



ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN INFERIOR A 20 SMLMV

VALOR: TRES MILLONES TRESCIENTOS NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS M/L **\$3,309,167**

DEFINICIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

La Institución Educativa LA SALLE DE CAMPOAMOR, presta el Servicio Educativo en el Barrio Campoamor de la Ciudad de Medellín, atendiendo a una comunidad de 1.260 estudiantes, desde el grado preescolar hasta el grado once y la tercera jornada CLEI, con media académica y técnica, en Comercio y TIC; certificada en el año 2022, con la Norma 21001 del 2019 del ICONTEC, en todos sus procesos, desde el año 2006, para el año 2023 se tiene el siguiente slogan: "En el año 2023, seguiremos fortaleciendo las competencias del ser y las competencias del siglo XXI, teniendo en cuenta los procesos de calidad y la inclusión, orientados en principios éticos, de equidad, con legalidad, promoviendo el emprendimiento, para que, entre todos, ayudemos con la transformación de los contextos y el desarrollo del país.

Ante ello es indispensable tener contratados logística y refrigerios para poder llevar a cabo el desarrollo efectivo del plan estratégico y la gestión organizacional, el PEI, el plan operativo que contempla los planes, programas, proyectos, procesos, cátedras y experiencias significativas y obtener los resultados esperados por los estudiantes y demás beneficiarios del sector educativo, para satisfacción de las partes interesadas y dar respuesta a la responsabilidad social que se tiene como entidad educativa; cabe anotar que se busca beneficiar a los estudiantes en su proceso escolar y con ello, a la institución al Distrito de Medellín y a la sociedad Colombiana; por lo tanto, se requiere adelantar proceso de contratación de logística y refrigerios para la población escolar en el desarrollo de actividades democráticas, experiencias significativas, cátedras y proyectos, en el cual los niños puedan compartir e interactuar con sus compañeros, amigos y docentes, favoreciendo el desarrollo de diferentes destrezas motrices, disfrutar del entorno organizado, jugar activamente, tanto de manera individual como grupal, mejorar la percepción corporal, el control de los propios movimientos, desarrollar la coordinación y el equilibrio y mejorar su ubicación en espacio-tiempo, en actividades culturales como: despedida del año escolar, premiación de los juegos deportivos interclases, celebración del día del niño, y culminación de los demás proyectos institucionales, que se encuentran en el plan operativo, como estímulo para la efectividad en el desarrollo de éstos.

Este proceso se ejecutará con los recursos de nuestro presupuesto, que acompañado de otros que se irán adelantando pretende dejar en óptimas condiciones de funcionamiento a nuestra institución, para la adecuada prestación del servicio educativo a nuestra comunidad educativa y satisfacer todas sus necesidades de forma ágil, eficiente y oportuna, dando cumplimiento al objeto social de brindar educación de calidad a todos los niños y jóvenes de nuestra comunidad, hasta finalizar el año escolar.

La Constitución Política prevé en el Artículo 2º que 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; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación...".

JUSTIFICACION FRENTE AL PEI:

Atender los diferentes proyectos que se encuentran en el PEI, desde la gestión administrativa. La ejecución de nuestros proyectos institucionales, que se desarrollan por medio de las actividades académicas y las conexas a la educación con la integración de toda la comunidad educativa, son la prioridad de nuestra labor social y pedagógica, que requieren de herramientas para el cumplimiento adecuado de nuestras actividades. Es claro que hay muchas necesidades por atender, pero en este año escolar donde se retornó a las clases de forma presencial con toda la comunidad educativa, vemos que es necesario adelantar este proceso de contratación para adquirir los servicios de elaboración y suministro de refrigerios, requeridos por el área administrativa y académica para la adecuada atención de nuestros alumnos y ayudar en la ejecución de los proyectos institucionales como: despedida del año escolar, premiación de los juegos deportivos interclases, celebración del día del niño, y culminación de los demás proyectos institucionales, que se encuentran en el PEI, como estímulo para la efectividad en el desarrollo de éstos. Así podremos garantizar la adecuada atención y protección de nuestra comunidad, como objetivo general del mejoramiento continuo de la educación de nuestros educandos.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES MATERIALES Y TÉCNICAS ESENCIALES.

OBJETO:

La Institución Educativa LA SALLE DE CAMPOAMOR del Municipio de Medellín, requiere adelantar proceso de contratación con personal idóneo que cumpla con todos los requisitos de Ley, para adquirir los servicios de elaboración y suministro de refrigerios, necesarios para el desarrollo y la ejecución de los proyectos educativos con los alumnos en las diferentes áreas académicas, día del niño, culminación de los juegos interclases, despedida del año escolar, entre otros; y poder finalizar la vigencia escolar de forma adecuada con toda la comunidad educativa; según el siguiente detalle:

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
1	416	unidad	AGUA EN BOTELLA X 300 ML
2	224	unidad	AGUA EN BOTELLA X 250 ML
3	250	unidad	AROMATICA EN SOBRE DE VARIOS SABORES
4	190	unidad	REFRIGERIO (SANDWICH CON VERDURA Y JUGO NATURAL DE 10 OZ)
5	146	unidad	REFRIGERIO (PASTEL DE POLLO O PALO DE QUESO Y JUGO NATURAL DE 10 OZ)
6	220	unidad	REFRIGERIO (PAN DE QUESO O CROISSANT Y JUGO NATURAL DE 10 OZ)

2.1 IDENTIFICACIÓN EN EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPC

Nivel	Código	Descripción
	501925	Alimentos preparados y conservados (Sandwiches y panecillos con relleno)
	501926	Alimentos preparados y conservados (Acompañamientos preparados)
	501927	Platos combinados empaquetados (Comidas combinadas frescas)
	502023	Bebidas no alcohólicas (Agua, jugos congelados, refrescos)

PLAZO: 15 días después de la selección de la oferta ganadora

FORMA DE PAGO: 100% de a la ejecución del contrato y al recibido a satisfacción por parte del Rector (a)

La Institución recibirá las facturas para su respectivo pago el día
 Por política de la Institución es la de realizar sus pagos los días

Del 05 al 15 de cada mes.
Del 15 al 30 de cada mes.

CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Este proceso contempla la adquisición de refrigerios, requeridos por el área administrativa y académica para ser entregados a los alumnos que participan de las jornadas extendidas y en la ejecución de los proyectos contemplados en nuestro PEI institucional y poder finalizar el año escolar de la mejor manera. El proponente deberá contar con los medios necesarios para la prestación del objeto de este proceso contractual, bajo condiciones de seguridad, calidad y garantía del servicio en las fechas indicadas. La entrega de los productos se realizará en las instalaciones de la Institución Educativa, por parte del contratista quien asumirá toda la responsabilidad del proyecto a ejecutar y entregará a satisfacción al finalizar los productos requeridos.



El servicio solicitado se asimila a un contrato de compraventa y suministros, por tanto, deberá cumplir con toda la normativa vigente para este tipo de contratos como lo establece el código de comercio y el estatuto tributario nacional u otras normas que le apliquen. Los suministros requeridos deberán tener especificado su condición frente al IVA, es decir, si son gravados, exentos o excluidos.

La Institución aplicara las deducciones que por normativa nacional y municipal se encuentran vigentes para este tipo de contratación, las cuales serán:

- Para los Responsables de IVA se aplicaran retenciones del 2.5% y RETEIVA del 15% en compras

- Para los No responsables de IVA se aplicaran retenciones del 2.5% y del 3.5% en compras dependiendo si es Declarante de Renta o no Declarante de renta, respectivamente.

- Para todos en caso de no estar exentos, se aplicara la TASA PRODEPORTE Y RECREACION en una tarifa del 1.3%, según el acuerdo del Municipio de Medellín N° 018 de 2020 y la Resolución Municipal N° 202150011027 de 2021.

En todo caso, el Contratista deberá adjuntar el Rut actualizado con la normativa vigente y la parte Contratante verificara en el mismo dichas calidades y/o obligaciones tributarias con el fin de aplicar las retenciones de forma correcta.

El Rut sera el soporte legal de las retenciones practicadas.

Igualmente, en caso de encontrarse obligado a facturar o realizarlo de forma voluntaria, el proveedor debera expedir factura electronica según lo establecido en El Decreto 358 de 2020 y Resolución 042 de 2020.

LUGAR DE EJECUCIÓN: INSTITUCION EDUCATIVA LA SALLE DE CAMPOAMOR DE MEDELLIN

DIRECCIÓN: CARRERA 65B N° 4 - 49

3. FUNDAMENTOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN QUE SE UTILIZARÁ EN EL PROCESO.

La Constitución Política de Colombia que define claramente los derechos de los ciudadanos y las obligaciones del estado en cuanto al servicio educativo en los artículos 44, 67, entre otros. Ley 115 de 1994 y su decreto reglamentario 1860 de 1994, el reglamento expedido por el Consejo Directivo de la Institución y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 13 de la Ley 715 de 2001 y con el estatuto de contratación vigente, especialmente con la Ley 1150 de 2007, el Decreto 2474 de 2008, el Decreto 3576 de 2009 y excepcionalmente por el decreto 4791 de 2008 (Decreto del Fondo de Servicios Educativos) y el decreto 4807 de diciembre de 2011 (Gratuidad), compilados en el decreto 1075 de mayo 26 de 2015.

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:

Se trata de un proceso de contratación inferior a 20 SMLMV, el mismo es realizado de conformidad con la reglamentación expedida por el Consejo Directivo, que asigna al Rector, la responsabilidad de adelantar el procedimiento de contratación para bienes o servicios que no superen los 20 SMLMV.

4. ANÁLISIS Y COBERTURA DE RIESGOS.

Considerando la naturaleza del contrato, no es necesaria la constitución de póliza de garantías a favor de la Institución educativa, ya que el pago se realizará una vez el proveedor seleccionado entregue a entera satisfacción los bienes o servicios objeto de la presente invitación.

4.1. ANÁLISIS DEL SECTOR

La actividad económica está dividida en sectores económicos, cada sector hace referencia a una parte de la actividad económica de un país y cuyos elementos tienen características comunes, guardan unidad y se diferencian de otras agrupaciones, su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

Los sectores de la economía son los siguientes:

*Sector Primario o Sector Agropecuario

*Sector Secundario o Sector Industrial

*Sector Terciario o Sector de Servicios

Dado que el objeto contractual del presente proceso es la adquisición de refrigerios y alimentos preparados, requeridos para la ejecución de los proyectos educativos en jornadas adicionales con los alumnos, para el adecuado funcionamiento de la institución educativa, los productos objeto del contrato pertenecen al Sector Secundario o Sector Industrial.

Estas adquisiciones se presentan dentro de una institución de acuerdo a sus necesidades, y ha presentado importantes evoluciones a lo largo de la historia.

Esta evolución ha permitido definir y determinar el grado de importancia y la gran necesidad de estos productos alimenticios para el adecuado funcionamiento de la institución en el desarrollo de las actividades académicas y administrativas y presenta las siguientes características:

* Los alimentos que se distribuyen a la comunidad educativa como el PAE (Programa de Alimentación Escolar), financiado con recursos del Sistema General de Participaciones, son ayudas complementarias que benefician a la comunidad educativa con su economía y para la buena nutrición de los miembros de la familia y permiten el adecuado desarrollo de los proyectos institucionales que están contemplados en el PEI, buscando asegurar la competitividad de las instituciones en la prestación del servicio educativo con la comunidad educativa.

* La adquisición de refrigerios de calidad nutricional, permiten alcanzar un mejor nivel alimenticio para los alumnos, acorde a los grados de exigencia que conllevan las actividades académicas.

* Busca satisfacer todos los requisitos del sistema de calidad de la institución.

* Igualmente permiten la generación de confianza de los alumnos para el retorno a sus clases de forma presencial y busca la normalidad académica por medio de garantías de salubridad, aseo y bienestar dentro de las instalaciones de la institución.

Definición del Sector: La industria de los alimentos es un sector de alto potencial dado que dentro de nuestro mismo país se encuentran los insumos que se requieren para la transformación de estos, lo cual le da competitividad al sector frente a otras industrias que requieren insumos que no se producen en el país, haciendo que se incrementen sus costos de producción.

Tipos de Empresas: Este sector industrial es demasiado amplio y abarca una gran variedad de empresas, conformado actualmente en su gran mayoría por compañías nacionales e internacionales que abastecen el mercado mundial. En el ámbito nacional existen grandes, medianas y pequeñas empresas del sector alimentos, que se encargan de la adquisición de los cultivos, la transformación de ellos en determinados alimentos, suministros o materias primas requeridas para otro tipo de industria y la final comercialización a mayor o menor escala de los productos, de acuerdo a las necesidades del mercado.

Análisis de la Demanda: El sector industrial y comercial de los alimentos es vital para el normal y adecuado funcionamiento del mundo, no hay ningún sector de la economía que no dependa de una u otra manera de los alimentos o de sus derivados para poder desarrollar sus actividades. La vida física como tal, el ser humano y demás seres de nuestro planeta dependen de ellos para su supervivencia. Igualmente para las entidades públicas y privadas, debido al tipo de servicio social que prestan a la comunidad, requieren de un alto y constante consumo de estos, para poder atender de una manera rápida y eficiente todas las necesidades que se les presentan a los miembros de la comunidad. Por lo tanto, es necesario contar con proveedores que ofrezcan una variedad de productos de buena calidad, registros de salubridad, con precios acordes al mercado, con garantía, trayectoria comercial, acorde a las necesidades de cada individuo o sector.

Análisis de la Oferta: Con el fin de determinar los proveedores que pueden suministrar estos productos de la línea comercial de alimentos, a la Institución Educativa, se consultó en las páginas amarillas, páginas web del sector, cadenas comerciales en la ciudad de Medellín, entre otros, estableciendo que existen diversas empresas en capacidad de ofrecer este tipo de productos, con el fin de asegurar el adecuado funcionamiento de la entidad y poder satisfacer las necesidades que se presentan, y de esta forma disminuir la probabilidad de ocurrencia de declararse desierto el proceso de contratación por falta de proveedores o de contratarse con proveedores no idóneos.

De acuerdo a lo anterior, en el punto 5 se pueden evidenciar las cotizaciones solicitadas a los proveedores del Sector y que permiten establecer un promedio del valor del mercado para la expedición del certificado de disponibilidad.

4.2 RIESGOS INHERENTES AL CONTRATO

NIVEL	RIESGO
Medio	Especificaciones técnicas y de salubridad en la preparación de los alimentos y suministros poco claros, que dificulten la satisfacción de la necesidad requerida
Alto	Incumplimiento en la entrega de los productos por el contratista, insuficiente calidad y/o deficiencias técnicas, que alteren los tiempos de ejecución del contrato
Medio	Improvisación en la escogencia de los proveedores, sin la suficiente experiencia y good will en el mercado
Bajo	Hurto de materiales y suministros



Medio	Insuficientes productos en el mercado, a causa de la alta demanda
Medio	Riesgo Financiero: incapacidad económica del contratista, falta de pago de salarios y aportes de la seguridad social del personal de trabajadores dependientes del contratista.
Bajo	Falta de requisitos habilitantes por los oferentes en el proceso contractual

5. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

Dado que los costos ofrecidos por los proveedores difieren en algunos casos sustancialmente, se hizo necesario solicitar varias cotizaciones con empresas que cumplieran con los requisitos técnicos exigidos, para así establecer la disponibilidad presupuestal de las necesidades requeridas. Así:

ESTUDIO DE MERCADO - COTIZACIONES PREVIAS			
N°	NOMBRE	VALOR	IMPUESTOS
1	WILLIAM RODRIGUEZ VARGAS	\$ 3,000,000	IVA INCLUIDO
2	AYDE VARGAS QUINTERO	\$ 3,497,800	
3	YOLANDA OROZCO SANCHEZ	\$ 3,429,700	
PROMEDIO ESTUDIO DE MERCADO		\$ 3,309,167	

Teniendo en cuenta las cotizaciones presentadas con anterioridad por proveedores reconocidos en el medio, se determinó el valor total en el mercado de los servicios solicitados y se hace un estimativo que permite establecer la disponibilidad presupuestal actual en \$3.309.167 IVA Incluido por las necesidades requeridas en el establecimiento educativo.

6. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

REQUISITOS HABILITANTES:

- Propuesta debidamente firmada con los datos del proponente y/o papel membrete de la empresa, relacionando el objeto del contrato, las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios ofertados por el proponente, la marca, con indicación de la cantidad, con valor unitario y valor total ofertado, relacionando el IVA, en caso de estar obligado a cobrarlo
- Certificado de la Cámara de Comercio Renovado no mayor a 3 meses y/o registro mercantil en caso de ser persona natural, con la actividad económica o código CIIU del objeto a contratar
- Copia de Registro Único Tributario (RUT) actualizado con la normativa vigente y con la actividad económica o código CIIU del objeto a contratar
- Acreditar mediante certificado que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación familiar, cuando corresponda. En caso de Persona jurídica debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal en caso de estar obligado. (artículo 50 Ley 789 de 2002)
- Fotocopia de la cédula de la persona natural y/o Representante Legal (Persona jurídica)
- Hoja de vida de la función pública
- Última planilla pagada: documento que garantice el pago de la seguridad social integral (Lo presentan con respecto al personal que se ocupe para el cumplimiento del acuerdo contractual de servicio directo a la institución).
- Certificado de la cuenta bancaria no mayor a 3 meses (en caso de ser persona jurídica debe ser a nombre de la empresa)

7. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

a. RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE PROPUESTAS

Serán eliminadas, sin que haya lugar a su evaluación las propuestas presentadas, en cualquiera de los siguientes casos:

- *Cuando el proponente no acredite los requisitos y calidades de participación establecidos.
- *Cuando no se cumpla con alguna de las Especificaciones Técnicas.
- *Cuando no se presenten los documentos subsanables requeridos por parte de la Institución, dentro del plazo otorgado para el efecto.
- *Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Institución, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma de asociación.
- *Si luego de evaluadas las propuestas, se encuentra contradicción entre los documentos aportados en la propuesta o entre ésta y lo confrontado con la realidad.

*Si el proponente se encuentra incurso alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o prohibición previstas en la Constitución y la Ley.

*La presentación de propuestas parciales o propuestas alternativas.

*En caso de tener la oferta económica un valor superior al presupuesto estimado oficialmente por la Institución.

*La presentación extemporánea de la oferta.

*Por oferta artificialmente baja.

*Si la propuesta no demuestra experiencia específica en el ámbito del objeto.

La Institución se reserva el derecho de admitir aquellas propuestas que presenten defectos de forma, omisiones o errores, siempre que éstos sean subsanables y no alteren el tratamiento igualitario de las mismas.

b. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Con el fin de garantizar la selección de la oferta u ofertas más favorables para la Institución y para el fin que se pretende satisfacer con la Convocatoria se tendrá en cuenta únicamente el factor **precio**, esto es, se adjudicará al proponente que oferte el menor valor., según el siguiente detalle:

FACTOR DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Calificación económica (Menor precio)	100%
TOTAL	100%

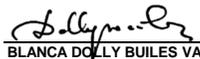
c. METODOLOGÍA.

Luego de recibidas las propuestas y realizado el acta de cierre, se verificará el cumplimiento por parte de los proponentes de los requisitos habilitantes. En caso de que los proponentes no reúnan todos los requisitos se les dará un día hábil para subsanar, procediendo nuevamente a la verificación.

Si se presenta un sólo proponente se le adjudicará a éste, siempre y cuando no se supere el presupuesto oficial.

En caso de empate entre dos o más proponentes habilitados para participar, se adjudicará al que haya entregado en menor tiempo la propuesta.

Medellín, 26 de octubre de 2023


BLANCA DOLLY BUIQUES VALDERRAMA
Rector(a)