MUNICIPIO: FUSAGASUGÁ	FECHA	DD	MM	AA
		09	04	2026

1. LA DESCRIPCIÓN SUCINTA DE NECESIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN (Numeral 1 Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Artículo 5 del Decreto 142 de 2023)

Se procede a realizar el presente estudio previo en acatamiento a lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Artículo 5 del Decreto 142 de 2023, que desarrolla lo previsto en 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.

La Constitución Política de Colombia prevé en el artículo 2°, son fines del Estado, servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución.
Adicionalmente, establece el artículo 209 que "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.

Atendiendo al artículo 52 de la Constitución Política de Colombia, modificado por el Acto Legislativo 02 de agosto 17 de 2000; la Ley 181 de 1995, modificada por la Ley 494 de 1999; el Decreto 2845 de noviembre 23 de 1984, modificado por el Decreto 1228 de 1995, y el Acuerdo Municipal N°039 de 1995 por medio del cual se crea *EL INSTITUTO MUNICIPAL DEL DEPORTE, LA RECREACIÓN, EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, LA EDUCACIÓN EXTRAESCOLAR Y LA EDUCACIÓN FÍSICA* como un ente descentralizado, con el objeto misional de promover la recreación y el deporte en el municipio de Fusagasugá.

Los siguientes son los estudios previos que sirven de soporte para la celebración del proceso de selección y el contrato que tiene por objeto: PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN LOS SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL AREA MISIONAL DEL IDERF.

PROGRAMA: "EL DEPORTE Y LA RECREACIÓN FLORECEN EN FUSAGASUGÁ

OBJETIVO: PROMOVER EL DESARROLLO DEL DEPORTE SOCIAL, DEPORTE FORMATIVO, LA RECREACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA EN FUSAGASUGA

PRODUCTO: SERVICIOS DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS RECREATIVOS COMUNITARIOS.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

El IDERF es la entidad encargada de promover, masificar y divulgar el deporte, la actividad física y la recreación en todas sus expresiones, con el objetivó de establecer manifestaciones sociales encaminados al mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población, hábitos de vida saludable, la iniciación, la formación, la especialización y la proyección al deporte de competencia.

Para el presente periodo administrativo y en cumplimiento de las metas institucionales establecidas desde el plan de desarrollo 2024-2028 "FUSAGASUGÁ FLORECE: Un plan Integral para el Desarrollo Sostenible y Equitativo", aprobado por Acuerdo No. 100-02.01-04 DE 2024 del 14 de junio de 2024, en su programa el DEPORTE Y LA RECREACIÓN FLORECE EN FUSAGASUGA, donde el objetivo general del programa es promover espacios para la recreación, el deporte, la actividad física, además de la sostenibilidad de los parques y escenarios, mejorando la calidad de vida, el sentido de pertenencia y la felicidad de los habitantes del municipio de Fusagasugá, por lo anterior se requiere contar con la prestación de servicios o recursos necesarios para el cumplimento de las metas planteadas dentro del plan en mención, toda vez que este tipo de servicios e insumos incentivan la práctica deportiva, recreativa y de actividad física en todas sus expresiones.

En el marco del actual periodo administrativo, el Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá – IDERF construyó y aprobó el Plan de Acción para la vigencia 2026, dentro del cual se contempla el programa "Gestión para el fomento y desarrollo del deporte", orientado a masificar, promover y divulgar la práctica del deporte, la actividad física y la recreación en el municipio.

A través de este programa se desarrollan diferentes estrategias institucionales como las escuelas de formación deportiva, grupos de actividad física y actividades recreativas dirigidas a diversos grupos poblacionales, contribuyendo a la ocupación adecuada del tiempo libre, el fortalecimiento del tejido social y el mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad fusagasugueña.

Para el adecuado desarrollo de los proyectos, programas y eventos institucionales relacionados con el deporte, la recreación y la actividad física, se requiere garantizar condiciones técnicas, logísticas y operativas que permitan el cumplimiento de los objetivos trazados desde la misionalidad institucional. En este sentido, la provisión de servicios de alimentación, refrigerios e hidratación

constituye un componente logístico fundamental para el desarrollo de las diferentes actividades, eventos deportivos, jornadas recreativas y encuentros comunitarios liderados por la entidad.
La disponibilidad de estos servicios permite garantizar condiciones mínimas de bienestar para deportistas, participantes, personal logístico, organizadores y voluntarios que intervienen en el desarrollo de las actividades institucionales, contribuyendo al fortalecimiento de los procesos de participación, masificación y promoción del deporte, la actividad física y la recreación en el municipio.

Para el análisis técnico y económico que soporta el valor estimado del presente proceso contractual, y teniendo en cuenta que se trata de un contrato bajo la modalidad de precios unitarios, el IDERF realizó el cálculo del presupuesto con base en el análisis del mercado, considerando las variables asociadas a la prestación del servicio de alimentación, refrigerios, hidratación y demás requerimientos logísticos. Dicho análisis se soporta mediante cotizaciones realizadas a proveedores del sector, tomando como referencia los valores comerciales vigentes, así como las retenciones, impuestos y demás descuentos a que haya lugar conforme a la normatividad aplicable.

Es importante señalar que las cantidades exactas de los servicios requeridos no pueden establecerse desde el inicio del proceso contractual, debido a que la solicitud de los mismos dependerá del cronograma de eventos, actividades y necesidades que se generen durante el desarrollo de la gestión institucional. Por esta razón, el estudio económico se estructuró bajo el sistema de precios unitarios, permitiendo que el IDERF cuente de manera permanente y oportuna con estos servicios conforme a los requerimientos que se presenten.

Adicionalmente, la disponibilidad de estos servicios permitirá no solo garantizar el adecuado desarrollo de los eventos institucionales, sino también apoyar las actividades adelantadas por organismos deportivos, clubes, ligas y diferentes procesos comunitarios vinculados al deporte, la recreación y la actividad física en el municipio.

En consecuencia, y una vez analizadas las condiciones técnicas, logísticas y presupuestales, se evidencia la necesidad de adelantar un proceso contractual que permita contar con una empresa o persona natural idónea para **PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN LOS SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL AREA MISIONAL DEL IDERF**, en el marco de los programas y proyectos del área misional de la entidad, así como para el apoyo a delegaciones deportivas que, por mérito propio, representen al municipio en diferentes competencias deportivas.

Lo anterior permitirá garantizar el adecuado desarrollo de las actividades institucionales y dar continuidad al cumplimiento de las metas establecidas en el Plan de Desarrollo Municipal, fortaleciendo los procesos de promoción del deporte, la actividad física y la recreación en el territorio.

1.1. RELACIÓN ESTRATÉGICA DEL OBJETO CONTRACTUAL CON LA PLANEACIÓN INSTITUCIONAL

Plan de desarrollo 2024-2028 "FUSAGASUGÁ FLORECE: Un plan Integral para el Desarrollo Sostenible y Equitativo", aprobado por Acuerdo No. 100-02.01-04 DE 2024 del 14 de junio de 2024, en su programa el DEPORTE Y LA RECREACIÓN FLORECE EN FUSAGASUGA, a fin de dar cumpliendo con los objetivos y metas planteados para la presente vigencia.

2. LA DESCRIPCIÓN OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR BIENES Y SERVICIOS

(Numeral 2 Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Artículo 5 del Decreto 142 de 2023)

2.1. OBJETO: **PRESTAR SERVICIOS DE CATERING PARA EL DESARROLLO DE LOS EVENTOS INSTITUCIONALES LIDERADOS POR LA ENTIDAD EN LOS SECTORES URBANOS Y RURALES DEL MUNICIPIO EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL AREA MISIONAL DEL IDERF**

2.1.1 Alcance del Objeto: Prestar los servicios de alimentación que comprenden refrigerios, almuerzos, cenas, pasabocas e hidratación, requeridos para el desarrollo de los procesos y actividades misionales liderados por la Entidad, garantizando las condiciones logísticas necesarias para la adecuada ejecución de los programas, proyectos y metas institucionales programadas.

1.1.1. Especificaciones Técnicas:

FICHA TECNICA CONTRATO IDERF 2026

N°	ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	PASA BOCAS TIPO 1	1	**EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND:** Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole. (60grX Unid),
2	PASA BOCAS TIPO 2	1	**MANTECADA DE MAÍZ**, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser caracteristico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja. **COMPLEMENTO:** Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

3	REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos)	1	**SOLIDO:** Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. **COMPLEMENTO:** Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)
4	REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario)	1	• Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr.
5	REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico)	1	**SOLIDO:** Sándwich (con queso y pollo, lechuga y tomate salsa blanca). **COMPLEMENTO:** Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)
6	REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal)		**SOLIDO**: Sándwich (con queso y Jamon, salsa blanca). **COMPLEMENTO**: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)
7	REFRIGERIOS TIPO 5 (Normal)	1	**SOLIDO:** Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso o chocolate) **COMPLEMENTO**: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)
8	REFRIGERIOS TIPO 6: (Refrigerio Saludable)	1	**ENSALADA DE FRUTA:** con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 12 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos, debidamente empacado en desechable, con cuchara desechablea y servilleta, entregado en el lugar indicado por la entidad.
9	DESAYUNO TIPO 1 (Básico)	1	**SOLIDO: Creps de pollo**, (220gr) 200 calorías , 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. **porción de queso (50gr),** Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Monoinsaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. **BEBIDA:** Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural. **COMPLEMENTO:** Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr.
10	DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo)	1	**SOLIDO:** Tamal tolimense de 400 gramos aproximadamente, producto típico colombiano que contine presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de materias extrañas, bien cocido y fresco, empacado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan. **BEBIDA:** Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural.
11	DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet)	1	**SOLIDO**: Huevos homelet(dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr)Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Monoinsaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 50 gr pan oarepa de queso (100gr). **BEBIDA**: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural
12	ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico)	1	**SOLIDO:** Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné 180gr de res o de cerdo o pollo o pescado, porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores.
13	ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo)	1	**SOLIDO:** LASAGÑA: En bandeja metálica conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso, Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr. acompañada de una porcion de pan baguette (min 3 tajadas)
14	ALMUERZO TIPO 3 (A la carta)	1	**SOLIDO:** Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 120gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr).
15	*AGUA*	1	**BOTELLA DE AGUA:** de 300 C.C
16	*JUGO DE FRUTAS*	1	Jugo de fruta natura de cosecha (mora, mayacuya, mango, guanabana, lulo), fresca y sin agregado de conservante, refrigerado, bajo en azucar, envasado en recipiente de 14 onzas biodegradable, termosellado con pitillo de papel biodegradable
17	*BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML:*	1	Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas.

2.1.3. Clasificación UNSPSC:

El Servicio objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) en el cuarto nivel como a continuación se indica:

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90101603	Servicios de Catering

2.2. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

2.2.1. Tipo de Contrato: Prestación de Servicios

2.2.2. Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución del contrato será de (9) nueve meses y/o hasta el 18 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar presupuesto y/o lo primero que ocurra, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio entre el contratista y el supervisor. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías si a ello hubiere lugar y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

2.2.3. Lugar de Ejecución y/o de Entrega: La ejecución del objeto contractual se llevará a cabo en el Municipio de Fusagasugá y en el territorio nacional donde se realicen los eventos.

2.2.4. Valor estimado del contrato: El presupuesto oficial estimado para la presente contratación asciende a la suma de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($45.000.000), INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY**, valor que incluye los costos directos e indirectos, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por el área financiera del IDERF.

2.2.5. Forma de pago: El Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá IDERF cancelará al contratista en actas parciales de acuerdo a los prestación de servicios de alimentación entregados, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en los Estudios Previos y Contrato, avalados por el supervisor del contrato, el cual expedirá un informe de recibido a satisfacción; se deberá presentar también los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago al sistema de seguridad social en salud y pensión y demás documentos correspondientes. EL IDERF cancelará Únicamente los bienes que hayan sido entregados efectivamente por el contratista. El pago se realizará previa presentación de informe por parte del contratista, ingresos a almacén del IDERF y certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato.

El Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá IDERF, efectuará las deducciones a que haya lugar sobre cada pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. Los pagos serán cancelados al contratista en el área financiera, por el sistema automático de pago.

El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformación con la Ley Colombiana.

2.2.6. Supervisión: La supervisión estará a cargo de un profesional especializado del área misional o quien haga sus veces, quien tendrá las siguientes obligaciones: 1) Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar. 2) Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes. 3) Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes. 4) Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente. 5) Verificar al momento de certificar el cumplimiento del objeto contractual, el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley. 6) Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos. 7) Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato. 8) Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente. 9) Realizar las aprobaciones de los pagos en la plataforma SECOP II.

2.2.7. Obligaciones del contratista: El Contratista favorecido con el contrato deberá cumplir como mínimo con las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: Además de incorporar como tales las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, el Contratista se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, se consideran obligaciones del Contratista

1. Contar con establecimiento de comercio tipo restaurante y/o servicio de catering, el cual deberá disponer de los permisos sanitarios y requisitos legales vigentes para su funcionamiento y para la adecuada manipulación de alimentos, expedidos por la autoridad competente.

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

2. Garantizar la disponibilidad del servicio durante los siete (7) días de la semana, con el fin de asegurar la prestación oportuna de los servicios de alimentación, refrigerios e hidratación conforme a los requerimientos del supervisor del contrato, tanto en los sectores urbanos como rurales del municipio de Fusagasugá.
3. Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato, quien remitirá el pedido correspondiente con mínimo dos (2) días de anticipación al evento programado, indicando cantidad, tipo de servicio, hora y lugar de entrega. Dicha solicitud deberá anexarse como soporte junto con la factura para el respectivo trámite de pago.
4. Abstenerse de atender solicitudes que no cuenten con la autorización previa del supervisor del contrato.
5. Entregar los productos requeridos conforme a las cantidades, condiciones y especificaciones técnicas establecidas, dentro de los plazos acordados y en los lugares indicados dentro del municipio de Fusagasugá.
6. Garantizar que los alimentos sean entregados en recipientes desechables biodegradables y amigables con el medio ambiente cuando sea necesario, evitando el uso de productos derivados del plástico o poliestireno expandido, en los sitios que la entidad requiera dentro del municipio de Fusagasugá, teniendo en cuenta que en algunas ocasiones la entrega se realizará directamente en escenarios deportivos o lugares de concentración de los participantes.
7. Cumplir con las normas sanitarias y los protocolos de bioseguridad vigentes para la preparación, manipulación, transporte y entrega de alimentos, garantizando la calidad e inocuidad de los productos suministrados.
8. Mantener durante toda la ejecución del contrato los precios unitarios ofrecidos en la propuesta presentada.
9. Realizar los cambios o reposiciones de los productos que no cumplan con las características, condiciones o especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos, sus anexos o en la propuesta presentada, garantizando el cumplimiento de los términos acordados con el supervisor del contrato.
10. Radicar oportunamente las facturas de cobro por los servicios prestados, dentro de los plazos establecidos y con los soportes requeridos para el trámite de pago.
11. Garantizar que el personal encargado de la preparación, manipulación y entrega de los alimentos cuente con certificación vigente en manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria aplicable.
12. Garantizar que los alimentos suministrados se encuentren en óptimas condiciones de calidad, higiene, temperatura y conservación, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes establecidas por las autoridades de salud.
13. Disponer de los medios logísticos y de transporte necesarios para asegurar la entrega oportuna de los alimentos en los lugares, fechas y horarios establecidos por el supervisor, garantizando que estos lleguen en condiciones adecuadas para su consumo.
14. Asumir la responsabilidad por cualquier afectación en la calidad o condiciones sanitarias de los alimentos suministrados, así como por los daños o perjuicios que puedan ocasionarse por el incumplimiento de las normas de manipulación e higiene.
15. Permitir y facilitar las labores de seguimiento, control y supervisión que realice la entidad a través del supervisor del contrato o quien haga sus veces.
16. Cumplir con las disposiciones ambientales, sanitarias y de seguridad que resulten aplicables durante la ejecución del contrato.
17. Presentar, cuando sea requerido por el supervisor del contrato, informes o reportes relacionados con la prestación del servicio, así como los soportes de entrega de los productos suministrados
18. Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y aquellas que por disposición legal se entiendan incorporadas al mismo.

Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y aquellas que por disposición legal se entiendan incorporadas al mismo

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir la constitución política y las leyes de la república.
2. Prestar los servicios en las condiciones establecidas en los estudios previos y la propuesta presentada.
3. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
4. Cumplir con las metas del Contrato.
5. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
6. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
11. Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
12. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
13. Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos laborales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo al Sistema General de Seguridad Social.

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

14. Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en el IDERF en el momento en que sea requerido.
15. Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
16. Mantener actualizados los pagos en la plataforma SECOP II con los documentos correspondientes.
17. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:
    a. Procurar el cuidado integral de su salud.
    b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
    c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
    d. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
    e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
    f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.
    g. Las demás disposiciones que en la materia reglamente el decreto 1072 de 2015, el Ministerio de Salud y el Ministerio de trabajo.

OBLIGACIONES DEL IDERF.

1. Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
2. Cancelar al CONTRATISTA el valor del contrato, en la forma y plazos estipulados.
3. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
4. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en salud y pensión.
5. Realizar solicitudes únicamente por correo electrónico para la prestación del servicio.

3. LAS CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS
(Numeral 3 Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Artículo 5 del Decreto 142 de 2023)

El IDERF adelantará el proceso de contratación dando cumplimiento a los principios de transparencia, economía y responsabilidad, de conformidad con lo señalado en la Ley 80 de 1993, lo prescrito en el literal b) numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, deberá desarrollarse un proceso de Selección mínima cuantía.

A. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

1. Carta de presentación de la oferta que cumpla con lo establecido en el Anexo 2 de la Invitación Publica.
2. Certificado de existencia y representación legal debidamente renovado expedido por la Cámara de Comercio en original, dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre (Para personas jurídicas). La idoneidad se verificará con el objeto social descrito en la cámara de comercio.
3. Registro mercantil debidamente renovado expedido dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre. (Para personas naturales). La idoneidad se verificará con el objeto social descrito en la cámara de comercio.
4. Registró único tributario (RUT), donde certifique el régimen al cual pertenece el oferente y la actividad económica que se relacione directamente con el objeto a contratar.
5. Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o del proponente persona natural.
6. Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona jurídica y del representante legal o del proponente persona natural.
7. Certificado de antecedentes fiscales de la persona jurídica y del representante legal o del proponente persona natural.
8. Certificado de antecedentes judiciales del representante legal o del proponente persona natural.
9. Certificado de antecedentes del Registro Nacional de Medidas Correctivas del representante legal de la persona jurídica o del proponente persona natural.
10. Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la ley 1150 de 2007, el proponente deberá acreditar, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal, que se encuentran al día en el pago de Aportes de seguridad social (salud y pensión) y Parafiscales.
11. Si es persona natural, deberá acreditar la afiliación y certificación de estar al día con el pago de los aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud y pensión) lo anterior basado en el Inc. 2 art. 41 de la ley 80 de 1993 modificado por el art. 23 de la ley 1150 de 2007 y concepto jurídico 185296 del 30 de junio de 2010 emitido por el Ministerio De La Protección Social.
12. Documento de conformación de consorcio o unión temporal si es forma asociativa.

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

B. REQUISITOS DEL ORDEN TECNICO

Experiencia de Proponente. Como experiencia el proponente deberá acreditar la ejecución y cumplimiento de dos (2) contratos con entidades públicas o privadas relacionadas con el objeto a contratar, mediante liquidación y/o certificación de cumplimiento expedida por la entidad contratante. La suma de los contratos en cuestión debe ser igual o superior al cien por ciento de presupuesto (100%) del presupuesto oficial del presente proceso.

La (s) liquidación (es) o certificación (es) de cumplimiento que avalan la experiencia del proponente deberá contener: i) nombre de la entidad contratante, ii) objeto del contrato, iii) fecha de inicio y terminación, iv) valor del contrato, v) tipo de ejecución y concepto.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN
(Numeral 4 Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Artículo 5 del Decreto 142 de 2023)

De conformidad y teniendo en cuenta que el servicio a contratar se cuantificó en la suma de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($45.000.000), INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY**, valor que se encuentra dentro de la mínima cuantía, de acuerdo con lo señalado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015:

Para el análisis técnico y económico que soporta el presupuesto oficial tomándose como base el Promedio del valor de cada uno de los ítems; según dos cotizaciones solicitadas y presentadas por empresas reconocidas EVENTOS R Y S y NUBIA RICO, siendo este el soporte para el análisis económico.

VALOR TOTAL DE LAS COTIZACIONES Y PROMEDIO DE LAS COTIZACIONES

COTIZACIÓN	VAOR TOTAL
COTIZACIÓN 1 EVENTOS R & S NIT: 79.639.917-1 TELEFONO: 3003407626	$268.500
COTIZACIÓN 2 NUBIA YANEDT RICO CANTOR C.C. 39.626.493 TELEFONO: 3122245709	$231.000
VALOR PROMEDIO ENTRE LA COTIZACIÓN	**$249.750**

FICHA TECNICA CONTRATO IDERF 2026

N°	ITEM	CANT.	DESCRIPCIÓN	COTIZACION UNO RYS	COTIZACION DOS NUVIA RICO	VALOR PROMEDIO POR PRODUCTO
1	PASA BOCAS TIPO 1	1	**EMPANADAS TIPO COCTEL X 3 UND:** Está compuesto de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne o de pollo, fritas, que incluya una porción de guacamole. (60grX Unid).	$ 10.400,00	$ 8.900,00	$ 9.650,00
2	PASA BOCAS TIPO 2	1	**MANTECADA DE MAÍZ**, La miga es de color amarillo pálido, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemado, con la textura suave, con un olor y sabor debe ser caracteristico al pan horneado, bien cocido, y fresco, 11cm de larga y 4 cm ancha, Grasas en cantidad baja, cantidad moderada10 g Azúcares en cantidad moderada, cantidad baja0.0381 g Sal en cantidad baja. **COMPLEMENTO:** Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	$ 10.800,00	$ 8.900,00	$ 9.850,00
3	REFRIGERIO TIPO 1 (Productos Perecederos)	1	**SOLIDO:** Ponqué con forma rectangular cubierto de chocolate de 70 gr, con vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. **COMPLEMENTO:** Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	$ 10.000,00	$ 8.700,00	$ 9.350,00
4	REFRIGERIO TIPO 2 (Refrigerio Complementario)	1	• Dos Bocadillos Veleños • Dos Barras de Granola - Cereal de 138 Gr. • Dos Bananos • Un Paquete de Galletas Integrales o de Soda de 34 gr.	$ 15.900,00	$ 13.200,00	$ 14.550,00
5	REFRIGERIOS TIPO 3 (Básico)	1	**SOLIDO:** Sándwich (con queso y pollo, lechuga y tomate salsa blanca). **COMPLEMENTO:** Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	$ 16.400,00	$ 14.100,00	$ 15.250,00

6	REFRIGERIOS TIPO 4 (Normal)	1	**SOLIDO**: Sándwich (con queso y Jamon, salsa blanca). **COMPLEMENTO**: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	$ 10.400,00	$ 8.800,00	$ 9.600,00
7	REFRIGERIOS TIPO 5 (Normal)	1	**SOLIDO:** Empanadas (carne o de pollo), Croissant (de pollo o jamón y queso o chocolate) **COMPLEMENTO**: Fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas, porción de fruta (80gr)	$ 10.400,00	$ 8.800,00	$ 9.600,00
8	REFRIGERIOS TIPO 6: (Refrigerio Saludable)	1	**ENSALADA DE FRUTA:** con una bola de helado de crema contenga: el 8% de materia grasa de origen lácteo, y en un 2,5% de proteínas de origen lácteo, como mínimo, con galleta 12 gr. Paquete de galletas por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas, con trozos de frutas de tres sabores, crema de leche, una porción de queso rallado el tamaño de la ensalada será 300 gramos, debidamente empacado en desechable, con cuchara desechablea y servilleta, entregado en el lugar indicado por la entidad.	$ 18.700,00	$ 16.200,00	$ 17.450,00
9	DESAYUNO TIPO 1 (Básico)	1	**SOLIDO: Creps de pollo**, (220gr) 200 calorías , 11 gr de grasas saturadas, 17 gr de carbohidratos, y ningún contenido de colesterol y grasas trans. **porción de queso (50gr),** Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Monoinsaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. **BEBIDA:** Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural. **COMPLEMENTO:** Porción de dos de frutas diferentes cada una de 80gr.	$ 24.300,00	$ 20.200,00	$ 22.250,00
10	DESAYUNO TIPO 2 (Ejecutivo)	1	**SOLIDO:** Tamal tolimense de 400 gramos aproximadamente, producto típico colombiano que contine presa de pollo completa y trozo de carne, no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe presentar las siguientes propiedades, con textura suave para el paladar, con los olores y sabor característico, libre de materias extrañas, bien cocido y fresco, empacado correctamente en hoja de plátano, acompañado con porción de pan. **BEBIDA:** Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural.	$ 19.900,00	$ 17.500,00	$ 18.700,00
11	DESAYUNO TIPO 3 (Desayuno gourmet)	1	**SOLIDO**: Huevos hornelet(dos unidades) Calorías 103kcal, Grasa 8.00g, Carbohidratos 0.85g, Proteína 6.48g, porción de queso (50gr)Energía 358 kJ, 86 kcal, Proteína 7.36g, Carbohidratos 1.09g, Fibra 0g, Azúcar 0.17g, Grasa 5.68g, Grasa Saturada 3.592g, Grasa Poliinsaturada 0.177g, Grasa Monoinsaturada 1.624g, Colesterol 15mg, Sodio 150mg, Potasio 27mg. dos panes de trigo fresco 50 gr pan oarepa de queso (100gr). **BEBIDA**: Café en leche o Chocolate caliente o Jugo de Fruta natural	$ 19.000,00	$ 16.200,00	$ 17.600,00
12	ALMUERZO o CENA TIPO 1 (Básico)	1	**SOLIDO:** Principio: Frijoles, Pastas, Lentejas, Garbanzo, arvejas o Similares a los anteriores (125 grs), Proteína: Porción de Carné 180gr de res o de cerdo o pollo o pescado, porción de arroz (125) grs, porción de dos papas o porciones de plátano y Sopa, consomé o una porción adicional cualquiera de los ítems anteriores.	$ 25.800,00	$ 23.000,00	$ 24.400,00
13	ALMUERZO o CENA TIPO 2 (Ejecutivo)	1	**SOLIDO:** LASAGÑA: En bandeja metálica conteniendo dos capas de salsa boloñesa dos capas de salsa bechamel y cuatro láminas de pasta fresca de trigo duro con un recubrimiento superior de queso, Calorías 135 kc, Grasas totales 4.9 gr, Ácidos grasos saturados 2.3 gr, Ácidos grasos trans 0.2 gr, Colesterol 17 mg, Sodio 373 mg, Potasio 196 mg, Carbohidratos 15 gr, Fibra alimentaria 1.7 gr, Azúcares 3.1 gr, Proteínas 7 gr. acompañada de una porcion de pan baguette (min 3 tajadas)	$ 32.000,00	$ 28.000,00	$ 30.000,00
14	ALMUERZO TIPO 3 (A la carta)	1	**SOLIDO:** Media porción de churrasco (250gr) o pechuga a la plancha (250gr), con papa a la francesa (porción 120gr), patacón (porción 60gr), ensalada de lechuga con vinagreta (100gr) o porción de arroz (125gr).	$ 32.000,00	$ 28.000,00	$ 30.000,00
15	*AGUA*	1	**BOTELLA DE AGUA:** de 300 C.C	$ 1.900,00	$ 1.600,00	$ 1.750,00
16	*JUGO DE FRUTAS*	1	Jugo de fruta natura de cosecha (mora, mayacuya, mango, guanabana, lulo), fresca y sin agregado de conservante, refrigerado, bajo en azucar, envasado en recipiente de 14 onzas biodegradable, termosellado con pitillo de papel biodegradable	$ 3.300,00	$ 2.900,00	$ 3.100,00
17	*BEBIDA HIDRATANTE EN BOTELLA DE 500 ML:*	1	Bebida isotónica, usada para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) especial para deportistas.	$ 7.300,00	$ 6.000,00	$ 6.650,00
				$ 268.500,00	$ 231.000,00	$ 249.750,00

El presupuesto oficial para el presente proceso contractual se ha establecido en **CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($45.000.000), INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY.**

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

Nota 1. NO APLICACIÓN DEL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO (INC) De conformidad con la naturaleza del objeto contractual, se precisa que el presente proceso no corresponde a la prestación de servicios de restaurante en los términos establecidos por la normativa tributaria vigente, sino al suministro de alimentos, refrigerios e hidratación bajo la modalidad de servicio logístico para el desarrollo de actividades institucionales. En este sentido, no se configura el hecho generador del Impuesto Nacional al Consumo (INC), toda vez que no se trata de un servicio de expendio de comidas y bebidas para consumo en establecimiento de restaurante o similares, sino de la provisión de productos alimenticios previamente definidos y entregados como parte de un servicio integral. Así mismo, los productos a suministrar corresponden, en su mayoría, a bienes alimenticios que pueden encontrarse excluidos o gravados con el Impuesto sobre las Ventas (IVA), según su naturaleza y condiciones de comercialización, conforme a la normatividad tributaria vigente. Por lo anterior, se concluye que para el presente contrato no aplica el Impuesto Nacional al Consumo (INC), y en su lugar se deberá analizar la aplicación del IVA de manera individual por producto, cuando haya lugar a ello.

Nota 2. El valor para evaluar las propuestas se ha establecido en precios unitarios, con un valor total de **DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($249.750).**

Nota 3. EL IDERF cancelará únicamente los servicios prestados efectivamente por el contratista, es decir que se estipula el valor del contrato por **CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($45.000.000), INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY.**
y se irán solicitando los servicios de alimentación según la necesidad de la entidad de acuerdo a las características establecidas hasta agotar el valor, es decir que el total del presupuesto de acuerdo a los compromisos y apoyos no necesariamente se tenga que ejecutar en su totalidad.

Nota 4. Las propuestas presentadas en los valores unitarios y totales NO podrán superar los valores de referencia establecidos en la presente invitación.

Nota 5. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones y deben estar discriminados tanto en la invitación como en las facturas presentadas a la entidad.

5. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO
(Numeral 5 Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Artículo 5 del Decreto 142 de 2023)

5.1. Plazo de ejecución del contrato: El plazo de ejecución del contrato será de (9) NUEVE meses y/o hasta el 18 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar presupuesto, y/o lo primero que ocurra, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio entre el contratista y el supervisor. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías si a ello hubiere lugar y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

5.2. Lugar de ejecución del contrato: La ejecución del objeto contractual se llevará a cabo en el Municipio de Fusagasugá y en el territorio nacional donde se realicen los eventos.

6. EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD QUE RESPALDA LA CONTRATACION
(Numeral 6 Artículo 2.2.1.2.1.5.1 Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Artículo 5 del Decreto 142 de 2023)

FUENTE DE LOS RECURSOS: Consultado el presupuesto de la presente vigencia, se pudo establecer que la entidad cuenta con Disponibilidad Presupuestal para cubrir la obligación de pago que se derive por la contratación, la cual es expedida por la tesorería de la entidad.

RUBRO	SECTOR	PROGRAMA	PRODUCTO	META	FUENTE	CPC	BPIN	VALOR
2.3.2.02.02.006	43	4301	4301037	038	1.2.3.1.18	63311	2024252900067	22.736.000
2.3.2.02.02.006	43	4301	4301037	039	1.2.4.3.01	63311	2024252900067	16.132.000
2.3.2.02.02.006	43	4301	4301037	040	1.2.4.3.01	63311	2024252900067	6.132.000

7. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION.
(Numeral 7 Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Art. 1 del Decreto 399 de 2021)

De acuerdo al artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y en concordancia con el título I Capitulo 2 Sección 3 Subsección I del Decreto 1082 de 2015, el contratista se obliga a constituir en favor del Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá, una garantía única, expedida por una compañía de seguros o en una entidad bancaria legalmente autorizada para funcionar en Colombia, cuyas pólizas matices estén aprobadas por la superintendencia financiera la cual deberá amparar los siguientes riesgos.

Si persiste la necesidad de exigir las garantías siendo esta contratación de mínima cuantía seleccione las coberturas del siguiente cuadro:

Tipo o clase de garantía	Cobertura o niveles de ampro	Valores	Vigencia	Cobertura o amparo exigido	
				SI	NO
POLIZA DE SEGURO	Cumplimiento del contrato	10% del valor del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis meses más.	X	
	Calidad del servicio	10% del valor del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis meses más.	X	

En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

8. RESPONSABLES

Proyectó y Elaboró	Aprobó	Visto Bueno
GLADYS MARCELA MARTÍNEZ TORRES PROFESIONAL ESPECIALIZADO FIRMA:	**ELIANA DE LOS ANGELES GUEVARA FERNANDEZ** Director (E) IDERF FIRMA	**NATALY MARGARITA MARTÍNEZ URBINA** ASESOR JURÍDICO FIRMA: