Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos. 25. Los demás que por ley o naturaleza del contrato se entiendan de pleno. 																		
3.3.2. Obligaciones del Distrito de Barranquilla:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cancelar al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato 2. Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales. 3. Realizar la supervisión del contrato. 4. Suministrar la información necesaria y suficiente para la prestación del servicio. 5. La Alcaldía por intermedio del Supervisor (es) del contrato, será quien solicite al Contratista los pedidos diarios de raciones de alimentos de acuerdo a la necesidad. 																		
3.4 Modalidad de selección, justificación y fundamentos jurídicos.	<p>Teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual y la cuantía (no supera el 10% de la menor cuantía), la modalidad de selección que corresponde aplicar es la selección de mínima cuantía, prevista en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentada por el decreto 1082 de 2015.</p>																		
3.5 Valor Estimado del Contrato y Justificación del Mismo	<p>El valor estimado del Contrato es de OCHENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/L (\$87.780.000.00), incluido el IVA o el IMPUESTO AL CONSUMO según corresponda, y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.</p> <table border="1" data-bbox="451 1297 1425 1444"> <thead> <tr> <th>Ítem</th> <th>Capítulo/ Artículo</th> <th>Descripción del Capítulo/Artículo</th> <th>Dep</th> <th>Tipo Fuente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2121013</td> <td>Suministro de Elementos Varios</td> <td>48</td> <td>ICLD</td> <td>\$87.780.000.00</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td>\$87.780.000.00</td> </tr> </tbody> </table>	Ítem	Capítulo/ Artículo	Descripción del Capítulo/Artículo	Dep	Tipo Fuente	Valor	1	2121013	Suministro de Elementos Varios	48	ICLD	\$87.780.000.00	TOTAL					\$87.780.000.00
Ítem	Capítulo/ Artículo	Descripción del Capítulo/Artículo	Dep	Tipo Fuente	Valor														
1	2121013	Suministro de Elementos Varios	48	ICLD	\$87.780.000.00														
TOTAL					\$87.780.000.00														
3.5.1 Certificado de disponibilidad Presupuestal	<p>La contratación, cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal:</p> <table border="1" data-bbox="415 1507 1073 1612"> <tr> <td>Número:</td> <td>202001863</td> </tr> <tr> <td>Valor:</td> <td>\$87.780.000</td> </tr> <tr> <td>Autorizados por</td> <td>Secretaria Distrital de Hacienda</td> </tr> </table>	Número:	202001863	Valor:	\$87.780.000	Autorizados por	Secretaria Distrital de Hacienda												
Número:	202001863																		
Valor:	\$87.780.000																		
Autorizados por	Secretaria Distrital de Hacienda																		
3.5.2 Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial:	<p>Las variables que se consideraron para calcular el presupuesto oficial de esta contratación son las siguientes: El estudio del sector y estudio de mercado que hace parte del análisis económico realizado por la Secretaria General del Distrito de Barranquilla.</p>																		
3.5.3 Forma de Pago del Contrato	<p>La forma de pago del contrato será la siguiente:</p> <p>El Distrito pagara mediante pagos parciales mensuales de acuerdo con lo facturado en la ejecución del contrato, dentro de los 90 días siguientes a la fecha de presentación de la factura y/o cuenta de cobro acompañada del</p>																		

certificado de recibido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y acreditación de estar al día en el pago de los aportes a parafiscales y seguridad social.
De igual manera se puede señalar que los pagos se realizaran de acuerdo con el PAC.

3.6 . CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

3.6.1 Requisitos Habilitantes.

Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes:

<p>3.6.1.1 Capacidad Jurídica</p>	<p>El proponente deberá cumplir con los siguientes Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carta de presentación de la propuesta suscrita por el proponente o representante legal del proponente. • Copia de Cédula de Ciudadanía del Representante Legal. • Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no superior a 30 días. • Tratándose de personas jurídicas, en que caso que el Representante legal no tenga las facultades suficientes para presentar la propuesta o suscribir el contrato, esta deberá aportar el acta en la que conste la decisión del órgano social competente que autorice al representante legal la presentación de la propuesta y la suscripción del contrato. • Documento de constitución de Consorcio o Unión temporal. • Registro Único Tributario de la DIAN (RUT). • Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC y antecedentes judiciales • Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente. • Certificado de no reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República. Vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente. • Certificación de cumplimiento de obligaciones con los sistemas generales de seguridad social integral y aportes parafiscales, así: <ul style="list-style-type: none"> - Si es persona jurídica debe adjuntar certificación firmada por el representante legal o revisor fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a seguridad social y parafiscal, acompañada de copia de las planillas de pago de aportes a seguridad social de los últimos seis (6) meses certificados, acompañada de copia de planillas de pago de los 6 meses certificados. - Las personas naturales proponentes, en caso de ser empleados con contratos de trabajo sometidos a la ley colombiana, deberán expresar en la carta de presentación de la propuesta o en cualquier otro aparte de esta, si se encuentran en situación de cumplimiento de este aspecto. - Si se trata de personas naturales independientes con o sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan, que se encuentran al día en el pago de sus aportes al sistema de seguridad social (copia de las ultimas 6 planillas de pago). <p>El proponente deberá acreditar los requisitos técnicos habilitantes descritos en el numeral 3.2.4 autorizaciones, permisos y Licencias Requisitos para la Ejecución del Objeto Contractual.</p> <p>ACREDITACIÓN DE DOMICILIO PRINCIPAL, SUCURSAL, AGENCIA O ESTABLECIMIENTO: Teniendo en cuenta la Naturaleza del servicio a contratar, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el proceso, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con domicilio principal, agencia, sucursal o establecimiento en el Área Metropolitana de Barranquilla, con capacidad administrativa suficiente para atender la ejecución del contrato y con capacidad de decisión. Para tal efecto aportará el respectivo documento expedido por la cámara de comercio de la ciudad de Barranquilla. En caso de consorcios y uniones temporales, al menos uno de los miembros deberá contar con domicilio principal, sucursal, agencia o establecimiento de comercio en los términos indicados.</p>
--	--

	<p>ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para el empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en el Área Metropolitana de Barranquilla. En todo caso el proponente deberá allegar certificación o acta en la que conste la visita de inspección de Condiciones Sanitarias realizada por la Secretaría Distrital de Salud a través de la Oficina de Salud Distrital o autoridad competente o Acta donde conste la Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.</p> <p>DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA DISPONIBILIDAD DEL INMUEBLE: Además de los requisitos anteriormente descritos y en aras de garantizar que el proponente cuenta con la disponibilidad del inmueble en el que se encuentra ubicado el establecimiento para el almacenamiento y distribución de las raciones, se deberá allegar en la propuesta certificación suscrita por el representante legal en la que conste que cuenta con la disponibilidad del inmueble para la ejecución del contrato; si es propio, deberá allegar el certificado de libertad y tradición donde conste tal situación ,con fecha de expedición no superior a treinta (30) días al cierre del presente proceso. En caso de que el inmueble no sea de propiedad del proponente, deberán allegarse junto con el certificado de libertad y tradición del inmueble con fecha de expedición no superior a treinta (30) días al cierre del presente proceso, el contrato de arrendamiento o documento en donde conste el compromiso de disponibilidad para el desarrollo del contrato suscrito por el propietario, el cual deberá establecer expresamente que el plazo de vigencia de tal compromiso o arriendo es por lo menos igual al plazo de duración del contrato que se derivará del presente proceso de selección.</p> <p>VEHICULO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES: El proponente igualmente deberá acreditar que cuenta con un (01) vehículo para transporte y distribución de los alimentos, que cumpla con la normatividad vigente, y que permita efectuar las entregas dentro de los horarios acordados con la supervisión. El proponente deberá allegar el acta de inspección hecha por autoridad sanitaria donde consten las condiciones sanitarias del vehículo con fecha de expedición no superior a seis (6) meses. Para acreditar las condiciones anteriores, el proponente deberá allegar, además, por lo menos: En caso de ser propietario del vehículo, allegar la tarjeta de propiedad del vehículo. Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.</p>
<p>3.6.1.2 Experiencia</p>	<p>El proponente deberá acreditar hasta dos (2) contratos cuyo objeto, obligaciones, alcance o condiciones sean iguales al objeto del presente proceso o comprenda dentro de sus actividades, las que forman parte del contrato a celebrar, esto es el suministro de raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas y/o refrigerios).</p> <p>El valor sumado de los contratos deberá ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (SMLMV). En todo caso el proponente deberá allegar copia del contrato y certificado o acta de cumplimiento a satisfacción expedido por parte de la entidad contratante y/o acta de liquidación.</p> <p>También podrá acreditarse la experiencia presentando hasta dos (2) certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución, cuyo objeto, obligaciones, alcance o condiciones sean iguales al objeto del presente proceso o comprenda dentro de sus actividades, las que forman parte del contrato a celebrar, esto es el suministro de raciones de alimentos, siempre y cuando se acredite por parte del contratante que a la fecha de la certificación, las obligaciones del contrato se han cumplido a satisfacción. El valor sumado de lo ejecutado hasta el momento de las certificaciones deberá ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (SMLMV). En todo caso deberá acompañarse la certificación, de copia del contrato.</p> <p>Cuando el proponente certifique contratos en los cuales participó en unión temporal o consorcio, se le acreditará como experiencia el valor que corresponda a su porcentaje de participación.</p>

	<p>El SMLMV (Salario Mínimo Legal Mensual Vigente) que se tomará para la conversión del valor del contrato, será el SMLMV del año en que se terminaron los servicios o los suministros.</p> <p>El Proponente, debe asegurarse que las certificaciones que aporte para acreditar la experiencia exigida en este proceso, se ajusten a los formatos y condiciones aquí dispuestas.</p>																																										
3.6.1.3 Capacidad Financiera	No Aplica																																										
3.6.1.4. Capacidad Organizacional	No Aplica																																										
3.6.2. Factores de Evaluación	De conformidad con lo establecido en el literal c del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas.																																										
3.6.3 Reglas de desempate de Ofertas	De conformidad a lo estipulado en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, el factor de desempate es el consignado en el numeral .7. (Sic) En caso de empate, la Entidad Estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.																																										
3.7 Análisis de riesgos y forma de mitigarlo.	No Aplica																																										
3.8 Garantías:	<p>Indicar en la columna APLICA con la palabra SI o NO, si aplica o no la garantía para el proceso y diligenciar el porcentaje (%) y el Plazo de las Garantía que aplican:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Garantía</th> <th>PRE-CONTRACTUAL</th> <th>CONTRACTUAL</th> <th>POST-CONTRACTUAL</th> <th>APLICA</th> <th>Porcentaje (%)</th> <th>Plazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cumplimiento</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td>SI</td> <td>10%</td> <td>Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más</td> </tr> <tr> <td>Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td>SI</td> <td>5%</td> <td>Igual al plazo del contrato y tres (3) años más</td> </tr> <tr> <td>Calidad del servicio</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td>SI</td> <td>10%</td> <td>Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más</td> </tr> <tr> <td>Calidad de los bienes suministrados</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10%</td> <td>Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más</td> </tr> <tr> <td>Seguro de responsabilidad civil extracontractual</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td>SI</td> <td>200 SMLMV</td> <td>Con una vigencia igual a la de la ejecución contractual</td> </tr> </tbody> </table>	Garantía	PRE-CONTRACTUAL	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	Porcentaje (%)	Plazo	Cumplimiento		X		SI	10%	Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más	Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.		X		SI	5%	Igual al plazo del contrato y tres (3) años más	Calidad del servicio			X	SI	10%	Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más	Calidad de los bienes suministrados					10%	Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más	Seguro de responsabilidad civil extracontractual		X		SI	200 SMLMV	Con una vigencia igual a la de la ejecución contractual
Garantía	PRE-CONTRACTUAL	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	Porcentaje (%)	Plazo																																					
Cumplimiento		X		SI	10%	Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más																																					
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.		X		SI	5%	Igual al plazo del contrato y tres (3) años más																																					
Calidad del servicio			X	SI	10%	Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más																																					
Calidad de los bienes suministrados					10%	Igual plazo del contrato y cuatro (4) meses más																																					
Seguro de responsabilidad civil extracontractual		X		SI	200 SMLMV	Con una vigencia igual a la de la ejecución contractual																																					
3.9. Interventoría o Supervisión:	<table border="1"> <tr> <td>Nombre del funcionario:</td> <td>KAREN MORENO ECHEVERRI</td> </tr> <tr> <td>Identificación del funcionario:</td> <td>55.301.425</td> </tr> <tr> <td>Cargo:</td> <td>JEFE DE OFICINA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y LOGÍSTICOS (E)</td> </tr> <tr> <td>Dependencia:</td> <td>SECRETARÍA GENERAL</td> </tr> </table>	Nombre del funcionario:	KAREN MORENO ECHEVERRI	Identificación del funcionario:	55.301.425	Cargo:	JEFE DE OFICINA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y LOGÍSTICOS (E)	Dependencia:	SECRETARÍA GENERAL																																		
Nombre del funcionario:	KAREN MORENO ECHEVERRI																																										
Identificación del funcionario:	55.301.425																																										
Cargo:	JEFE DE OFICINA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y LOGÍSTICOS (E)																																										
Dependencia:	SECRETARÍA GENERAL																																										

3.9.1 Necesidad de contar con Interventoría cuando los contratos superen la menor cuantía	No Aplica
3.10 Plazo de Ejecución del Contrato	El futuro contrato tendrá un plazo de ejecución hasta el 31 de Diciembre de 2020 o hasta el agotamiento de los recursos, lo que ocurra primero; contados a partir de la a partir de la suscripción del acta de inicio del mismo, una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.
3.11 Liquidación del Contrato	Cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del plazo de ejecución
3.12 Sometimiento a un acuerdo comercial.	No Aplica
3.13 Constancia del cumplimiento del deber de análisis de las entidades estatales	Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.
FIRMA:	
NOMBRE:	KAREN MORENO ECHEVERRI
CARGO:	JEFE DE OFICINA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y LOGÍSTICOS (E)
Proyectó:	vmurgas