ESTUDIO DE MERCADO SOPORTE PARA PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA, CUYO OBJETO ES SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMO APOYO A LAS DIVERSAS ACTIVIDADES DE ASISTENCIA SOCIAL LIDERADAS POR LAS SECRETARÍAS DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL Y EL DESPACHO DEL SEÑOR ALCALDE DERIVADO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 050-2025

FUENTE DE FINANCIACIÓN:
Los pagos que deba efectuar FONDO DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE EL RETIRO en razón del contrato a suscribir se harán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 59 del 26 de enero de 2026 por valor de CIENTO OCHENTA MILLONES DE PESOS M/L ($1800.000.000).

OBJETO: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMO APOYO A LAS DIVERSAS ACTIVIDADES DE ASISTENCIA SOCIAL LIDERADAS POR LAS SECRETARÍAS DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL Y EL DESPACHO DEL SEÑOR ALCALDE DERIVADO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 050-2025

1.ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA LEGAL:
Para dar cumplimiento a los mandatos encomendados desde las distintas normas, y el Plan de Acción de la Entidad, se requiere la celebración del presente contrato a fin de dar cumplimiento a las obligaciones contractuales adquiridas por a la Entidad frente al ente territorial

2.ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA COMERCIAL:
La información sobre proveedores de los servicios requeridos dentro del mercado ofrecido en el Municipio de El Retiro es amplia y se guía por contratos celebrados anteriormente y valores cancelados con anterioridad.

3.ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA FINANCIERA:
El contrato por celebrarse garantiza que la información necesaria para el cumplimiento del objeto de la Entidad se encuentre actualizada en forma permanente, así lograr el cumplimento de los mandatos Constitucionales, legales y metas y fines propuestos; por lo anterior, el valor estimado en la suma de **CIENTO OCHENTA MILLONES DE PESOS M/L ($180.000.000).**

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo del presente contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio previa aprobación de las pólizas de garantías únicas del contrato y el 31 de julio de 2026.

ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL:
Se hace necesario garantizar el cumplimento de los programas, así como en el Plan de Acción de la Entidad y que los procesos administrativos de la Entidad se encuentren actualizados.

ANÁLISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA TÉCNICAS.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: Para cumplir a cabalidad con el objeto contractual se ha estimado la realización de las siguientes actividades:

MENÚ

REFRIGERIO TIPO A.
OPCIÓN 1
SÁNDWICH TIPO CUBANO DE 180 GR.
DESCRIPCIÓN:

- Pan tipo cubano de 10 cm largo complementado con orégano y queso parmesano. 70 gr.
- 2 tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajadas de jamones (cerdo, pollo, pavo o cordero) 40 gr.
- 10 gr de lechuga picada en julianas
- 10 gr de tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 10 gr mostaza dulce.
- Bebida frio 200 ml o caliente de 7 onzas

OPCIÓN 2
PASTEL HOJALDRADO DE CARNE O POLLO CON VERDURAS, 100 GR.
DESCRIPCIÓN:

- Masa de hojaldre 40 gr.
- 60 gr de carne de res o pollo
- 20 gr de arveja y zanahoria
- 3 gr. de aliños
- 200 ml de jugo natural fresa, lulo, mora, maracuyá
- Porción de fruta 120 gr.

OPCIÓN 3
HAMBURGUESA
DESCRIPCIÓN:

- 1 pan de hamburguesa de 80 gramos,
- 80 gramos de carne de res o pollo
- 1 tajada de queso mozzarella 30 gr
- 15 gr de ensalada (lechuga – tomate)
- 20 gr de salsa rosada
- 20 gr de barbicue
- 1 jugo en caja o refresco de 200 ml o bebida caliente de 7 onzas

OPCIÓN 4
PERRO CALIENTE
DESCRIPCIÓN:

- 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr
- 1 salchicha tipo perro de 80 gr
- 30 gr de queso mozzarella
- 20 gr de salsa rosada
- 15 gr de piña

- 1 jugo en caja o gaseosa de 200 ml

OPCIÓN 5
ENSALADA DE FRUTAS
DESCRIPCIÓN:

- 140 gr de fruta
- 50 gramos de queso rallado
- 30 gr de crema de leche
- 30 gr de lechera
- 1 bola de helado de 60 gramos.

OPCIÓN 6
PANZEROTTI
DESCRIPCIÓN:

- Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos)
- 1 jugo en caja o gaseosa de 200 ml
- 1 chocolatina de 12 gr.

OPCIÓN 7
SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO EN PAN TAJADO 180 GR
DESCRIPCIÓN:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1 tajada de jamón de 40 gr
- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr
- 5 gr de lechuga
- 5 gr de tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 1 jugo en caja tetra pack 200 ml.
- Chocolatina 6 gramos

OPCIÓN 8
PAN SÚPER SANDUCHE 90 GR
DESCRIPCIÓN:

- Pan
- 1 tajada de queso mozzarella 28gr cada porción
- 2 tajadas de jamones (cerdo, pollo, pavo o cordero) 40 gr cada una
- 10 gr de lechuga picada en julianas
- 10 gr de tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 10 gr de mostaza dulce
- 200 ml de jugo de natural fresa, lulo, mora, maracuyá
- Porción de fruta 120 gr

REFRIGERIO TIPO B.

OPCIÓN 1
FRESAS CON CREMA
DESCRIPCIÓN:

- Vaso de 12 onz
- 60 gr de crema de leche batida (chantillí)
- 120 gr de fresa
- 1 barquillo de 40 gr

OPCIÓN 2
CON JUGO NATURAL, GASEOSA O CAFÉ DE 200 ML. (9 ONZ)
DESCRIPCIÓN:

- Palo que queso horneado 80 gr.
- Pastel de queso 80 gr.
- Pastel de jamón y queso 80 gr.
- Pastel hawaiano 80 gr.
- Croissant de queso 80 gr.
- Croissant de jamón y queso 80 gr.
- Pastel de pollo hojaldrado 80 gr.
- Pastel de pollo masa amarilla 80 gr
- Almojábana de 80 gr

OPCIÓN 3
SALPICÓN
DESCRIPCIÓN:

- Vaso de 14 onz
- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 gr

OPCIÓN 4
COPA DE HELADO
DESCRIPCIÓN:

- 40 gr de fresa
- 2 bolas de 60 gr de helado cada una
- 20 gr de lechera
- 20 gr de mora
- 1 galleta de 20 gr

REFRIGERIO TIPO C.
OPCIONES:
CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE O GASEOSA DE VASO 7 ONZAS
OPCIONES PARA ACOMPAÑAR

- 1 buñuelo de 80 gr
- 1 pandequeso de 80 gr
- 1 croissant 80 gr
- 1 pastel dulce de 80 gr
- 1 gala 80 gr

DESAYUNO TIPO A.

OPCIÓN 1

- Jugo de naranja 200 ml.
- Porción fruta 120 gr.
- Arepa de 100 gr
- Huevos (revueltos o la cacerola) 120 gr.
- Champiñones o hogao 60 gr
- Pan con mantequilla y mermelada 50 gr.
- Café con leche o chocolate 120 ml.

OPCIÓN 2
- Tortilla de 80 gr.
- Huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa de crema agria 160 gr.
- Jugo o café o chocolate de 200 ml.

OPCIÓN 3
- Arepa de 80 gramos
- Quesito de 50 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chorizo, carne o chicharrón de 100 gramos
- Pan de 80 gramos
- Calentado arroz 40 gramos, frijol 40 gramos
- Chocolate o café vaso de 10 onzas.

DESAYUNO TIPO B.

OPCIÓN 1
- Arepa de chócolo de 80 gramos
- Quesito 50 gr
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chocolate o café de vaso 10 onzas.

OPCIÓN 2
- Arepa de queso 56 gr.
- Fruta 150 gr.
- Café o jugo de 200 ml.

OPCIÓN 3

- Arepa de 100 gramos
- 2 huevo 50 a 59,9 gramos
- Pan de 60 gr
- Chocolate o café vaso de 7 onzas.

OPCIÓN 4
- 2 huevos de 50 a 59.9 gramos cada uno
- 2 tajadas de jamón 40 gramos
- Pan de 80 gramos

- Chocolate o café de 7 onzas.

OPCIÓN 5
- Waffles con miel de 120 gr.
- Fruta 200 gr.
- Jugo 200 ml.

ALMUERZO TIPO A.

OPCIÓN 1
LASSAGNA 300 GR.
DESCRIPCIÓN:

- Pasta
- Relleno a elección: pollo con champiñones, boloñesa, mixta o atún
- Salsa bechamel
- Queso mozzarella
- Queso parmesano
- 2 mini croissant
- 1 jugo en caja o gaseosa de 200 ml

OPCIÓN 2
HAMBURGUESA ESPECIAL
DESCRIPCIÓN:

- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Carne rellena de queso
- Lechuga
- Tomate
- Salsa rosada
- Salsa barbicue
- Papas a la francesa
- Jugo natural de fruta a elección o gaseosa de 200 ml.

OPCIÓN 3
QUESADILLAS 220 GR.
DESCRIPCIÓN:

- Su relleno favorito en una tortilla de harina blanca con queso derretido 1 x persona.
- Pollo desmechado, champiñones y mozarela
- Tomate seco albahaca y mozarela
- Roast beef, queso fundido, pepinillos
- Carne mechada con champiñones dijon y mozarela
- Champiñones, mozarela y albahaca
- 1 jugo en caja o gaseosa de 200 ml

OPCIÓN 4
ASADOS 300 GR.

DESCRIPCIÓN:

- Lomo de res, lomo de cerdo pechuga de pollo, costilla 200 gr
- Papas saladas 60 gr
- Arepa antioqueña 50 gr
- Ensalada de verduras 60 gr
- Gaseosa o jugo natural 200 ml.

OPCIÓN 5
CAZUELA DE FRIJOL
DESCRIPCIÓN:

- 200 gr frijol
- 100 gr de chicharrón en trozos
- 60 gr plátano maduro
- 60 gr de fósforos de papa
- 60 gr de aguacate.
- 1 arepa redonda de 50 gr
- Porción de arroz 80 gr.
- Gaseosa o jugo 200 ml.

OPCIÓN 6
BANDEJA
DESCRIPCIÓN:

- Porción de frijol 120 gr
- Porción de arroz 60 gramos
- Porción de carne (res, cerdo o chicharrón) de 100 gramos
- Chorizo de 80 gr
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Porción de ensalada 80 gramos
- Porción de arepa 50 gramos
- Porción tajada de maduro 30 gramos
- Jugo o gaseosa vaso de 7 onzas

OPCIÓN 7
DESCRIPCIÓN:

- Sopa de 200 centímetros cúbicos
- Arroz 60 gramos
- Carne de 120 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Ensalada de 80 gramos,
- Tajada de maduro de 50 gramos
- Porción de arepa 50 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

OPCIÓN 8
BISTEC
DESCRIPCIÓN:

- Porción de posta o muchacho de 130 gr
- Papa sudada con hogao 60 gramos
- Yuca sudada con hogao 60 gramos,
- Arroz 80 gramos
- Tajada de maduro de 50 gramos
- Ensalada 80 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

ALMUERZO TIPO B.

OPCIÓN 1

- Sopa de 200 cc (verduras, cremas, plátanos y tubérculos, leguminosas y cereales o frijoles de 120 gramos
- 80 gr de arroz
- 80 gr de ensalada
- 100 gr de carne o pollo o chorizo o chicharrón
- Jugo natural o gaseosa vaso de 7 onzas.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR DETERMINADO
Refrigerio Tipo A	1	$14.148
Refrigerio Tipo B	1	$10.954
Refrigerio Tipo C	1	$5.171
Desayuno Tipo A	1	$21.298
Desayuno Tipo B	1	$15.061
Almuerzo Tipo A	1	$27.936
Almuerzo Tipo B	1	$26.485

En virtud del presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga a:

1. Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.
2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.
3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.
4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en este contrato.
5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.
6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.
7. Presentar informes escritos mensuales a que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.
8. Atender los llamados y observaciones de la entidad tendientes a mejorar la prestación del servicio.

9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
10. Elaborar y presentar al interventor dentro del mes siguiente a la finalización del contrato, un informe detallado sobre la ejecución del mismo.

ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA: Garantizar las actividades que a continuación se relacionan, en las cantidades solicitadas previamente por el supervisor:

1. La entidad municipal, por medio del supervisor del contrato podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del contratista no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.
2. El contratista deberá tener plena observancia del Acuerdo Municipal 006 de 2020 por el cual se establece la prohibición de los plásticos de un solo uso en la contratación pública en las entidades y cuando la entidad lo requiera este deberá ser servido por personal del contratista en las instalaciones en las que determine el supervisor, en jurisdicción urbana o rural, cumpliendo cabalmente los protocolos de BIOSEGURIDAD.
3. El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.
4. Deberá darse cumplimiento a la Ley 9 de 1979, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.
5. El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.
6. Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (Desayunos, Almuerzos o Refrigerios) servidos en vajillas de loza con sus respectivos juegos de cubiertos, la cual también deberá ser provista por el contratista.
7. El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental (Antioquia) o Regional (Región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.
8. el contratista entregara refrigerios frescos, recién preparados independientemente de si es producto frio o caliente, en el lugar y hora pactada, al momento de realizar la solicitud.

Adicionalmente, las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato relacionado con cantidad y tipo de refrigerio exigen un término de respuesta por parte del contratista no superior a 40 minutos de las cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.
Todo lo que implica que el contratista disponga de los insumos, locaciones, personal manipulador de alimentos, servicios públicos, menaje y transporte necesarios para las preparaciones solicitadas y su transporte y entrega dentro de los términos de respuesta.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

1. Dar cumplimiento al objeto del Contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.
2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.
3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.

4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en el contrato.
5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.
6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.
7. Presentar informes escritos mensuales al supervisor, que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.
8. Atender los llamados y observaciones de la entidad tendientes a mejorar la prestación del servicio.
9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

1) ANÁLISIS DEL RIESGO DEL FUTURO CONTRATO

Análisis de Riesgos	Identificar con una "X" los que apliquen	Forma de mitigarlo
Incumplimiento de las especificaciones técnicas	X	Estudiar la causa del incumplimiento, hacer seguimiento si sigue ocurriendo se suspenderá el contrato y el contratista responderá con su propio pecunio.
Incumplimiento de las obligaciones contractuales.	X	Estudiar la causa del incumplimiento, hacer seguimiento si sigue ocurriendo se suspenderá el contrato y el contratista responderá con su propio pecunio.

GARANTÍA ÚNICA:

En atención al objeto del contrato, el contratista deberá expedir las pólizas que ampararán el contrato de obra donde tendrán como asegurado y beneficiario a Fondo de Desarrollo Social de El Retiro – FONDESER, identificado con el NIT. 900.198.194- 5; el Municipio de El Retiro, Antioquia con NIT 890.983.674-0, De conformidad con los siguientes amparos:

GARANTÍA ÚNICA CON LOS AMPAROS	% DEL VALOR CONTRACTUAL	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Duración del contrato y cuatro meses más
Prestación de Servicios, pago de salarios e indemnizaciones	5%	Duración del contrato y tres años más
Calidad del servicio	10%	Duración del contrato y cuatro meses más

CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA
Gerente FONDESER.