ESTUDIO PREVIO PARA LA CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA DEL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA CUNDINAMARCA.

A. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN		
Plan Anual de Adquisiciones	**No. Plan de Adquisiciones**	PAA-2025
	Valor Estimado según Plan	$15.000.000
Proyectos o programas del Plan de Desarrollo	2024251540025 - Fortalecimiento del buen gobierno para el respeto y garantía de los derechos humanos en el Municipio de Carmen de Carupa Cundinamarca 2024251540002 - Fortalecimiento del fomento a la recreación, la actividad física y el deporte en el municipio de Carmen de Carupa Cundinamarca 2024251540001 - Fortalecimiento Promoción y acceso efectivo a procesos culturales y artísticos en el municipio de Carmen de Carupa, Cundinamarca 2024251540003 - Fortalecimiento de la convivencia y la seguridad ciudadana en el Municipio de Carmen de Carupa Cundinamarca	
Acta de Comité de Contratación	N.A.	
Modalidad de selección, y fundamentos jurídicos	De acuerdo con el objeto contractual la modalidad de selección corresponde a CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA establecida en el numeral 5° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y reglamentado en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, toda vez que se pretende la contratación de bienes, servicios, consultorías y obras cuando el valor del contrato no excede el 10 % de la menor cuantía de la Entidad, y se erige en una causal propia contemplada en el Estatuto General de Contratación.	
Documentos soporte del Estudio previo	CDP.	
B. DATOS ESPECÍFICOS DE LA CONTRATACIÓN		
Fecha de elaboración del estudio previo.	**09 SEPTIEMBRE 2025**	
Nombre del funcionario que diligencia y elabora el estudio previo	GINA FERNANDA MONTAÑO AREVALO	

Constancia de cumplimiento Análisis del Sector

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de Análisis de Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso".

De acuerdo con lo expuesto y teniendo en cuenta la normatividad vigente y los parámetros establecidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente–se realiza el siguiente análisis de conformidad con la naturaleza del proceso.

OBJETO	**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA**
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:	
CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS – UNSPSC:	

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
50180000	PRODUCTOS DE PANADERÍA
50190000	ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS
50200000	BEBIDAS

NORMATIVA APLICABLE A LA ENTIDAD:

Constitución Política de Colombia, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018, Ley 1437 de 2011, Ley 1474 de 2011, Decreto – Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015 y Manual de Contratación de la entidad.

NORMATIVA APLICABLE AL CONTRATO:

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018, Ley 1437 de 2011, Decreto 1082 de 2015 y normas civiles y comerciales pertinentes.

ANÁLISIS HISTÓRICO DE CONTRATACIÓN

Para identificar experiencias de contratación similares que permitan definir parámetros clave para la estructuración del proceso contractual, se identificaron procesos de contratación en el sistema electrónico de contratación pública SECOP, adelantados por el Municipio de Carmen de Carupa, con relación a las actividades a ejecutar, permitiendo sustentar y seleccionar desde la eficiencia, eficacia y economía la decisión de escoger la modalidad de contratación, la elección del proveedor y la forma en que se pactara el contrato.

Histórico de compras o adquisiciones por parte del Municipio de Carmen de Carupa:

CONTRATO	OBJETO CONTRACTUAL Y DETALLE DEL PROCESO	VALOR	MUNICIPIO

CCMC-032-2024	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACION PARA EL DESARROLLO Y EJECUCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA	$ 15.000.000	Cundinamarca: Carmen de Carupa
CCMC-045/2023	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS Y REFRIGERIOS PARA PERSONAL DE LA POLICIA NACIONAL, EJÉRCITO, POLICIA JUDICIAL, FISCALIA, CTI QUE ASISTAN AL MUNCIPIO DE CARMEN DE CARUPA PARA APOYAR LOS EVENTOS ESPECIALES O SITUACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD Y ORDEN PUBLICO CUANDO ASI SE REQUIERA CON EL FIN DE GARANTIZAR EL BUEN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS ESTABLECIDAS PARA LA VIGENCIA 2023 Y EN CUMPLIMIENTO DE LA META CIUDADANOS CON SERVICIOS DE JUSTICIA PRESTADO	$10.430.000	Cundinamarca: Carmen de Carupa
CCMC-018/2023	COMPRA DE INCENTIVOS Y REFRIGERIOS PARA LA PARTICIPACIÓN EN LAS ACTIVIDADES DE SENSIBILIZACIÓN Y EDUCACIÓN AMBIENTAL EN EL MARCO DEL EVENTO JORNADA DE REFORESTACIÓN “DIA DEL ARBOL” EN CUMPLIMIENTO DE LA META “MODELOS DE CALIDAD DEL AGUA Y SEDIMENTOS IMPLEMENTADOS” DEL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA.	$3.199.950	Cundinamarca: Carmen de Carupa
CCMC-007/2023	COMPRA DE REFRIGERIOS CON MOTIVO DE LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA MUJER DANDO CUMPLIMIENTO A LA META “EVENTOS DE PROMOCIÓN DE ACTIVIDADES CULTURALES REALIZADOS” DEL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA.	$6.300.000	Cundinamarca: Carmen de Carupa
CCMC No 008/2022	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA APOYAR LA JORNADA DEL 13 DE MARZO DE 2022 EN EL MARCO DE LAS ELECCIONES LEGISLATIVAS EN EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA	$4.031.715	Cundinamarca: Carmen de Carupa

ESTUDIO DE LA OFERTA

El ofrecimiento más favorable para la entidad se determinará teniendo en cuenta el precio más bajo, dentro de los parámetros de buena calidad formuladas en la invitación Pública.

Igualmente se tomaron procesos de entidades cercanas con objeto similar al correspondiente proceso, así:

CONTRATO	OBJETO CONTRACTUAL Y DETALLE DEL PROCESO	VALOR	MUNICIPIO
MC 005-2025 Contratación Mínima Cuantía	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTOS PREPARADOS PARA LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR EL INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA RECREACIÓN Y EL DEPORTE DE NEMOCÓN VIGENCIA 2025	$ 15.000.000	CUNDINAMARCA : NEMOCÓN
PSAC-003-2024 Selección Abreviada de Menor Cuantía	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (REFRIGERIOS - ALMUERZOS) PARA LAS ACTIVIDADES RECREODEPORTIVAS, CULTURALES Y CAPACITACIONES DESARROLLADAS O COORDINADAS A TRAVES DE LA SECRETARIA DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL EN BENEFICIO DE LOS DIFERENTES GRUPOS VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ – CUNDINAMARCA	$89.000.000	CUNDINAMARCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ
PSAS-005-2023 Selección Abreviada de Menor Cuantía	SUMINISTRO DIARIO DE REFRIGERIOS PARA LOS ADULTOS MAYORES PARTICIPANTES DE LAS ACTIVIDADES DENOMINADAS CENTRO DIA/VIDA DEL MUNICIPIO DE SIMIJACA CUNDINAMARCA VIGENCIA 2023 DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO PC-1	$96.525.715	CUNDINAMARCA : SIMIJACA

SGG-MC-007-2021	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA FUERZA PÚBLICA EN EL MUNICIPIO DE SUTATAUSA, CUNDINAMARCA	$ 5.000.000	CUNDINAMARCA : SUTATAUSA
INVITACIÓN PUBLICA UAECT - 002 - 2019	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE CULTURA Y TURISMO DEL MUNICIPIO DE UBATÉ	$13.000.000	CUNDINAMARCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE UBATÉ

COMPONENTE FINANCIERO

El valor estimado del contrato es la suma de **DIEZ MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($10.228.529) MONEDA CORRIENTE.** Después de hacer un estudio del mercado, tomando como referente datos de las cotizaciones, el cual se encuentra en el anexo 1 de este estudio previo.

SISTEMA DE PRECIOS

El proponente al presentar su propuesta debe tener en cuenta todos los costos directos e indirectos y todos los demás gastos en que incurra el proveedor para la entrega de los bienes y/o servicios a prestar, las condiciones de pago y los demás factores que afecten el precio del bien y/o servicio.

Cabe señalar que cualquier error u omisión en la estimación del valor del contrato o la incorrecta determinación y/o cuantificación de los factores que integran los costos de los bienes y/o servicios será asumida por cuenta del proponente.

IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES APLICABLES

IMPUESTOS MUNICIPALES VIGENTES PARA EL TIPO DE CONTRATACIÓN A CELEBRAR	
DESCRIPCIÓN	**PORCENTAJE APLICAR**
ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	4,0%
ESTAMPILLA PROCULTURA	2,0%
ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR	2,0%
TASA AL DEPORTE (MUNICIPAL)	2,0%
ICA	SEGÚN ACTIVIDAD

Las actividades conforme al Decreto Nacional No. 1091 de 2020, deben ser consultadas en el anexo 4 del mismo documento.

VERIFICACIÓN (UNSPSC)

Se procedió a revisar la codificación de cada uno de los bienes y/o servicios requeridos en el Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidos (UNSPSC).

Nombre del funcionario que diligencia y elabora el análisis del Sector	GINA FERNANDA MONTAÑO AREVALO
Lugar de Ejecución	Municipio de Carmen de Carupa
Tipo de contrato	Suministro

C. REQUISITOS DEL ESTUDIO PREVIO

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

La Constitución Política de la República de Colombia en su Artículo 2, determina como fines del Estado los de servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en ella; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

El Artículo 315 de la Constitución Política de Colombia consagra como atribuciones del alcalde Municipal, dirigir la acción Administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, aspectos retomados en el literal D, numeral 1º del artículo 91 de la Ley 136 de 1994.

El municipio se constituye dentro de la definición de entidad territorial como, la entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado que le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio,

promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes. (Artículo 311 Constitución Nacional); al municipio le corresponde a su vez llevar a cabo la finalidad última del Estado, que es, a la letra del artículo 2° constitucional, la de servir a la comunidad, promover la prosperidad y garantizar la efectividad de los principios, deberes y derechos.

De acuerdo con el mandato textual del artículo 311 superior, al Municipio, como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, le corresponde:

a) Prestar los servicios públicos que determine la ley;
b) Construir las obras que demande el progreso local;
c) Ordenar el desarrollo de su territorio;
d) Promover la participación comunitaria y el mejoramiento social y cultural de sus habitantes; y,
e) Cumplir todas las funciones que le atribuya la Constitución y las leyes.

La funciones municipales se ejecutan directamente por el Municipio a través del pleno ejercicio de las competencias que legalmente se han distribuido entre sus oficinas y dependencias centrales o de sus entidades descentralizadas y por las demás personas que deban hacerlo en desarrollo de los contratos o asociaciones que celebre o constituya el Municipio, tal como lo establece el artículo 12 del decreto 1333 de 1986 en armonía con lo dispuesto hoy por los artículos 3° y 4° de la Ley 136 de 1994. Entendido lo anterior, no hay que olvidar, por una parte, el cumplimiento de funciones administrativas por los particulares en las condiciones que señale la ley, tal como está previsto por el inciso 2) del artículo 210 de la Constitución y, por la otra, la posibilidad que tienen las autoridades administrativas de transferir, mediante acto de delegación, el ejercicio de sus funciones a sus colaboradores o a otras autoridades con funciones afines o complementarias, según mandato del artículo de la Ley 489 de 1998. En este último caso deberán tenerse en cuenta, de manera general, las preceptivas de los artículos 10 y 11 de la citada Ley sobre requisitos para la delegación, sobre funciones que no se pueden delegar y, de manera particular, sobre delegación de funciones de entidades del orden nacional a entidades territoriales, en cuyo caso siempre debe haberse suscrito el convenio correspondiente entre estas entidades, convenios que deberán tener siempre un carácter temporal según exigencia de la Corte Constitucional.

En cuanto a la más usual forma de ejercer dichas funciones, la contractual, anotamos que hasta la expedición de la Ley 80 de 1993 los municipios, por mandato de los artículos 47 y 48 de la Ley 11 de 1986, estaban sometidos en esta materia a lo dispuesto por la ley, que en esa época lo era el estatuto contractual de 1983 (Ley 19 de 1982 y decreto 222 de 1983) en lo que tenía que ver con las reglas generales de contratación y con los requisitos de formación, adjudicación y celebración a las disposiciones fiscales expedidas por los respectivos concejos municipales.

A partir de la expedición de la Ley 80, como hemos dicho, los municipios, como categoría incluida en el concepto genérico de entidades estatales, están sujetos a las reglas y principios que dicho estatuto dispone para regir los contratos de la administración pública.

Es deber de la Administración Municipal propiciar espacios de sana convivencia en donde la comunidad desarrolle su aspecto socio-afectivo como medio de expresión y de la utilización del tiempo libre, cuyo objetivo principal es resaltar las raíces autóctonas, logrando afianzar las tradiciones adquiridas durante la historia de nuestro Municipio, evitando el quebrantamiento de las costumbres que han venido siendo elementos principales para el desarrollo cultural y a su vez impulsar turísticamente al municipio de Carmen de Carupa.

A su vez, el Municipio de Carmen de Carupa a través de sus diferentes dependencias tiene como finalidad proponer espacios para el desarrollo de eventos lúdicos, artísticos y recreo-deportivos, donde la comunidad del Municipio pueda desarrollar e incentivar en el aspecto socio-afectivo como medio de expresión y mejorar las relaciones sociales, la sana convivencia y la buena utilización del tiempo libre en actividades productivas que contribuyan a la formación integral de la niñez, adolescentes y juventud del municipio, con el propósito de orientar y promover futuros ciudadanos con alta calidad de vida y condiciones que les permitan alcanzar óptimos niveles culturales y artísticos a través de los mismos.

Es deber de la Administración Municipal, contribuir al desarrollo armónico de los Carupanos sin distinción de sexo, raza, religión y política; con el fin de brindar espacios y servicios para el desarrollo de las comunidades; en búsqueda de mejorar la calidad de vida con hábitos saludables, generando inclusión y políticas de Inter institucionalidad aprovechando las bondades y alcances de las instituciones públicas y privadas.

Que la misión de la Oficina de Desarrollo Social es potencializar las capacidades básicas de movimiento de nuestros deportistas, y fomentar el desarrollo de proyectos de carácter social, a su vez coordinar, ejecutar y promover planes y programas integrales y participativos de cooperación regional, departamental para el desarrollo social de la comunidad deportiva.

Que el municipio de Carmen de Carupa requiere contratar suministro de refrigerios y alimentación para el desarrollo y ejecución de los diferentes eventos programados.

Justificación de la necesidad:

La Constitución Política de Colombia en sus artículos 70, 71 y 72, señalan que: 1. *"El Estado tiene el deber de promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de oportunidades, por medio de la educación permanente y la enseñanza científica, técnica, artística y profesional en todas las etapas del proceso de creación de la identidad nacional (…)", 2. "La búsqueda del conocimiento y la expresión artística son libres. Los planes de desarrollo económico y social incluirán el fomento a las ciencias y, en general, a la cultura (...)"*

Por tal motivo es necesario que el municipio tenga como prioridad el desarrollo y ejecución de los diferentes eventos programados por el municipio de Carmen de Carupa, donde se garantice el derecho a disfrutar el sano esparcimiento, teniendo en cuenta lo anterior, la Administración Municipal de Carmen

de Carupa requiere contar con un contrato de suministro de refrigerios y alimentación que permita cumplir con los eventos programados y que contribuya al cumplimiento de los fines del Estado, tal como lo consagra la constitución de 1991, Artículo 2: "Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo (…).

Teniendo en cuenta que el plan de desarrollo de la administración **"UNIDOS AL 100% POR EL DESARROLLO DE CARMEN DE CARUPA" 2024 – 2027"**, dentro de la Dimensión 1. Desarrollo Social. Sector 45. GOBIERNO TERRITORIAL programa 4502 Fortalecimiento del buen gobierno para el respeto y garantía de los derechos humanos. Producto 4502001 Servicio de promoción a la participación ciudadana Se proyectó la meta nº147 RENDICIÓN DE CUENTAS REALIZADAS, desde el sector gobierno territorial se busca fortalecer el buen gobierno para el respeto y garantía de los derechos humanos en el Municipio de Carmen de Carupa Cundinamarca.

Teniendo en cuenta que el plan de desarrollo de la administración **"UNIDOS AL 100% POR EL DESARROLLO DE CARMEN DE CARUPA" 2024 – 2027"**, dentro de la Dimensión 1. Desarrollo Social. Sector 43. SECTOR DEPORTE Y RECREACION programa 4301 Fomento a la recreación, la actividad física y el deporte. Producto 4301038 Servicio de organización de eventos recreativos comunitarios. Se proyectó la meta nº134 EVENTOS RECREATIVOS COMUNITARIOS REALIZADOS, desde el sector deporte y recreación se busca fortalecer el fomento a la recreación, la actividad física y el deporte en el Municipio de Carmen de Carupa Cundinamarca.

Teniendo en cuenta que el plan de desarrollo de la administración **"UNIDOS AL 100% POR EL DESARROLLO DE CARMEN DE CARUPA" 2024 – 2027"**, dentro de la Dimensión 1. Desarrollo Social. Sector 45. GOBIERNO TERRITORIAL programa 4501 Fortalecimiento de la convivencia y la seguridad ciudadana. Producto 4501082 servicios de apoyo para la atención especializada e interdisciplinaria en las comisarías de familia Se proyectó la meta nº146 CASOS ATENDIDOS, desde el sector gobierno territorial se busca fortalecer el buen gobierno para el respeto y garantía de los derechos humanos en el Municipio de Carmen de Carupa Cundinamarca.

Es fundamental para un Municipio poseer cada vez más arraigo por sus costumbres, tradiciones, dar la relevancia a cada uno de estos aspectos, generar sentido de pertenencia y desarrollo comunitario ya que se puede perder la identidad, de otro lado estas celebraciones se realizan como ejercicio de fortalecimiento de la administración municipal y como manifestación propia de la comunidad de Carmen de Carupa, son múltiples los ejemplos de eventos que reflejan la cultura e identifican un pueblo, en este caso con la realización de distintos encuentros en los cuales convergen múltiples manifestaciones sociales y recreo-deportivas, que son expresión propia y espontanea de la gente, se denota el interés general por que se realice este tipo de celebraciones.

Actualmente la Oficina de Desarrollo Social de Carmen de Carupa, cuenta con distintas Escuelas de Formación Deportiva, y en aras de dar cumplimiento a las funciones de orden legal y estatutario del ente deportivo, se busca cubrir las necesidades en cuanto a suministro de refrigerios y alimentación para el desarrollo y ejecución de los diferentes eventos programados. Que además de las escuelas de formación deportiva, la Oficina cuenta con diferentes actividades previstas, lo cual tiene como objetivo incentivar a la población el aprovechamiento del tiempo libre mediante la actividad física.

Que en virtud de lo anterior, la Entidad considera pertinente adelantar un proceso de selección contractual el cual permita desarrollar de manera adecuada el objeto contractual: **SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA**, además de dar cabal cumplimiento al plan de desarrollo municipal y a la misión de la Oficina de Desarrollo Social y al municipio de Carmen de Carupa.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICANDO CON EL TERCER NIVEL DE CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

Objeto	**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN| PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA**

Para la clasificación de los bienes y servicios, objeto de este proceso se tuvo en cuenta la guía para la codificación de bienes y servicios expedida por Colombia Compra Eficiente; en consecuencia, son los siguientes:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
50180000	PRODUCTOS DE PANADERÍA
50190000	ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS
50200000	BEBIDAS

3. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Descripción Técnica del Objeto a contratar

Los productos, descripción y cantidades se especifican a continuación:

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA		
ITEM	**Descripción**	**Cantidad**
1	Bebida caliente de 8 onzas que puede ser (café, milo, agua de panela o chocolate) un carbohidrato con peso aproximado de 100 gramos), que puede ser (empanada, arepa, mantecada, pastel de pollo, almojábana, palito de queso, Pandeyuca o sándwich de jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa). >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
2	Sándwich de jamón y queso de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 gramos>> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1

3	Wrap o Sándwich de jamón, queso lechuga, tomate y mayonesa, de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 mililitros, con fruta manzana o pera de 180 gramos >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
4	Un vaso de fruta fresca picada, de 9 onzas, acompañada de yogurt y granola. Con su respectiva tapa y cuchara. >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta y cubiertos, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
5	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
6	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Que incluya sopa de 300 mililitros. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
7	Lechona de 100 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
8	Lechona de 200 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
9	Lechona de 300 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
10	Bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa.	1

NOTA UNO: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- ✓ La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- ✓ Durante el proceso de preparación del menú se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de proteger los alimentos contra la contaminación.
- ✓ Para la preparación de la alimentación debe evitar el uso excesivo de sal y azúcar así mismo evitar alimentos altos en grasa.

Características de los alimentos:

- ✓ El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- ✓ Las carnes y derivados deben ser de consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y

oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- ✓ Las hortalizas y las verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

Aspectos a tener en cuenta para el servicio:

- ✓ Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- ✓ Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento:

- ✓ Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frio se debe asegurar el buen manejo de estos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas practicas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.
- ✓ El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberán ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.
- ✓ Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:

- ✓ Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Los alimentos listos para el consumo sin procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C.
- ✓ Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- ✓ Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido:

- ✓ Se debe verificar que los alimentos queden completamente cocidos.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgo de contaminación de los alimentos.
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento.

NOTA DOS: El contratista deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, almuerzos y alimentos solicitados por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio.

NOTA TRES: La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato.

Atención oportuna: El proponente seleccionado debe atender las solicitudes del Contratante oportunamente, después de radicada la solicitud de algún suministro o servicio, este debe ser entregado en donde el Supervisor le indique, lo anterior con el objeto de tener una eficiente prestación del servicio. Si se presentan inconsistencias en la respectiva entrega, por cualquier circunstancia, el contratista se compromete a realizar el cambio respectivo de los refrigerios o alimentos suministrados.

Cantidad: Suministrar los refrigerios o alimentos objeto de este contrato sin restricción en cuanto a las cantidades requeridas, aunque estas sean mínimas. Entregar los refrigerios o alimentos con la calidad exigidas por la norma y cantidad solicitada.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN	
Justificación	El valor estimado del contrato es la suma de: **DIEZ MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($10.228.529) MONEDA CORRIENTE.** El cual se sustenta en el estudio del análisis del sector que hace parte del presente estudio previo.
Valor	**DIEZ MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($10.228.529) MONEDA CORRIENTE,** incluidos todos los impuestos, gravámenes departamentales, municipales y demás costos directos e indirectos a que haya lugar

Forma de Pago	El valor del presente contrato se realizará mediante pagos parciales según el suministro de refrigerios y alimentos para los eventos de la administración municipal. Previa presentación de informe de ejecución en medio físico y magnético, cuenta de cobro o equivalente, pagos y planillas a la seguridad social integral, parafiscales e informe de supervisión y recibido a satisfacción. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Para cada pago el contratista deberá acreditar el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con el Art. 50 de la Ley 789 de 2002. El supervisor que no verifique el pago al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales incurrirá en causal de mala conducta y estará sujeto a las sanciones establecidas en el Código Único Disciplinario (Ley 1952 de 2019). **No obstante, lo anterior, dicho pago estará condicionado al PAC y flujo de caja con que cuente el municipio.** **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El término del pago solo empezará a contarse desde la fecha que se presente en debida forma la totalidad de los documentos exigidos para el efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad de **EL CONTRATISTA** y no tendrá por ello lugar al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

5. PLAZO Y VIGENCIA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Plazo	El plazo de ejecución del contrato resultante será hasta 31 de diciembre y/o hasta agotar monto, contados a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para su ejecución y firma del acta de inicio.

6. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN

NÚMERO CDP	2025000438
RUBRO	2.3.4301007.129.2110 2.3.3301053.072.3111 2.3.3301053.072.2112 2.3.4502001.147.2112 2.3.4501082.146.1306 2.3.3301053.072.1305
FECHA	09/09/2025
VALOR	$ 10.228.529
EXPEDIDO POR	DANIEL CAMILO GUALTEROS VANEGAS

7. CAPACIDAD JURÍDICA (REQUISITO HABILITANTE)

CAPACIDAD JURÍDICA

De conformidad con lo establecido en el art. (Artículo 2.2.1.2.1.5.2, numeral 1 y 2 del Decreto 1082 de 2015), los requisitos que debe cumplir el futuro contratista para acreditar su capacidad jurídica, capacidad financiera y experiencia mínima serán:

La oferta debe contener los siguientes documentos mínimos habilitantes de carácter jurídico:

➢ Carta de presentación de la oferta
➢ Para personas jurídicas certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio, expedido con una antelación máxima de treinta (30) días a la fecha de presentación de la oferta, cuyo objeto de la persona jurídica contemple el objeto de la actividad de objeto contractual de la presente invitación, y en la que conste la siguiente actividad 5621
➢ Las personas naturales que se encuentren obligadas a estar inscritas en la Cámara de Comercio deberán igualmente aportar el certificado mercantil en la que conste la siguiente actividad 5621
➢ Para las personas naturales y jurídicas constancia de inscripción en el RUT (Registro Único Tributario), ACTUALIZADO, y en la que se encuentre esta actividad 5621

NOTA: Las actividades registradas en el RUT, para las personas Jurídicas y las personas naturales con establecimiento de comercio, deberán coincidir con las registradas en la Cámara de Comercio

➢ Certificación pago de aportes parafiscales: El proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, así:

Personas Jurídicas: Certificación expedida por el representante legal o por el revisor fiscal, en caso que la sociedad tenga la obligación de tenerlo, conforme a lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Personas Naturales: Afiliación o último pago, en documento que demuestre, a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones.
➢ Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del proponente persona natural, del representante en caso de persona jurídica, o de uniones o consorcios.
➢ Fotocopia de la libreta militar del proponente persona natural de sexo masculino, en caso que aplique.
➢ Certificado de antecedentes disciplinarios y fiscales expedido por la Procuraduría General de la Nación del proponente o del representante legal.
➢ Certificado de no estar registrado en el boletín expedido por la Contraloría General de la República como responsable fiscal.
➢ Certificados de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional del proponente.
➢ Certificados de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional del representante legal.
➢ Formato Hoja de Vida de Función Pública Persona Natural y/o Jurídica, según sea el caso.

➢ Certificado de no estar inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (Para personas Naturales y representantes legales de las personas jurídicas)
➢ Oferta económica
➢ Formato de especificaciones técnicas exigidas
➢ Cada uno de los formatos y anexos que incluya la invitación pública.

Documento de conformación del Consorcio O Unión Temporal.

Si la oferta es presentada por un consorcio o Unión Temporal se debe anexar el documento suscrito por sus integrantes, debidamente firmado en original, en el cual se establezca el estricto cumplimiento a lo establecido en el artículo 7o. de la ley 80 de 1993.

En el caso de Consorcios y Uniones Temporales, tanto el representante legal como los integrantes deberán anexar los certificados anteriormente mencionados.

CAPACIDAD FINANCIERA

Teniendo en cuenta la cuantía del contrato y la forma de pago no se requiere verificación de capacidad financiera.

8. PERSONAL

PERSONAL MÍNIMO

Contar con un mínimo de dos personas previamente capacitadas en la manipulación de alimentos.

Para tal fin deberán anexar hoja de vida, junto el carnet de manipulación de alimentos; así como una carta donde se manifiestan su disponibilidad para la ejecución del contrato.

9. EXPERIENCIA (REQUISITO HABILITANTE)

EXPERIENCIA

Atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 el proponente deberá acreditar experiencia mediante la ejecución de dos contratos de la siguiente manera:

Para la acreditación de la experiencia requerida, el proponente deberá aportar certificaciones y/o copias de contratos que cumplan con los siguientes requisitos:

a. Objeto del Contrato **SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS**
b. Fecha: Suscritos a partir del 1º de enero de 2016.
c. Valor: Deberá acreditar la ejecución de contrato y/o contratos (máximo 2) que sumen un valor igual al presupuesto oficial de la presente convocatoria, con entidades públicas o privadas.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES.

I. **Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales**: La certificación debe ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la entidad contratante, *deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla*; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documento.
II. **Acta de Liquidación** Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información requerida.
III. **Acta de Entrega o de Recibo Definitivo** Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en las cuales conste la información requerida.

IV. **Acta de Terminación** Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en las cuales conste la información requerida.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON PARTICULARES.

El proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

I. **Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato**, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces en el país donde se expide el documento de la persona contratante (según corresponda).

II. **Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona contratante**; la fecha de expedición del certificado debe ser no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del presente proceso; en el caso de acreditar Experiencia obtenida en el Extranjero, deberá aportar los documentos que acrediten la existencia y representación legal, legalizados a más tardar dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con el presente documento (personas naturales y jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia). (Si aplica).

La certificación aportada debe contener los datos requeridos en el presente documento.

III. Igualmente, para que el contrato sea validado para efectos de acreditación de experiencia, además de la certificación, se debe anexar:

- Copia de las facturas o cuentas de cobro emitidas en ejecución de este, en donde se evidencie lo siguiente: cliente, número de factura, valor facturado, ítems contratados, y cuando haya lugar a ello fecha de librada la factura, constancia de aceptación, entrega y resolución de la DIAN.
- Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional
- Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes, correspondiente al periodo de ejecución del contrato.

NOTA 1. Para efectos de acreditación de experiencia no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral. En caso de existir discrepancias entre dos (2) o más de los documentos aportados por el proponente para acreditación de experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido anteriormente, para efectos de la evaluación.

NOTA 2. En caso de existir discrepancias entre la información registrada en el formulario de experiencia y los documentos soportes de la misma, prevalecerá lo consignado en los documentos soporte.

NOTA 3. *Las personas que objeten la experiencia de algún otro oferente, deberán aportar los documentos que prueben sus afirmaciones; por lo tanto, no es procedente efectuar manifestaciones temerarias respecto de los documentos aportados por los demás oferentes, sin contar con medios de prueba que acrediten tales manifestaciones. Cabe agregar, que la entidad propende por garantizar el principio constitucional de la buena fe.*

NOTA 4. Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral.

NOTA 5. Para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV obtenidos en este aspecto de cada uno de los contratos que se pretenden hacer valer como experiencia, debiendo cumplir con los salarios exigidos.

NOTA 6. En caso que la experiencia aportada, haya sido obtenida en Consorcio o Unión temporal, para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV de los contratos aportados en este aspecto en relación con cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de acuerdo al porcentaje de participación y deberá ser igual o superior a los salarios exigidos.

NOTA 7. En caso de Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, para efectos de la verificación de la Experiencia, se procederá a sumar los contratos y **SMMLV** obtenidos en este aspecto de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de manera ponderada de acuerdo al porcentaje de participación y, deberá ser igual o superior a los contratos y salarios exigidos.

Cuando **EL MUNICIPIO** detecte inconsistencias que puedan dar lugar a falsedad, fraude, adulteración o cualquier tipo penal, en la información presentada, comunicará a las instancias pertinentes.

10. CAPACIDAD TÉCNICA (CUMPLE O NO CUMPLE)

Los productos, descripción y cantidades se especifican a continuación:

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA		
ITEM	**Descripción**	**Cantidad**
1	Bebida caliente de 8 onzas que puede ser (café, milo, agua de panela o chocolate) un carbohidrato con peso aproximado de 100 gramos), que puede ser (empanada, arepa, mantecada, pastel de pollo, almojábana, palito de queso, Pandeyuca o sándwich de jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa). >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
2	Sándwich de jamón y queso de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 gramos>> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
3	Wrap o Sándwich de jamón, queso lechuga, tomate y mayonesa, de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 mililitros, con fruta manzana o pera de 180 gramos >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1
4	Un vaso de fruta fresca picada, de 9 onzas, acompañada de yogurt y granola. Con su respectiva tapa y cuchara. >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta y cubiertos, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor	1

	del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	
5	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaría: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
6	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Que incluya sopa de 300 mililitros. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1
7	Lechona de 100 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
8	Lechona de 200 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
9	Lechona de 300 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1
10	Bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa.	1

NOTA UNO: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- ✓ La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- ✓ Durante el proceso de preparación del menú se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de proteger los alimentos contra la contaminación.
- ✓ Para la preparación de la alimentación debe evitar el uso excesivo de sal y azúcar así mismo evitar alimentos altos en grasa.

Características de los alimentos:

- ✓ El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- ✓ Las carnes y derivados deben ser de consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- ✓ Las hortalizas y las verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

Aspectos a tener en cuenta para el servicio:

- ✓ Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- ✓ Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento:

- ✓ Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frio se debe asegurar el buen manejo de estos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.
- ✓ El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberán ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.
- ✓ Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:

- ✓ Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Los alimentos listos para el consumo sin procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C.
- ✓ Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- ✓ Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido:

- ✓ Se debe verificar que los alimentos queden completamente cocidos.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgo de contaminación de los alimentos.
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento.

NOTA DOS: El contratista deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, almuerzos y alimentos solicitados por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio.

NOTA TRES: La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato.

Atención oportuna: El proponente seleccionado debe atender las solicitudes del Contratante oportunamente, después de radicada la solicitud de algún suministro o servicio, este debe ser entregado en donde el Supervisor le indique, lo anterior con el objeto de tener una eficiente prestación del servicio. Si se presentan inconsistencias en la respectiva entrega, por cualquier circunstancia, el contratista se compromete a realizar el cambio respectivo de los refrigerios o alimentos suministrados.

Cantidad: Suministrar los refrigerios o alimentos objeto de este contrato sin restricción en cuanto a las cantidades requeridas, aunque estas sean mínimas. Entregar los refrigerios o alimentos con la calidad exigidas por la norma y cantidad solicitada.

11. *ANÁLISIS DE RIESGO*	
Valoración del riesgo	Para la identificación Riesgos en la presente contratación se tuvo en cuenta la clasificación de clase, fuente, etapa del proceso y tipo de riesgo definidos en el "Manual para la identificación y Cobertura del riesgo en los Procesos de Contratación" expedido por Colombia Compra Eficiente el cual se puede verificar en el documento Anexo No.2 Matriz de Riesgos.
Garantías	Según lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.5. Del Decreto 1082 de 2015 que establece: Artículo 2.2.1.2.1.5.5. Garantías. La entidad estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición en grandes superficies. Y teniendo en cuenta la forma de pago (contra entrega) y el valor del contrato el Municipio no exigirá garantías que respalden el cumplimiento del contrato y la seriedad de la oferta.
Indemnidad	**EL(A) CONTRATISTA** mantendrá libre al Municipio de Carmen de Carupa- de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se generen de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, derivadas del objeto y cumplimiento las obligaciones contenidas en el presente contrato.
12. CONDICIONES CONTRACTUALES	
Obligaciones Generales del Contratista	1. Desarrollar las actividades establecidas en el contrato, cumpliendo estándares de calidad y las condiciones y especificaciones técnicas pactadas. 2. Ejecutar y cumplir con todos y cada uno de los ofrecimientos efectuados por el CONTRATISTA en su propuesta y de acuerdo con las fichas técnicas. 3. Obrar con lealtad en las etapas contractuales y post contractuales, respectivamente. 4. Acreditar el pago de los aportes a los sistemas de seguridad social integral (salud y pensión) en los porcentajes establecidos en las normas legales vigentes. 5. Garantizar la calidad del servicio prestado y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5º. de la Ley 80 de 1993. 6. Presentar oportunamente la factura o cuenta de cobro en original y copia, para poder efectuar el respectivo pago, junto con los soportes y anexos establecidos en la forma de pago del contrato 7. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, y bajo su propia responsabilidad, lo cual conlleva que no existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista o sus empleados o contratistas con el municipio.

	8. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato
Obligaciones Específicas del Contratista	1. Realizar y ejecutar el objeto contractual de acuerdo con las especificaciones técnicas, cada una de las notas establecidas y atender a las indicaciones del supervisor. 2. Nombrar un enlace para los requerimientos y eventos que se describen en el estudio previo, dicho enlace o articulador debe estar disponible para atención permanente de la entidad, y debe coordinar con el supervisor todas las actividades a desarrollar, que son parte del objeto del contrato. 3. Garantizar toda la logística necesaria para llevar a cabo el suministro de refrigerios y alimentación de cada uno de los eventos que requiera la administración municipal y que sean solicitados por el supervisor del contrato de forma escrita o verbal 4. Garantizar la disposición del personal mínimo requerido para el desarrollo del objeto del contrato 5. Garantizar que la persona designada del operador tanto para coordinar las labores como para desplazarse a apoyar el evento cuente con las herramientas básicas de trabajo, como comunicaciones, conectividad etc. 6. Informar por escrito de la ocurrencia de situaciones constitutivas de fuerza mayor o caso fortuito, al supervisor del contrato o quien haga sus veces y recomendar la actuación que debe proceder, siempre y cuando afecten o puedan afectar la adecuada ejecución del contrato. 7. Presentar una vez concluido cada evento, de forma escrita un informe que contenga los servicios efectivamente prestados junto con los soportes necesarios que incluirán registro de participantes, registro fotográfico, actividades realizadas, novedades reportadas durante la realización del evento, informe financiero de ejecución indicando el valor detallado de cada uno de los servicios y/o acciones desarrolladas 8. Garantizar el pago oportuno a los proveedores de productos o servicios contratados para la realización de los eventos requeridos 9. Garantizar que se tomaran las medidas necesarias para el adecuado suministro y manejo, bajo estrictas normas y estándares de higiene y presentación de alimentos, que sean requeridas durante la realización de los eventos. 10. Cumplir con las especificaciones técnicas del servicio y los bienes tal y como se establece en la ficha técnica, estos deben ser autorizados con una muestra previa y aprobados por el supervisor del contrato. 11. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, lo cual conlleva que no existirá ningún vínculo alguno con el municipio.
Obligaciones del Municipio	1. Pagar al CONTRATISTA el valor del presente contrato en las condiciones pactadas. 2. Ejercer la supervisión para verificar el cumplimiento del objeto contractual y las obligaciones a que se compromete el(a) CONTRATISTA. 3. Suministrar el(a) CONTRATISTA, la información y documentos que requiera para desarrollar el objeto contractual. 4. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que surjan del desarrollo del mismo.
13. MULTAS CLAUSULA PENAL	
Multas:	En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por **EL (LA) CONTRATISTA, EL CONTRATANTE** podrá cobrar multas diarias y sucesivas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor total de este contrato, por cada día de retardo o incumplimiento, sin que el monto total de la multa exceda el diez por ciento (10%) de su valor total. EL (LA) CONTRATISTA y el MUNICIPIO acuerdan que el valor de las multas se descontará por EL MUNICIPIO del saldo a favor del (la) CONTRATISTA si lo hubiere, previa imposición de la multa. **PARÁGRAFO PRIMERO: PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE MULTAS**: El procedimiento para la aplicación de las multas previstas en la presente cláusula, será el establecido en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes en la materia. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Estas multas serán acumulables y se contabilizarán separadamente para cada una de las obligaciones incumplidas y que se causen por el simple retraso y, la indemnización de perjuicios que se ocasionen al **MUNICIPIO** por este aspecto, se hará efectivos en forma separada, sin detrimento de la cláusula penal pecuniaria.
Penal Pecuniaria:	**El (LA) CONTRATISTA** se obliga para con **EL MUNICIPIO** a pagar una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, a título de estimación anticipada de los perjuicios que éste llegare a sufrir en caso de incumplimiento total o parcial de las obligaciones que por medio del presente documento adquiere. El valor de cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva, se considerará como pago parcial pero no definitivo de los perjuicios causados. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El procedimiento para hacer efectiva la presente cláusula, será el establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes con la materia. **PARÁGRAFO SEGUNDO: EL (LA) CONTRATISTA** autoriza expresamente al Municipio con la simple suscripción del presente contrato, para descontar y tomar el valor de la cláusula penal pecuniaria de que trata esta cláusula, de cualquier suma que se adeude por concepto de este contrato, sin perjuicio de hacerla efectiva a través de la garantía constituida si se hubiere pactado, conforme a lo dispuesto en la Ley. **PARÁGRAFO TERCERO:** La cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción. **PARÁGRAFO CUARTO:** La estimación del perjuicio se realizará de manera independiente a las multas u otro tipo de sanciones impuestas al(a) **CONTRATISTA** durante la ejecución del contrato.
14. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO	
En cumplimiento del artículo 217 del Decreto 19 de 2012, mediante el cual se modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, el presente Contrato de Prestación de Servicios Profesionales y/o Apoyo a la Gestión no será objeto de liquidación, salvo en los siguientes casos: **1)** Muerte del CONTRATISTA. **2)** Incapacidad permanente del CONTRATISTA. **3)** Incapacidad temporal del CONTRATISTA que afecte la ejecución adecuada del objeto contractual. **4)** Terminación anticipada por mutuo acuerdo. **5)** Cuando haya procedido la aplicación de la potestad exorbitante de terminación unilateral. **6)** Cuando se haya declarado la caducidad del contrato. **7)** Cuando se haya declarado el incumplimiento total del contrato. **8)** Cuando se haya pactado cesión de derechos patrimoniales de autor.	

9) Cuando existan recursos por liberar
10) Demás factores que generen una terminación anómala de la ejecución del contrato.

15. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:

Son aplicables a este Contrato de Prestación de Servicios las cláusulas excepcionales de terminación, modificación e interpretación, previstas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993.

Supervisión y/o Interventoría	**Nombre del funcionario**: GINA FERNANDA MONTAÑO AREVALO **Cargo**: Jefe Oficina Desarrollo Social **Dependencia**: Oficina Desarrollo Social
Firma del funcionario requirente	
Nombre del funcionario requirente	**GINA FERNANDA MONTAÑO AREVALO**
Cargo del funcionario requirente	**Jefe Oficina Desarrollo Social**

ANEXO 2 MATRIZ DE RIESGOS

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	probabilidad	impacto	valoración del riesgo	categoría	¿a quién se le asignan?	Tratamiento/ controles a ser implementados
1	General	Externo	Planeación	Operacionales	No cumplimiento del objeto contractual.	Imposición de sanciones y/o terminación del contrato.	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo	Contratista - Entidad	Establecer claramente en los documentos del proceso de contratación, las sanciones y consecuencia s a las que se vería expuesto el adjudicatario por el no cumplimiento del objeto contractual.
2	General	Interno	Planeación	Sociales / políticos operacionales	Cambios en las condiciones o necesidades después de la firma del contrato	Modificatorio al objeto a contratar	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	Contratista - Entidad	Realizar seguimiento durante la ejecución del contrato de la eventualidad es que alteren las obligaciones del contratista
3	General	Externo	Contratación	Regulatorios	Que no se presenten la documentación requerida y/o se desestime la firma del contrato	Demoras en la ejecución del contrato	Demoras en la ejecución del contrato	Menor	3	Riesgo bajo	Entidad	Iniciar el proceso precontractual con anterioridad en caso de que se presente desierto el proceso.
4	General	Interno	Contratación	Operacionales	Fraude documental	Sanciones disciplinarias y fiscales	Posible	Catastrófico	8	Riesgo extremo	Contratista	Evaluación propuesta
5	Especifico	Externo	Ejecución	Operacionales	Demora injustificada en el desembolso de los pagos parciales	Perjuicios económicos al contratista.	Improbable	Insignificante	3	Riesgo bajo	Entidad	Cronograma cancelación de pagos en la minuta
6	Especifico	Interno	Planeación	Financieros	Estimación inadecuada de costos	Desequilibrio económico del contrato	Improbable	Menor	3	Riesgo bajo	Entidad	Elaboración estudio del mercado
7	Especifico	Interno	Ejecución	Operacionales	Uso indebido de información	Incumplimiento de las obligaciones del contrato	Posible	Moderado	6	Riesgo alto	Contratista	Minuta contractual

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (Que puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	probabilidad	impacto	valoración del riesgo	categoría	¿a quién se le asignan?	Tratamiento/ controles a ser implementados
8	Especifico	Interno	Ejecución	Operacionales	Accidente Laboral y/o enfermedad laboral	Retraso en desarrollo del contrato	Posible	Menor	5	Riesgo medio	Contratista - Entidad	Verificación afiliación y pago de seguridad social y riesgos profesionales
9	Especifico	Interno	Ejecución	Operacionales	Mala calidad del servicio prestado	Incumplimiento o de las actividades del contrato	Posible	Moderado	6	Riesgo alto	Entidad	Informe de actividades

			IMPACTO				
	CALIFICACIÓN CUALITATIVA		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
	CALIFICACIÓN MONETARIA		Los sobre costos no representan más del uno por ciento (1%) el valor del contrato	Los sobre-costos no representan más del cinco por ciento (5 %) del valor del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco por ciento (5%) y el quince por ciento (15%) del valor del contrato	Incrementa el valor del contrato entre quince por ciento (15%) y el treinta por ciento (30%)	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%) del valor del contrato
	CATEGORÍA	VALORACIÓN	INSIGNIFICANTE	MENOR	MODERADO	MAYOR	CATASTRÓFICO
			1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	Raro	1	2 (Bajo)	3 (Bajo)	4 (Bajo)	5 (Medio)	6 (Alto)
	Improbable	2	3 (Bajo)	4 (Bajo)	5 (Medio)	6 (Alto)	7 (Alto)
	Posible	3	4 (Bajo)	5 (Medio)	6 (Alto)	7 (Alto)	8 (Extremo)
	Probable	4	5 (Medio)	6 (Alto)	7 (Alto)	8 (Extremo)	9 (Extremo)
	casi cierto	5	6 (Alto)	7 (Alto)	8 (Extremo)	9 (Extremo)	10 (Extremo)