ESTUDIOS PREVIOS MÍNIMA CUANTÍA	*Código: GJ-FR-44*
	Versión: 003
	Página 1 de 31

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

La Institución Universitaria Pascual Bravo, es un establecimiento público de educación superior, del orden distrital, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, comprometida socialmente con la formación de profesionales íntegros, con certificación de calidad en sus procesos y en busca de la excelencia académica, a través de modelos pedagógicos dinámicos que respondan a las necesidades de la región y del país.

La Institución Universitaria Pascual Bravo, tradicionalmente se reconoce por su aporte significativo en la educación técnica, tecnológica y universitaria del talento humano en el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín y el Departamento de Antioquia, ampliando en la actualidad su contexto de formación, innovando en este sentido con propuestas académicas en la línea de pregrados y postgrados, lo que demuestra una efectiva capacidad de avance y posicionamiento en el campo educativo.

La capacidad organizacional instalada, el talento humano idóneo y el reconocimiento adquirido por la eficiencia histórica de nuestros programas, ha posibilitado la adopción de disciplinas formativas en el contexto de la educación formal y no formal; asimismo la disposición de recursos y personal idóneo para la atención de fines concordantes con el tema Misional: Docencia, Investigación y Extensión; ha permitido la operación de relaciones contractuales tendientes al apoyo de programas de desarrollo social y mejores indicadores en calidad de vida en diversas comunidades, tales como la realización de proyectos, asesorías, interventorías, entre otros, los cuales han sido desarrollados a través de los diferentes procesos de la Institución.

Los fines educativos, académicos, formativos y sociales descritos, viabilizan que la Institución Universitaria Pascual Bravo formule propuestas interdisciplinarias de apoyo a diversos frentes de atención y sea objeto de requerimiento de otras organizaciones, alternativas que hacen de la institución una estructura multidisciplinar que no desconoce su esencia en el campo educativo, al mismo tiempo que optimiza los recursos para el servicio y beneficio mutuo que subyace de las oportunidades.

Para el desarrollo de su objeto social, la Institución se organiza administrativamente por procesos y dependencias, entre estos se encuentra el proceso de Extensión y Proyección Social liderado por la directora de la Dirección de Vinculación y Transformación social que

tiene como objetivo principal: *"Proyectar la Institución en la comunidad, la empresa y el estado, integrando los procesos misionales con criterios de calidad y pertinencia, contribuyendo al posicionamiento institucional".*

Es así como dentro del Plan de Desarrollo Institucional 2023 - 2026 Tradición Transformación e Innovación se contempla, articular el relacionamiento Universidad-Empresa-Estado como escenario de proyección de los ejes misionales como fuente generadora de ingresos a partir del desarrollo de productos y servicios. A través de la dimensión estratégica "Ciencia y conocimiento con propósito" se pretende orientar las capacidades científicas inter y transdisciplinares de la Institución hacia propósitos OBJETO

de impacto explícitos para fortalecer la articulación de las agendas de investigación a nivel institucional con actores académicos y no académicos (internos y externos) para contribuir al desarrollo sostenible de la sociedad.

Con ocasión de las ofertas derivadas de la Dirección de Vinculación y Transformación Social que aplica para los cursos de la oferta abierta y cerrada en la línea de Educación Continua y definidos en los procedimientos del proceso, se implementan diversas estrategias para la permanencia, lo cual contribuye a una mayor motivación de los participantes y a la mitigación de la deserción en los procesos de formación, dando adicionalmente cumplimiento a las obligaciones contractuales de los procesos aprobados por las empresas, comunas o entidades públicas o privadas. En este caso en concreto, una de dichas estrategias corresponde con el suministro de refrigerios y/o alimentos a los participantes, respecto de lo cual la Entidad no tiene la idoneidad y la capacidad para suministrar de forma directa los mismos.

En virtud de lo anterior, se hace necesario contratar una persona natural o jurídica idónea distribuidora de alimentos que cumplan con las especificaciones requeridas, y que cumpla con la normatividad para la comercialización y preparación de alimentos, con el fin de suministrar los refrigerios a los diferentes programas de la Dirección de Vinculación y Transformación Social.

1. OBJETO A CONTRATAR.

a) Descripción del Objeto a Contratar: Suministro de alimentación por demanda para los diferentes cursos de la oferta abierta y cerrada para la línea de Educación Continua requeridos por la Dirección de Vinculación y Transformación Social de la Institución Universitaria Pascual Bravo.

b) Clasificación UNSPSC.

Se debe relacionar la clasificación según el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (versión 14 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, así:uministro de alimentación por demanda para los diferentes cursos de la oferta abierta y cerrada para la línea de

Educación Continua requeridos por la Dirección de Vinculación y Transformación Social de la Institución Universitaria Pascual Bravo.

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIAS	CLASES	PRODUCTOS
[E]	**50**	**19**	**27**	**01**
Productos de uso final	Alimentos, bebidas, tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	Comidas combinadas frescas
[F]	**93**	**13**	**16**	**08**
Servicios	Servicios políticos y de asuntos cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	Servicios de suministro de

CÓDIGO UNSPSC:

50192701: Comidas combinadas frescas.
93131608: Servicios de suministros de alimentos.

c) Condiciones Técnicas: Los proponentes deberán tener en cuenta las siguientes especificaciones que se detallan a continuación:

El contrato se ejecutará por demanda de la Institución de acuerdo con el avance de los cursos de la oferta abierta y cerrada de la línea de Educación Continua y según las órdenes o requerimientos que para el efecto realice el supervisor hasta la expiración del plazo o hasta agotar los recursos, lo que primero ocurra. Para ello se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

ITEMS	CONDICIONES TÉCNICAS	CANT	UNIDAD DE MEDIDA
1	PASTEL HOJALDRADO DE QUESO 100 gr + FRUTA 70 gr, cosecha o dulce +JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades
2	PORCIÓN DE PIZZA 160 gr +JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades
3	SANDUCHE 120 gr DE JAMÓN Y QUESO LECHUGA Y SALSA + JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades
4	ENSALADA DE FRUTAS 150 gr CON QUESO YOGURT Y SALSA DULCE	192	Unidades

5	3 MINI EMPANADAS TÍPICAS de 60 gr + GUACAMOLE + JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades
6	PASTEL DE POLLO o CARNE HOJALDRADO 100 gr + JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades

***Observación**

Los refrigerios deberán estar empacados en bolsa de papel o en cualquier material biodegradable además deberá incluir servilletas y cubiertos debidamente empacados en el caso de ser necesarios elaborados con materiales amigables con el medio ambiente.

REQUISITO TÉCNICO HABILITANTE

El personal del servicio para la preparación y distribución de los alimentos deberá estar capacitado en normas sanitarias y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, de acuerdo a lo establecido sobre la materia en el Decreto Nacional 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2003 Ministerio de Salud y Protección Social. (Presentar certificaciones).

2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

a) Estudio de Sector

En Colombia, el subsector de restaurantes, catering y bares ha sido el segundo más afectado del sector servicios, con una reducción del 44% de sus ingresos totales y solamente superado por la producción de películas y programas de televisión, según la más reciente Encuesta Mensual de Servicios publicada por el DANE.

El gremio se encuentra en un momento crítico. A pesar de que la reapertura está en marcha, el futuro parece incierto. Si se sigue permitiendo el funcionamiento de los establecimientos gastronómicos.

Las cifras de restaurantes que han tenido que cerrar son alarmantes, se perdieron 320.000 empleos directos, según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), asociación que representa unos 10 mil de 90 mil establecimientos del país. Para hacer frente al problema, han surgido “alternativas”, como el servicio a domicilio, que se presentó como una solución para mantener los negocios a flote La experiencia gastronómica en el sitio es completa, va desde el lugar y la atención hasta la comida, por supuesto.

El sector gastronómico se ha visto afectado y ha enfrentado años complicados para todas las industrias del país Según cifras de Asobares, tan solo el año pasado, se cerraron 41.000 restaurantes que generaban más de 500.000 empleos. Sin embargo, muchos empresarios de la industria se reinventaron y salieron adelante, manteniendo una

facturación estable. Pensando en toda la odisea que ha vivido este sector económico, el Gobierno Nacional le brindó dos beneficios para que pueda tener una óptima recuperación económica. Exención del IVA para el sector

El primero, será bajar la tarifa a 0% para el impuesto nacional al consumo, con una reducción de 8 puntos porcentuales que afecta a los restaurantes directamente. El segundo, será un beneficio para las marcas que crecen bajo el modelo de franquicia, pues tendrán exención del IVA durante todo el año.

Panorama General del Sector Alimentario en Colombia

Participación en el PIB: El sector de alimentos y bebidas representa aproximadamente el 6% del Producto Interno Bruto (PIB) nacional, con ventas estimadas en más de USD 26.500 millones en 2024. Bogotá concentra el 43% de estas ventas y alberga a 40 de las 100 principales empresas del sector[1].

Crecimiento proyectado: Se espera que la demanda de la industria crezca un 4% anual en los próximos cinco años, impulsada por la innovación y la adaptación a nuevas regulaciones.

Principales Tendencias y Desafíos

1. Transformación Digital y Adopción de Tecnología 4.0

El 81% de los directivos del sector reconocen los beneficios de la tecnología para mejorar el servicio y reducir costos. Además, el 70% anticipa una transformación digital significativa impulsada por la Industria 4.0 en los próximos años.[2]

La automatización, trazabilidad y el aprovechamiento de ingredientes naturales están cambiando la forma en que se producen los alimentos.

2. Regulaciones y Reformulación de Productos

La implementación del "impuesto saludable" ha incrementado los costos de bebidas azucaradas y alimentos ultraprocesados, afectando especialmente a las empresas que no han adaptado sus productos.

Las nuevas normativas, como el etiquetado frontal y límites en grasas trans y sodio, están impulsando la reformulación de productos y la innovación en ingredientes más saludables

3. Sostenibilidad y Economía Circular

[1] Investinbogota.org | Invierta en Bogotá

[2] digitalmarketla.com

Los consumidores demandan productos más sostenibles y funcionales. Las marcas están respondiendo mediante la adopción de prácticas de producción más sostenibles, como el uso de ingredientes orgánicos y locales, la reducción del desperdicio de alimentos y la implementación de envases eco amigables.

La valorización de desperdicios y la agricultura regenerativa están ganando terreno como **soluciones sostenibles en la producción de alimentos.**[3]

4. Inseguridad Alimentaria y Desperdicio

En 2024, el 25,5% de los hogares colombianos enfrentaron inseguridad alimentaria moderada o grave, afectando a más de 14,4 millones de personas. Esta situación es más pronunciada en zonas rurales y en comunidades vulnerables. Se estima que el desperdicio de alimentos alcanza los 9,7 millones de toneladas anuales, lo que representa una oportunidad para mejorar la eficiencia en la cadena de suministro.

Oportunidades Emergentes

E-commerce y Compras en Línea: Las compras de alimentos en línea crecieron un 15,5% en 2024, con productos como quesos y bebidas liderando las preferencias de los consumidores.

Innovación en Ingredientes: La búsqueda de alternativas más saludables para azúcares, grasas y colorantes está impulsando la innovación en ingredientes y la reformulación de productos para cumplir con las nuevas normativas.

Startups Agroalimentarias: Colombia alberga a 163 startups activas en el sector agroalimentario, que están revolucionando la forma en que se producen y consumen alimentos mediante la digitalización y la biotecnología.

Recomendaciones Estratégicas

1. Adaptación a Nuevas Regulaciones: Es crucial reformular productos para cumplir con las nuevas normativas y evitar impactos financieros negativos.
2. Inversión en Tecnología: Implementar soluciones de Industria 4.0 para mejorar la eficiencia operativa y reducir costos.
3. Enfoque en Sostenibilidad: Adoptar prácticas de producción sostenibles y transparentes para satisfacer las demandas de los consumidores conscientes del medio ambiente.
4. Fortalecimiento de la Cadena de Suministro: Colaborar con actores clave en la cadena de suministro para reducir pérdidas y desperdicios de alimentos.

[3] Gestión&Negocios

5. Exploración de Nuevos Canales de Venta: Aprovechar el crecimiento del comercio electrónico para ampliar el alcance de los productos alimenticios.

Educación Alimentaria en Colombia: Un Pilar para el Desarrollo

1. Política Pública de Alimentación Escolar

En abril de 2025, Colombia implementó por primera vez una política pública de alimentación escolar, elevando el Programa de Alimentación Escolar (PAE) a una política de Estado. Esta iniciativa busca garantizar la calidad nutricional, sostenibilidad y cobertura a largo plazo para millones de estudiantes en todo el país. La política se basa en cinco ejes estratégicos:

- Garantía de derechos fundamentales.
- Financiamiento sostenible.
- Mejora en la calidad y nutrición.
- Participación ciudadana.
- Monitoreo y evaluación rigurosos.

Esta transformación busca asegurar que cada niño, niña y joven reciba una alimentación balanceada y pertinente durante su formación escolar.

2. Metodología de Escuelas Sostenibles

Colombia ha adoptado la metodología de Escuelas Sostenibles, promovida por la FAO, para mejorar los ambientes alimentarios escolares. Esta metodología se implementa en diversas instituciones educativas del país, incluyendo Arauquita (Arauca), Arbeláez (Cundinamarca) y Quibdó (Chocó). Su enfoque incluye:

- Promoción del derecho humano a la alimentación adecuada.
- Oferta alimentaria saludable y sostenible.
- Compras públicas a la agricultura campesina y étnica.
- Inclusión de estrategias para la gestión y cuidado ambiental.

Este enfoque busca empoderar a las comunidades educativas y promover prácticas alimentarias saludables y sostenibles.

3. Educación Alimentaria y Nutricional Inclusiva

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) ha desarrollado orientaciones pedagógicas y metodológicas dirigidas a agentes educativos y facilitadores para implementar acciones en educación alimentaria y nutricional con población con discapacidad auditiva, visual e intelectual. Estas herramientas buscan promover prácticas

de alimentación saludables, sostenibles y culturalmente apropiadas, contribuyendo al desarrollo de hábitos alimentarios positivos desde una perspectiva inclusiva.

Conexiones entre el Sector Alimentario y la Educación

1. Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria Escolar

La implementación de políticas públicas como el PAE y la metodología de Escuelas Sostenibles refuerzan la seguridad alimentaria en las instituciones educativas, asegurando que los estudiantes reciban alimentos nutritivos que contribuyan a su desarrollo físico y cognitivo.

2. Formación en Sostenibilidad y Agricultura Local

Las iniciativas que promueven compras públicas a la agricultura campesina y étnica fomentan la educación en sostenibilidad y el apoyo a la producción local, integrando a los estudiantes en procesos educativos relacionados con la agroindustria y la agroecología.

3. Inclusión de la Alimentación en el Currículo Educativo

La incorporación de la educación alimentaria y nutricional en el currículo escolar permite a los estudiantes adquirir conocimientos y habilidades para tomar decisiones informadas sobre su alimentación, promoviendo estilos de vida saludables y sostenibles.

Recomendaciones Estratégicas

1. Integrar la Educación Alimentaria en Todos los Niveles Educativos

Incorporar contenidos relacionados con la alimentación saludable, la sostenibilidad y la agricultura local en los programas educativos, desde la educación inicial hasta la educación superior.

2. Fortalecer la Formación Docente en Temas Alimentarios

Ofrecer capacitación continua a los docentes en áreas relacionadas con la nutrición, la sostenibilidad y la inclusión, para que puedan transmitir estos conocimientos de manera efectiva a los estudiantes.

3. Fomentar la Participación Activa de la Comunidad Educativa

Promover la participación de estudiantes, padres de familia y comunidades en la toma de decisiones relacionadas con la alimentación escolar, asegurando que las políticas y prácticas sean pertinentes y adaptadas a las necesidades locales.

4. Establecer Alianzas con el Sector AgroalimentarioCrear vínculos entre las instituciones educativas y el sector agroalimentario para facilitar el acceso a alimentos locales y frescos, y para desarrollar programas educativos conjuntos que beneficien a ambas partes.

5. La actividad económica está dividida en macro sectores, sectores y actividades económicas transmutando desde lo general hasta lo particular, compartiendo características comunes y desiguales frente a otras agrupaciones. En el caso en estudio, el objeto a contratar se encuentra incluido así:

Macro sector: Comercio/servicios

Sector económico: Comercio al por menor/Gastronómico

Actividad económica: Restaurante, catering y bares

El sector terciario o sector servicios está constituido por todas las actividades económicas cuyo propósito es la producción de los servicios que demanda la población. Por esa razón también se conoce como sector servicios.

Si bien los sectores primario y secundario se dedican a la producción de bienes materiales, la existencia del sector terciario permite clasificar todas las actividades económicas que permiten aumentar el bienestar de los consumidores a través de los servicios, es decir, mediante la producción de bienes inmateriales.

Dentro de este sector se incluyen sectores tan importantes como el financiero, el turismo, la hostelería, el transporte, la sanidad, la educación y la administración pública. De esta manera, el consumidor ve aumentado su bienestar gracias a una buena salud, mayor formación, una comunidad segura donde vivir, etc. Todos estos factores no se traducen, como hemos mencionado, en la obtención de bienes materiales. Sin embargo, no por ello son de menor importancia para la economía y la vida de las personas.

En el siglo XX se produjo en el mundo un cambio drástico en la producción de bienes y servicios que se ha llamado tercerización. Esto, porque el sector terciario ha pasado a emplear a una mayor cantidad de empleados y porque su forma de trabajar se ha difundido por los otros dos sectores.

Contexto económico:

El sector terciario agrupa las actividades relacionadas con el comercio a partir del intercambio de dinero y objetos en dinámicas de ventas al por mayor y minorista a través de establecimientos especializados o plataformas digitales.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) ha publicado información actualizada sobre la inseguridad alimentaria en Colombia, correspondiente al año 2024. Según el informe conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el 25,5% de los hogares colombianos experimentaron inseguridad alimentaria moderada o grave en 2024, afectando a más de 14,4 millones de personas. Aunque se observó una leve mejora respecto al 26,1% registrado en 2023, la situación empeoró en las zonas rurales debido a factores como el cambio climático y el conflicto armado .El País

En contraste, Bogotá logró reducir su inseguridad alimentaria del 21,2% al 13,9% entre 2023 y 2024, beneficiando a 564.000 personas. Este avance se atribuye al programa “Bogotá sin hambre 2.0”, que ha invertido 4,6 billones de pesos en cuatro años para ampliar comedores comunitarios y escolares .El País

A nivel nacional, el DANE ha observado que la inseguridad alimentaria afecta desproporcionadamente a hogares con niños menores de 5 años, con una prevalencia del 32,8%, y a familias con más de cinco miembros, donde el indicador alcanza el 35,5%. Además, los hogares en déficit habitacional presentan una prevalencia del 38,6%, mientras que aquellos que no padecen este déficit tienen un 20,7% .Semana

Aunque el DANE no ha publicado estudios específicos sobre la inseguridad alimentaria en el ámbito educativo, es importante reconocer que la falta de acceso a alimentos adecuados puede afectar directamente el rendimiento académico de los estudiantes. La inseguridad alimentaria puede llevar a ausentismo escolar, dificultades de concentración y bajo rendimiento, lo que resalta la necesidad de políticas públicas que integren la seguridad alimentaria con el bienestar estudiantil.

Contexto Técnico:

La industria gastronómica está compuesta por diversos actores y constituye el penúltimo eslabón de la cadena de valor de la industria alimenticia; su propósito principal es entregar productos preparados aptos para el consumo humano a partir de dos estrategias específicas, la experiencia y el delivery.

El mercado colombiano está compuesto por números establecimientos comerciales dedicados a la comercialización de bienes y servicios relacionados con la preparación de alimentos, dentro de los cuales, se ofrecen una amalgama de bienes y servicios que satisfacen necesidades básicas y caprichos excéntricos; es por ello que, el sector goza de cierto grado de informalidad y presenta participantes en la modalidad de MIPYMES, negocios familiares, ventas ambulantes y cadenas con reconocimiento nacional e internacional.

Las Empresas dedicadas a ofrecer los servicios de alimentación están especializadas en ofrecer servicios integrales y soluciones empresariales completas en su portafolio de servicios. Ahora bien, la comercialización de alimentos preparados es una de las actividades económicas más diversas de la economía colombiana y esto se presenta en general por la demanda vital de alimentos y por otro lado por el nivel relativamente bajo de inversión para iniciar actividades en este mercado.

Uno de los segmentos de la industria es el de los refrigerios, el cual consiste en la preparación de alimentos con el fin de satisfacer necesidades corporativas o gubernamentales en el desarrollo de actividades, por lo que, las características de preparación y empaquetamiento deben ser de fácil conservación y consumo. Otro de los segmentos es el del restaurante, en el cual, se preparan alimentos tradicionales de la mesa colombiana esto es desayuno, almuerzo y comida, esto tipo de alimentos se

prepara, se sirven y se consumen en el mismo establecimiento, salvo que se preste el servicio de domicilio, por su parte, los refrigerios están diseñados para consumirse en un lugar distinto al de la preparación.

Las operaciones comerciales sobre estos bienes y servicios se perfeccionan generalmente con contratos verbales y pagos de contados, sin embargo, cuando la operación implica tracto sucesivo es posible pactar acuerdos escritos y condiciones de pago diferentes, normalmente por periodos de 8, 15, 30 días según el alcance contractual y los intervinientes.

El precio de los productos corresponde al costo directo de los mismos y los costos indirectos relacionados con la prestación del servicio, la cual puede o no incluir el servicio de domicilio.

Aspectos Regulatorios:

Dicha industria es vigilada por el INVIMA, cuya misión es proteger y promover la salud de la población, mediante la gestión del riesgo asociada al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de vigilancia sanitaria, tiene como función ejercer actividades de inspección, vigilancia y control de alimentos para consumo humano y verificar las condiciones sanitarias con las que son procesados y comercializados.

Estas son algunas de las normas que regulan las relaciones de producción y comercialización de los productos:

- Ley 1122 de 2007
- Ley 1480 de 2011
- Resolución 2674 de 2013

Agremiaciones:

- ACODRES- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica
- FENALCO- Federación Nacional de comerciantes

- **Análisis de la Demanda**

La Institución, a través de varias dependencias como la Dirección de Bienestar Universitario y Dirección de Vinculación y Transformación Social, buscan constantemente fortalecer su estrategia de permanencia para las ofertas académicas de ambas Direcciones. Es por eso que dentro de los antecedentes de contratación de la Institución se encuentran ejecutados varios procesos que evidencian la relación de estos procesos.

La demanda gastronómica está nutrida de diversos actores que buscan la satisfacción de necesidades personales, familiares, corporativas e institucionales; en el marco de estrategias de aprendizaje o en la ejecución de actividades de proyectos sociales, se demanda consuetudinariamente este tipo de bienes y servicios con el fin de reducir las causas de deserción, mejorar las condiciones de aprendizaje y como herramienta de

reconocimiento y dignidad de participantes y usuarios, razón por la cual, es normal que instituciones educativas y las Alcaldías adelanten proceso de compra relacionados con los mismos.

En la Institución se evidencian algunos procesos donde se han adquirido este tipo de servicios que se detallan a continuación:

NÚMERO CONTRATO	OBJETO	EMPRESA CONTRATISTA	VALOR	FUENTE
VAD 641 DE 2024	Prestación de servicios logísticos para el suministro de insumos para el desarrollo de la Jornada de Inducción 2024-01 de la Institución Universitaria Pascual Bravo. LOTE 2: Suministro de refrigerios para la jornada de inducción 2024-01 de la Institución.	ARKADIA PRIME S.A.S.	$8.889.300	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.29176923&isFromPublicArea=True&isModal=False
GJ 055 DE 2020	Servicio de Suministro de complementos alimenticios por demanda para los estudiantes que reciben formación en los programas académicos en la Institución Universitaria Pascual Bravo	CLAUDIA PATRICIA ECHEVERRI BOTERO	$95.200.000	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=20-11-10316211&g-recaptcha-response=03AGdBq26jr2smReDDt6Kr1nDS3KST7jcTEtOxLzxuFsnICKqsxj_FM4nTazqdLiPPfmiLBtQLuXMBNWv2sqhRlKsg-3J_qwLfW8EZs8gG5ObpCO8Vqg5MgISN4WPsrcg3BXILcEh5B-g-si0JyCBgJW9pbSxG1HosYFJAlzaRjZLoib4Aiu_gP8xhHQogzROyjwmQWAATnT7O6akAhSl4Vre6ADH56lciLKv5fwMNHeThGN02_pXyTSxm6ipTFw85Xx3uKXvPv-Io29q4GkL0rN21kNsy3JKXEMtcbxoafUWEK9aCQGreJlhazIEUz368nkIwqQewwOQVCuIm4aWytyuUfmU-RtVCRDf9CYwOFyOgjZUGzR9t7S3_mKUx4lMXsYzdkZaCYXnSpC2R62eZbVdfgLMKhmeByYiSXJ-AvKK8zZjL2qUdq2XyEH

				S8JrxEqaBkUZA8iwwFVXZxXTtr9uC2Acs4AP3-vg
GJ 123 de 2019	Suministro de refrigerios por demanda para los estudiantes que reciben formación en los programas de técnicas laborales ofrecidos por la Institución Universitaria Pascual Bravo	CLAUDIA PATRICIA ECHEVERRI BOTERO	$66.053.187	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-18-9413759

Así mismo, otras entidades estatales han demandado la prestación de servicios de refrigerios a través de los siguientes procesos de selección:

NÚMERO DEL PROCESO	OBJETO	ENTIDAD	EMPRESA CONTRATISTA	VALOR	FUENTE
FDLPA-IPMC-038-2024	Suministrar Refrigerios, bajo la modalidad de precios unitarios y hasta el agotamiento del monto asignado, para atender las necesidades del Fondo de Desarrollo Local de Puente Aranda en el desarrollo de actividades de carácter institucional y/o comunitario.	ALCALDIA LOCAL DE PUENTE ARANDA	NOSTOS COMPANY SAS	$36.400.000	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.7233366
HDSJDD-RE-2372-2023	Suministro de refrigerios e hidratación para el desarrollo de las actividades que integran el plan de intervenciones colectivas municipal de santa Rosalía	HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE PUERTO CARREÑO1	INGENIERIA Y SERVICIOS DE LA ORINOQUIA S.A.S.	$19.500.000	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.5334517
MINIMA - 0048 - 2022	Contratar el suministro de refrigerios para	CORPOAMAZONIA - CORPORACIÓ	PROVEEDORES DEL SUR	$8.500.000	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeVie

	capacitaciones en el marco de la ejecución del proyecto identificado con código 20192510005802 "Fortalecimiento de la producción de la especie amazónica Pirarucú (Arapaima Gigas) como alternativa de diversificación de la piscicultura tradicional y generación de ingresos a la población de mujeres y jóvenes rurales del municipio de Villagarzón (Putumayo)" en cumplimiento al Plan de Acción Institucional 2020-2023 "Amazonias Vivas.	N PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL SUR DE LA AMAZONIA1			w/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.3665863

- **Análisis de la oferta**

Para obtener el valor estimado para el presente proceso de contratación, se recopila la información y se procede a realizar un promedio de precios de las cotizaciones entregadas, por los siguientes proponentes:

✓ MCA BALDER S A S. SERIAL

✓ FUSIÓN COCINA

- **Verificación de la Existencia de Acuerdos Marco:**

La Institución Universitaria Pascual Bravo en atención de lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, el Decreto 310 de 2021 y los lineamientos de la Agencia Nacional de Contratación Pública –Colombia Compra Eficiente- en la circular 004 de 2021, verificó la existencia de acuerdos marco de precios de acuerdo con la necesidad que se pretende satisfacer encontrando que:

Visitado el sitio web de la Tienda Virtual del Estado Colombiano -TVEC- (https://www.colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual) y consultado el catálogo de precios

SI__ NO _X_ EXISTE ACUERDO MARCO DE PRECIOS de acuerdo con la búsqueda realizada por palabra clave “Litográficos” o “insumos litográficos”, la cual no arrojó resultados de acuerdos marco de precios que se ajustaran a la necesidad o condiciones técnicas requeridas por la Institución.



De igual forma, conforme a la Ley 2069 de 2020 reglamentada por el Decreto 1860 de 2021 y el concepto C 105 de 2022, de la Agencia Nacional de Contratación Pública, se concluye que no existe concurrencia entre los acuerdos marcos de precios y que se debe aplicar el procedimiento de la mínima cuantía sobre el acuerdo marco.

De igual forma, conforme a la Ley 2069 de 2020 reglamentada por el Decreto 1860 de 2021 y el concepto C 105 de 2022, de la Agencia Nacional de Contratación Pública, no existe concurrencia entre los acuerdos marcos de precios y la selección de mínima cuantía por lo que se dará aplicación a este último por sobre los acuerdos.

No obstante respecto a la modalidad selección de mínima cuantía es preciso señalar que conforme al concepto C – 316 de 2022 de la Agencia Nacional de Contratación Pública, cada entidad estatal tiene la facultad de establecer a través de cual metodología de las establecidas en el Decreto 1860 de 2021 realizará la adquisición de su necesidad (grandes almacenes, instrumentos de agregación de demanda o la selección de mínima cuantía como regla general.)

La Institución en atención de los principios que rigen la contratación estatal, la particularidad de los bienes que se pretende adquirir, el estudio del económico sector, así

como a diferentes factores comerciales y económicos adelantará la presente adquisición mediante la modalidad de selección de mínima cuantía por lo que procederá a realizar invitación general de conformidad lo establecido para la materia en el Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

http://www.colombiacompra.gov.co/es/manuales).

a) Valor estimado del contrato: VEINTICINCO MILLONES VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS M/L **($25.028.584)** IVA INCLUIDO.

ITEMS	CONDICIONES TÉCNICAS	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO IVA	SUBTOTAL	VALOR TOTAL IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
1	PASTEL HOJALDRADO DE QUESO 100 gr+ FRUTA 70 gr, cosecha o dulce +JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades	$ 9.073	$ 1.724	$ 3.629.200	$ 689.600	$ 4.318.800
2	PORCIÓN DE PIZZA 160 gr +JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades	$ 9.621	$ 1.828	$ 3.848.400	$ 731.200	$ 4.579.600
3	SANDUCHE 120 gr DE JAMON Y QUESO LECHUGA Y SALSA + JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades	$ 9.431	$ 1.792	$ 3.772.400	$ 716.800	$ 4.489.200
4	ENSALADA DE FRUTAS 150 gr CON QUESO YOGURT Y SALSA DULCE	192	Unidades	$ 10.842	$ 2.060	$ 2.081.664	$ 395.520	$ 2.477.184
5	3 MINI EMPANADAS TÍPICAS de 60 gr + GUACAMOLE + JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades	$ 8.437	$ 1.603	$ 3.374.600	$ 641.200	$ 4.015.800
6	PASTEL DE POLLO O CARNE HOJALDRADO 100 gr + JUGO CAJITA 200 ml O GASEOSA 235 ml	400	Unidades	$ 10.815	$ 2.055	$ 4.326.000	$ 822.000	$ 5.148.000
							SUBTOTAL	$ 21.032.264
							VALOR TOTAL IVA	$ 3.174.320
							VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	$ 25.028.584

b) Plazo de ejecución del contrato: El plazo del presente proceso será desde el inicio de ejecución en la plataforma SECOP II y hasta agotar los recursos designados, sin exceder la vigencia 2025.

c) Requiere presupuesto de vigencias futuras: SI ___ NO __X__

d) Forma de Pago: La Institución cancelará el valor del presente contrato mediante pagos parciales de acuerdo con los refrigerios entregados conforme a las actividades programadas a demanda una vez sean solicitados y de acuerdo con las condiciones técnicas, previo recibo a satisfacción por parte del supervisor y el cumplimiento de los requisitos y documentos que se relacionan:

1. Factura o documento equivalente por parte del contratista, la cual debe ser enviada al correo electrónico facturacionelectronica@pascualbravo.edu.co.
2. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato.
3. Constancia de cumplimiento de las obligaciones del contratista frente a las obligaciones al sistema de seguridad social integral y parafiscales (suscrita por el revisor fiscal en los casos que aplique).
4. Inscripción en la plataforma SICAU como proveedor de la Institución de acuerdo con la guía que se adopte.
5. Evidencias del ingreso de la factura y los documentos de pago en el SECOP II al igual que los informes que le aplique.
6. La evidencia o pantallazo del inicio en SECOP II.

Parágrafo: En el desarrollo del contrato, se podrá aceptar la solicitud de un contratista de ceder el pago (derecho económico total o parcial) que le corresponde por la ejecución de un contrato a favor de un tercero, para lo cual es necesario que el contratista dirija la solicitud al ordenador del gasto, acompañado del contrato de cesión de derechos económicos, indicando si es parcial o total, el valor correspondiente a la cesión, deberá estipular la aceptación por parte del cesionario de los descuentos de ley cuando aplique, Acta de Junta de Socios o documento consorcial o autorizaciones necesarias cuando se trate de uniones temporales en que se autoriza la cesión, certificado de existencia y representación del cesionario, RUT del cesionario, certificación bancaria con el número de cuenta y beneficiario, donde se deben consignar los valores de la cesión y que su expedición no sea mayor a treinta (30) días. En el contrato de cesión de derechos deberá indicarse expresamente que se libera a la Institución Universitaria Pascual Bravo, de toda responsabilidad que emane de la ejecución de la cesión de derechos económicos.

Para el presente contrato se realizarán las siguientes deducciones y retenciones:

- Rte fte del 2.5% por compras
- Ica del 1.8 por mil
- Rte IVA del 15%
- Tasa pro deportes del 1.3%
- Estampilla para la justicia familiar del 2%

Y demás retenciones que por ley apliquen al momento del pago.

e) Certificado de disponibilidad presupuestal: se anexa el certificado de disponibilidad presupuestal.

CDP No.	FECHA DEL CDP	VALOR
7772	07/07/2025	$25.028.584

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

En virtud del objeto a contratar y en atención a la cuantía del contrato, la modalidad de selección del contratista se realizará mediante el proceso de selección de mínima cuantía, de conformidad con lo establecido en el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2. en los siguientes términos:

" (…). La entidad estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:

1. *La descripción sucinta 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.*
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.*

(…), Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad estatal, independientemente de su objeto:

i. La entidad estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

ii. La entidad estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la entidad estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.

iii. *La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, estos serán contestados por la entidad estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.*

iv. *La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.*

v. *La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.*

vi. *La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la entidad estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.*

vii. *(Sic) En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.*

viii. *La oferta y su aceptación constituyen el contrato.*

b) Alcance del contrato y obligaciones del contratista.

Obligaciones Generales

1. Cumplir con los requisitos establecidos para el pago.

2. Presentar los informes solicitados por el supervisor del contrato.

3. Constituir las garantías de conformidad con lo establecido en el contrato y mantener vigente la misma de conformidad por el tiempo pactado, así como las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.

4. Dar cumplimiento a las obligaciones relativas al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales cuando haya lugar a ello y presentar los documentos respectivos que lo acrediten.

5. Realizar todos los pagos de honorarios, salarios, seguridad social, parafiscales e indemnizaciones que le correspondan de acuerdo con el personal que llegare a emplear en la ejecución del contrato, en las cuantías establecidas por la ley y oportunamente.

6. Reportar al supervisor del contrato cualquier anomalía que pueda interferir con la ejecución de este contrato.

7. Aportar todo su conocimiento y experiencia para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato de conformidad con lo requerido por el contratante.

8. Guardar reserva de toda la información que por razón de sus obligaciones y desarrollo de sus actividades obtenga.

9. Allegar a la Institución todos los documentos requeridos para la iniciación y ejecución del contrato.

10. Facilitar la labor de supervisión dando respuesta oportuna a las observaciones o requerimientos que se realicen.

11. Acatar las recomendaciones del supervisor del contrato para la correcta y adecuada ejecución del objeto contractual.

12. Informar por escrito al supervisor, las quejas, dudas, reclamos y demás inquietudes que puedan surgir en el desarrollo del objeto contractual.

13. El contratista se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados en la propuesta.

Obligaciones específicas

1. Cumplir con la entrega de los alimentos requeridos en el sitio y hora acordado con el supervisor del contrato, según las especificaciones técnicas indicadas en los estudios previos y de acuerdo con las opciones de refrigerio que solicite el supervisor y las cantidades de cada actividad.

2. De presentarse durante la entrega y revisión, alguna avería, vencimiento o anormalidad del producto conforme las condiciones óptimas o a las indicadas en las especificaciones técnicas, el contratista deberá cambiar el producto de inmediato.

3. Entregar los refrigerios según el cronograma que para el efecto determine el supervisor del contrato.

4. Garantizar que las personas que participen de la preparación y distribución de los alimentos cuenten con el certificado vigente de manipulación de alimentos.

5. Asumir por su cuenta y riesgo el transporte, cargue, descargue de los productos, personal calificado y demás necesarios y requeridos durante la ejecución del contrato.

6. El transporte de los alimentos deberá realizarse garantizando la disminución de los riesgos de proliferación de bacterias por exposición de los alimentos a condiciones de temperatura ambiente, por lo tanto, se deben transportar en condiciones de higiene adecuada. El transporte debe estar incluido.

7. El contratista deberá entregar la alimentación a quien sea autorizado por el supervisor para lo cual se deberá dejar constancia a través de la firma de un formato definido de común acuerdo.

8. El contratista deberá mantener el precio ofertado en el cual deberá incluir todos los costos relacionados con legalización, impuestos, distribución, transporte, prestaciones sociales, derechos laborales, y es obligación exclusiva de los oferentes cerciorarse y calcular todas las variables, por lo tanto, la Institución Universitaria Pascual Bravo no será responsable de reclamaciones que tengan que ver con los elementos descritos.

9. El proponente deberá cumplir con lo dispuesto en el Decreto 539 de 2014 o demás normativa vigente para el efecto, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el almacenamiento, transporte, preparación y distribución de alimentos, con el fin de evitar la contaminación y deterioro de los alimentos y alteraciones nutricionales que puedan afectar a los usuarios.

10. Con el fin de garantizar la calidad y la no contaminación de los productos que forman parte del suministro no se permitirán alimentos preparados el día anterior o de días anteriores, los refrigerios no empacados deberán prepararse lo más cerca posible a la hora de consumo.

11. Todos los productos que se utilicen para la preparación deberán contar con las condiciones de higiene, frescura y/o registros sanitarios que les apliquen.

12. Los elementos de distribución de alimentos, como termos, canastillas, etc., deberán cumplir con las normas de higiene, condiciones de lavado y desinfección diario que garanticen la no contaminación de los refrigerios y no afecte la salud de los usuarios.

13. La materia prima utilizada en los refrigerios deberá ser de primera calidad, y todos los alimentos deberán cumplir con la normativa de rotulado y etiquetado, especificando como mínimo la marca del producto, fecha de empacado, fecha de vencimiento y registro sanitario.

14. Se deberá garantizar que los alimentos fríos y calientes cuente con la temperatura de servido adecuada, es decir fríos menores o igual a 6 grados centígrados y calientes, no mayor a 65 grados centígrados.

15. Los refrigerios deberán estar empacados en bolsa de papel o en cualquier material biodegradable, además deberá incluir servilletas y cubiertos debidamente empacados en el caso de ser necesarios.

16. El transporte de los alimentos deberá realizarse garantizando la disminución de los riesgos de proliferación de bacterias por exposición de los alimentos a condiciones de temperatura ambiente, por lo tanto, se deben transportar en condiciones de higiene adecuada. El transporte debe estar incluido.

17. El proveedor deberá entregar la alimentación a quien sea autorizado por el supervisor para lo cual se deberá dejar constancia a través de la firma de un formato definido de común acuerdo.

18. El proveedor se obliga a responder por todos los daños que pudieren ocasionar los alimentos que no estuvieren preparados de acuerdo a las 6 especificaciones de calidad y salubridad requeridas para la elaboración de los mismos según la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

19. Todas las demás atinentes a la naturaleza del contrato y aquellas que surjan durante su ejecución y cumplimiento.

- **Requisitos Habilitantes SST**

  La Institución Universitaria Pascual Bravo solicitará como factor habilitante:

  1. Personas naturales sin personal a cargo: deberá presentar acta juramentada del SG-SST (Anexo del pliego de condiciones) y planilla de seguridad social.

  2. Persona jurídica y persona natural con personal a cargo, deberá aportar:

  Soportado en la legislación vigente en términos de los estándares mínimos en SG-SST, el proponente deberá presentar la certificación emitida por la ARL correspondiente y/o el resultado del registro de la autoevaluación ante el Ministerio de Trabajo, en donde se evidencie el resultado de la evaluación de los estándares mínimos de su Sistema de Gestión en SST del año inmediatamente anterior, mayor o igual al 60%.

  En caso de que el proponente cuente con una evaluación de estándares por debajo del 85% y en todo caso superior al 60%, deberá como requisito para el inicio del contrato, aportar además de lo anterior, la certificación de la ARL del cumplimiento de estándares que contenga el plan de mejoramiento del mismo, asociado con los ítems incumplidos

OBLIGACIONES DE SST PARA EL INICIO DEL CONTRATO.

A. Licencia en SST: El contratista debe enviar Copia de la licencia de SST del responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), con alcance en diseño, implementación y mantenimiento e investigación de accidentes graves y mortales.
B. Curso de las 50 o 20 horas según corresponda: Curso 50 horas del Ministerio de Trabajo de la persona encargada del sistema de gestión de seguridad y salud con vigencia menor a tres (3) años. o actualización de 20 horas.

C. Seguridad social: Enviar seguridad social vigente en el nivel correspondiente

D. El personal deberá acreditar la certificación de manipulación de alimentos, de igual forma, los elementos para la preparación, conservación, transporte y entrega de los alimentos deberán cumplir con todas las exigencias legales aplicables.

E. Inducción del SG-SST de la Institución Universitaria Pascual Bravo: el contratista debe solicitar al correo; sst@pascualbravo.edu.co los instructivos para la realización de las inducciones de SST del personal que se designe para las entregas de los paquetes alimenticios dentro de la institución.

F. El contratista debe contar con un PESV que contemple las medidas preventivas y de respuesta ante accidentes o incidentes viales.

G. Se solicitará el protocolo de atención de emergencia en riesgo psicosocial al contratista o proveedor con personal a cargo que permanezca en la institución Universitaria Pascual Bravo durante un mínimo de 10 días.

H. Asegurar el cumplimiento de las políticas de Institución Universitaria Pascual Bravo, incluida la política de alcohol y drogas dentro de las instalaciones.

I. Es responsabilidad del contratista asegurar el orden y el aseo de todas las áreas donde se realicen sus actividades asociadas con el objeto y alcance del contrato.

J. Es responsabilidad del contratista hacer cumplir los requerimientos de Seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa dentro de las instalaciones de Institución Universitaria Pascual Bravo con causa o con ocasión del alcance del contrato cumpliendo la normatividad legal vigente

K. En caso de incumplimiento en campo por actos inseguros o comportamientos inadecuados del personal, se hará un requerimiento al encargado que genere el incumplimiento por la misma causa o similar igual o mayor a dos veces.

OBLIGACIONES DE SST DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

1. Asegurar el cumplimiento de las políticas de la Institución Universitaria Pascual Bravo, incluida la política de alcohol y drogas dentro de las instalaciones.

2. Es responsabilidad del contratista hacer cumplir los requerimientos de Seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa dentro de las instalaciones de Institución Universitaria Pascual Bravo con causa o con ocasión del alcance del contrato cumpliendo la normatividad legal vigente.

- **Obligaciones de la Institución**

1. Expedir el Registro Presupuestal del contrato.

2. Efectuar los pagos estipulados en el contrato en la forma y oportunidad previstas en el mismo.

3. Designar el supervisor para vigilar el cumplimiento del objeto contractual dentro del término de ejecución y demás condiciones establecidas.

4. Prestar toda la colaboración necesaria al contratista para la debida ejecución del contrato.

5. Suministrar al contratista la información requerida para el desarrollo del objeto contractual.

6. Vigilar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que se deriven del contrato.

5. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLO

Análisis de riesgos que deben ser amparados por el contratista: La política para el manejo del riesgo contractual del Estado para los diferentes procesos, consagra como principio rector, que estos corresponden a las Entidades Estatales, las cuales deben asumir sus propios riesgos por su carácter público y el objeto social para el que fueron creadas o autorizadas y, a los contratistas, aquellos riesgos determinados por el objeto que persiguen en el cumplimiento de su actividad; siendo entonces la asignación adecuada de una herramienta que minimiza el costo de la mitigación del riesgo, logrando asignar cada riesgo a la parte que mejor lo controla:

- **Riesgo Previsible:** Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.
- **Riesgo Imprevisible:** Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público. A continuación, se establecen, los riesgos que deben asumir las partes en el presente proceso:

Análisis de riesgos que deben ser amparados por el contratista:

CLASE	*TIPIFICACIÓN DEL RIESGO*			*ASIGNACIÓN DEL RIESGO*		*MONITOREO Y REVISIÓN*	
	N0	***DESCRIPCIÓN***	***OBSERVACIONES***	***INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA PASCUAL BRAVO***	***PROPONENTE Y/O CONTRATISTA***	***MONITOREO***	***PERIODICIDAD***
Operacional	1	No cumplimiento de característica s técnicas	Que no cumpla con las características técnicas definidas por la Institución		100%	Por parte del Supervisor	Día a día

		definidas					
Económico	2	Cobro inadecuado	Que el monto cobrado por el proveedor no Corresponda al pactado		100%	Supervisor y revisión de facturas	Cada entrega de factura
Administrativo	3	Pago de producto	Que la Institución no realice el pago correspondiente pactado.	100%		Por parte del supervisor	Pago de la factura
Operacional	4	Cumplimiento de fechas de entrega	Que no se cumpla con la fecha prevista para la entrega de los artículos		100%	Por parte del supervisor	Día a día
Jurídicos, legales y/o regulatorios	5	Incumplimiento del contrato por parte del CONTRATISTA	Hace referencia a cualquier clase de incumplimiento por parte del CONTRATISTA, antes, durante y Posterior al inicio del contrato. Riesgo que asume el CONTRATISTA		100%	Supervisor - jurídica	Día a día
Jurídicos, legales y/o regulatorios	6	Hurto	Ocurre en los eventos de que trata el Capítulo I del Título VII de la Ley 599 de 2000 (Código Penal). Las ocurrencias de los eventuales riesgos por Hurto serán asumidas por quien es víctima de ellos, y en el caso en que este sea el CONTRATISTA, el instituto no asumirá ningún sobrecosto por la pérdida de materiales o cualquier otro implemento.	50%	50%	Supervisor - jurídica	Día a día

b) Garantías: de conformidad con este estudio, para la presente contratación se exigirá, el cubrimiento de los siguientes amparos, con el cumplimiento obligatorio de las dos garantías señaladas:

- **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Cubrirá a la Institución por los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o su cumplimiento defectuoso, cuando ellos sean imputables al contratista. Este amparo comprende además el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato. Esta garantía equivaldrá al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, y tendrá una vigencia igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más.

- **DE LA CALIDAD DEL SERVICIO**: De la calidad del servicio: Cubrirá al Pascual Bravo por los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia de los perjuicios imputables al contratista garantizando que se deriven de la mala calidad del servicio prestado de acuerdo con las obligaciones del contrato, por el Equivalente al 15% del valor total del contrato y con una vigencia igual a su duración y un (1) año más.

- **DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Cubrirá a la Institución de las eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista. Esta garantía, considerando el valor del presente proceso, será por el equivalente a doscientos (200) SMMLV de acuerdo con el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.3.1.17 Del decreto 1082 De 2015 y deberá permanecer durante todo el periodo de vigencia igual al período de ejecución del contrato.
- **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Cubre a la Entidad de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. Esta garantía debe ser otorgada por el 5 % del valor del contrato, con una vigencia igual al del término de duración del contrato y tres (03) años más.

6. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

Este proceso no se encuentra cobijado por ningún acuerdo comercial.

7. CONVOCATORIAS LIMITADAS AL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

Por cumplir con las características exigidas en el Decreto 1082 de 2015, el presente proceso será limitado a Mipyme, SIEMPRE Y CUANDO se cumpla con las condiciones exigidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.2, 2.2.1.2.4.2.3 y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 1860 de 2021.

"Artículo 2.2.1.2.4.2.2. *Convocatorias limitadas a Mipyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:*

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. *Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.*

Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. *De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.*

Artículo 2.2.1.2.4.2.4. *Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:*

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. *En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.*

PARÁGRAFO 2*. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.*

PARÁGRAFO 3*. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, sólo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.*

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.(Decreto 1860 de 2021, artículo 5)"

REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA:

Se tendrá en cuenta los siguientes requisitos habilitantes de experiencia:

El oferente deberá acreditar una experiencia general en servicios que incluyan suministro de refrigerios, alimentos o similares al objeto de la presente invitación la cual podrá certificar a través de ***dos (02) certificaciones de contratos terminados o actas de liquidación que haya ejecutado durante los tres (03) años anteriores al cierre de la invitación.***

El valor de las certificaciones o documentos deberá ser las siguientes:

1. Una certificación deberá contener al menos la ejecución del 50% del presupuesto oficial de la presente contratación.

2. La sumatoria de todas las certificaciones deberá ser igual o mayor al 100% del presupuesto oficial.

En caso de presentación de experiencia ejecutada bajo la figura de consorcio o Unión temporal, se tendrá en cuenta sólo el porcentaje de participación del proponente, así como el valor del porcentaje de participación acreditado.

Cada una de las certificaciones, actas de liquidación o de recibo, facturas, o cuentas de cobro aportadas deberán contener como mínimo:

- Nombre del contratante.
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.
- Plazo: fecha de inicio y fecha de terminación.
- Porcentaje de participación, cuando el contrato haya sido ejecutado en Consorcio o Unión Temporal.
- Fecha de expedición de la certificación.
- Nombre y cargo de quien expide la certificación

En caso de que los contratos a certificar hayan sido celebrados con la Institución Universitaria Pascual Bravo no será necesario aportar la certificación, sin embargo, se requerirá copia del contrato o acta de liquidación respectiva.

Experiencia mínima diferencial para MIPYMES

Se tendrá en cuenta lo siguiente:

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, las MIPYMES podrán acreditar una experiencia general en servicios que incluyan suministro de refrigerios, alimentos o similares al objeto de la presente invitación, la cual podrá certificar a través de ***una (01) certificación de contratos terminados o actas de liquidación que haya ejecutado durante los tres (03) años anteriores al cierre de la invitación.***

El valor de las certificaciones o documentos deberá ser las siguientes:

Una certificación deberá contener al menos la ejecución del 50% del presupuesto oficial de la presente contratación.

La sumatoria de todas las certificaciones deberá ser igual o mayor al 100% del presupuesto oficial.

En caso de presentación de experiencia ejecutada bajo la figura de consorcio o Unión temporal los criterios diferenciales sólo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de MiPymes y tiene una participación igual o superior al 10%; se tendrá en cuenta sólo el porcentaje de participación del proponente, así como el valor del porcentaje de participación acreditado.

Cada una de las certificaciones o actas de liquidación o de recibo, facturas, o cuentas de cobro aportadas deberán contener como mínimo:

- Nombre del contratante.
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.

- Plazo: fecha de inicio y fecha de terminación.
- Porcentaje de participación, cuando el contrato haya sido ejecutado en Consorcio o Unión Temporal.
- Fecha de expedición de la certificación.
- Nombre y cargo de quien expide la certificación

En caso de que los contratos a certificar hayan sido celebrados con la Institución Universitaria Pascual Bravo no será necesario aportar la certificación, sin embargo, se requerirá copia del contrato o acta de liquidación respectiva.

La Institución Universitaria Pascual Bravo se subroga la posibilidad de hacer las verificaciones frente a las certificaciones presentadas.

Equipo estructurador de estudios previos

- **Componente técnico:** Diana Yanet Piedrahita – Contratista de Apoyo a la Coordinación de Educación continua.

- **Componente jurídico:** Valentina Saavedra Serrato– Abogada contratista Dirección Jurídica.

- **Componente económico:** Andrés Sepúlveda Rodriguez - Contratista Apoyo Gestión de Bienes y Servicios.

- **Componente enlace:** Doris Eliana Mejía Restrepo - Contratista Apoyo Dirección de Vinculación y Transformación Social.

Karol Julieth Forero
Dirección de Vinculación y Transformación Social
Supervisora