1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

1.1 COMPETENCIA

El objetivo del Plan Distrital de Desarrollo, “Bogotá Camina Segura”, 2024-2027, es mejorar la calidad de vida de las personas garantizándoles una mayor seguridad, inclusión, libertad, igualdad de oportunidades y un acceso más justo a bienes y servicios públicos, fortaleciendo el tejido social en un marco de construcción de confianza y aprovechando el potencial de la sociedad y su territorio a partir de un modelo de desarrollo comprometido con la acción climática y la integración regional.

La UAE Cuerpo Oficial de Bomberos, en articulación con el Acuerdo 927 de junio 07 de 2024, “Por medio del cual se adopta el Plan de Desarrollo Económico, Social, Ambiental y de Obras Públicas del Distrito Capital 2024-2027 “Bogotá Camina Segura”, especialmente con los objetivos estratégicos 4 “Bogotá ordena su territorio y avanza en su acción climática” y 5 “Bogotá confía en su gobierno”, en cumplimiento de las metas PDD “Implementar un programa para mejorar la respuesta en la atención a emergencias del cuerpo oficial de bomberos de Bogotá, apalancada en redes de conocimiento, prevención del riesgo y cobertura en la cuidad y su entorno” y “Desarrollar un plan para el fortalecimiento de las capacidades institucionales de la UAECOB”, así como su presupuesto estructurado en los proyectos de inversión 8126 “Fortalecimiento institucional de la UAECOB para un gobierno confiable” y 8173 “Modernización de las capacidades del Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá”, en desarrollo de su deber institucional y compromiso de respuesta con la Ciudad, desarrolla su gestión propendiendo por la protección de la vida, el ambiente y el patrimonio, a través de la gestión integral de riesgos de incendios, atención de rescates en todas sus modalidades e incidentes con materiales peligrosos en Bogotá y su entorno, bajo lineamientos de responsabilidad, transparencia, respeto, probidad, entre otros valores, que hacen posible entregar un servicio con calidad y oportunidad, cumpliendo de igual forma con los objetivos institucionales establecidos.

Adicionalmente, artículo 16 del Acuerdo 637 de 2016 señala que; “El Cuerpo Oficial de Bomberos está organizado como una Unidad Administrativa Especial del orden Distrital del sector central, de carácter eminentemente técnico y especializado, sin personería jurídica, con autonomía administrativa y presupuestal, la cual se denominará; Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos; tendrá por objeto, “la prevención y atención de emergencias e incendios…”.

El artículo 3 del decreto 509 de 2023, define la estructura organizacional del a U.A.E. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá de la siguiente manera:

Artículo 3º.- Estructura Organizacional. Para el desarrollo de su objeto, la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos, tendrá la siguiente estructura organizacional:

1. Dirección General
1.1. Oficina de Control Interno
1.2. Oficina de Control Disciplinario Interno
1.3. Oficina Asesora de Planeación
1.4. Oficina Jurídica
2. Subdirección de Gestión del Riesgo
3. Subdirección Operativa
4. Subdirección Logística
5. Subdirección de Gestión Corporativa
6. Subdirección de Gestión Humana

De conformidad con lo señalado en el Decreto referido, se establecen en el artículo 11 las funciones de la Subdirección de Logística, entre las cuales se encuentran las siguientes:

a) Participar con la dirección en la formulación de las políticas, planes programas y proyectos, dirigidos a la gestión del soporte logístico para la atención integral de las emergencias y demás que sean activadas con la operación, con el fin de contribuir a los objetivos establecidos en la Entidad.

b) Gestionar la implementación de las políticas establecidas en la gestión del soporte logístico, a través de los procedimientos y demás herramientas que den cumplimiento estricto.

c) Dirigir la preparación y ejecución del plan operativo y de desarrollo de la dependencia, identificando acciones integradas.

d) Formular y ejecutar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo para el equipo menor y equipo especializado de atención de emergencias con los que cuenta la entidad.

e) Establecer e implementar mecanismos e instrumentos de planificación de los servicios logísticos requeridos para la atención integral de las emergencias y demás que sean activadas con la operación, que garanticen la distribución en los periodos operacionales establecidos y su disponibilidad.

f) Formular e implementar el plan de metrología de la Unidad, llevando los controles correspondientes, así como los planes de reposición de equipos.

g) Brindar el soporte vehicular requerido a las diferentes estaciones, con el fin de atender de manera oportuna las solicitudes de la Subdirección Operativa.

h) Garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo del parque automotor y HEA´S (Herramientas, Equipos y Accesorios) al servicio de la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos, de acuerdo con la disponibilidad y procedimientos establecidos.

i) Administrar de manera eficiente y eficaz los insumos y suministros necesarios para la atención de emergencias y su entrega en los lugares y tiempos requeridos con estándares de calidad y oportunidad.

j) Desarrollar las acciones necesarias que den respuesta a los requerimientos logísticos para la atención de emergencias a nivel distrital, nacional e internacional, así como los servicios logísticos integrales que requieran las dependencias de la Unidad en el desarrollo de sus funciones.

k) Verificar y evaluar el cumplimiento de las políticas, protocolos y procedimientos establecidos para el soporte logístico en la Unidad.

l) Implementar las acciones pertinentes del plan de continuidad del negocio, para asegurar la reanudación oportuna y ordenada de los procesos propios misionales, con el fin de minimizar el impacto que puedan generar los incidentes de gran magnitud en las operaciones de la entidad.

m) Ejecutar y coordinar las actividades establecidas, para el desarrollo óptimo de los procesos administrativos de la Subdirección Logística, con el fin de que sean elaborados dentro de los términos correspondientes y atendiendo la normatividad vigente.

n) Implementar las acciones correspondientes para la sostenibilidad del Sistema de Gestión con su marco de referencia -MIPG, de conformidad a las normas vigentes.

o) Garantizar la asistencia a los comités, comisiones, mesas y demás que le sean delegados a la Dependencia; además de coordinar y efectuar las actividades administrativas, financieras y jurídicas, requeridas para el desarrollo propio de la Subdirección.

p) Las demás funciones que le sean asignadas.

De acuerdo con las funciones anteriores, se establece que la administración de los insumos y suministros necesarios para la atención de emergencias están a cargo de la Subdirección Logística, por lo cual, la entidad mediante el proceso de contratación requiere garantizar un suministro de alimento temporal u ocasional durante la prestación del servicio del cuerpo uniformado en la atención de emergencias e incidentes presentados en la ciudad.

1.2 NECESIDAD ESPECIFICA

La U.A.E. Cuerpo Oficial de Bomberos Bogotá D.C., en adelante la UAECOB, tiene como misión "Proteger la vida, el ambiente y el patrimonio a través de la gestión integral de incendios, atención de rescates en todas sus modalidades e incidentes con materiales peligrosos en Bogotá y su entorno", soportando así las emergencias de manera segura y eficiente, con sentido de responsabilidad social, fundamentadas en la excelencia institucional del talento humano. Por otro lado, la estructura organizacional fue modificada mediante el Decreto 509 de 2023, en el cual la Subdirección Logística en apoyo trasversal a la misionalidad de la entidad se encarga de coordinar y supervisar todos los procesos, en especial, dirigir la prestación de los servicios logísticos de transporte, mantenimiento preventivo y correctivo del equipo menor, equipo automotor, instalaciones, suministros de alimentación e hidratación para la atención de las emergencias en el Distrito Capital de manera oportuna.

La UAECOB, debe encontrarse de manera permanente en completa disposición para atender las emergencias que a diario se presentan en el Distrito Capital, o aquellas emergencias presentadas fuera de la ciudad a las que son comisionados. Las emergencias que más se presentan son, la extinción de incendios estructurales y forestales, rescate vehicular, búsqueda y rescate terrestre o acuático tanto de personas como de animales, primeros auxilios, explosiones, fenómenos de remoción en masa, inundaciones, prevención por aglomeraciones, atención de incidentes con materiales peligrosos, deslizamientos, entre otros[1]

La permanente actividad de los uniformados en la atención de emergencias, como consecuencia natural, conlleva un desgaste mental y físico en los uniformados que intervienen en el incidente, por tal motivo, es necesario contar con una adecuada alimentación e hidratación que les permita recuperar de forma rápida el déficit calórico y a su vez, les facilite continuar participando activamente en la atención de las emergencias. A continuación, se muestra una estadística de las emergencias atendidas en el 2024 y lo corrido del 2025:

Tipo de Emergencia	2024	2025	total
20. FALSA ALARMA	4.427	1.789	11.313
2. MATPEL	4.535	1.724	11.312
13. INCIDENTES CON ANIMALES	3.411	1.697	10.610
14. REDUCCIÓN DEL RIESGO	3.705	1.638	8.669
22. EMERGENCIA SIN INTERVENCION	4.594	2.363	7.262
4. RESCATE	1.571	623	5.719
7. INCIDENTES CON ÁRBOLES	2.323	1.187	5.595
18. REFUERZOS	2.364	836	5.354
19. CONTINUACIÓN	2.069	1.200	5.250

[1] Fuente extraída de las bases de datos de la subdirección Operativa

12. QUEMAS PROHIBIDAS	2.294	811	5.215
1. INCENDIOS	1.735	525	4.102
11. ATENCIÓN PREHOSPITALARIA - APH	1.604	731	3.057
15. INCIDENTE EMERGENCIA EN POTENCIA	1.046	497	2.844
21. DESPLAZAMIENTO CANCELADO	1.155	486	2.388
9. ACCIDENTES			1.283
10. FALLA ELÉCTRICA	372	156	1.015
6. INUNDACIONES	256	155	736
8. FALLA ESTRUCTURAL	141	63	519
5. FENÓMENO DE REMOCIÓN EN MASA	187	63	408
23. INCIDENTE SIN COMPETENCIA	120	63	194
17. ESPECIALES	66	24	184
3. EXPLOSIONES	65	26	144
16. SERVICIO FUERA D.C.	18	4	47
18. REFUERZOS	1	0	1
20. FALSA ALARMA	0	0	1
11. ATENCIÓN PREHOSPITALARIA - APH	1	0	1
Total	**38.060**	**16.661**	**93.223**

El suministro de alimentación e hidratación se requiere en este caso de manera indefectible, toda vez que, coadyuvan en la atención ágil de las emergencias. La insuficiencia o ausencia del mencionado suministro, causaría una significativa desventaja frente a la capacidad del personal operativo para atender los incidentes, puesto que podrían enfrentarse a una descompensación física y funcional.

Teniendo en cuenta que, a diario se presentan situaciones de emergencia de distintas magnitudes dentro del Distrito Capital, que pueden llegar a extenderse debido a su complejidad y dentro de las cuales, la Subdirección Logística debe garantizarle al Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá, los suministros necesarios que le permitan operar con autonomía, se hace necesario adquirir alimentos preparados, no perecederos o semi perecederos e hidratación, que cuenten con un óptimo aporte nutricional, cumpliendo con todos los estándares de calidad que le sean aplicables, para soportar el accionar del personal operativo en dichas circunstancias y así maximizar su capacidad de maniobrabilidad.

Debido a los altísimos riesgos que conlleva la ejecución de las actividades que desempeñan nuestros uniformados, no solo para ellos mismos, sino para las víctimas en favor de quienes se presta el servicio, de manera permanente el personal operativo de la UAECOB, recibe capacitaciones y se somete a entrenamientos en condiciones extremas, con el propósito de perfeccionar las prácticas y estrategias de rescate, escenarios en los cuales, procurando por

su bienestar y en aras de atender lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 509 de 2023, se hace necesario el suministro de alimentos e hidratación.

Así mismo, con el objetivo de cumplir con el plan de capacitaciones de la entidad, que incluye entrenamientos de gran impacto como el Curso de Rescate en Espacios Confinados, Así mismo, con el objetivo de cumplir con el plan de capacitaciones de la entidad, que incluye entrenamientos de gran impacto como el Curso de Rescate en Espacios Confinados, Búsqueda y Rescate, Riesgo Eléctrico, y Materiales Peligrosos, entre otros, es necesario contar con el servicio de alimentación e hidratación que satisfaga las necesidades calóricas requeridas para el buen desempeño de las actividades. En este sentido y, tomando como referencia la estadística de alimentación programada para el segundo semestre de 2025, a continuación, se muestra una tabla resumen con los respectivos datos:

Fecha de solicitud	Concepto	Tipo de Alimentación	Cantidad
5-mar-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	32
5-mar-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	37
5-mar-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	37
5-mar-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	37
5-mar-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	32
5-mar-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	37
5-mar-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	37
5-mar-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	37
7-mar-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	32
7-mar-25	Comando (Academia)	Almuerzo	32
14-mar-25	Comando (Academia)	Almuerzo	55
14-mar-25	Comando (Academia)	Almuerzo	55
14-mar-25	Comando (Academia)	Almuerzo	49
14-mar-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	55
14-mar-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	55
14-mar-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	49
19-mar-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	15
19-mar-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	15
19-mar-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T1	15
19-mar-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	15
31-mar-25	Comando (Academia)	Almuerzo	22
31-mar-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	44
31-mar-25	Comando (Academia)	Almuerzo	22
31-mar-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	44

31-mar-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	22
31-mar-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	44
2-abr-25	B3 (Academia)	Almuerzo	24
2-abr-25	B3 (Academia)	Refrigerio T2	48
2-abr-25	B3 (Academia)	Almuerzo	24
2-abr-25	B3 (Academia)	Refrigerio T2	48
2-abr-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	27
2-abr-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	54
11-abr-25	Comando (Academia)	Almuerzo	9
14-abr-25	Comando (Academia)	Almuerzo	25
14-abr-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	50
14-abr-25	Comando (Academia)	Almuerzo	25
14-abr-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	30
14-abr-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	25
14-abr-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	30
14-abr-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	25
14-abr-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	30
16-abr-25	Comando (Academia)	Almuerzo	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	53
16-abr-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	53
11-oct-24	Comando (Academia)	Almuerzo	22
11-oct-24	Comando (Academia)	Bebida caliente	17
1-nov-24	Alemana (Academia)	Almuerzo	11
22-nov-24	Comando (Academia)	Almuerzo	82
20-nov-24	Comando (Academia)	Almuerzo	12
6-nov-24	Comando (Academia)	Refrigerio T1	30
4-dic-24	Comando (Academia)	Desayuno	45
13-dic-25	Alemana (Academia)	Cena	160
10-dic-24	Alemana (Academia)	Almuerzo	7
11-dic-24	Comando (Academia)	Desayuno	20
13-dic-24	Alemana (Academia)	Cena	40
20-ene-25	Comando (Academia)	Almuerzo	72

20-ene-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	36
24-ene-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	76
24-ene-25	Alemana (Academia)	Cena	48
24-ene-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	40
25-ene-25	Comando (Academia)	Almuerzo	80
25-ene-25	Comando (Academia)	Refrigerio T2	80
25-ene-25	Comando (Academia)	Desayuno	48
26-ene-25	Comando (Academia)	Cena	120
7-feb-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	34
7-feb-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T2	34
14-feb-25	Alemana (Academia)	Almuerzo	195
14-feb-25	Alemana (Academia)	Refrigerio T1	203
21-feb-25	El Dorado (Academia)	Almuerzo	62
21-feb-25	El Dorado (Academia)	Refrigerio T1	118

Así las cosas, se hace necesario iniciar un proceso de contratación para el suministro de alimentación e hidratación, acompañado de un proceso logístico de entregas en los puntos que se considere necesarios, cumpliendo con las características expuestas en la ficha técnica y avaladas por profesionales en nutrición en procura de garantizar el suministro de los bienes en favor del cuerpo de uniformados de manera oportuna, en las cantidades requeridas, en las condiciones adecuadas y en el tiempo que la entidad lo requiera, para cubrir las necesidades presentadas y aportar al bienestar del personal operativo que se encuentre apoyando la atención de emergencias y/o las actividades de capacitación y/o entrenamiento.

El suministro de alimentación e hidratación cuya contratación se quiere para satisfacer la necesidad existente, incluye comidas listas, frescas, agua, bebidas en polvo, productos de panadería, energéticos, vitaminas, porciones de dulce y de sal y snacks y/o suplementos complementarios, las cuales están preparadas con altos componentes nutricionales y calóricos de manera especial, garantizando, también, largos tiempos de conservación y con empaques que garanticen la preservación de sus características y componentes nutricionales, permitiendo así́ una adecuada alimentación en favor del personal que participa en la atención de emergencias, así́ como, en jornadas de entrenamiento y capacitaciones realizadas durante periodos prolongados de tiempo y en espacios con condiciones adversas, generando desgaste físico del personal.

Es así como, se hace necesario iniciar un proceso de contratación para el suministro de alimentación e hidratación, en pro de garantizar el suministro de los bienes en favor del cuerpo de uniformados de manera oportuna, en las cantidades requeridas, en las condiciones adecuadas y en el tiempo que la entidad lo requiera, para responder oportunamente a las necesidades y lograr el bienestar del personal operativo que se encuentre apoyando la atención de emergencias y/o las actividades de capacitación y/o entrenamiento.

2 OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS

2.1 OBJETO

Suministro de alimentación e hidratación para el cuerpo operativo en la atención de emergencias, entrenamientos, capacitaciones y actividades de prevención. -SBLG

2.1.1 ALCANCE AL OBJETO

El futuro contratista deberá suministrar la alimentación e hidratación que se requiera para satisfacer la necesidad existente, incluye comidas listas, frescas, agua, bebidas en polvo, productos de panadería, energéticos, vitaminas, porciones de dulce y de sal, snacks y/o suplemento complementario, las cuales están preparadas con altos componentes nutricionales y calóricos de manera especial, garantizando también, largos tiempos de conservación, con empaques que garanticen la preservación de sus características y componentes nutricionales permitiendo así́, una adecuada alimentación en favor del personal que participa en la atención de emergencias, así́ como en jornadas de entrenamiento y capacitaciones realizadas durante periodos prolongados de tiempo y en espacios con condiciones adversas, generando así́ desgaste físico del personal.

Así mismo, el contratista deberá realizar el suministro de alimentación en un vehículo de transporte idóneo en el perímetro de Bogotá D.C, y en condiciones que se establezcan en los requerimientos, teniendo en cuenta las indicaciones del Supervisor del Contrato.

2.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

2.2.1 OBLIGACIONES GENERALES

1. Conocer a cabalidad el estudio previo y anexo técnico, así como la invitación a contratar, para realizar la ejecución del mismo con eficiencia y eficacia.
2. Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta liquidación del contrato (si existe) y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el supervisor del mismo y/o ordenador del gasto según corresponda en cada caso.
3. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.

4. Constituir la garantía a favor de la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C., por los valores y con los amparos previstos en el mismo y mantenerla vigente durante el término establecido por la entidad, así mismo deberá cargarla a la plataforma SECOP II a más tardar dentro los tres (3) días hábiles siguientes a la aceptación del contrato por las partes, para la revisión y aprobación por parte de la, entidad cuando a ello hubiere lugar.
5. Asumir los riesgos establecidos en la matriz de riesgos del proceso.
6. Suministrar al/la supervisor/a del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.
7. Presentar los informes sobre la ejecución del contrato que le sean solicitados por el supervisor del mismo.
8. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
9. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993.
10. Pagar a la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C. todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato.
11. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause a la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C. por el incumplimiento del contrato.
12. Se consideran imputables al contratista todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C. por la cual deba responder EL CONTRATISTA, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que EL CONTRATISTA adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios a LA UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C. Si EL CONTRATISTA no logra resolver la controversia en el plazo que fije la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C., la misma podrá hacerla directamente y EL CONTRATISTA asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.
13. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el/la supervisor/a del contrato.
14. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo.
15. Mantener estricta reserva sobre la información y documentos a que tenga acceso con ocasión de la celebración y ejecución del contrato, salvo instrucción de autoridades competentes o autorización previa y expresa otorgada por la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C.
16. Firmar un compromiso de confidencialidad y no divulgación con respecto a toda la información obtenida por **EL CONTRATISTA** durante la ejecución del contrato, cuando a ello hubiere lugar.

17. Concurrir a la liquidación del contrato dentro de los plazos y en las condiciones establecidas en la Ley y el mismo contrato; en caso de celebrarse la liquidación parcial, se obliga a mantener vigente la garantía única de cumplimiento por los plazos que demande el cumplimiento de las prestaciones que se encuentren pendientes por ejecutar y/o satisfacer, cuando a ello hubiere lugar.
18. Asumir la garantía legal sobre los bienes y/o servicios suministrados de que trata el Estatuto del Consumidor, por el término cuando a ello hubiere lugar.
19. Prevenir el abuso y el acoso sexual, denunciar las demás violencias basadas en género en el marco de la ejecución del contrato y hacer un uso no sexista del lenguaje escrito, visual y audiovisual, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo Distrital 381 de 2009.
20. El contratista se compromete con la entidad a preservar, fortalecer y garantizar la transparencia y la prevención de corrupción en su gestión contractual, en el marco de los principios y normas constitucionales y en especial, en lo dispuesto en el capítulo VII de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 14 del Decreto Distrital 189 de 2020. Así mismo, se obliga a: a) No ofrecer ni dar sobornos, ni ninguna otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario público en relación con la propuesta, o contrato que suscriba con ocasión del proceso de selección, ni tampoco permitir que sus empleados o contratistas lo hagan en su nombre. B) Dar aviso inmediato a la entidad o autoridades competentes de cualquier ofrecimiento, favor, dádiva o prerrogativas efectuadas por los interesados o proponentes a los funcionarios públicos que intervengan de manera directa o indirectamente en el proceso de selección, con la intención de inducir alguna decisión relacionada con la adjudicación. C) No efectuar acuerdos previos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el proceso de selección, con otros proponentes para tratar de influenciar o manipular los resultados de la adjudicación. D) No incurrir en falsedad o adulteración de los documentos exigidos para cumplir con los requisitos del proceso de selección".
21. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones técnicas (establecidas en los documentos del proceso) y por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.

2.2.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Cumplir con lo requerido en el Anexo Técnico del proceso
2. Garantizar que el tiempo de respuesta sea menor a tres (3) horas, de la solicitud realizada por el supervisor del contrato para la alimentación requerida en la atención de emergencias, capacitaciones, jornadas y cursos.
3. Remitir todos los viernes el menú semanal de acuerdo con los estándares contenidos en la Anexo técnico, teniendo en cuenta variar las frutas, proteína, ensaladas, bebidas, energético y el postre, garantizando que el menú no se repita más de 2 veces en la misma semana.
4. Garantizar la prestación del servicio los 7 días a la semana, 24 horas al día y con una capacidad para mínimo 20 lugares simultáneos cuando se requiera, tal y como el supervisor del contrato lo indique.

5. Designar un coordinador responsable y uno suplente del contrato durante los siete días de la semana, 24 horas del día, para lo cual, junto con la suscripción del acta de inicio, deberá suministrar correo electrónico, número de teléfono fijo y/o celular
6. Cumplir con la reglamentación de calidad exigida por la normatividad sanitaria y de alimentos, vigente. Los alimentos nacionales e importados deben contar con el registro sanitario emitido por el instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-.
7. Cumplir con la reglamentación de buenas prácticas de manufactura y personal manipulador de alimentos, vigente.
8. Contar con el personal capacitado para la manipulación de alimentos en las diferentes áreas del servicio (recepción, almacenamiento, producción, distribución, transporte).
9. Envasar en material aprovechable, y/o Tetrapak que garantice el NO derrame y la conservación de temperatura del líquido caliente mayor o igual a 65 ºC y frio menor o igual a 5 ºC. Los envases y embalajes utilizados para alimentos deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en artículo 17 de Resolución 2674 de 2013 y la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. Para lo cual, deberá remitir las fichas técnicas de estos elementos.
10. El contratista debe garantizar los estándares de calidad, conservación y presentación de los alimentos suministrados, así mismo garantizar las características propias de cada uno de los productos (sabor, aroma, consistencia), libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
11. Realizar las entregas en un vehículo de transporte idóneo que cumpla con las disposiciones de tránsito vigentes y que garantice un ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten la contaminación de los alimentos, ***asumiendo los costos de transporte y distribución*** y utilizando embalaje en canastillas reutilizables e higiénicas que protejan los alimentos durante el transporte.
12. Presentar mensualmente informes al supervisor del contrato, consolidando la información del mes (cantidades suministradas y costos, porcentaje de avance de cumplimiento de cada una de las obligaciones y la ejecución acumulada del contrato), el menú brindado en cada una de las entregas de servicios de alimentación con registro fotográfico, los soportes (remisiones) de los alimentos donde se especifique el nombre, número de documento y la firma de quien recibió, con hora de recibido los cuales deben estar escaneados formato PDF y enviados al correo del supervisor y apoyo a la supervisión del contrato y mesa logística un día posterior a la entrega.
13. Realizar, de manera inmediata, los cambios que sean necesarios a solicitud del supervisor del contrato, cuando los productos no sean de la calidad requerida, sin ningún costo adicional para la entidad.
14. Garantizar que las instalaciones donde se procesan los alimentos brinden condiciones de seguridad e higiene adecuadas para el desarrollo de las actividades.
15. Entregar un informe final en medio físico y magnético, en el formato que le indique el supervisor del contrato, en el cual se consolide todas las entregas realizadas durante la ejecución del contrato, describiendo el producto y las cantidades entregadas.

16. Mantener los precios ofertados durante la ejecución del contrato, sin fórmula de reajuste.
17. Informar ante cualquier novedad que pueda afectar el cumplimiento del contrato, por escrito y de manera inmediata al supervisor del contrato, proponiendo los correctivos o medidas pertinentes, con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto contractual.
18. Asistir a todas las reuniones convocadas por el supervisor del contrato de manera presencial o virtual para el seguimiento técnico, jurídico y financiero.
19. Atender las solicitudes realizadas por el supervisor, tendientes a implementar acciones que permitan cumplir a cabalidad con el objeto contractual.
20. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado.
21. En caso de requerirse para la ejecución del objeto del contrato, ítems no contemplados, se seguirá el procedimiento que a continuación se señala:

    Procedimiento No. 1

    El contratista debe adjuntar una (1) factura de venta física-electrónica, con vigencia superior a treinta (30) días, expedida a cliente no institucional, en la cual se especifique la descripción del elemento, referencia alfanumérica y su valor comercial. El precio del elemento se incluirá en el listado que se tendrá en cuenta para la ejecución del contrato.

    Procedimiento No. 2

    La Entidad aprobará el valor de los servicios y/o bienes suministrados que no hayan sido incluidos en la oferta económica, de acuerdo con un estudio realizado comercialmente por parte de la UAECOB, en el cual se obtendrán dos cotizaciones solicitadas al mercado, distintas de la presentada por el contratista. Se incluirá el costo de los ítems teniendo en cuenta la cotización de menor valor.

    Todos los ítems no contemplados una vez aprobados, pasarán a ser parte de los listados ofertados inicialmente y el contratista deberá asignarles una referencia para identificarlos en las cotizaciones futuras.

22. La demás inherentes al objeto del presente contrato.

2.2.2.1 Obligaciones Ambientales

1. El contratista, en el momento en el que se encuentre dentro de las instalaciones de la UAECOB debe cumplir con los lineamientos ambientales de la Entidad, establecidos en el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA, para conocer estos, en los siete (7) días hábiles a partir del inicio del contrato debe solicitar y realizar una reunión con el Área de Gestión Ambiental.

2. El contratista, para la presentación de informes físicos, deberá dar un adecuado uso al recurso papel, donde se garantice su ciclo sostenible. En todo caso, este deberá ser fabricado con papel reciclado, de alto rendimiento, que cuente con procesos de recuperación, proveniente de plantaciones sostenibles de madera. Adicionalmente, debe estar libre de cloro elemental ECF o totalmente libre de cloro TCF, para lo cual, deberá presentar un certificado que acredite el cumplimiento del presente criterio ambiental.

3. El contratista entregará los suministros embalados en material reciclable, para lo cual, deberá remitir las fichas técnicas o informe en los cuales se evidencia el cumplimiento de la presente obligación al finalizar la ejecución contractual.

4. El contratista se encargará de la totalidad de los residuos generados durante el desarrollo de la entrega de los suministros, sean aprovechables o no aprovechables, de los cuales, deberá hacer una correcta separación en la fuente y su adecuada disposición final, de conformidad con la normatividad vigente Decreto 400 de 2004 y Resolución 2184 de 2019 o la norma que lo modifique, reglamente o sustituya.

5. Es necesario que el contratista especifique claramente el parque automotor que pondrá a disposición del contrato, anexando para ello el certificado de revisión técnico-mecánica y emisiones contaminantes vigente conforme a la Ley 1383 de 2010 “Por la cual se reforma la Ley 769 de 2002 - Código Nacional de Tránsito, y se dictan otras disposiciones”, o la norma que lo modifique, reglamente o sustituya, la cual deberán llevar a cabo en los Centros de Diagnóstico Automotriz –CDA autorizados por la autoridad competente, y el mismo debe ser escaneado y entregado a la supervisión en los siete (7) días hábiles a partir del inicio del contrato y cuantas veces sea renovado, durante la ejecución del mismo.

6. Dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto del contrato y a las acciones y lineamientos establecidos para la implementación de la Gestión Ambiental y el Manual de Compras verdes en la ejecución del contrato, sin costo adicional para la UAECOB.

NOTA 1: todos los soportes de cumplimiento de las obligaciones ambientales suministrados por el contratista deben ser debidamente verificados y avalados por la supervisión del contrato en la UAECOB, quien a su vez remitirá todos los soportes al Equipo de Gestión Ambiental, a los tres (3) días calendario de su recepción.

NOTA 2: en la “CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA” se deberá presentar la aceptación y compromiso en el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones ambientales establecidas en el presente estudio previo.

2.2.2.2 Obligaciones De Seguridad Y Salud En El Trabajo

1. El contratista debe acreditar previo a la suscripción del acta de inicio, la implementación de un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, en cumplimiento del

Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019; para ello deberá aportar la última autoevaluación de Estándares Mínimos firmada por el representante legal y el responsable del SGSS

2. El contratista deberá aportar certificado de ARL donde indique la clase de riesgo vigente no superior a treinta días
3. El contratista debe certificar que dentro de su personal no cuenta con menores de 18 años.
4. El contratista debe contar con el personal idóneo para la prestación del servicio, el cual deberá estar equipado de los Elementos de Protección Personal (EPP) necesarios para el ejercicio de sus actividades, lo cual se verificará con los registros de entrega de EPP, para todas las actividades a realizar por el supervisor del contrato o sus apoyos
5. Garantizar que el personal designado para la ejecución del contrato se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social: Salud, Pensión y la Administradora de Riesgos laborales - ARL.
6. Las instalaciones deben cumplir con las normas de seguridad definidas por la Resolución 2400 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 312 de 2019.
7. Deberá acreditar los respectivos registros, permisos o notificaciones sanitarias para los alimentos empacados, tal como lo exige el INVIMA (Resolución 2674 de 2013, 333 de 2011 y 5109 de 2005 sobre vigilancia, control, etiquetado nutricional y rotulado, Resolución 779 de 2006, requisitos sanitarios para la producción y comercialización de panela para consumo humano).
8. El contratista debe garantizar cumplir con la reglamentación de buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y contar con el personal capacitado en manejo higiénico de alimentos, para lo cual deberá presentar concepto sanitario favorable vigente, emitido por secretaria Distrital de Salud, conforme a Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto
9. El contratista debe presentar concepto sanitario favorable vigente, emitido por secretaria Distrital de Salud, de los vehículos utilizados para transporte de alimentos, conforme a Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto
10. Contar con las ayudas mecánicas apropiadas para el cargue y descargue de equipos y animales, evitando exponer a trabajadores propios y de la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C, a lesiones por levantamiento de cargas.
11. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas que se relacionan en el presente estudio.

2.3 INFORMES

El contratista deberá presentar informes de ejecución mensual, el informe de ejecución final y aquellos que el supervisor estime convenientes y necesarios durante la ejecución del contrato.

2.4 PRODUCTOS

El contratista deberá entregar los productos relacionados en el **CAPÍTULO II**, denominado "ANEXO TÉCNICO" del presente documento.

2.5 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo será por el termino de **SIETE (07) MESES Y DOCE (12) DIAS** y/o hasta agotar presupuesto; lo que primero suceda, el cual se contará a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio suscrita por el **CONTRATISTA** y el/la **SUPERVISOR/A** del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo, tal como lo establece los requisitos de ejecución del artículo 41 de la Ley 80 de 1993 y los demás que se señalen en el pliego de condiciones y en la minuta.

2.6 LUGAR DE EJECUCIÓN/ DOMICILIO CONTRACTUAL

Para efectos del presente contrato, el domicilio contractual y lugar de ejecución será la ciudad de Bogotá D.C. El sitio de entrega de los bienes a suministrar será el perímetro de Bogotá D.C, Sede de la Unidad Administrativa Especial - Cuerpo Oficial de Bomberos, Calle 20 N° 68 A-06, o en condiciones que se establece en los requerimientos, teniendo en cuenta las indicaciones del Supervisor del Contrato.

Los costos de transporte al detal y al por mayor, hasta el sitio de entrega serán asumidos por el contratista. En la eventualidad de requerir cambios de alguno de los elementos, el contratista correrá con los gastos de transporte que estos cambios generen.

2.7 CONTRATO POR CELEBRAR

Como resultado del respectivo proceso de selección, se suscribirá un Contrato de Suministro, el cual se regirá en su integridad por las normas que conforman el régimen general de Contratación Estatal y en lo no previsto por estas, por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, de conformidad con el artículo 13 de la Ley 80 de 1993.

2.8 IDENTIFICACIÓN DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

El presente proceso está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica en la siguiente Tabla.

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Código UNSPSC
Servicios	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entrenamiento	Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas)	Servicios de comida para llevar a domicilio	N/A	90101800

Servicios	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	(servicios de comida y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	N/A	90101600
Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	N/A	50192700
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes preparadas y procesadas	N/A	50112000
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Bebida mixta de polvo	50202311
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Café y té	Café instantáneo	50201709
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	N/A	50161500
Productos de uso final	Alimentos Bebidas y Tabaco	Azucares endulzantes y productos naturales	Azucares endulzantes y productos naturales	Azucares endulzantes y productos naturales	50101509
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	N/A	50192100
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y Snacks	Nueces y frutas disecadas	50192110
Servicios	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	Servicios de suministro de alimentos de emergencia	93131602
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	N/A	50181900

Producto de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Frutos Secos	Frutos Secos	N/A	50101700

3 CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Las especificaciones y características técnicas del suministro de alimentación e hidratación para la atención de emergencias, entrenamientos, capacitaciones y actividades de prevención a adquirir se relacionan en el capítulo II del presente documento, que se denomina anexo técnico.

4 MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE LA SOPORTAN

4.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el objeto, especificaciones técnicas del bien/servicio a adquirir y obligaciones del contrato que se requiere suscribir para satisfacer las necesidades de la UAE CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS BOGOTÁ, la modalidad de selección que resulta aplicable es modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa, según lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, artículo 2, numeral 2:

1. **Selección abreviada.** La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. El Gobierno Nacional reglamentará la materia.

   Serán causales de selección abreviada las siguientes: a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.
   (…)”.

Así mismo, el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.1.1.3.1 define como bienes y servicios de características técnicas uniformes: “Los bienes y servicios de común utilización con especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición, y a los que se refiere el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007”.

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.2.2 al procedimiento para la subasta inversa, le son aplicables las siguientes reglas:

1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los lances; y c) el margen mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la Ficha Técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La entidad estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la Ficha Técnica.
5. Si en el proceso de contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la entidad estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y, en consecuencia, solamente serán válidos los lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el margen mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan lances durante la subasta, la entidad estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.
8. Al terminar la presentación de cada lance, la entidad estatal debe informar el valor del lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la entidad estatal debe aplicar los criterios del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2. 1.2.4.2 17 del presente Decreto.

En cumplimiento de las disposiciones de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, y considerando la uniformidad de las especificaciones técnicas de los bienes a adquirir, se establece que este proceso de selección corresponde al proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA.**

4.2 FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

A este proceso de selección y a él/los contrato/s que de él se derive/n, le son aplicables los principios y normas de la Constitución Política, de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, Ley 2069 de 2020 y demás normas concordantes o complementarias. Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes,

así como las reglas previstas en el pliego de condiciones, o en las adendas que se expidan durante el desarrollo de este proceso.

También tendrán aplicación las normas legales que se dicten sobre la materia durante el desarrollo de esta contratación y que deban empezar a regir durante la vigencia de esta, con las excepciones que al respecto se determinen y las que se desprendan de las normas generales sobre vigencia de normas.

Teniendo en cuenta que los elementos a adquirir son de características técnicas uniformes y de común utilización, el procedimiento de selección corresponde a la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa, según lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, artículo 2, numeral 2, literal a) en concordancia con el articulo 2.2.1.2.1.2.2.del Decreto 1082 de 2015.

Cabe señalar que para aquello que no esté particularmente regulado o previsto en las normas citadas, o en este documento, se observará lo previsto en las normas legales comerciales y civiles colombianas vigentes, así como las reglas previstas en el pliego de condiciones, y/o en las adendas que se expidan durante el desarrollo del proceso de selección. Además, se tendrán en cuenta las normas propias del Distrito Capital y las reglamentaciones internas de U.A.E. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá.

Ahora bien, al consultar la Tienda Virtual del Estado Colombiano, se verificó que, no existe un Acuerdo Marco de Precios que cobije los bienes y/o servicios que se requiere contratar.

5 ESTUDIO ECONÓMICO DE SECTOR

Se adjunto análisis de sector.

6 COSTOS ASOCIADOS A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

COSTOS DE TRANSACCIÓN	RANGO TASA/TARIFA
RETEFUENTE	De conformidad con el Estatuto Tributario.
RETENCIÓN DE ICA (Impuesto de Industria y Comercio)	Según actividad económica del adjudicatario.
	ESTAMPILLAS:
1) PROADULTO MAYOR	* PROADULTO MAYOR (2%)
2) PROCULTURA	* PROCULTURA (0.5%)
3) UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS	* UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS (1,1% del valor bruto)
IMPUESTO AL CONSUMO	8% según normatividad aplicable
Garantías	Cumplimiento del Contrato 20%, por el plazo de ejecución del Contrato y seis (6) meses más. En todo caso debe estar vigente para la liquidación del contrato

	Calidad del Bien 20%, por el plazo de ejecución del Contrato y seis (6) meses más.
	Pago Salarios, prestaciones sociales e Indemnizaciones 5%
	Por el plazo de ejecución del Contrato y tres (03) años más.
	Responsabilidad Civil – Extracontractual – 200 SMLMV – por el plazo de ejecución

7 PRESUPUESTO ASIGNADO Y JUSTIFICACIÓN

7.1 PRESUPUESTO ASIGNADO

El presupuesto asignado para el presente proceso de selección corresponde a la suma de DOSCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE **($220.000.000)**, dentro del cual se encuentran incluidos todos los impuestos nacionales y distritales y todos los costos directos e indirectos. Los costos y gastos en que incurran los oferentes para la elaboración y presentación de las propuestas serán de su propia cuenta y riesgo. La UAE CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS BOGOTÁ no reconocerá ni reembolsará ningún valor por este concepto. Todos los gastos no previstos en la propuesta son asumidos por el contratista.

7.2 JUSTIFICACIÒN

El presupuesto estimado para el proceso de selección cuyo objeto es *"Suministro de alimentación e hidratación para el cuerpo operativo en la atención de emergencias, entrenamientos, capacitaciones y actividades de prevención. -SBLG*" se realizó con base del análisis de la ejecución de los contratos No. 449 del 2023 y 580 del 2024, el ejercicio consiste en realizar una indexación al precio el valor total del contrato y se dividió por el tiempo total de ejecución, arrojando el siguiente resultado:

DESCRIPCIÓN	**CONTRATO 449/2023**	**CONTRATO 580/2024**
Valor	$ 240.000.000	$ 200.000.000
Adición No. 1	$ 50.000.000	$ 60.000.000
Adición No. 2	$ 17.000.000	-
Adición No. 3	$ 30.000.000	-
Total Contrato	**$ 337.000.000**	$ 260.000.000
Plazo	14 meses	11 meses
Valor Promedio Consumo Mensual	$ 24.071.429	$ 23.636.364
Valor Promedio Consumo Mensual VP (Indexado con IPC de abril 2025 - 5,20%)[2]	**$ 25.323.143**	**$ 24.865.000**

2 https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/abr2025/press-IPC-abr2025.pdf

De acuerdo con lo anterior, se tiene que, el valor promedio mensual estimado con las proyecciones de los históricos indexados del contrato No. 449 del año 2023 y el contrato 580 del año 2024 celebrado por la entidad, es de **$ 25.094.298.**

A continuación, se relaciona la tabla valor de consumo mensual realizado durante los contratos No. 449 del año 2023 y No. 580 del año 2024:

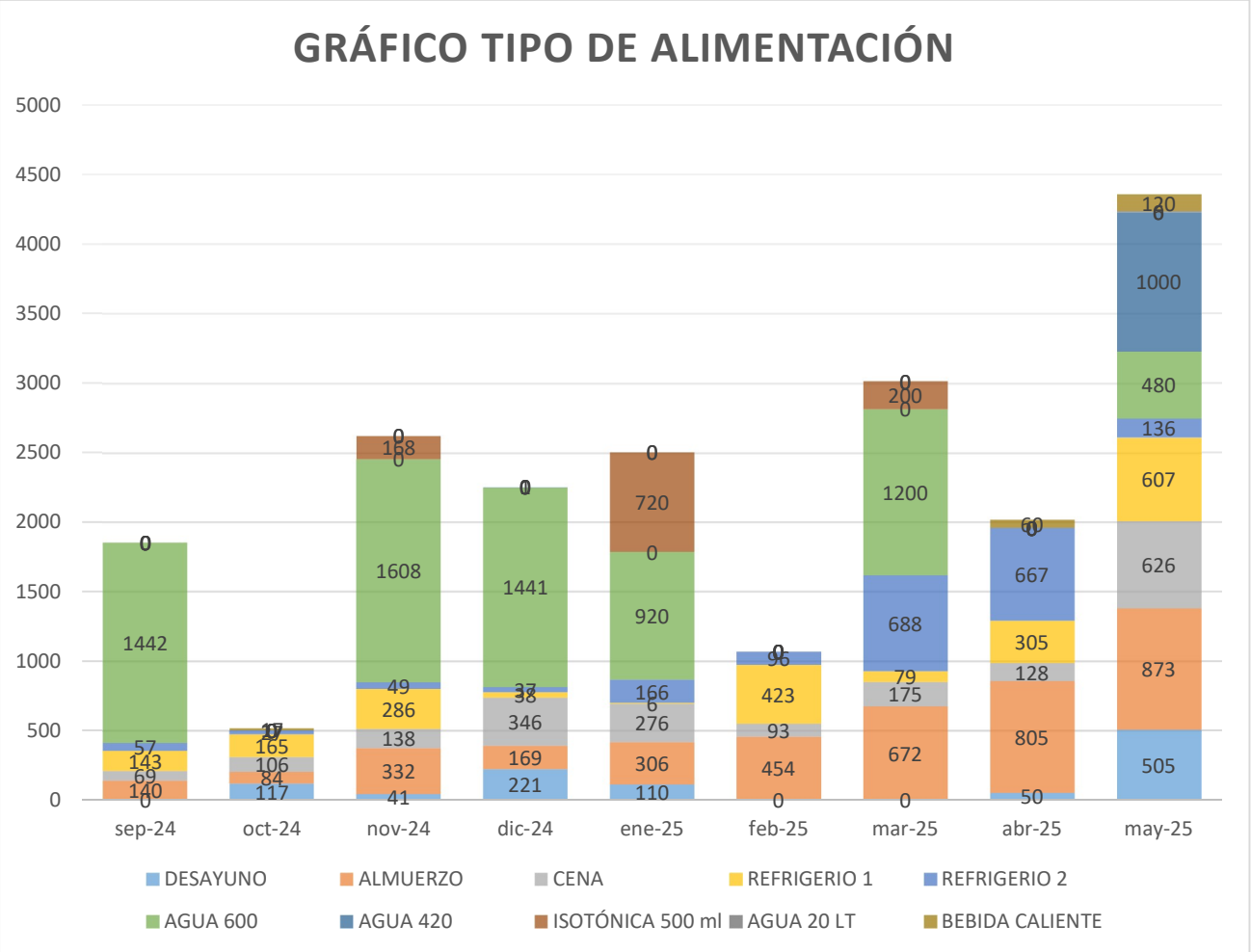
Contrato 449 del año 2023	
Mes - Año	**Valor de Consumo**
Junio - 23	$ 1.973.719,00
julio - 23	$ 16.360.547,00
Agosto - 23	$ 35.979.161,00
Septiembre - 23	$ 27.036.352,00
Octubre - 23	$ 32.220.089,00
Noviembre - 23	$ 30.637.608,00
Diciembre - 23	$ 18.729.966,00
dic – 23 enero - 24	$ 51.359.650,00
Febrero - 24	$ 17.764.504,00
Marzo - 24	$ 29.152.171,00
Abril - 2024	$ 6.268.666,00
Mayo - 2024	$ 24.521.225,00
Junio - 2024	$ 11.174.675,00
Julio - 2024	$ 16.173.077,00
Agosto - 2024	$ 5.721.240,00
Sep. 1-18 - 2024	$ 11.923.734,00

Contrato 580 del año 2024	
Mes y Año	**Valor de Consumo**
Sep. 19-30 - 2024	$ 2.654.540,00
oct-24	$ 7.213.865,00
nov-24	$ 16.792.329,00
dic-24	$ 17.205.954
ene-25	$ 19.547.126
feb-25	$ 15.544.578,00
mar-25	$ 28.767.197,00
abr-25	$ 29.859.792,00
may-25	$ 47.105.075,00

A continuación, se remite cuadro de ejecución del contrato 580 del año 2024 según tipología:

Tabla: CANTIDADES DE ALIMENTACION (Entre mayo a septiembre de 2024)

TIPO DE ALIMENTACIÓN	sep-24	oct-24	nov-24	dic-24	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25
DESAYUNO	0	117	41	221	110	0	0	50	505
ALMUERZO	140	84	332	169	306	454	672	805	873
CENA	69	106	138	346	276	93	175	128	626
REFRIGERIO 1	143	165	286	38	6	423	79	305	607
REFRIGERIO 2	57	27	49	37	166	96	688	667	136
AGUA 600	1442	0	1608	1441	920	0	1200	0	480
AGUA 420	0	0	0	1	0	0	0	0	1000
ISOTÓNICA 500 ml	0	0	168	0	720	0	200	0	0
AGUA 20 LT	0	0	0	0	0	0	0	0	6
BEBIDA CALIENTE	0	17	0	0	0	0	0	60	120



Información Propia de la Subdirección logística

Teniendo en cuenta que, en lo corrido del año 2025, el suministro de alimentación aumentó debido a un incremento en el número de capacitaciones al cuerpo operativo de bomberos de la entidad por parte del área de "Academia", fue necesario tener en cuenta únicamente el promedio entre enero y mayo del 2025, ya que el incremento y el promedio es bastante considerable frente al promedio total que se calculó entre la ejecución del contrato No. 449 del 2023 y 580 del 2024 y esta cifra nos indica de manera real, el comportamiento que está teniendo el contrato a la fecha:

Consumo Alimentación Año 2025		
Enero	$	19.547.126,00
Febrero	$	15.544.578,00
Marzo	$	28.767.197,00
Abril	$	29.859.792,00
Mayo	$	47.105.075,00
Total	$	140.823.769,00
Promedio Mensual	$	28.164.754,00
Valor Promedio Consumo Mensual VP (Indexado con IPC de abril 2025 - 5,20%)	$	29.629.321,00
Valor Promedio Diario	$	987.644,50
Duración del Contrato (Días)	222	
Presupuesto	$	219.256.968,97

De acuerdo con lo expuesto, se establece que el valor estimado, calculado con base en las proyecciones de los históricos indexados de la entidad para un periodo de siete (7) meses y doce (12) días, asciende a la suma de DOSCIENTOS DIECINUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON NOVENTA Y SIETE CENTAVOS M/CTE. ($219.256.968). Esta estimación se realizó considerando los antecedentes contractuales y los requerimientos operativos de la UAECOB, con el fin de garantizar la adecuada planeación financiera y asegurar la disponibilidad de recursos para atender la demanda proyectada del servicio.

En atención a lo anterior, y en cumplimiento del principio de planeación presupuestal, se incluye dicha estimación dentro del Plan Anual de Adquisiciones (PAA), definiendo un presupuesto oficial de **DOSCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE. ($220.000.000**), valor que contempla un margen razonable para cubrir posibles variaciones derivadas de factores inflacionarios u otros ajustes de mercado.

Este presupuesto tiene como finalidad asegurar la oportuna y continua atención de los diferentes eventos operativos y emergencias que requieren el suministro de alimentación e hidratación para el personal de la UAECOB, elemento esencial para el cumplimiento de su misión institucional y la prestación efectiva del servicio a la comunidad.

Nota 1: El proponente deberá tener en cuenta que el contrato que se derive del presente proceso de selección se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial establecido y se ejecutará de conformidad con los precios unitarios ofertados por el adjudicatario, sin fórmula de reajuste, hasta agotar el presupuesto.

Nota 2: El consumo de suministro de alimentación e hidratación está sujeta a las programaciones de entrenamiento, actividades de prevención y a la activación de emergencias que se vaya a atender durante la vigencia del presente contrato, de conformidad con los requerimientos realizados por el personal operativo, lo que imposibilita la estimación de cantidades que se requieren durante la ejecución del plazo del contrato. El presente contrato se ejecutará a monto agotable.

7.3 ESTUDIO DE MERCADO

A continuación, se relacionan los proponentes a los cuales se les solicito cotizaciones para el proceso de selección, por medio de subasta a la inversa se aclara que enviamos a trece (13) empresas del sector:

No.	NOMBRE DE LA EMPRESA	NIT (Número de Identificación Tributaria)	TELÉFONO	DIRECCIÓN	CORREO ELECTRÓNICO
1	SERVICIOS A&B COLOMBIA SAS	901007518	3134652071	CARRERA 69 K No. 79-81	elianmur@yahoo.com
2	COLOMBIA GOURMET	900049281	(601) - 2451086 - 3134652071 - 3006137053	CARRERA 36 No. 63 A 30	gerencia@colombiagourmet.co - comercial@colombiagourmet.co
3	RECETTA&COCINA SAS	901435559	3153619181	CARRERA 98 No. 70-91 OF. 1009	info@recettaycocina.com
4	GARNISH SAS	9007313124	3163745581	CRA. 19 No. 4 B-37	info@garnish.com.co
5	ROCHA´S LUXURY CATERING EXPERIENCE SAS	901357943	3155227954	CARRERA 57 No. 127 D 49 BR. LAS VILLAS	comercial@cateringbogota.com - cateringbogota2010@gmail.com
6	BODEGA&COCINA	830044885	3188832293- 3187123621	CARRERA 47 A No. 96-45 BR. LA CASTELLANA	corporativa@bodegaycocina.com
7	ALIMENTOS Y SERVICIOS INSTITUCIONALES COLOMER SAS	8300672948	3017415461	CARRERA 7 a No. 182 A 47BR. SAN ANTONIO NORTE	info@alimentoscolomer.com

8	SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE S.A.S.	9011227253	3116631468	CARRERA 51 No. 73-61	Subgerencia@solucioneslogisticaslafe.com
9	IBEASER (MIGUEL SUAREZ)	830131226	(601) 4463200 - 4144532 3157307 523	CARRERA 68 B 10 A - 18	director.comercial@earthandfood.co info@beaser.com *gerente.manufactura@ibeaser.com
10	CATALINSA S.A.S.	901667281	601-4220000 - 3102877 930	CALLE 17 No. 116 - 76	gerencia.operativa@catalinsa.co /asistentegerencia@catalinsa.co
11	ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S	900796786	601-4029023 - 313-419-29-50	CALLE 3 No. 78 G 16	atlascontinentalgroup@gmail.com
12	INDAGAR	830132885	6017523120	CARRERA 20 B 75 20 OF 403	N/A
13	ADMIRESCA	900296473-5	3057686393	CALLE 45 SUR 72 P 68 OF 401	santaluisarestaurante@gmail.com

Posteriormente, se recibieron satisfactoriamente solamente cotizaciones de cuatro (4) empresas del sector de servicios, que a continuación se señalan:

No.	EMPRESA	FECHA	OBSERVACIÓN
1	ADMIRESCA	10/06/2025	Comunicación remitida a su vez, mediante correo electrónico a la dirección: santaluisarestaurante@gmail.com
2	BODEGA & COCINA	07/06/2025	Comunicación remitida a su vez, mediante correo electrónico a la dirección:corporativo@bodegaycocina.com
3	ROCHA´S LUXURY CATERING EXPERIENCE SAS	20/06/2025	Comunicación remitida a su vez, mediante correo electrónico a la dirección: cateringbogota2010@gmail.com>
4	ATLAS CONTINENTAL GROUP	25/06/2025	Comunicación remitida a su vez, mediante correo electrónico a la dirección: atlascontinentalgropu@gmail.com

Una vez recibidas las cotizaciones, que en total fueron cuatro (4), se procedió con el trámite correspondiente al estudio de mercado, dentro del cual se realizaron los siguientes ejercicios matemáticos:

- Elaboración de cuadro comparativo.

Es importante señalar que los precios topes y los precios cotizados incluyen tanto impuestos directos como indirectos.

Para efectos del presente análisis, no se tuvo en cuenta la cotización presentada por **ROCHA'S LUXURY CATERING EXPERIENCE S.A.S.**, debido a que omite el componente correspondiente al transporte, el cual constituye un ítem fundamental para la adecuada prestación del servicio y su evaluación económica. La exclusión de este costo distorsiona la comparación frente a las demás propuestas, las cuales sí contemplan dicho concepto, impidiendo una evaluación equitativa en igualdad de condiciones.

CUADRO COMPARATIVO

No	ITEM	DESCRIPCIÓN	HISTORICO ALIMENTOS E HIDRATACIÓN	BODEGA Y COCINA	ADMIRESCA	ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S	PROMEDIO
1	Desayuno	Frutas (mezcladas 3 o más) - 150 gramos	$22.091,00	$38.900,00	$26.220,00	$ 28.000,00	$28.802,75
		Proteína: huevo y queso-140 gramos cocido o neto					
		Cereales derivados de harina de trigo o de maíz (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, más la adición de proteína 120 gr					
		Bebidas lácteas: frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml, máximo 10 gramos de azúcar					
2	Almuerzo o Cena	Proteína: Carne de res y/o de cerdo y/o Pollo y/o pescado- 250 gramos	$30.237,00	$82.900,00	$36.480,00	$ 40.000,00	$47.404,25

		Cereal (arroz o pastas) -150 gramos					
		Energético: raíces o tubérculos o plátano-80 gramos					
		Ensalada-100 gramos					
		Postre -no procesados 30 gramos					
		Bebidas frías: jugos naturales - 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar					
3	Refrigerio tipo 1	Bebidas: yogurt, kumis, jugos naturales en leche o leche chocolatada (variar y ofrecer de cada uno solo 1 vez a la semana), 200 ml	$12.514,00	$18.000,00	$18.240,00	$ 21.000,00	$17.438,50
		Cereal (galletas), 30 gramos					
		Proteína: carne de res o pollo o jamón y/o queso: 60 gramos de carne o jamón o queso pueden ser combinados completando 120 grs					
		Cereales derivados de harina de trigo y/o maíz (arepas, empanadas o productos de panadería): Productos de harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína					
		Frutas (variadas): 150 gramos servidos					

		Máximo 10 gramos de azúcar					
4	Refrigerio tipo 2	Bebida: fría o caliente (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis), 240 mililitros, máximo 10 gramos de azúcar	$18.030,00	$25.500,00	$22.800,00	$ 23.000,00	$22.332,50
		Cereal derivados de harina de trigo y/o de maíz (arepas, empanadas o productos de panadería), Productos harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína					
		Proteína: carne de res y/o pollo y/o queso y/o jamón y/o queso), Carne de res o pollo o jamón o queso 60 gramos, pueden ser combinados completando 120 grs					
		Verduras (cuando aplique), 60 gramos					
		Frutos secos: (maní, almendras, nueces, pistachos, entre otros), 40 gramos					
		Frutas (variadas): 150 gr Servidas					
5	Agua botella 420 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica	$2.700,00	$4.000,00	$2.968,00	$ 2.000,00	$2.917,00
6	Agua botella 600 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica	$3.040,00	$4.900,00	$3.710,00	$ 3.500,00	$3.787,50

7	Agua garrafón 18 y 20 lts	100% Potable para consumo humano en garrafón plástico con válvula reguladora	$27.442,00	$23.100,00	$25.440,00	$ 40.000,00	$28.995,50
8	Bebidas hidratantes isotónicas (no bebidas gaseosas-no bebidas energizantes)-500 ml	Presentación en botella plástica con contenido por cada 500Ml de: grasa total 0%, sodio 110 mg, carbohidratos 14 mg, proteína 0%, cloruro 100mg, potasio 30 mg, glucosa hasta en un 6%, osmolaridad 260-420 ml	$5.036,00	$3.400,00	$7.500,00	$ 12.000,00	$6.984,00
9	Bebidas calientes (te, café y aromática) 240 ml	Presentación en vaso en material que permita conservar y aislar el calor y evitar derrames, contenido unidad 240 ml agua, 5 gramos de café, o TE o Aromática	$4.428,00	$6.900,00	$5.130,00	$ 3.000,00	$4.864,50
10	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Paquete de Gomas Energéticas > 50 Calorías	N/A	$8.100,00	$11.250,00	$ 9.000,00	$9.450,00
11	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Bocadillo caja por 10 Ud.	N/A	$15.300,00	$12.500,00	$ 15.000,00	$14.266,67
12	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Chocolatinas > 12g	N/A	$1.700,00	$2.500,00	$ 5.500,00	$3.233,33
13	Frutos Secos	Barras Energéticas > 15g	N/A	$3.200,00	$5.000,00	$ 4.500,00	$4.233,33
14	Frutos Secos	Maní > 30g	N/A	$3.250,00	$4.107,00	$ 3.500,00	$3.619,00
15	Frutos Secos	Maní mix nueces > 30g	N/A	$4.200,00	$5.738,00	$ 4.000,00	$4.646,00
16	Frutos Secos	Maní mix arándanos > 30g	N/A	$4.200,00	$5.625,00	$ 4.000,00	$4.608,33

17	Frutos Secos	Maní mix de pasas > 30g	N/A	$3.250,00	$4.625,00	$ 4.000,00	$3.958,33
18	Frutos Secos	Paquete de nueces > 30g	N/A	$2.800,00	$8.125,00	$ 7.000,00	$5.975,00
19	Frutos Secos	Paquete de Pistacho > 30g	N/A	$10.400,00	$10.625,00	$ 7.000,00	$9.341,67
20	Frutos Secos	Paquete de almendras > 30g	N/A	$3.800,00	$5.625,00	$ 7.000,00	$5.475,00
21	Frutos Secos	Paquete de arándanos > 30g	N/A	$5.700,00	$6.625,00	$ 10.000,00	$7.441,67
22	Pan y galletas y pastelitos dulces	Paquete galletas > 20g	N/A	$1.300,00	$3.125,00	$ 3.500,00	$2.641,67
23	Pan y galletas y pastelitos dulces	Paquete de ponque > 50g	N/A	$3.250,00	$5.625,00	$ 5.000,00	$4.625,00
24	Pasabocas y Snacks	Paquete de chicharrones > 30g	N/A	$7.450,00	$10.000,00	$ 9.000,00	$8.816,67
25	Pasabocas y Snacks	Paquete de papas Monterrojo > 20g	N/A	$3.700,00	$8.125,00	$ 9.000,00	$6.941,67
26	Pasabocas y Snacks	Paquete de Plátanos Verdes > 20g	N/A	$7.750,00	$3.750,00	$ 4.000,00	$5.166,67

CUADRO CONSOLIDADO Y PRECIO TOPE

No.	ITEM	DESCRIPCIÓN	HISTORICO ALIMENTOS E HIDRATACIÓN	BODEGA Y COCINA	ADMIRESCA	ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S	FORMULA UTILIZADA	(PRECIO TOPE)
1	**Desayuno**	Frutas (mezcladas 3 o más) - 150 gramos Proteína: huevo y queso-140 gramos cocido o neto Cereal derivados de harina de trigo o de maíz (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, más la adición de proteína 120 gr Bebidas lácteas: frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar	$22.091,00	$38.900,00	$26.220,00	$ 28.000,00	**MEDIANA**	$27.110,00
2	**Almuerzo o Cena**	Proteína: Carne de res y/o de cerdo y/o Pollo y/o pescado-250 gramos Cereal (arroz o pastas) -150 gramos Energético: raíces o tubérculos o plátano-80 gramos Ensalada-100 gramos	$30.237,00	$82.900,00	$36.480,00	$ 40.000,00	**MEDIANA**	$38.240,00

		Postre -no procesados 30 gramos Bebidas frías: jugos naturales - 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar						
3	**Refrigerio tipo 1**	Bebidas: yogurt, kumis, jugos naturales en leche o leche chocolatada (variar y ofrecer de cada uno solo 1 vez a la semana), 200 ml Cereal (galletas), 30 gramos Proteína: carne de res o pollo o jamón y/o queso: 60 gramos de carne o jamón o queso, pueden ser combinados completando 120 grs Cereal derivados de harina de trigo y/o maíz (arepas, empanadas o productos de panadería): Productos de harina de trigo 60 gramos,harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína Frutas (variadas): 150 gramos servidos Máximo 10 gramos de azúcar	$12.514,00	$18.000,00	$18.240,00	$ 21.000,00	**MEDIANA**	$18.120,00
4	**Refrigerio tipo 2**	Bebida: fría o caliente (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis), 240 mililitros, máximo 10 gramos de azúcar Cereal derivados de harina de trigo y/o de maíz (arepas, empanadas o productos de panadería), Productos harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína Proteína: carne de res y/o pollo y/o queso y/o jamón y/o queso), Carne de res o pollo o jamón o queso 60 gramos, pueden ser combinados completando 120 grs Verduras (cuando aplique), 60 gramos Frutos secos: (maní, almendras, nueces, pistachos, entre otros), 40 gramos Frutas (variadas): 150 gr Servidas	$18.030,00	$25.500,00	$22.800,00	$ 23.000,00	**MEDIANA**	$22.900,00
5	Agua botella 420 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica	$2.700,00	$4.000,00	$2.968,00	$ 2.000,00	**MEDIANA**	$2.834,00
6	Agua botella 600 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica	$3.040,00	$4.900,00	$3.710,00	$ 3.500,00	**MEDIANA**	$3.605,00
7	Agua garrafón 18 y 20 lts	100% Potable para consumo humano en garrafón plástico con válvula reguladora	$27.442,00	$23.100,00	$25.440,00	$ 40.000,00	**MEDIANA**	$26.441,00
8	Bebidas hidratantes isotónicas (no bebidas gaseosas-no bebidas energizantes)- 500 ml	Presentación en botella plástica con contenido por cada 500Ml de: grasa total 0%, sodio 110 mg, carbohidratos 14 mg, proteína 0%, cloruro 100mg, potasio 30 mg, glucosa hasta en un 6%, osmolaridad 260-420 ml	$5.036,00	$3.400,00	$7.500,00	$ 12.000,00	**MEDIANA**	$6.268,00

9	Bebidas calientes (te, café y aromática) 240 ml	Presentación en vaso en material que permita conservar y aislar el calor y evitar derrames, contenido unidad 240 ml agua, 5 gramos de café, o TE o Aromática	$4.428,00	$6.900,00	$5.130,00	$ 3.000,00	**MEDIANA**	$4.779,00
10	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Paquete de Gomas Energéticas > 50 Calorías	N/A	$8.100,00	$11.250,00	$ 9.000,00	**MEDIANA**	$9.000,00
11	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Bocadillo caja por 10 Ud.	N/A	$15.300,00	$12.500,00	$ 15.000,00	**MEDIANA**	$15.000,00
d	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Chocolatinas > 12g	N/A	$1.700,00	$2.500,00	$ 5.500,00	**MEDIANA**	$2.500,00
13	Frutos Secos	Barras Energéticas > 15g	N/A	$3.200,00	$5.000,00	$ 4.500,00	**MEDIANA**	$4.500,00
14	Frutos Secos	Maní > 30g	N/A	$3.250,00	$4.107,00	$ 3.500,00	**MEDIANA**	$3.500,00
15	Frutos Secos	Maní mix nueces > 30g	N/A	$4.200,00	$5.738,00	$ 4.000,00	**MEDIANA**	$4.200,00
16	Frutos Secos	Maní mix arándanos > 30g	N/A	$4.200,00	$5.625,00	$ 4.000,00	**MEDIANA**	$4.200,00
17	Frutos Secos	Maní mix de pasas > 30g	N/A	$3.250,00	$4.625,00	$ 4.000,00	**MEDIANA**	$4.000,00
18	Frutos Secos	Paquete de nueces > 30g	N/A	$2.800,00	$8.125,00	$ 7.000,00	**MEDIANA**	$7.000,00
19	Frutos Secos	Paquete de Pistacho > 30g	N/A	$10.400,00	$10.625,00	$ 7.000,00	**MEDIANA**	$10.400,00
20	Frutos Secos	Paquete de almendras > 30g	N/A	$3.800,00	$5.625,00	$ 7.000,00	**MEDIANA**	$5.625,00
21	Frutos Secos	Paquete de arándanos > 30g	N/A	$5.700,00	$6.625,00	$ 10.000,00	**MEDIANA**	$6.625,00
22	Pan y galletas y pastelitos dulces	Paquete galletas > 20g	N/A	$1.300,00	$3.125,00	$ 3.500,00	**MEDIANA**	$3.125,00
23	Pan y galletas y pastelitos dulces	Paquete de ponque > 50g	N/A	$3.250,00	$5.625,00	$ 5.000,00	**MEDIANA**	$5.000,00
24	Pasabocas y Snacks	Paquete de chicharrones > 30g	N/A	$7.450,00	$10.000,00	$ 9.000,00	**MEDIANA**	$9.000,00
25	Pasabocas y Snacks	Paquete de papas Monterrojo > 20g	N/A	$3.700,00	$8.125,00	$ 9.000,00	**MEDIANA**	$8.125,00
26	Pasabocas y Snacks	Paquete de Plátanos Verdes > 20g	N/A	$7.750,00	$3.750,00	$ 4.000,00	**MEDIANA**	$4.000,00

7.4 CERTIFICADOS DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

No. de CDP	No. de Proyecto	Componente del gasto	Valor CDP	Valor Afectado CDP
1190	8173-Modernización de las capacidades del Cuerpo Oficial de Bomberos Bogotá D.C.	O232020200663393 Otros servicios de comidas contratadas	$220.000.000	$$220.000.000

No. de CDP	No. de Proyecto	Componente del gasto	Valor CDP	Valor Afectado CDP
TOTAL				**$**$220.000.000

8 REQUISITOS HABILITANTES

De conformidad con lo establecido en el artículo 6º de la Ley 80 de 1993 en el presente proceso podrán participar las personas (naturales o jurídicas) consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales vigentes y siempre y cuando su actividad comercial u objeto social les permita desarrollar el objeto del presente proceso.

Según el numeral 1o del artículo 5o de la ley 1150 de 2007 que establece la capacidad jurídica, financiera y las condiciones de experiencia de los proponentes, se verificarán el cumplimiento como requisito habilitante para participar en el proceso de selección.

NOTA. El proponente interesado en participar en este proceso presentará una sola propuesta con los requisitos jurídicos, técnicos y financieros aquí descritos.

8.1 JURÍDICOS

Los proponentes deberán presentar los documentos jurídicos señalados en el pliego de condiciones complementario del presente proceso de selección.

8.2 TÉCNICOS

8.2.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

La U.A.E CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS DE BOGOTA, requiere que el proponente acredite una experiencia como **mínimo uno (1) y máximos (4)** certificaciones de contratos ejecutados, debidamente inscritos, verificados y certificados por la Cámara de Comercio en el RUP, clasificados en alguno de los códigos UNSPSC que se relacionan a continuación, cuyo objeto u obligaciones específicas corresponda o se relacione con **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN**. La sumatoria (expresada en S.M.ML.V) de los valores de los contratos con los que se pretenda acreditar la experiencia solicitada, debe ser igual o mayor al 100% respecto del presupuesto oficial asignado al presente proceso de selección.

PRESUPUESTO OFICIAL	EXPRESADA SMLMV	SALARIO MÍNIMO 2025 MENSUAL
$220.000.000	**154,55**	**$1.423.500**

CLASIFICADOS EN ALGUNO DE LOS CÓDIGOS (UNSPSC)

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Código UNSPSC
Servicios	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entrenamiento	Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas)	Servicios de comida para llevar a domicilio	N/A	90101800
Servicios	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	(servicios de comida y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	N/A	90101600
Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	N/A	50192700
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes preparadas y procesadas	N/A	50112000
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Bebida mixta de polvo	50202311
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Café y té	Café instantáneo	50201709
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	N/A	50161500
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco				50102110
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	N/A	50192100
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y Snacks	Nueces y frutas disecadas	50192110
Servicios	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	Servicios de suministro de alimentos de emergencia	93131602
Producto de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	N/A	50181900

	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Frutos Secos	Frutos Secos	N/A	50101700

La Unidad Administrativa Especial - Cuerpo Oficial de Bomberos verificará las condiciones de experiencia mediante el RUP del proponente, según lo señalado en el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.1.5.3., del Decreto 1082 de 2015, si este contiene la identificación del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMLMV. Al respecto, se precisa que los SMMLV se calcularán de conformidad con el año de finalización del respectivo contrato allegado para la acreditación cumplimiento de experiencia.

Así mismo, se deberá aportar el FORMATO "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE". En dicho formato el proponente deberá certificar, bajo la gravedad de juramento, que toda la información contenida en el mismo es veraz.

NOTA 1: En el caso de figura asociativa, la experiencia podrá ser aportado por uno (01) o más de sus integrantes.

NOTA 2: Cuando la experiencia acreditada corresponde a contratos realizados en consorcio o unión temporal, la experiencia en valor se tomará según el porcentaje correspondiente en dicha figura asociativa, al integrante que pretenda hacerla valer en este proceso.

NOTA 3: Solo se validarán los contratos reportados en el RUP que hayan sido verificados por la Cámara de Comercio respectiva y su inscripción se encuentre vigente y en firme.

El proponente deberá anexar las certificaciones de los contratos suscritos y ejecutados, que tenga registrados en el RUP con los cuales pretende cumplir el requisito de experiencia, cuyo objeto se relacionen con **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN.**

Las certificaciones expedidas por el contratante deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del Contratante
- Nombre del Contratista
- Objeto del contrato y descripción de las obligaciones relacionadas con el objeto del presente proceso de selección.
- Fecha de suscripción y/o inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- Valor del contrato
- Porcentaje de participación en el Consorcio o Unión Temporal, si la certificación se expide para un contrato ejecutado bajo alguna de estas figuras.

Si la certificación incluye varios contratos, deberá indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos.

En caso de certificaciones expedidas por entidades de derecho privado, el proponente deberá adjuntar copia del contrato respectivo.

Cuando se presenten certificaciones con servicio simultáneo en la misma u otras entidades o empresas y, de igual manera, cuando se acredite la experiencia por contrato realizado, en un mismo período, La UAE CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS BOGOTÁ considerará para evaluar la experiencia todo el tiempo y valor certificado, sin importar que se superpongan los períodos.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” y la consagrada en los soportes presentados, o el formato no incluya información de la cual se aportó el soporte, prevalecerá la información de los soportes.

LA UAECOB se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar las aclaraciones que considere convenientes.

La verificación de la experiencia total se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo. En dicho formato el proponente deberá certificar, bajo la gravedad de juramento, que toda la información contenida en el mismo es veraz, al igual que en los documentos soporte.

- Si un proponente no allega el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia aportada mediante soportes.
- Solamente se aceptarán las certificaciones expedidas por ordenadores del gasto o el personal acreditado dentro de la entidad pública o empresa privada para realizar dicha labor.
- Las certificaciones podrán ser reemplazadas o complementadas por actas de recibo a satisfacción o actas de terminación o liquidación.
- No serán válidos como soportes de las certificaciones, las ordenes de servicios, las órdenes de trabajo, las facturas o las órdenes de compra.
- No serán válidos los contratos verbales.
- No se aceptará experiencia adquirida a través de sociedades matrices, subsidiarias y filiales, así como tampoco se aceptarán auto certificaciones.
- No se aceptarán experiencias y/o certificaciones donde la participación del interesado haya sido como subcontratista, al igual que no se aceptarán auto certificaciones, entendidas como: i) Cualquier certificación expedida por el oferente para acreditar su propia experiencia. ii) Cualquier certificación expedida por figuras asociativas en la que el oferente o los integrantes de esta, hayan hecho parte.

- Con las certificaciones de acreditación de experiencia proveniente de cesión de contratos, se deberá aportar documentos de cesión donde se indique claramente los porcentajes de la cesión efectuada, para determinar el valor luego de efectuarse la cesión.
- Según lo dispuesto en el Decreto 019 de 2012 en el evento en que los oferentes presenten contratos suscritos con la Unidad Administrativa Especial - Cuerpo Oficial de Bomberos, la Entidad se reserva el derecho de realizar las verificaciones correspondientes en sus propios archivos.
- Cuando el objeto del contrato que se pretende hacer valer para acreditar experiencia, también bienes o servicios diferentes a los requeridos por la Entidad, deberá establecerse en la respectiva certificación, el valor del bien y/o servicio prestado de los servicios que hagan referencia a la presente contratación o anexar los soportes (Acta de liquidación y copia del contrato) necesarios para que la entidad realice la respectiva verificación de experiencia, siempre que de los mismos se pueda extraer la información particular.
- En los procesos de fusión, la experiencia de la persona jurídica absorbida puede ser transferida a la persona jurídica absorbente o la que resulta del proceso de fusión por creación.
- Se tendrán en cuenta para la evaluación aquellas certificaciones que reúnan la totalidad de los requisitos exigidos. No obstante, lo anterior, la UAE CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS BOGOTÁ podrá verificar la información contenida y podrá solicitar aclaraciones sobre los datos consignados en las certificaciones.
- No se aceptan auto-certificaciones ni certificaciones expedidas por los otros miembros del mismo Consorcio o Unión Temporal que actúa como proponente dentro del proceso.

8.2.2 OTROS REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

8.2.2.1 CUMPLIMIENTO ANEXO TÉCNICO

El proponente mediante manifestación en la carta de presentación de la propuesta señalará que conoce, cumple y acepta cada una de las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO TÉCNICO, el cual forma parte integral del pliego de condiciones.

8.3 CAPACIDAD FINANCIERA

La U.A.E. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá realizará la verificación de los requisitos habilitantes financieros y de capacidad organizacional de los proponentes o los integrantes de consorcios o uniones temporales quienes deberán allegar el Registro Único de Proponentes – RUP- expedido por la Cámara de Comercio con la información financiera actualizada.

La evaluación de la capacidad financiera se realizará teniendo en cuenta los indicadores financieros correspondientes a diciembre 31 de diciembre de 2024, registrados en el RUP, cuya renovación o actualización debe encontrarse en firme a la fecha de cierre del proceso.

Los indicadores de capacidad financiera (Índice de liquidez, Índice de endeudamiento y Razón de cobertura de intereses) serán aplicables a la presentación de cada oferente.

La verificación del cumplimiento de los índices financieros se efectuará mediante la obtención de los indicadores que a continuación se establecen:

a) Índice de Liquidez: Deberá ser mayor o igual a 2.6

$$\text{Índice de Liquidez} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}} >= \mathbf{2.6}$$

b) Nivel de Endeudamiento: Deberá ser menor o igual a 47%

$$\text{Nivel de Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} <= \mathbf{47\%}$$

c) Razón de cobertura de intereses: Deberá ser mayor o igual a 3.4

$$\text{Razón de cobertura de intereses} = \frac{\text{Utilidad operacional}}{} >= \mathbf{3.4}$$

Nota 1: Para la verificación financiera de los consorcios y/o uniones temporales, se obtendrán los índices (liquidez, endeudamiento y Razón de cobertura de intereses) de cada uno de los integrantes por separado, los cuales serán multiplicados por su porcentaje de participación y sumados para obtener el índice total, el cual debe cumplir con los indicadores establecidos.

En caso de que el proponente sea una Entidad Sin Ánimo de Lucro Pública, al considerarse que no tiene como propósito la consecución de beneficios económicos, su participación no pone en riesgo la eventual ejecución del contrato. En este orden de ideas, para este tipo de entidades, el indicador de razón de cobertura de intereses no se tendrá en cuenta para la verificación de los requisitos habilitantes financieros, calificándose como CUMPLE FINANCIERAMENTE

Nota 2: Para efectos de verificación financiera y capacidad organizacional se tomará el último año fiscal; aquellas personas que partir del 1° de enero de 2024 realicen la inscripción o renovación del Registro Único de Proponentes solo podrán reportar ante las Cámaras de Comercio la información contable y los estados financieros del último año fiscal.

Nota 3: Las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, que no están obligadas a estar inscritas en el RUP, acreditaran la capacidad financiera y organizacional mediante certificados suscritos por el representante legal y el revisor fiscal o auditor del proponente y si el proponente no está obligado a tener revisor fiscal, por su

contador, y estar acompañado de los estados financieros auditados de corte anual más reciente.

Nota 4: Para oferentes individuales que tengan gastos de intereses cero (0), no se calculará el indicador de razón de cobertura de intereses; en este caso, el oferente CUMPLE el indicador, siempre y cuando la utilidad operación sea positiva.

8.4. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Con el fin de verificar la capacidad Organizacional del Proponente, la entidad calculará los indicadores señalados a continuación, los cuales son de obligatorio cumplimiento; para tal efecto, el proponente deberá adjuntar copia del Certificado del Registro Único de Proponentes – RUP, expedido por la Cámara de Comercio, en el cual se refleje la información requerida con corte a diciembre 31 de diciembre de 2024 registrados en el RUP. Por lo anterior, esta información deberá estar en firme al momento del cierre del proceso, teniendo en cuenta que esta circunstancia opera para la inscripción en el RUP. La inscripción en el RIP deberá estar en firme al cierre del proceso.

a) Rentabilidad del patrimonio: Deberá ser mayor o igual a 11.5%

$$\text{Rentabilidad del patrimonio} = \frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Patrimonio.}} >= 11.5\%$$

b) Rentabilidad del activo: Deberá ser mayor o igual a: 6%

$$\text{Rentabilidad del activo} = \frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Activo total}} >= 6\%$$

Nota 1: Para la verificación financiera de los consorcios y/o uniones temporales, se obtendrán los índices (liquidez, endeudamiento y Razón de cobertura de intereses) de cada uno de los integrantes por separado, los cuales serán multiplicados por su porcentaje de participación y sumados para obtener el índice total, el cual debe cumplir con los indicadores establecidos.

Nota 2: Para efectos de verificación financiera y capacidad organizacional se tomará el último año fiscal; aquellas personas que partir del 1° de enero de 2024 realicen la inscripción o renovación del Registro Único de Proponentes solo podrán reportar ante las Cámaras de Comercio la información contable y los estados financieros del último año fiscal.

Nota 3: Las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, que no están obligadas a estar inscritas en el RUP, acreditaran la capacidad financiera y organizacional mediante certificados suscritos por el representante legal y el revisor fiscal o auditor del proponente y si el proponente no está obligado a tener revisor fiscal, por su

contador, y estar acompañado de los estados financieros auditados de corte anual más reciente.

8.5. REGISTRO UNICO DE PROPONENTES

El Proponente persona natural o jurídica, nacional o extranjero con domicilio o sucursal en Colombia, y cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, cuando se utilicen estas figuras, deberán presentar con su oferta la Certificación de su Inscripción en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio -RUP-, inscripción que deberá estar en firme a la fecha de cierre del presente proceso, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 8 del Decreto 1082 de 2015.

Este certificado debe haber sido expedido dentro de los 30 días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 del artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, la UAE CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS BOGOTÁ verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes (capacidad jurídica, condiciones de experiencia, capacidad financiera y organizacional de los Proponentes), tomando la información inscrita en el RUP, en donde deben constar dichas condiciones. No obstante, lo anterior, sólo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el Registro, la entidad podrá hacer tal verificación en forma directa.

Nota 1: De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en el presente proceso de selección deben estar inscritas en el RUP al momento de la presentación de la oferta. En caso de que el proponente haya actualizado o renovado su RUP, dicho registro debe estar vigente y en firme a más tardar hasta el momento previo a la fecha del cierre del presente proceso, de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018, en el sentido que el proponente no podrá acreditar circunstancias acaecidas en forma posterior al cierre del proceso.

Nota 2: En caso de tratarse de figuras asociativas (consorcios y uniones temporales), el requisito debe ser cumplido por cada uno de los integrantes que la conforman.

8.6. CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIALES

8.6.1 CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME

8.6.1.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente que acredite su condición de MIPYME, podrá acreditar la experiencia mínima habilitante con un máximo de **cinco (05) certificaciones** de contratos ejecutados, debidamente inscritos, verificados y certificados por la Cámara de Comercio en el RUP, los cuales deben cumplir con los mismos requisitos establecidos en el numeral 8.2.1.1. del estudio previo.

La condición de MIPYME deberá ser acreditada 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 (cuando aplique), adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio. 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. 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.

NOTA 1: Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicional es solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

9. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Una vez la Unidad Administrativa Especial - Cuerpo Oficial de Bomberos haya determinado que la propuesta se ajusta a las exigencias Jurídicas, Financieras y Técnicas se catalogará como HABILITADA.

Por ser bienes de características técnicas uniformes y de común utilización, el único factor de selección para identificar la oferta más favorable será el menor precio ofrecido, a través de la modalidad de **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.**

Una vez la propuesta cumpla con los requisitos anteriores establecidos para la verificación de los requisitos habilitantes y que este acredite y cumpla con lo solicitado en el Anexo Técnico, debidamente suscrito, la U.A.E. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá de acuerdo con los criterios estipulados en la normatividad contractual vigente, seleccionará la oferta más favorable a la entidad, resultando ser aquella con el MENOR PRECIO, luego de la realización de la Subasta Inversa y de Adjudicación.

Nota 1: El contrato se adjudicará por el presupuesto oficial conforme al menor valor ofertado de cada uno de los ítems resultante de la subasta inversa y se ejecutará de conformidad con los precios unitarios ofertados por el adjudicatario, sin fórmula de reajuste.

Nota 2: Conforme a lo previsto en el artículo 5 parágrafo 1 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, todo ello en concordancia con la Circular Externa Única expedida por Colombia Compra Eficiente, los proponentes que no cumplan con la totalidad de los requisitos habilitantes podrán proceder a su subsanación hasta antes del inicio de la subasta y hora indicada para la apertura del sobre económico.

El artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, numeral 3. Establece que “Sin perjuicio de lo previsto en el numeral 1 del presente artículo, en los pliegos de condiciones para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido”

El presente proceso se adjudicará a quien, conforme a lo ya enunciado, cumpla con los requisitos habilitantes y presente el menor precio total de cierre, en el evento de subasta.

Solo podrán participar en la subasta inversa las propuestas que resulten HABILITADAS en las condiciones jurídicas, financieras y técnicas.

Nota 3: La U.A.E. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá podrá solicitar hasta antes del inicio de la subasta por escrito y/o vía fax y/o mediante correo electrónico dirigido al proponente o al representante legal de éste, las aclaraciones y explicaciones a que hubiere lugar y si es del caso que se alleguen los documentos necesarios para tal fin, sin que por ello puedan completar, adicionar, modificar o mejorar su propuesta.

Nota 4: Una vez finalizado el mecanismo de la subasta inversa electrónica, el proponente que realice la mejor oferta, ajustará la oferta económica aplicando el porcentaje de descuento obtenido a cada uno de los ítems requeridos en el presente proceso, para efectos de establecer el valor unitario final.

Nota 5: El proponente que resulte favorecido en la subasta, deberá dentro del término máximo de un (1) día, enviar a través del módulo de mensajes en el proceso en la Plataforma SECOP

II, la propuesta económica final, presentando el valor total ofertado y aceptado por la entidad, documento que será agregado a la oferta del proponente seleccionado.

9.1 MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTA

Acorde con lo dispuesto en el literal c), numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, solo serán válidos los lances que reduzcan la menor oferta como mínimo en el dos (2%) por ciento sobre el valor unitario total de la oferta económica más baja presentada por los oferentes y el valor de todos los impuestos, tasas o contribuciones a que haya lugar, así como el valor de todos los costos y gastos en que los proponentes puedan incurrir para el desarrollo del objeto contractual.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, el Comité Técnico y Económico Verificador y Evaluador previo al momento de adjudicar, si considera que el menor precio ofrecido dentro del presente proceso resulta artificialmente bajo, requerirá al (los) oferente(s) para que explique(n) las razones que sustenten el valor ofertado y, con base en las mismas y la información que tenga a su alcance, el comité evaluador recomendará al Ordenador del Gasto la decisión a adoptar.

Se tendrán como márgenes validos de mejora de ofertas, aquellos equivalentes mínimos al porcentaje mencionado calculado sobre el lance más bajo, inmediatamente anterior, expresado en números enteros.

Nota 1: El porcentaje de descuento final obtenido en la puja deberá aplicarse a cada uno de los ítems.

9.2 CRITERIOS APLICABLES A LA PROPUESTA ECONÓMICA

La lista de precios (oferta económica) deberá diligenciarse en el formato Excel “oferta económica” simultáneamente con los requisitos habilitantes y técnicos a través de la plataforma del SECOP II, que desencriptará la Entidad según lo establecido en la Plataforma del SECOP II.

Para el diligenciamiento de la Lista de Precios (Oferta Económica) de la Plataforma SECOP II, los proponentes deberán tener en cuenta la información incluida en el **ANEXO “INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA LISTA DE PRECIOS (OFERTA ECONÓMICA) EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II**.

El **VALOR TOTAL DE LA OFERTA** incluye todos los costos, gastos de personal, impuestos, imprevistos y utilidad u otros gastos para la prestación del servicio o bien a contratar de conformidad con las especificaciones técnicas definidas, y deberá considerar y contener todas las especificaciones técnicas definidas en el presente documento, así como en el anexo técnico y deberá considerar y contener todas las especificaciones.

Teniendo en cuenta que la adjudicación se hará por la totalidad del presupuesto oficial, el proponente deberá diligenciar el valor total de **DOSCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS ($220.000.000)** del contrato adjudicar en el **SECOP II**.

Además, los proponentes deberán diligenciar en su totalidad, cada uno de los ítems relacionados en el formato anexo "**OFERTA ECONÓMICA – ALIMENTOS E HIDRATACIÓN 2025**", sin superar los valores techo establecidos.

También, el valor de la sumatoria de los ítems unitarios deberá diligenciarse en el **SECOP II**, ya que, el evento de subasta electrónica iniciará con el mejor valor ofertado por los proponentes habilitados y que la misma plataforma **SECOP II** tendrá en cuenta para iniciar el evento de subasta.

NOTA 1: El proponente deberá aportar la propuesta económica con el diligenciamiento total del número de ítems establecidos por la entidad.

NOTA 2: La propuesta económica debe ser adjunta en formato Excel.

NOTA 3: El proponente que en su oferta económica supere los precios topes, por cada ítem, será rechazado.

NOTA 4: Los precios ofertados se mantendrán durante la ejecución sin formula de reajuste.

NOTA 5: Los participantes en la subasta electrónica deberán en cada lance ofertar sobre el valor total de la oferta, que para el efecto es el valor total de la sumatoria de los precios unitarios".

La condición de que el porcentaje de descuento se aplicará de manera uniforme a todos los ítems conforme nota 1 del numeral anterior.

PROPUESTA ECONÓMICA

No.	Ref. artículo	Código UNSPC	DESCRIPCIÓN	Cantidad	Unidad	Precio Unitario Estimado (Iva y tasas incluidas)	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	Desayuno	90101600	Frutas (mezcladas 3 o más) - 150 gramos Proteína: huevo y queso-140 gramos cocido o neto Cereal derivados de harina de trigo o de maíz (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, más la adición de proteína 120 gr	1	UN	$ 27.110,00	

			Bebidas lácteas: frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar				
2	**Almuerzo o Cena**	**90101600**	Proteína: Carne de res y/o de cerdo y/o Pollo y/o pescado-250 gramos Cereal (arroz o pastas) -150 gramos Energético: raíces o tubérculos o plátano-80 gramos Ensalada-100 gramos Postre -no procesados 30 gramos Bebidas frías: jugos naturales - 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar	1	UN	$ 38.240,00	
3	**Refrigerio tipo 1**	**90101600**	Bebidas: yogurt, kumis, jugos naturales en leche o leche chocolatada (variar y ofrecer de cada uno solo 1 vez a la semana), 200 ml Cereal (galletas), 30 gramos Proteína: carne de res o pollo o jamón y/o queso: 60 gramos de carne o jamón o queso, pueden ser combinados completando 120 grs Cereal derivados de harina de trigo y/o maíz (arepas, empanadas o productos de panadería): Productos de harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína Frutas (variadas): 150 gramos servidos Máximo 10 gramos de azúcar	1	UN	$ 18.120,00	
4	**Refrigerio tipo 2**	**90101600**	Bebida: fría o caliente (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis), 240 mililitros, máximo 10 gramos de azúcar Cereal derivados de harina de trigo y/o de maíz (arepas, empanadas o productos de panadería), Productos harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína Proteína: carne de res y/o pollo y/o queso y/o jamón y/o queso), Carne de res o pollo o jamón o queso 60 gramos, pueden ser combinados completando 120 grs Verduras (cuando aplique), 60 gramos Frutos secos: (maní, almendras, nueces, pistachos, entre otros), 40 gramos Frutas (variadas): 150 gr Servidas	1	UN	$ 22.900,00	
5	**Agua botella 420 ml**	**50202311**	100% Potable para consumo humano en botella plástica	1	UN	$ 2.834,00	
6	**Agua botella 600 ml**	**50202311**	100% Potable para consumo humano en botella plástica	1	UN	$ 3.605,00	
7	**Agua garrafón 18 y 20 lts**	**50202311**	100% Potable para consumo humano en garrafón plástico con válvula reguladora	1	UN	$ 26.441,00	
8	**Bebidas hidratantes isotónicas (no bebidas gaseosas-no bebidas energizantes)-500 ml**	**50202311**	Presentación en botella plástica con contenido por cada 500Ml de: grasa total 0%, sodio 110 mg, carbohidratos 14 mg, proteína 0%, cloruro 100mg, potasio 30 mg, glucosa hasta en un 6%, osmolaridad 260-420 ml	1	UN	$ 6.268,00	
9	**Bebidas calientes (te, café y aromática) 240 ml**	**50201709**	Presentación en vaso en material que permita conservar y aislar el calor y evitar derrames, contenido unidad 240 ml agua, 5 gramos de café, o TE o Aromática	1	UN	$ 4.779,00	
10	**Chocolates, azúcares,**	**50161500**	Paquete de Gomas Energéticas > 50 Calorías	1	UN	$ 9.000,00	

	edulcorantes productos						
11	**Chocolates, azúcares, edulcorantes productos**	**50161500**	Bocadillo caja por 10 Ud.	1	UN	$ 15.000,00	
12	**Chocolates, azúcares, edulcorantes productos**	**50161500**	Chocolatinas > 12g	1	UN	$ 2.500,00	
13	**Frutos Secos**	**50101700**	Barras Energéticas > 15g	1	UN	$ 4.500,00	
14	**Frutos Secos**	**50101700**	Maní > 30g	1	UN	$ 3.500,00	
15	**Frutos Secos**	**50101700**	Maní mix nueces > 30g	1	UN	$ 4.200,00	
16	**Frutos Secos**	**50101700**	Maní mix arándanos > 30g	1	UN	$ 4.200,00	
17	**Frutos Secos**	**50101700**	Maní mix de pasas > 30g	1	UN	$ 4.000,00	
18	**Frutos Secos**	**50101700**	Paquete de nueces > 30g	1	UN	$ 7.000,00	
19	**Frutos Secos**	**50101700**	Paquete de Paistachos > 30g	1	UN	$ 10.400,00	
20	**Frutos Secos**	**50101700**	Paquete de almendras > 30g	1	UN	$ 5.625,00	
21	**Frutos Secos**	**50101700**	Paquete de arándanos > 30g	1	UN	$ 6.625,00	
22	**Pan y galletas y pastelitos dulces**	**50181900**	Paquete galletas > 20g	1	UN	$ 3.125,00	
23	**Pan y galletas y pastelitos dulces**	**50181900**	Paquete de ponque > 50g	1	UN	$ 5.000,00	
24	**Pasabocas y Snacks**	**50181900**	Paquete de chicharrones > 30g	1	UN	$ 9.000,00	
25	**Pasabocas y Snacks**	**50181900**	Paquete de papas Monterrojo > 20g	1	UN	$ 8.125,00	
26	**Pasabocas y Snacks**	**50181900**	Paquete de Plátanos Verdes > 20g	1	UN	$ 4.000,00	
TOTAL						**$ 256.097,00**	

Para la presentación de la (Oferta Económica) se deberá tener en cuenta lo siguiente:

1. La propuesta debe presentarse en pesos colombianos, que es la moneda oficial, conforme lo señala la Ley 31 de 1992; en caso de presentarse con centavos hasta 49 se ajustará al valor del peso inmediatamente anterior, de 50 en adelante se aproximará al valor del peso siguiente.

2. El proponente deberá cotizar la totalidad de los de los bienes y/o servicios, con el lleno de los requisitos técnicos, para poder tener en cuenta su propuesta.

3. El valor debe incluir la totalidad de los costos directos o indirectos y demás inherentes a la ejecución del contrato y por ningún motivo se considerarán costos adicionales.

4. En caso de no discriminar todos los costos directos e indirectos, o no expresar que éstos se encuentran incluidos en el valor de la propuesta, los mismos se entenderán comprendidos en dicho valor.

5. Se deberá incluir en el valor de la oferta el IVA de los bienes y/o servicios ofertados y todos los impuestos a que haya lugar conforme a las normas tributarias vigentes.

6. El proponente debe proyectar el valor de la oferta por el tiempo de ejecución del contrato respectivo de forma responsable y previendo la totalidad de factores que integran los costos y gastos de la ejecución del contrato.

7. Serán de la exclusiva responsabilidad del proponente, los errores u omisiones en que incurra al indicar los costos y valores totales en su propuesta debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

8. Corrección Aritmética: Los errores de tipo aritmético que sean cometidos por el PROPONENTE en su OFERTA ECONÓMICA serán corregidos por la entidad y éste será el valor que tomará la entidad para efectos de la OFERTA. La corrección la realizará la entidad en el momento de la verificación y evaluación de las propuestas. Por error aritmético, se entiende aquel en que incurre el proponente cuando realiza una indebida operación matemática, pero con la certeza de las cantidades, requerimientos y valores. Las correcciones efectuadas a las OFERTAS de los proponentes, según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para éstos.

9. Son de cargo del adjudicatario el pago de los derechos, impuestos, tasas y otros conceptos que genere el contrato.

10. En caso de que el valor de la propuesta supere el del presupuesto oficial destinado para la presente contratación (valor unitario o valor total, según aplique), la propuesta será RECHAZADA.

11. En el evento en que la (oferta económica) existan errores y/o modificaciones en la descripción de los ítems, en el código respectivo, en la unidad y/o en la cantidad correspondiente, se entenderá que el proponente acoge en su integridad la descripción, codificación, unidades y/o cantidades establecidas en la (oferta económica).
12. El diligenciamiento de la lista de precios en el SECOP II, se entenderá como la manifestación de aceptación de las condiciones técnicas mínimas de la oferta.

13. El Proponente debe indicar en la carta de presentación si es o no responsable de declarar el IVA, en caso de que aplique dicho impuesto la U.A.E. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá lo tendrá en cuenta en el valor final de la oferta por la cual se adjudicará el presente proceso

LA NO PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA EN EL FORMATO DE PROPUESTA ECONOMICA (EXCEL) SERÁ CAUSAL DE RECHAZO.

10. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO

No aplica, por tratarse de un proceso de selección abreviada por subasta inversa.

11. FORMA DE PAGO

El valor del contrato a suscribir se pagará en mensualidades vencidas, tomando como base los bienes y/o servicios suministrados en el período respectivo, los cuales se cancelarán de acuerdo con los valores unitarios propuestos por el contratista y que resulten luego de la subasta inversa.

Dichos pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes luego del recibo del bien o el servicio que determine la cláusula contractual, siempre y cuando se cuente con el recibo a satisfacción por parte del supervisor o interventor y con el cumplimiento de todos los demás requisitos que correspondan a cargo del contratista. Como son la correcta radicación de la factura con el cumplimiento de la totalidad de los requisitos legales y los señalados en el contrato para poder proceder al pago, es decir, la factura deberá venir acompañada de: (i) Certificación del cumplimiento a satisfacción de la prestación del servicio y de los bienes suministrados objeto del contrato y del cumplimiento del 100% de las obligaciones contractuales, expedida por el supervisor designado por la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá D.C., (ii) Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, del cumplimiento de las obligaciones con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, (iii) Informe de ejecución mensual que deberá contener la información señalada en las obligaciones. (IV) Los pagos se sujetan a los trámites administrativos y/o contables a que haya lugar y a lo establecido en el art 19 de la Ley 1150 de 2007

PARÁGRAFO PRIMERO. EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, lo cual se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal si no tiene revisor fiscal, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen. El contratista deberá anexar con la factura, el certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social, planilla con marca de agua “estado PAGAGO” parafiscales, de lo contrario no se tramitará la respectiva factura.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los pagos que efectúe LA UAECOB en virtud del contrato estarán sujetos a la programación de los recursos del Programa Anual de Caja — PAC y a los recursos disponibles en Tesorería.

PARÁGRAFO TERCERO: La cancelación del valor del contrato, por parte de LA UAECOB al CONTRATISTA, se hará mediante el Sistema Automático de Pagos – SAP, que maneja la Tesorería Distrital de Bogotá, realizando consignaciones en las cuentas que posea el

contratista en una entidad financiera, de acuerdo con la información suministrada por el mismo, en los documentos de la propuesta.

Por lo anterior, se entenderá aceptada la forma de pago al momento de la presentación de la propuesta.

12. CAUSALES DE RECHAZO.

Sólo serán causales de rechazo las previstas en el estudio previo y anexo técnico, el pliego de condiciones y las expresamente señaladas en la ley. Por lo tanto, de conformidad con lo señalado en el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015 y Decreto 1882 de 2018 la UAE CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS BOGOTÁ rechazará las propuestas en los siguientes eventos:

12.1 GENERALES

Las señaladas en el documento complementario de pliego de condiciones.

Nota: Cuando se presenten varias propuestas por el mismo Proponente o integrante del proponente, por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente, o cuando uno o más socios de la persona jurídica proponente o su representante legal sean socios o representante legal de otra persona jurídica proponente en este mismo proceso, o cuando uno o más socios de la persona jurídica proponente, o su representante legal se presenten como personas naturales en este mismo proceso, la entidad evaluará la primera oferta radicada en el tiempo y procederá al rechazo de las demás ofertas.

12.2 ESPECÍFICAS:

1. Cuando existiere incumplimiento de los requisitos habilitantes: capacidad jurídica, financiera, organizacional, experiencia, documentos de cumplimiento de las especificaciones técnicas previstos en el pliego de condiciones o en el documento de estudios previos y anexo técnico, previo requerimiento por parte de la entidad e incumplimiento de este por parte del oferente.
2. La omisión en la información o la no presentación de la” LISTA DE PRECIOS” y/o FORMATO DE PROPUESTA ECONÓMICA
3. Cuando uno o más de los precios unitarios ofertados excedan el correspondiente precio oficial unitarios establecido por la entidad.
4. Cuando uno o más de los valores unitarios ofertado objeto de corrección sea superior al valor máximo unitarios establecido por la Entidad.
5. Cuando el valor total de la oferta sea superior al valor total del valor establecido por la Entidad.

6. En el evento en que el proponente no diligencie alguna de las casillas correspondientes al valor unitarios por ítem o que diligenciada se encuentra con valor $0.

13. ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLOS

Ver matriz de riesgos adjunta.

14. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate al finalizar la subasta se aplicarán los criterios señalados en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del Decreto 1082 de 2015.

15. MIPYME

De conformidad con los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. Y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, en el presente proceso puede limitarse la convocatoria 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. La entidad recibirá 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.

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.

15.1 ACREDITACIÓN DE REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN CONVOCATORIAS LIMITADAS.

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.

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.

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.

Solo se aceptarán las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

16. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIA DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO QUE COBIJE LA PRESENTE CONTRATACIÓN

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y de lo aclarado en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación publicado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, se revisaron los siguientes aspectos en cada uno de los Acuerdos Comerciales vigentes con capítulos de contratación pública:

a. La entidad estatal se encuentra incluida en la cobertura del capítulo de compras públicas.
b. La cuantía del proceso lo somete al capítulo de compras públicas.
c. Los bienes y servicios por contratar se encuentran excluidos de la cobertura del capítulo de compras públicas.

ACUERDO COMERCIAL		**¿VIGENTE ?**	**ENTIDAD ESTATAL CUBIERTA**	**VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL**	**EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN**	**PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL**
		SI/NO	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	NO	NO
	Mexico	SI	NO	NO	NO	NO
	Perú	SI	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	NO	NO	NO	NO
Chile		SI	SI	NO	NO	NO

Corea		SI	NO	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	SI	NO	NO	NO
Israel		SI	SI	NO	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	SI	NO	SI

El Acuerdo Comercial con Guatemala y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN son aplicables a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

De igual manera, se deja constancia que LA UEACOB debe dar a los servicios prestados por proponentes de la CAN que se presenten a este proceso de selección, el mismo trato que da a los servicios colombianos en aplicación a lo dispuesto en la decisión No. 439 de 1998 de LA UEACOB de la Comunidades Andina de Naciones (CAN).

17. DERECHOS DE AUTOR

La UAECOB, considera que, en atención a que los productos a desarrollar por parte del contratista no corresponden a aquellos de producción intelectual, no serán objeto de transferencia de los derechos patrimoniales a la entidad.

18. GARANTÍAS

Acorde con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.3.1.1. del Decreto 1082 de 2015 y en la Ley 1150 de 2007, la Unidad Administrativa Especial - Cuerpo Oficial de Bomberos teniendo en cuenta la naturaleza del contrato a celebrar y la forma de pago, solicitará garantías al contratista seleccionado, con el fin de garantizar el cumplimiento, la eficaz ejecución del mismo y evitar posibles desequilibrios económicos del contrato.

Por lo anterior el **CONTRATISTA** se compromete a constituir a favor de **BOGOTÁ D.C. UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL - CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS, NIT. 899.999.061-9,** una garantía única del contrato que podrá consistir en una garantía bancaria o una póliza de seguro. Esta garantía deberá constituirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de firma del contrato y requerirá ser aprobada por LA UNIDAD

ADMINISTRATIVA ESPECIAL - CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS**.** La garantía debe cumplir los siguientes amparos:

TIPIFICACIÓN	% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento del Contrato	20%	Por el plazo de ejecución del Contrato y seis (6) meses más. En todo caso debe estar vigente para la liquidación del contrato
Calidad del bien	20%	por el plazo de ejecución del Contrato y seis (6) meses más
Pago Salarios, prestaciones sociales e Indemnizaciones	5%	Por el plazo de ejecución del Contrato y tres (03) años más.

El monto de las garantías se deberá restablecer por parte del contratista cada vez que por razón de las multas impuestas se disminuyere o agotare dentro de los términos estipulados en este contrato; la garantía no podrá ser cancelada sin la autorización de LA UAECOB.

A su vez EL CONTRATISTA debe presentar una GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL, que cumpla los requisitos establecidos al respecto en el Decreto 1082 de 2015: En cuantía equivalente a (200 SMLMV) con una vigencia igual a la del plazo de ejecución del contrato. Estos (200 SMLMV) se distribuirán en los siguientes amparos:

TIPIFICACIÓN	% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	VIGENCIA
Responsabilidad Civil Extracontractual	(200 SMLMV)	Con una vigencia igual a la del plazo de ejecución del contrato

a. Predios labores y operaciones (200 SMMLV)
b. Cobertura expresa de Daño Emergente y Lucro Cesante (200 SMMLV)
c. Cobertura expresa de perjuicios extrapatrimoniales (200 SMMLV)
d. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por los actos de contratistas y subcontratistas (200 SMMLV)
e. Cobertura del amparo patronal (200 SMMLV)
f. Cobertura expresa de vehículos propios y no propios (200 SMMLV)

En esta garantía tendrán la calidad de asegurados la entidad contratante (UAE-CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS DE BOGOTA – NIT No. 899.999.061-9) y el contratista, limitado ello únicamente a los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante (UAE-CUERPO OFICIAL DE

BOMBEROS DE BOGOTA – NIT No. 899.999.061-9) como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o sus subcontratistas. En todo caso, en cualquier evento de aumento del valor del contrato o prórroga en su vigencia, EL CONTRATISTA estará obligado a ampliar o prorrogar las garantías en forma proporcional de manera que se mantengan las condiciones originales, cuyos costos deberán ser asumidos por el contratista. Así como el cumplimiento de los amparos mínimos establecidos en el numeral 3º de artículo 2.2.1.2.3.2.9 del decreto 1082 de 2015.

19. ADJUDICACIÓN

El presente proceso se adjudicará por el valor del presupuesto oficial.

20. LIQUIDACIÓN

De conformidad con el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, modificatorio del artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y 32 de la ley 1150 de 2007, el contrato será objeto de liquidación. Una vez cumplidas las obligaciones surgidas del contrato de conformidad con lo señalado por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, las partes de común acuerdo procederán, dentro de los cuatro (4) meses calendario siguientes a la fecha de vencimiento del contrato, o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga, a la liquidación por parte de LA UAECOB, mediante acta en la cual constarán las sumas de dinero recibidas por **EL CONTRATISTA** y la contraprestación de éste. En el acta se hará constar el cumplimiento de las obligaciones a cargo de cada una de las partes de acuerdo con lo estipulado en el contrato. El Acta Final de Liquidación llevará la firma de las partes y en vigencia de la garantía única de cumplimiento.

Si **EL CONTRATISTA** no se presenta a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a ningún acuerdo sobre el contenido de la misma, **LA UAECOB** dentro de los dos (2) meses siguientes liquidará en forma unilateral el contrato. Si vencidos los plazos anteriores no se liquida el contrato, **LA UAECOB** podrá unilateral o bilateralmente liquidar el contrato dentro de los dos (2) años siguientes.

21. SUPERVISION O INTERVENTORÍA

La supervisión del contrato será responsabilidad del subdirector (a) Logístico de la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá o quien designe el ordenador del gasto. En virtud de lo señalado por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.2.19 del Decreto 1082 de 2015, se podrá contar con el apoyo a la Supervisión por parte de un profesional o un equipo de profesionales, sin que dicho apoyo implique el traslado de la responsabilidad del ejercicio de la supervisión.

PARAGRAFO PRIMERO: El supervisor ejercerá la labor encomendada de acuerdo con lo establecido en el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011, los documentos que sobre supervisión expida o haya expedido LA UAECOB y demás establecidos legalmente sobre supervisión.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El supervisor verificará el cumplimiento de los requisitos para iniciar la ejecución del presente contrato y ejercerá todas las obligaciones propias de la supervisión.

CAPÍTULO II.
ANEXO TÉCNICO

1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN, OBRA Y/O SERVICIO

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS (UNSPC)

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Código UNSPSC
Servicios	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entrenamiento	Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas)	Servicios de comida para llevar a domicilio	N/A	90101800
Servicios	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	(servicios de comida y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	N/A	90101600
Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	N/A	50192700
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes preparadas y procesadas	N/A	50112000
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Bebida mixta de polvo	50202311
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Café y té	Café instantáneo	50201709
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	N/A	50161500
Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	N/A	50192100
Servicios	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de	Servicios de suministro de	93131602

			alimentación y nutrición	alimentos de emergencia	
Producto de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	N/A	50181900
	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Frutos Secos	Frutos Secos	N/A	50101700

A continuación, se relacionan las características y condiciones técnicas especificas del servicio**.**

Ref. artículo	Código UNSPC	ítem	Descripción
1	90101800	Desayuno	**Frutas** (mezcladas 3 o más) - 150 gramos **Proteína:** huevo y queso-140 gramos cocido o neto **Cereal derivados de harina de trigo o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, más la adición de proteína 120 gr **Bebidas lácteas:** frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml máximo 10 gramos de azúcar.
2	90101800	Almuerzo o Cena	**Proteína**: Carne de res y/o de cerdo y/o Pollo y/o pescado-250 gramos **Cereal (arroz o pastas)-**150 gramos **Energético**: raíces o tubérculos o plátano-80 gramos **Ensalada-**100 gramos **Postre** -no procesados 30 gramos **Bebidas frías:** jugos naturales - 240 ml máximo 10 gramos de azúcar.
3	90101800	Refrigerio tipo 1	**Bebidas:** yogurt, kumis, jugos naturales en leche o leche chocolatada (variar y ofrecer de cada uno solo 1 vez a la semana), 200 ml **Cereal** (galletas), 30 gramos **Proteína: c**arne de res o pollo o jamón y/o queso: 60 gramos de carne o jamón o queso, pueden ser combinados completando 120 grs **Cereal derivados de harina de trigo y/o maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería): Productos de harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína **Frutas (variadas):** 150 gramos servidos Máximo 10 gramos de azúcar
4	90101800	Refrigerio tipo 2	**Bebida:** fría o caliente (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis), 240 mililitros, máximo 10 gramos de azúcar **Cereal derivados de harina de trigo y/o de maíz (**arepas, empanadas o productos de panadería), Productos harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína **Proteína: c**arne de res y/o pollo y/o queso y/o jamón y/o queso), Carne de res o pollo o jamón o queso 60 gramos, pueden ser combinados completando 120 grs **Verduras** (cuando aplique), 60 gramos **Frutos secos:** (maní, almendras, nueces, pistachos, entre otros), 40 gramos **Frutas (variadas)**: 150 gramos servidos
5	50202311	Agua botella 420 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica
6	50202311	Agua botella 600 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica
7	50202311	Agua garrafón 18 y 20 lts	100% Potable para consumo humano en garrafón plástico con válvula reguladora

8	50202311	Bebidas hidratantes isotónicas (no bebidas gaseosas-no bebidas energizantes)- 500 ml	Presentación en botella plástica con contenido por cada 500Ml de: grasa total 0%, sodio 110 mg, carbohidratos 14 mg, proteína 0%, cloruro 100mg, potasio 30 mg, glucosa hasta en un 6%, osmolaridad 260 - 420 ml
9	50201709	Bebidas calientes (te, café y aromática) 240 ml	Presentación en vaso en material que permita conservar y aislar el calor y evitar derrames, contenido unidad 240 ml agua, 5 gramos de café, o TE o Aromática,
10	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Paquete de Gomas Energéticas > 50 Calorías
11	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Bocadillo caja por 10 Ud.
12	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	Chocolatinas > 12g
13	50101700	Frutos Secos	Barras Energéticas > 15g
14	50101700	Frutos Secos	Maní > 30g
15	50101700	Frutos Secos	Maní mix nueces > 30g
16	50101700	Frutos Secos	Maní mix arándanos > 30g
17	50101700	Frutos Secos	Maní mix de pasas > 30g
18	50101700	Frutos Secos	Paquete de nueces > 30g
19	50101700	Frutos Secos	Paquete de Pistachos> 30g
20	50101700	Frutos Secos	Paquete de almendras > 30g
21	50101700	Frutos Secos	Paquete de arándanos > 30g
22	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces	Paquete galletas > 20g
23	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces	Paquete de ponque > 50g
24	50192100	Pasabocas y Snacks	Paquete de chicharrones > 30g
25	50192100	Pasabocas y Snacks	Paquete de papas > 20g
26	50192100	Pasabocas y Snacks	Paquete de Plátanos Verdes > 20g

PRESENTACIÓN DEL MENÚ

De acuerdo con las especificaciones establecidas, el contratista deberá presentar cuatro (4) opciones de menú para cada uno de los siguientes ítems:

1. Desayuno
2. Almuerzo o cena.

Así mismo, deberá presentar tres (3) opciones de menú para cada uno de los siguientes ítems:

3. Refrigerio tipo 1
4. Refrigerio tipo 2

CALIDAD

Los alimentos y bebidas a entregar deben ser de excelente y de primera calidad, en cumplimiento de las especificaciones técnicas indicadas por la UAECOB.

El control de calidad es transversal para todos los procesos que intervienen en la cadena logística de la operación, la mercancía procesada deberá conservar su condición, embalaje, empaque original de fabricante, registro en los sistemas y estado óptimo que garantice la correcta aceptación de la UAECOB. Para esto el contratista debe contar con puntos de control en el proceso que logre generar las alertas suficientes que impidan entregas en condiciones distintas a las requeridas. Las condiciones especiales de embalaje, naturaleza y condiciones de manipulación y almacenamiento serán asumidas en su totalidad por el contratista. Todos los despachos sin excepción deben ser embalados correctamente (cajas de empaque, bolsas de seguridad del transportador, remisiones, etiquetas, label, etc.); mitigando el riesgo de generación de novedades en las entregas o cambios de elementos.

CONDICIONES DE ENTREGA

- El contratista garantizará el cumplimiento y responsabilidad en la entrega de los distintos productos.
- Se entregarán los productos con los elementos necesarios para su posterior consumo.
- Se entregarán los productos en el sitio y hora establecidos por la Entidad UAECOB.
- Los precios ofertados incluirán el embalaje de los productos, transporte en el sitio y cargos administrativos.

2. APLICACIÓN DEL DECRETO DISTRITAL 332 DE 2020.

El Decreto Distrital No. 332 del 29 de diciembre de 2020, “Por medio del cual se establecen medidas afirmativas para promover la participación de las mujeres en la contratación del Distrito Capital”, persigue que las Entidades del nivel central y descentralizado del Distrito Capital que están sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, incluyan en los estudios y documentos previos y en las cláusulas contractuales, como obligación del futuro contratista el vincular y mantener un mínimo de mujeres para ejecutar el contrato.

Así, al realizar el análisis de oportunidad y conveniencia requerido del Decreto 332 de 2020, modificado por el Decreto 634 de 2023, en cuanto a medidas afirmativas para promover la participación de las mujeres en la contratación del Distrito Capital, se encuentra, respecto de las tipologías contractuales, lo siguiente:

"artículo 3 (...*) "Se encuentran exceptuados de la aplicación de las medidas afirmativas previstas en este decreto, los procesos adelantados por acuerdo marco de precios, bolsa de productos, tienda virtual del Estado y las tipologías contractuales para la adquisición de bienes y servicios que por su naturaleza no requieran de personal para la ejecución del contrato y/o convenio, entre ellos arrendamiento de bienes inmuebles, compraventa, adquisición de bienes a través de la bolsa de productos, subastas a través de martillo, suministros, enajenación de bienes, comodatos, prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión*". (negrilla propia).

Por lo anterior, y considerando la tipología contractual, este proceso se encuentra exceptuado de la aplicación de las medidas afirmativas previstas en el Decreto 332 del 2020, modificado por el Decreto 634 de 2023.

OMER MAURICIO RIVERA RUIZ
Subdirector Logística

Elaboró aspectos Técnicos	Luis Eduardo Zamora Sánchez	Luis Eduardo Zamora Sánchez
Elaboró aspectos de Financieros	Paula Shalom Fúquene Ortiz	
Elaboró aspectos Jurídicos	Jeniffer Vanessa Briñez	Jeniffer Vanessa Briñez Reñones
Elaboró criterios de SG-SST	Lorena Cruz Cocunubo	
Elaboró aspectos Ambientales	Andrea Katherine Trujillo Teuta- Contratista SGC	