

	ESTUDIOS PREVIOS PROCESO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: F-AB-01
		Versión: 01
		Página 1 de 4

CIUDAD: ENVIGADO FECHA:

Día	20	Mes	09	Año	2011
-----	----	-----	----	-----	------

CONTRATANTE IUE

PRODUCTO A CONTRATAR: BIEN SERVICIO X

DEPENDENCIA DONDE SE EJECUTA O RECIBE VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

I. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La IUE en su plan de trabajo Administrativo y Financiero; y con el fin de lograr el objetivo de apertura a la comunidad; requiere de un apoyo logístico en el manejo y producción de alimentos para las diferentes actividades a realizar especialmente las que obedezcan a funciones de mercadeo y venta de servicios, donde por razones explícitas requieran será apoyadas con dichos elementos; por lo que se hace necesario contratar una empresa que realice la prestación de estas actividades que por no ser propias de la Institución deben ser contratadas con una empresa especializada; y que para efecto del control interno.

Adicional se hace necesario contratar los servicios de atención alimentaria y/o refrigerios durante las sesiones del Consejo Directivo de la Institución, dado que las reuniones son regulares, generalmente a primeras horas del día y con una intensidad horaria de 3 a 4 horas; dicho Consejo está integrado por dieciséis (16) Honorables Consejeros e invitados.

El Consejo Directivo se realizan generalmente en las primeras horas de la mañana (06:00 a.m.); sus miembros no reciben erogación alguna de dinero y sus decisiones contribuyen a la administración Institucional; las jornadas en las que deliberan y deciden generalmente se prolongan, de ahí que se hace necesario el suministro de alimentación, para una marcha adecuada del mismo.

II. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

Las especificaciones técnicas necesarias para desarrollar el mencionado evento son los siguientes, teniendo en cuenta que los ingredientes deberán ser de un nivel alto en cada una de las siguientes opciones:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
REFRIGERIOS VARIOS:	
JUGO EN CAJA	400
MINISANDUCHE (PUEDE SER DE POLLO, CARNE, O JAMÓN Y QUESO)	400
GALLETA ALFAJOR	400
DESAYUNOS:	

PLATO DE FRUTA: variedades de frutas: papaya, mango, fresas, melón, sandía, uvas, banano, entre otras	70
UNA HARINA: porción de pan, arepa, galleta, tostadas, entre otros.	70
UN LIQUIDO CALIENTE: una taza de café, chocolate, capuchino, té, entre otros	70
UN LIQUIDO FRIO: un vaso de jugo natural	70
PLATO FUERTE: tortilla de huevo, sanduche, creps, arepa, empanada, pastel, entre otro, acompañado de una porción de queso, jamón, o alguna proteína.	70
ALMUERZOS:	
Carne o Pollo en cualquier presentación, ensalada, pan, postre, y dos harina	40

Las anteriores opciones pueden ser variables y se podrán incluir otras no contempladas en el listado anterior, el cual no es en absoluto taxativo sino meramente enunciativo.

Se estima en promedio 400 refrigerios generales, 70 desayunos para el Consejo Directivo y 40 almuerzos para la clausura del Consejo Directivo para el año 2011, que se irán solicitando de acuerdo a la necesidad. Estos deberán ser entregados en su mayoría en la siguiente dirección Carrera 27b No. 39 a sur - 57. Institución Universitaria de Envigado.

Es importante como factor de selección, que se tenga el servicio de atención de eventos con personal calificado y debidamente uniformado para estos menesteres y al igual que el servicio de vajilla para la atención al Consejo Directivo.

III. FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Por la naturaleza de la presente contratación, y teniendo en cuenta que los bienes que la Institución requiere que le suministren, son de características técnicas uniformes, y conforme a la cuantía deben ser adquiridos por medio de la modalidad de selección de mínima cuantía, mediante el mecanismo de subasta inversa. Conforme a lo establecido en la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 2516 de 2011.

IV. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Con el fin de establecer el presupuesto para la presente contratación, se efectuó un estudio de mercado a través de sondeos de precios con diferentes empresas que comercializan los productos requeridos por la Institución, en virtud de ello, se determinó que el presupuesto oficial estimado para el presente proceso de contratación, es la suma de **TRES MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS M/L (\$3.300.000)**.

V. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

De acuerdo con el literal C del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011; la Entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas.

V. SOPORTE QUE PERMITA LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

ITEM	DESCRIPCIÓN (TIPIFICACIÓN)	JUSTIFICACIÓN (SOPORTE)	MECANISMO DE ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN	OBSERVACIONES
1.1	Cumplimiento	El no suministro de los productos requeridos por la Institución, o cuando el evento, para el cual fue solicitado el suministro de refrigerios, no sea atendido por el personal calificado y uniformado.	N.A.	Contratista	Es grave.
1.2	Calidad	En los productos utilizados y en la atención del evento.	N.A.	Contratista	Es grave
1.3	No pago de salario y prestaciones sociales	El no pago de estas obligaciones a las personas que van a prestar el servicio a la Institución.	N.A.	Contratista	Es grave
1.4	Responsabilidad extracontractual	Por daños causados a terceros con ocasión de la ejecución del contrato.	N.A.	Contratista	Es grave

VI. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

- 1. Cumplimiento:** Por el veinticinco por ciento (25%) del valor del contrato, y la vigencia deberá ser durante el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

2. **Calidad del servicio y correcto funcionamiento:** Equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato, cuya vigencia deberá ser igual a la del mismo, y tres (3) meses más.
3. **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones:** Por el veinticinco por ciento (25%) del valor del contrato, vigente durante el plazo de duración y tres (3) años más.
4. **Responsabilidad extracontractual:** Equivalente a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 smlmv), cuya vigencia deberá ser igual al tiempo de ejecución del contrato.



SILVIA INÉS MARULANDA CASTAÑO
Vicerrectora Administrativa y Financiera