



ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE MINIMA CUANTIA

1. INFORMACIÓN GENERAL

El presente estudio se elabora, en cumplimiento de los Principios que rigen la Contratación Estatal de conformidad con lo dispuesto por los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, y en virtud de lo establecido en artículo 2.2.1.1.2, 1.1 y el artículo 2.2.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, e impone la obligación de hacer un Análisis del sector; el cual se desarrolló en los siguientes términos:

FECHA:	Febrero de 2026
ENTIDAD:	INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA RECREACIÓN Y EL DEPORTE - PASTO DEPORTE
MODALIDAD:	MÍNIMA CUANTIA.
OBJETO DEL ESTUDIO PREVIO:	SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE DE REFRIGERIOS Y MENÚ PARA LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES DESARROLLADOS POR EL INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA RECREACIÓN Y EL DEPORTE- PASTO DEPORTE

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL INSTITUTO PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Que conforme a lo establecido en el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia: "*...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*"

Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares"

Que el artículo 209 del mismo texto manifiesta: "*La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones.*"

Que, en este sentido, el artículo 52 ibidem expresa: "*El ejercicio del deporte, sus manifestaciones recreativas, competitivas y autóctonas tienen como función la formación integral de las personas, preservar y desarrollar una mejor salud en el ser humano.*

El deporte y la recreación forman parte de la educación y constituyen gasto público social.

Se reconoce e/ derecho de todas las personas a la recreación, a la práctica del deporte y al aprovechamiento del tiempo libre.

El Estado fomentará estas actividades e inspeccionará, vigilará y controlará las organizaciones deportivas y recreativas cuya estructura y propiedad deberán ser democráticas.

Que la Ley 181 de 1995 "por la cual se dictan disposiciones para el fomento del deporte, la recreación, el aprovechamiento del tiempo libre y la Educación Física y se crea el Sistema Nacional del Deporte". en su artículo 4 establece que el: "*El deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, son elementos fundamentales de la educación y factor básico en la formación integral de la persona. Su fomento, desarrollo y práctica son parte integrante del servicio público educativo...*"

Que este mismo artículo manifiesta como principios de este derecho social: *la universalidad, la integración funcional y la democratización entre otros. Dichos principios implican:*

"Universalidad. Todos los habitantes del territorio nacional tienen derecho a la práctica del deporte y la recreación y al aprovechamiento del tiempo libre.

Integración funcional. Las entidades públicas o privadas dedicadas al fomento, desarrollo y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, concurrirán de manera armónica y concertada al cumplimiento de sus fines, mediante la integración de funciones, acciones y recursos, en los términos establecidos en la presente Ley.



Democratización. El Estado garantizará la participación democrática de sus habitantes para organizar la práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, sin discriminación alguna de raza, credo, condición o sexo"

Que la Ley ibidem manifiesta que: 'Para garantizar el acceso del individuo y de la comunidad al conocimiento y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, el Estado tendrá en cuenta los siguientes objetivos rectores:

3o. Coordinar la gestión deportiva con las funciones propias de las entidades territoriales en el campo del deporte y la recreación y apoyar el desarrollo de éstos

4o. Formular y ejecutar programas especiales para la educación física, deporte, y recreación de las personas con discapacidades físicas, síquicas, sensoriales, de la tercera edad y de los sectores sociales más necesitados creando más facilidades y oportunidades para la práctica del deporte, de la educación física y la recreación

6o. Promover y planificar el deporte competitivo y de alto rendimiento, en coordinación con las federaciones deportivas y otras autoridades competentes, velando porque se desarrolle de acuerdo con los principios del movimiento olímpico.

7o. Ordenar y difundir el conocimiento y la enseñanza del deporte y la recreación, y fomentar las escuelas deportivas para la formación y perfeccionamiento de los practicantes y cuidar la práctica deportiva en la edad escolar, su continuidad y eficiencia"

Que a través del Decreto Municipal No. 0537 de 1995, se creó el Instituto Municipal para la Recreación y el Deporte de Pasto-PASTO DEPORTE, modificado por el Decreto 437 de 1997 y el Decreto 0284 de 2014.

Que el artículo 4 ibidem estableció el objeto de la Entidad así:

"...Generar y brindar a la comunidad del Municipio de Pasto las oportunidades de participación en procesos de iniciación, formación, fomento y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, la educación física, y la educación extraescolar como contribución al desarrollo integral del individuo para el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes del Municipio de Pasto"

La Ley 181 de 1995 Artículo 50 señala que " - Hacen parte del Sistema Nacional del Deporte, el Ministerio de Educación Nacional, el Instituto Colombiano del Deporte, Coldeportes, los entes departamentales, municipales y distritales que ejerzan las funciones de fomento, desarrollo y práctica del deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, los organismos privados, las entidades mixtas, así como todas aquellas entidades públicas y privadas de otros sectores sociales y económicos en los aspectos que se relacionen directamente con estas actividades"

PASTO DEPORTE, a través de su quehacer misional tiene planteado como uno de sus propósitos, promover la formación, integración, participación, preparación y competencia deportiva a través de la estructura de los diferentes eventos y actividades, propendiendo a la consolidación del deporte nariñense, lo expuesto anteriormente requieren los medios adecuados para suplir las necesidades de alimento y bienestar de los deportistas y delegaciones en general. Por lo anterior, el instituto considera importante y adecuado garantizar el apoyo con el suministro de refrigerios a quienes son participantes en los diferentes eventos deportivos, formativos, recreativos y de actividad física.

Es así que se requiere la contratación de una persona natural o jurídica para que suministre los servicios de refrigerios que requiere PASTO DEPORTE, dicha persona debe contar con el personal, la capacidad técnica y operativa para la prestación del servicio de suministro de refrigerios, brindando al Instituto las garantías necesarias para satisfacer la necesidad en las condiciones requeridas.

Que, dentro del presupuesto de la actual vigencia se encuentra con la disponibilidad presupuestal para efectos de la contratación requerida, necesaria para el cumplimiento de las funciones encomendadas a PASTO DEPORTE, por esta razón la contratación prevista es viable.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN.

La modalidad de selección para la escogencia del contratista corresponde a la establecida para la contratación cuyo valor no exceda el 10% de la menor cuantía o contratación de mínima cuantía, consagrada en el parágrafo 2 del artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes.

El Instituto, realizara el presente proceso de selección mediante la modalidad de mínima cuantía, que se adelantara de conformidad con lo consagrado en la SUBSECCION 5, artículo 2.2.1.2.15.1 y siguientes del Decreto 1082 del 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, cuyas reglas se determinan en el

artículo 94 de la ley 1474, indicando el procedimiento que se deberá seguir en desarrollo de los procesos de contratación que se adelanten en virtud de esta modalidad.

4. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

4.1 Objeto: SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE DE REFRIGERIOS Y MENÚ PARA LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES DESARROLLADOS POR EL INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA RECREACIÓN Y EL DEPORTE-PASTO DEPORTE

4.2 CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS: El objeto que se pretende contratar se enmarca en el siguiente clasificador de bienes y servicios:

CLASIFICACIONES UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
93131608	93 - Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos Electrónicos de Consumo	9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	931316 - Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131608 - Servicios de suministro de alimentos

NOTA: La anterior codificación tiene por efecto identificar el servicio objeto del contrato según la clasificación internacional de las Naciones Unidas, pero no constituye requisito habilitante, por tratarse de un proceso de mínima cuantía, para el cual, según el artículo 6 de la ley 1150 de 2007, no se requerirá de RUP ni de clasificación ni de clasificación

4.3 CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

En cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá cumplir con condiciones técnicas de acuerdo a los requerimientos que se detallan a continuación:

ITEM	PRESENTACION	DETALLE
1	Jugo en caja 200 ml	Jugo en caja marca reconocida en el mercado nacional, país de origen Colombia, INGREDIENTES: Agua, azúcar, pulpa de fruta, aroma, estabilizante (E440i), acidulantes (E330 y E331iii), colorantes (E129 y E151), CONTENIDO: 200ml. Producto con aspecto líquido o uniforme y ligera ácido (pH entre 3 – 3,2) de color, con olor y sabor a fruta. Producto de calidad apta para el consumo humano
2	Jugo en botella Pet 500ml	Jugo en botella plástica marca reconocida en el mercado nacional, país de origen: Colombia, INGREDIENTES: Agua, azúcar, pulpa de fruta, aroma, estabilizante (E440i), acidulantes (E330 y E331iii), colorantes (E129 y E151), CONTENIDO: 500 ml. Producto con aspecto líquido o uniforme y ligera ácido (pH entre 3 – 3,2) de color, con olor y sabor a fruta. Producto de calidad apta para el consumo humano
3	Gaseosa Pet 2.5 lts	Gaseosa pet 2.5 Lts- Marca reconocida en el mercado nacional. Origen: Colombia. Ingredientes: Agua carbonatada, azúcar, sabores natural idéntico al natural, acidulante, conservante, edulcorantes artificiales colorantes artificiales y espumante vegetal. Bebida gaseosa con sabor a fantasía de aspecto líquido translúcido, refrescante, medianamente ácido dulce. Producto de calidad apta para el consumo humano



4	Gaseosa Pet 400ml	Gaseosa pet 400 ml - Marca reconocida en el mercado nacional. Origen Colombia. Ingredientes: Agua carbonatada, azúcar, sabores natural melaza e idéntico al natural, acidulante, conservante, edulcorantes artificiales, colorantes artificiales y espumante vegetal. Bebida gaseosa con sabor fantasía de aspecto líquido traslucido, refrescante, medianamente ácido y dulce. Producto de calidad apta para el consumo humano
5	Avena UHT 200 ml en bolsa	AVENA UHT Marca reconocida en el mercado nacional por 200 ml. Origen: Colombia, Leche entera higienizada, agua, azúcar, harina de avena, sabor idéntico al natural de avena, estabilizante (tripolifosfato de sodio), espesante (carragenina). Bebida láctea hecha con leche entera con un delicioso sabor a avena natural. Aporta calcio, proteína, nutre y refresca. Producto de calidad apta para el consumo humano
6	Avena UHT 200 ml en caja	AVENA UHT Marca reconocida en el mercado nacional por 200 ml. Origen: Colombia, Leche entera higienizada, agua, azúcar, harina de avena, sabor idéntico al natural de avena, estabilizante (tripolifosfato de sodio), espesante (carragenina). Bebida láctea hecha con leche entera con un delicioso sabor a avena natural. Aporta calcio, proteína, nutre y refresca. Producto de calidad apta para el consumo humano
7	Yogurt diferentes sabores Vaso 150 ML	Yogurt diferentes sabores Vaso 150 ML. Marca reconocida en el mercado nacional. Origen: Colombia. Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x10 ⁷ unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro. Producto de calidad apta para el consumo humano
8	Pollo a la broaster ¼ de pollo	Pieza de pollo (1/4 de pollo) en miga y frita, acompañado de papa francesa, salsa de tomate y miel. Marca reconocida en el mercado regional de buena calidad apto para el consumo humano. Aprox. 250 grs de peso.
9	Pollo asado ¼ de pollo	Pollos a la brasa Se denomina pollo a la brasa al pollo marinado en especias, asado a la leña o a gas en un sistema rotatorio, con una cocción uniforme y jugosa. El pollo a la brasa viene acompañado de papas al vapor y salsas tradicionales. Marca reconocida en el mercado regional de buena calidad apto para el consumo humano. Aprox. 250 grs de peso.



10	Hamburguesa	En pan especial suave y esponjoso ingredientes: HARINA DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, SEMILLAS DE SÉSAMO 3%, AZÚCAR, ACEITE DE GIRASOL, SAL, GLUTEN DE TRIGO, EMULGENTES (E481, E471, E472e), CONSERVADORES (E282, E200, E202), HARINA DE HABA, VINAGRE DE VINO, CORRECTOR DE ACIDEZ (E341), AGENTE DE TRATAMIENTO DE LA HARINA (E300) . Peso aproximado del pan: 50 g. Hamburguesa Congelada Elaborada con carne de cerdo, y una combinación de especias naturales (cebolla, ajo, pimienta). Ideal para sofreír o asar en parrilla, peso aprox. 90 g. Acompañada de tomate, lechuga, jamón y queso doble crema, acompañado de mayonesa especiada y salsa rosada.
11	Empanada de horno	Empanada hojaldrada rellena de pechuga de pollo en salsa ligera. Peso: 71 gramos por unidad aprox. Medidas: 12 cm de Largo x 5.5 cm de ancho. Presentación: empaçadas por unidad
12	Empanada de ñeje	Empanada de ñeje (maíz molido) rellena con guiso de pollo y puré de papa. Peso: 55 gramos por unidad aprox. Medidas: 11 cm de largo x 5 cm de ancho. Presentación: empaçadas por unidad
13	Empanada de harina	Empanada de harina de trigo rellena con guiso de sobrecarrija desmechada, arroz y arveja. Peso: 55 gramos por unidad aprox. Medidas: 11 cm de largo x 5 cm de ancho. Presentaciones: empaçadas por unidad
14	Ponque en empaque individual.	PONQUÉ en empaque individual con textura suave en sabores: vainilla, chocolate, coco, limón, vino, natural y naranja con vitamina C. En presentaciones: Tajada x 60 gr. Marca reconocida en el mercado nacional. Origen: Colombia
15	Galleta paquete por 6 unidades	GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA. : Producto horneado con bajo contenido de humedad (máxima 4%), color uniforme, conformado por la integración de dos galleta dulces unidas entre sí por una capa uniforme de crema como relleno graso. Las Galletas se fabrican a partir de una masa constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos permitidos en alimentos infantiles. El relleno graso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporciona a la mezcla una textura cremosa. Opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Cada paquete debe contener por lo menos seis (6) unidades. Marca reconocida en el mercado nacional. Origen: Colombia
16	Paquete papa frita x 60gr Neto	Papas Naturales Empaque 60grs. papas chips artesanales con sabor natural. Ingredientes; papa seleccionada, aceite vegetal y sal. Marca reconocida en el mercado regional.
17	Almojábana 60 gr	Almojábana casera es un producto horneado, elaborado con materias primas de calidad, obteniendo finalmente una textura suave, fresca al tacto y, además, de exquisito sabor. INGREDIENTES Fécula de maíz, Queso campesino (cuajo, leche, sal), Almidón de yuca, Azúcar, Sal, Propionato de calcio (conservante). Peso aprox. 60 gr



18	Buñuelo 80 gr	Buñuelo Bollo frito de almidón de yuca y queso cuajada. Peso aprox. 80 gr	
19	Ensalada de frutas mediana 400 gr	Ensalada de frutas mediana. Porción mediana de mix de frutas (piña, papaya, mango, sandía, melón, banano, fresa y manzana verde) acompañada de crema de leche, queso doble crema y helado al gusto aprox 400 gr	Peso aprox 400 gr
20	SANDWICH JAMON Y QUESO	PAN de molde (Ingredientes: HARINA DE TRIGO, AGUA, LEVADURA ACEITE VEGETAL (GIRASOL), SAL, CONSERVADORES (E 282, E 200), EMULGENTES (E 471, E 472e), VINAGRE DE VINO, HARINA DE HARINA, ALMIDÓN DE TRIGO Y MAÍZ, AGENTE DE TRATAMIENTO DE LA HARINA (E 300, E 341). CONTIENE AZÚCARES NATURALMENTE PRESENTES. PUEDE CONTENER SEMILLAS DE SÉSAMO Y/O SOJA Y/O MOSTAZA.) Jamón Sándwiches: 96% libre de grasa, 25% reducido en sodio, buena fuente de proteína y con un sabor y calidad.	
21	Sándwich de Pollo tipo cubano	PAN tipo cubano dimensiones 7*15 cm de buena calidad, pollo laminado, MAYONESA (aceite de SOJA 64%, yema de HUEVO, VINAGRE de alcohol, azúcar, almidón modificado, sal, especias (contiene MOSTAZA), estabilizador (goma xantana), conservador (sorbato potásico), zumo de limón, antioxidante (EDTA disódico y calcio), lechuga, julianas de tomate y zanahoria.	
22	Pastel de Hojaldre Hawaiano	Pasteles en hojaldre rellenos de piña, jamón y queso fresco, medidas aproximadas 12*12 cms, peso Horneado (80g.)	
23	Perro caliente	Pan suave y esponjoso, tamaño 15 cm de marca reconocida en el mercado. Salchicha Perro Caliente X240g marca reconocida en el mercado, acompañada de jamón, queso doble crema, regado de salsa miel mostaza, mayonesa, tomate y cubierto de papa ripio.	
24	Quimbolito 400 gr	QUIMBOLITO x 400g. Ingredientes: Harina de trigo, margarina vegetal, azúcar, polvo de hornear, pasas, aceite esencial naranja, conservante (E202). Pasteles dulces que se cocinan al vapor en hojas de achira.	
25	Paquete de Cupcake por 2 und	Deliciosos y suavitos cupcakes horneados en sus presentaciones de vainilla y coco. Contiene 2 Cupcake. Peso neto 55 gr. Marca reconocida en el mercado nacional.	
26	Porción de pizza	Porción de pizza mediana aprox de 180 g . Base de pizza rellena de salsa especial y queso doble crema, decorado con jamón y piña calada.	
27	Frito pastuso	2 porciones de pierna de cerdo sancochada y frita, cada porción aprox de 150 gr, acompañada de maíz pira, 1 papa salada y ají .	
28	Porción de hornado	Porción de 130 grs de Cerdo horneado, cuero, se sirve con 2 porciones de lapingachos, mote blanco, papa y ají	
29	Envuelto de mazorca	Envuelto a base de mazorca con queso medidas aprox. de 18 cms. Envuelto en hojas de maíz.	
30	Bocadillo 50 gr	Bocadillo ingredientes principales la guayaba madura y el azúcar, además de ser deliciosa tiene un alto contenido de nutrientes y es una buena fuente de energía. 500 gr en empaque individual.	
31	Banano	Banano	
32	Mandarina	Mandarina	



33	Manzana verde	Manzana verde
34	Manzana roja	Manzana roja
35	Paquete de dulces x 100 und.	Paquete de dulces rellenos sabores a uva, fresa, piña y manzana- Sabor artificial. marca reconocida en el mercado, por 100 unidades.
36	Yogurt con cereal x 170 gr.	Yogurt con cereal x 170 gr contenido neto. Producto de marca reconocida en el mercado nacional.
37	Crispeta de pollo	12 bombones de pechuga de pollo encostrados en miga y fritos, acompañados de papa francesa, salsa miel-mostaza y salsa rosada. Peso aproximado 150 grs.
38	Arepa blanca hecha de 100 % maíz . Diámetro 15.5 cms. Rellena de pollo y carne	Tortilla de harina de maíz blanco, rellena de sobrecorriente desmechada pechuga de pollo desmechado guisada en salsa especial, acompañada y gratinada de queso doble crema. Diámetro 15.5 cms.
39	Bebida malta Pet 330 ml	Bebida maltosa no alcohólica a base de malta elaborada a base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. Marca reconocida en el mercado nacional. Botella de plástico de 330mL
40	Bandeja del día	Plato con ¼ de pollo a la broaster acompañado de papa francesa, arroz, ensalada fresca y jugo de fruta natural.
41	Bandeja del día	Plato con 250 grs de carne de cerdo a la plancha acompañado de papa francesa, arroz, ensalada fresca y jugo de fruta natural.
42	Bandeja del día	Plato con 250 grs de carne de res a la plancha acompañado de papa francesa, arroz, ensalada fresca y jugo de fruta natural.
43	Almuerzo	Sopa del día, Bandeja con arroz, papa o maduro, principio, ensalada, proteína y jugo natural.
44	Bolsa de Agua	Bolsa de agua 350 ml
45	Botella de Agua	Botella de agua pet 500 ml

NOTA 1: Cabe aclarar que se proyectan cantidades unitarias, teniendo en cuenta que, durante el desarrollo de las actividades y eventos programados por PASTO DEPORTE, la cantidad de refrigerios varía según la programación, lo que significa que la cantidad a solicitar de refrigerios y/o alimentos serán realizadas bajo la modalidad a DEMANDA O PEDIDO por el monto agotable contra el valor final del presupuesto.

NOTA 2; El Instituto aclara que los anteriores elementos son los comúnmente requeridos por lo cual la entidad no estará obligada a solicitar la totalidad de los elementos precitados sino los requeridos de acuerdo a la necesidad, hasta el monto del total del contrato, además cuando por necesidad del servicio sea necesario el suministro de otros elementos no contemplados en el presente proceso pero de similar naturaleza, se podrá solicitar al contratista el suministro previo acuerdo entre las partes y análisis de precios el cual será aprobado por escrito por el Supervisor del contrato.

OBSERVACIONES:

1. Es importante aclarar que PASTO DEPORTE, tiene identificado el suministro requerido, pero será durante la ejecución del contrato donde se identificará la cantidad que necesitará de cada uno de ellos, por lo que se identificará la prestación del servicio para cada ítem y con base en ello, la entidad solicitará periódicamente los servicios que necesite, estos deben ser facturados, indicando fecha y lugar en el cual

fue prestado. Con base en ello, el contratista acepta que PASTO DEPORTE sólo cancelará los suministros de servicios que efectivamente requiera y sean solicitados, para ello se partirá de una base (presupuesto oficial), siendo estos los valores máximos que le se pagaran, donde los valores finales serán los servicios que proporcione el proponente ganador del proceso.

2. El valor total del presupuesto oficial se ejecutará mediante la modalidad de monto agotable.
3. Los productos a adquirir deberán ser suministrados de conformidad con las necesidades y requerimientos del Supervisor del contrato.
4. No se aceptarán ofertas parciales.
5. Los valores deberán incluir todos los costos relacionados, con legalización, impuestos, administración, variaciones monetarias, derechos laborales, prestaciones sociales y pérdidas, siendo el oferente quien debe cerciorarse y calcular todas estas variables, por lo tanto, el Instituto no será responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.
6. Los valores incluyen IVA

4.4. CONDICIONES Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Para efectos del cumplimiento del objeto del presente proceso, el contratista se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes a la naturaleza de este y las derivadas de las disposiciones legales vigentes, que regula la actividad, las siguientes:

A. OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1. El contratista deberá entregar los refrigerios de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas solicitadas en los estudios previos, fichas técnicas, y contrato; en las cantidades requeridas, en el lugar y plazo establecidos en el contrato, previo acuerdo con el supervisor y/o apoyo a la supervisión.
2. El contratista se compromete a entregar los refrigerios en empaques que sean potencialmente reciclables y amigables con el ambiente (cajas de cartón, lonas de tela, entre otros) para los alimentos que aplique y puedan ser entregados en dicha presentación, además de estar en perfectas condiciones de higiene.
3. Los alimentos deben ser preparados con una antelación máxima de ocho (08) horas a su entrega, por lo que se debe garantizar la frescura de estos, deben ser empacados individualmente, con sus servilletas y/o cubiertos según lo requiera.
4. El contratista deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada por la resolución 2674 de 2013 de Min salud, que establece las buenas prácticas de manufactura, la Resolución 2505 de septiembre de 2004 del GESTIÓN CONTRACTUAL CÓDIGO A-GCO-FT023 VERSIÓN 04 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS CONTRATACIÓN DE BIENES, PRODUCTOS, OBRAS Y/O SERVICIOS PÁGINA: 5 de 9 VIGENTE DESDE 04/10/2022 Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos, la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen ó sustituyan, en el desarrollo del objeto contractual.
5. El supervisor, y/o supervisor de apoyo del contrato realizará la contabilización de los refrigerios según lo establecido en el contrato, lo cual se realizará en presencia del contratista o de su delegado.
6. Aquellos alimentos que presenten signos de deterioro en: sus características organolépticas (sabor, aroma, color, apariencia, etc.) deberán ser reemplazados en un término no mayor a una (1) hora, previa comunicación que haga la entidad sobre esta situación; si el cambio no da espera por interferir con el cumplimiento del objeto del contrato, deberán ser reemplazados inmediatamente.
7. Si se presenta la reiterada devolución de los refrigerios por razones de calidad, por especificaciones técnicas distintas a las requeridas y/o demora para el cambio, la entidad realizará la devolución definitiva de los elementos y tomará las medidas contractuales del caso.
8. El contratista deberá asumir los costos de empaque, recurso humano, carga, logística, transporte y descargue de los elementos, así como de los demás gastos que se generen durante el suministro de estos.
9. Presentar oportunamente la factura, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
10. El contratista deberá abstenerse de entregar los productos en empaques que sean de plástico de un solo uso (bolsas plásticas transparentes)
11. Las demás que tengan relación directa con la naturaleza del objeto contractual.



B. OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir cabalmente con el objeto del contrato, en la oportunidad, cubrimiento, eficacia y calidad requeridos; teniendo en cuenta lo establecido en los estudios previos, invitación pública, con sus respectivos anexos y la propuesta del Contratista.
2. Acatar los requerimientos del supervisor, como enlace directo entre El INSTITUTO y el contratista.
3. Garantizar que la prestación del servicio, cumpla con las necesidades específicas a que haya lugar.
4. Asumir todos los impuestos y retenciones que impliquen el contrato.
5. Informar oportunamente cualquier anomalía o dificultad que advierta en el desarrollo del contrato y proponer alternativas de solución a las mismas.
6. Atender las recomendaciones y sugerencias que hagan el Supervisor del contrato, cumpliendo sus indicaciones, recomendaciones y las demás que sean inherentes al objeto de la contratación.
7. Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), según corresponda, de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, y presentar los respectivos comprobantes de pago.
8. No podrá revelar, durante la vigencia de este Contrato, ni dentro de los dos (2) años siguientes a su expiración, la INFORMACIÓN CONFIDENCIAL de propiedad del INSTITUTO de la que EL CONTRATISTA haya tenido o tenga conocimiento con ocasión o para la ejecución de este contrato y que esté relacionada con el objeto contractual o con las funciones a cargo del Instituto, sin el previo consentimiento por escrito.
9. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse al INSTITUTO en el momento en que sea requerido por el mismo.
10. Cumplir con todo lo ofrecido en su propuesta.
11. Adelantar oportunamente los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del contrato.
12. Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.
13. Las demás contempladas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993.

4.5 OBLIGACIONES DEL INSTITUTO:

1. Ejercer la Supervisión del Contrato;
2. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, para lo cual cuenta con dos (2) días para reportar las inconsistencias del servicio pactado, o que no cumpla con las condiciones previstas en los documentos del proceso.
3. Desembolsar al CONTRATISTA en la forma y condiciones pactadas y señaladas en la cláusula relativa al valor y forma de pago;
4. Brindar la información y documentación que EL CONTRATISTA requiera para el adecuado desarrollo y cumplimiento de su objeto;
5. Recibir, revisar y aprobar los informes de ejecución que presente el Contratista, por parte del supervisor designado para el contrato.
6. Publicar a través de la plataforma de SECOP II los informes de supervisión, certificados de cumplimiento, actas de recibo y demás documentación que se produzca en ejecución del contrato.
7. Verificar los aportes a salud, pensión, riesgos profesionales y Parafiscales que presente el contratista, por parte del supervisor designado para el contrato.
8. Expedir y tramitar los certificados de cumplimiento del objeto contractual, a través del Supervisor.
9. Las demás contempladas en el artículo 4° de la Ley 80 de 1993. Todas las demás que surjan de la naturaleza del presente contrato.

5. EXPERIENCIA

Debido a la especialidad de los bienes y servicios a utilizar se considerará como requisito habilitante la experiencia del proponente así:

El proponente acreditará su experiencia mediante la presentación de máximo dos (2) contratos ejecutados y/o liquidados, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso y cuyo monto ejecutado sumado como mínimo sea el 100% del presupuesto oficial del presente proceso, teniendo en cuenta la fecha de terminación del respectivo contrato sobre el que se pretende acreditar experiencia; además deberá presentar los documentos correspondientes, de acuerdo con las siguientes condiciones:

Cuando un proponente, como persona natural o jurídica, acredite experiencia obtenida en consorcios o uniones temporales, se tendrá en cuenta su experiencia en proporción a la participación individual del proponente en dicho consorcio o unión temporal. En este caso, igualmente deberá allegar el documento de constitución del



consorcio o la unión temporal o aquellos documentos pertinentes para determinar su participación en las actividades y ejecución del contrato.

CONDICIONES PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA

Para acreditar esta experiencia se deberá aportar copia hasta de dos (2) contratos conforme a las siguientes alternativas.

El proponente podrá acreditar su experiencia con una o varias de las siguientes alternativas:

- a) Copia del Contrato y del Acta de Recibo Final.
- b) Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato.
- c) Copia de contrato y certificación expedida por la Entidad Contratante
- d) Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de Recibo Final.
- e) Certificación expedida por la entidad contratante y acta de liquidación.

NOTA 1: En el caso de tratarse Copia del Contrato y de Entidad del orden Nacional, Departamental y/o Municipal que a la fecha ya no se encuentre en funcionamiento, el Contratista presentará la certificación expedida por la Entidad en su momento, acompañada de la declaración juramentada del oferente que contenga los aspectos requeridos en este numeral para acreditar experiencia.

Solo se tendrá en cuenta para validación de experiencia contratos ejecutados y/o liquidados

En el evento que se hayan ejecutado contratos en consorcios o uniones temporales, la experiencia se verifica con el documento consorcial.

NOTA 2: En caso de aportarse más de dos (02) contratos se evaluará el que esté acorde con el objeto a contratar y sea de mayor valor, en todo caso se evaluará máximo dos (02) contratos

CONTENIDO DE LAS CERTIFICACIONES:

Las certificaciones a las que se refieren los literales c, d y e deben ser expedidas en los términos expresados a continuación:

Contenido mínimo de las certificaciones:

- a) Nombre del contratante y contratista
- b) Número del contrato, si lo tienen
- c) Objeto
- d) Plazo de ejecución
- e) Valor final ejecutado
- f) Fechas de inicio y terminación, suspensiones, reinicios
- g) Cumplimiento del contrato.

En el evento que se hayan ejecutado contratos en consorcios o uniones temporales, la certificación deberá indicar el porcentaje de participación o de ejecución que tuvo el proponente, respectivamente.

NOTA 1: En caso de que falte alguna información, la misma podrá ser complementada aportando copia del Acta de Recibo Final o Acta de Liquidación o copia de cada uno de los contratos.

Estos documentos deberán ser expedidos con anterioridad a la fecha del plazo previsto para la presentación de las ofertas.

NOTA 2: El Instituto se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes, así como el derecho de verificar su ejecución o existencia. Si se advierten discrepancias entre lo informado y lo establecido por El Instituto, se rechazará la propuesta.

NOTA 3: El proponente deberá aportar copia de las modificaciones (adición de recursos y/o prorrogas) que haya tenido los contratos con los que pretende acreditar experiencia.

NOTA 4: Cuando El Instituto considere que los documentos aportados no son suficientes para acreditar y evaluar



la experiencia, podrá requerir los documentos necesarios al proponente.

NOTA 5: Aquellos proponentes que para acreditar la experiencia solicitada presenten CONTRATOS CON OBJETO MÚLTIPLE O QUE ABARQUEN ELEMENTOS ADICIONALES A LO REQUERIDO, se tendrá en cuenta únicamente la cuantía que corresponda o sea similar al objeto del presente proceso de selección.

NOTA 6: Es responsabilidad del Proponente aportar los documentos idóneos en virtud de los cuales El Instituto pueda identificar los ítems, cantidades y presupuestos ejecutados que correspondan directamente a la experiencia solicitada.

6. ANALISIS DEL SECTOR ECONOMICO Y DE LOS OFERENTES

En cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compra y contratación pública, en su artículo 2.2.1.1.6.1, establece el deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal deberá 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 análisis de riesgo.

VER ANEXO 1: Análisis del sector y del mercado.

7. PRESUPUESTO OFICIAL Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso de contratación es resultado del análisis del sector y del mercado, considerando las variables del sector económico respectivo al servicio a adquirir y los costos para la Entidad asociados a la realización del proceso de selección y a la ejecución del contrato.

Para efectos, de determinación del presupuesto oficial, la Subdirección Administrativa y financiera realizó solicitud de cotizaciones a personas naturales o jurídicas cuya actividad comercial tiene relación directa con el presente objeto contractual, encontrado que los valores unitarios por ítem permiten satisfacer las necesidades de transporte que se requieren dentro del marco funcional y misional del Instituto, que obliga a facilitar el SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE DE REFRIGERIOS Y MENÚ PARA LOS DIFERENTES EVENTOS Y ACTIVIDADES DESARROLLADOS POR EL INSTITUTO MUNICIPAL PARA LA RECREACIÓN Y EL DEPORTE-PASTO DEPORTE

7.1. VALOR

El presupuesto asignado para el contrato que se derive del presente proceso asciende a la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS MDA/CTE (\$49.000.000) incluido IVA, mediante la modalidad de monto agotable.

7.2. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

El Instituto pagará el valor del contrato que resulte del proceso de selección, según actas parciales y/o una final a recibo a satisfacción suscrito por el Supervisor del contrato, previa presentación oportuna de soportes y trámites administrativos reglamentarios pertinentes.

1. El pago se realizará previa presentación de los trámites administrativos reglamentarios, certificación por parte del supervisor y/o delegado de la prestación efectiva del servicio de transporte, detallando, fecha, hora, lugar destino del recorrido y valor.
2. Presentación de la factura a nombre del Instituto, referenciando el servicio prestado y el periodo de facturación.
3. Certificación de cumplimiento por parte del SUPERVISOR del contrato.
4. Soportes de cumplimiento de las obligaciones del contratista frente al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales si son del caso, de conformidad a lo previsto por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
5. En caso de terminación anticipada solo habrá lugar al pago del servicio efectivamente prestado.
6. Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de las cuentas estarán a cargo del contratista.
7. El Instituto no pagará ninguna suma de dinero al contratista mientras este no haya cumplido previamente con los requisitos de legalización del contrato que se celebra.



8. Las demoras en el pago originadas por la presentación incorrecta de los documentos requeridos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza, considerando también el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007.

8. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN

El presupuesto oficial se ampara con la siguiente disponibilidad presupuestal expedida por el Instituto para la vigencia fiscal 2026.

No CPD	CUENTA	FECHA EXPEDICION	VALOR DE CDP
226000084	2.3.2.02.02.008.12	05/02/2026	\$ 49.000.000

Parágrafo uno: El presupuesto asignado para el presente proceso de mínima cuantía comprende todos los gastos y costos directos e indirectos en que el Contratista incurra para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

Parágrafo dos: La tarifa del IVA será la establecida por la normatividad vigente, la cual se asume se encuentra incluida en la propuesta presentada por el oferente.

9. LUGAR DE EJECUCIÓN

El objeto contractual se ejecutará en el Municipio de Pasto-Departamento de Nariño

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el 30 de diciembre de 2026, contando a partir de la suscripción del acta de inicio o hasta que o hasta que se agoten los recursos asignados, lo primero que ocurra, desde que se cumplan los requisitos de ejecución.

11. GARANTÍAS A LAS OBLIGACIONES.

El artículo 2.2.1.2.1.5.4 de Decreto 1082 de 2015 establece que la Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía, en virtud de lo anterior, el Instituto, con el objeto de garantizar el cumplimiento de las obligaciones por parte del CONTRATISTA, determina exigir:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	Equivale al diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
Calidad del servicio.	Equivale al diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Equivale al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato	Con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más

Nota 1: El contratista debe publicar las garantías dentro del plazo máximo de tres (03) días hábiles siguientes a la firma del contrato en la plataforma SECOP II. La garantía única requiere aprobación de la Dirección para la ejecución del contrato.

Nota 2: En caso de que el presente contrato se adicione, prorrogue, suspenda o en cualquier otro evento que fuere necesario, el CONTRATISTA se obliga a modificar las garantías de acuerdo con las normas vigentes.

Nota 3: En el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviese de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptara desde el momento de la contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En este caso, el asegurador cesionario deberá constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

12. SUPERVISIÓN

De conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que el contrato que se derive del presente proceso de selección, será vigilado a través de un Supervisor.

La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato. Por lo anterior, y atendiendo al objeto del contrato, El INSTITUTO designará



como SUPERVISOR A LA SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, quien verificara y constatará la ejecución y cumplimiento del mismo, igualmente será responsable de recibir los bienes, aceptar los servicios y autorizar los pagos y responderá por los hechos y omisiones que le fueren imputables en los términos previstos en el artículo 84 de la Ley 1474 y de las demás normas legales y reglamentarias que regulan el ejercicio de la supervisión de los contratos, quien deberá:

1. Supervisar, controlar y coordinar la ejecución del contrato, que cumpla con las especificaciones técnicas en calidad y cantidad, exigencias ambientales, administrativas, contables, legales y financieras, de acuerdo con la naturaleza del contrato.
2. Controlar todas las etapas del desarrollo del contrato.
3. Elaborar los documentos y actas necesarias dentro del desarrollo del contrato como actas de inicio de avance, suspensión o prórroga, final y de liquidación según se requiera.
4. Requerir al contratista el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato y en las leyes y normas que le sean aplicables.
5. Recomendar por escrito las acciones necesarias para mejorar la ejecución del contrato apuntando a su optimización financiera y técnica
6. Requerir al contratista los documentos necesarios para la liquidación del contrato y vigilar permanentemente que las pólizas contractuales y post contractuales en valor y vigencias estén debidamente aprobadas por el Instituto.

13. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, decreto 1860 de 2021, y el manual de aplicación que sobre este respecto emitió Colombia compra Eficiente, se deberán incluir los soportes que permitan la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.

VER ANEXO 2-Matriz de Riesgo.

14. CONVOCATORIAS LIMITADAS A MIPYME

El presente proceso de selección es susceptible de limitarse a MIPYME de conformidad con el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, que modificó el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, y reglamentó el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020.

En este sentido, la convocatoria del presente proceso se limitará a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual, la Entidad publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado.

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

NOTA. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas anteriormente.

Acreditación Mipyme nacional En caso de que el proponente ostente la calidad de Mipyme nacional, el mismo deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial exigido por la ley, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 que modificó el 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, de la siguiente manera:

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



registro mercantil.

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

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

15. INDICACION DE QUE EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

De conformidad con los lineamientos establecidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente–, a través del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación versión M-MACPC-07, se establece en el literal C, página 7 del mencionado Manual, lo siguiente:

*“Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos. **Las Entidades Estatales no deben hacer este análisis para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía**”.*
(Negrita y subrayado fuera de texto).

16. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presente proceso contractual se encuentra incluido dentro del Plan Anual de Adquisiciones de Compras de la Entidad

LENNY ZORAIDA MUÑOZ SANTACRUZ
Subdirectora administrativa y financiera.
Pasto Deporte

Proyectó: Sonia Tovar
Abogada contratista.