PRESUPUESTO ESTIMADO	$6.910.400 incluido IVA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia a través de su Centro de Graduados, promueve los programas de participación y vinculación del graduado a la institución y de pertinencia, seguimiento e impacto social, procurando generar espacios de interacción con sus exalumnos que permitan responder a sus necesidades en el ámbito de cualificación profesional, mediante actividades académicas, permitiendo responder a los intereses de los graduados, lo cual fortalece el sentido de pertenencia y el vínculo, que son aprovechados por la institución, para difundir su oferta de posgrado y servicios para los graduados y a su vez para recibir retroalimentación que impacta los procesos de autoevaluación y actualización de programas académicos, asegurando la pertinencia de los mismos.

En este sentido se requiere realizar un seminario de actualización de conocimientos para los profesionales graduados del programa de Arquitectura, que permita responder a las recomendaciones recibidas en la visita para la obtención de la acreditación en alta calidad del programa y se requiere realizar grupos focales con los graduados de 12 programas académicos de pregrado, como técnica de investigación cualitativa a profundidad en el marco de los estudios de impacto de graduados.

Es por esto, que la institución requiere contratar servicio de catering y suministro de refrigerios para proveer la alimentación y/o atención que requieren las actividades mencionadas, garantizando la participación y asistencia de las personas convocadas y resaltando la calidad de la institución en la atención de las actividades realizadas, lo cual repercute en la buena imagen de la misma ante sus actores interesados.

Código del Proyecto: PR-004-2020

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO :

Contratar operador logístico para servicio de catering y de suministro de refrigerios para la realización de los grupos focales en el marco de los estudios de impacto de los graduados en el medio y el seminario de actualización de conocimientos para los graduados del programa de Arquitectura.

3. ALCANCE DEL OBJETO:

- Prestar servicio de catering de manera oportuna para las actividades y fechas especificadas
- Proveer refrigerios de manera oportuna y puntual para las actividades y fechas especificadas
- Suministrar los alimentos de acuerdo a las especificaciones requeridas en las respectivas condiciones higiénicas y/o como lo indique la institución
- Entregar alimentos recién preparados y balanceados
- Cuidar la presentación e higiene de las personas que hacen la entrega de los pedidos y que prestan el servicio de catering
- Usar empaques y/o contenedores biodegradables o amigables con el medio ambiente
- El costo de empaques y de transporte debe estar incluido en el costo de los refrigerios y del servicio de catering
- Presentar un menú variado de opciones de categoría media y alta garantizando la calidad en la preparación e ingredientes de los alimentos.
- Todos los refrigerios deben cumplir con las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia.
- Las preparaciones se deben presentar de manera agradable a la vista, en su empaque original o en su defecto en empaque elaborado en material biodegradable, en todo caso se debe evitar el uso excesivo de envolturas si afectar las condiciones higiénicas del producto, debe estar en perfectas condiciones, si se presenta un producto dañado debe ser cambiado por el contratista.
- Todo el personal que manipule alimentos en el centro de producción del oferente y en las instalaciones donde se prestará el servicio, deberá cumplir los requisitos de acuerdo a la ley 07 de 1979 (Código Sanitario

Nacional) y demás normas que lo modifiquen o complementen, igualmente debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

El servicio de catering y el suministro de refrigerios deben cumplir con las condiciones técnicas exigidas a continuación, cumpliendo con las preparaciones que se detallan para cada caso:

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL	CÓDIGO UNSPSC
ESTACIONES DE CAFÉ: se requiere el servicio de estación de café equipado con los insumos necesarios (vasos, mezcladores, servilletas, aromáticas, stevia, azúcar, café, agua, termos, grecas, galletas de mantequilla para acompañar) y el personal para atender la estación para las siguientes fechas y aforos. *10 de noviembre de 8 a 11 am para 50 personas *Grupos focales en las fechas 11,13,18, 20, 25 y 27 de octubre // 1, 3, 8, 10 y 15 de noviembre de 7:30 am a 9 am para 15 personas cada día, para un total de 11 días y 165 personas Nota: en total son 12 fechas diferentes para los que se requiere la estación de café						
10 de noviembre: Mesa de bebidas y energéticos - Bebidas calientes: café, aromática, instacrem, mezcladores de madera, azúcar, endulzante, vasos (3 bebidas por persona) de cartón - Agua 300ml (2 unidades x persona) - Energético: galletas (3 unidades x persona) Servilletas	Unidad	50	$8.500	$680	$459.000	50102801
Grupos focales octubre: Mesa de bebidas y energéticos - Bebidas calientes: café, aromática, instacrem, mezcladores de madera, azúcar, endulzante, vasos (3 bebidas por persona) de cartón - Agua 300ml (2 unidades x persona) - Energético: galletas (3 unidades x persona) Servilletas	Unidad	165 Personas Dividas de a 15 en 11 fechas diferentes	$8.500	$680	$1.514.700	50102801
Mesero por 4 horas (por día)	Unidad	12	$96.000	$7.680	$1.244.160	50102801
CATERING BRUNCH NOVIEMBRE 10: se requiere servicio de catering para 50 personas de 8 a 11 am, para montar una mesa de pasabocas tipo brunch, que incluya preparaciones dulces, saladas y bebidas y el suministro de un plato o caja biodegradable donde las personas puedan poner lo que eligieron para comer. se requiere también personal de servicio que realice el montaje de esta mesa y preste el servicio de atención en la misma. *Cada persona puede elegir 5 bocados, por lo tanto, el total de bocados que se requieren son 250.						

*Cumplir rigurosamente con las opciones de preparaciones descritas para este brunch						
Opción 1 mesa de pasabocas: Quiche de tocineta y queso parmesano + Copa de hummus con pan pita + Minisandwich de guacamole, maicitos y pollo al romero + Profiterol de pollo, tocineta y champiñones + Mini wrap de pavo,queso amarillo, lechuga y mayonesa de pimentones asados + Empanada de pasta de philo de pollo y pistacho + Tejitas con esferas de queso crema, miel, canela, apanada en arándanos y perejil + Canasta de patacón, aguacate, champiñones y garbanzos + Montadito de rúgula, parmesano y serrano + Brownie de Nutella + Alfajor de arequipe y coco + Profiterol de vainilla, rosas y chocolate o pistachos + Flan de tres leches, mora y crumble de avena + Macarrones + Soda saborizada + Plato (biodegradable) **Opción 2 mesa de pasabocas:** Mini sándwich en pan croissant, con jamón de cerdo, queso americano, confitura de uchuva y lechuga fresca + parfait (kumis, fresas y granola) + pincho de tostada francesa, con fresa y miel maple + alfajor de arequipe + muffin de zanahoria y coco + bebida natural variada entre jugo de naranja, mandarina fresa, soda de frutos rojos + Plato (biodegradable)	Unidad	50	$23.920	$1.914	$1.291.700	50102801
Mesero por 4 horas	Unidad	2	$96.000	$7.680	$207.360	50102801
REFRIGERIOS PARA GRUPOS FOCALES: se requiere un total de 165 refrigerios que deben ser entregados en las siguientes fechas. Es decir 15 refrigerios por cada fecha: 11,13,18, 20, 25 y 27 de octubre // 1, 3, 8,						

10 y 15 de noviembre. Se requiere que el refrigerio este empacado en cajita de cartón o empaque biodegradable, que debe contener una preparación salada, una dulce y una bebida. *Los refrigerios deben ser mínimo de categoría media o alta cumpliendo específicamente con algunas de las opciones de preparación señaladas a continuación, garantizando un refrigerio diferente para las diferentes fechas: *son 11 fechas diferentes en total en las que se espera una entrega de 15 refrigerios por día						
Opción 1: Quesadilla en croissant con aguacate y hummus + Brownie de nutella + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 2: Quiche de pollo, tocineta, albahaca, parmesano + Alfajor de arequipe y coco + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 3: Sándwich cubano, jamón, cervecero, queso, verduras, salsa de ajo, salsa showy + Macarrón + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 4: Sándwich en croissant con jamón de pollo, queso, lechuga, queso crema, arándanos + Tartaleta + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 5: Sándwich en croissant con jamón de pollo, queso, lechuga, queso crema, arándanos + Tartaleta + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 6: Sándwich en croissant con queso y jamón, lechuga y cebollas caramelizadas + Profiterol de vainilla + Soda saborizada o jugo natural en	Unidad	165	$11.000	$880	$1.960.200	50102801

botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 7: Sándwich en pan artellano con jamón de pavo, queso americano, tomates secos, y mayonesa ahumada + Mini brownie de chocolate + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 8: Hojaldrado de pepperoni con queso + porción de fruta picada + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 9: Sándwich en pan de amapola con jamón de pavo, queso americano, confitura de frutos rojos + galleta de avena + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 10: Wrap de pollo crocante, con queso mozarela, cebolla caramelizada, lechuga y tomate frescos + porción de fruta picada + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable Opción 11: Sándwich en pan artellano con pollo desmechado, verduras, queso mozzarella y salsa de la casa + mini muffin de arándanos + Soda saborizada o jugo natural en botella de vidrio + Estuche individual biodegradable						
TRANSPORTE: Este transporte se requiere para llevar las estaciones de café y los refrigerios de los grupos focales por 11 días en las fechas especificadas anteriormente y para llevar la estación de café y el montaje de la mesa de pasabocas que se requieren para el evento del 10 de noviembre. Todas estas actividades se realizarán en San Javier en la Ciudadela para la C4TA Revolución Industrial; por lo tanto, el transporte es calculado según esta ubicación. Bajo ninguna circunstancia el contratista podrá entregar alimentos alterados, falsificados, contaminados y/o adulterados. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a						

terceros en caso de suministrar alimentos que produzcan intoxicación u otro daño.						
Transporte para 12 días para llevar para refrigerios, estación de café y servicio de catering – (San Javier)	Unidad	12	$18.000	$1.440	$233.280	50102801
Total: $6.910.400						

OBSERVACIONES:

-El menor precio se evaluará sobre la sumatoria de la totalidad de los ítems, sin que ninguno de estos individualmente pueda superar el presupuesto oficial del valor unitario + IVA.
- El presupuesto oficial del presente proceso es de $6.910.400 IVA incluido. Por lo tanto, el presente proceso se adjudicará al proponente que oferte el menor valor al totalizar los ítems requeridos.
- Las propuestas se deberán entregar cotizando el total de los ítems requeridos por la Institución, no se aceptarán propuestas parciales o incompletas.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y GESTIÓN AMBIENTAL

- Todo el personal deberá contar con la seguridad social vigente para el desarrollo de las actividades.
- Para el caso de los refrigerios estos deben entregarse en Empaques Biodegradables, en condiciones naturales en su totalidad, incluidos los cubiertos, para los refrigerios en Empaques Biodegradables o en su defecto envoltura en bolsa de papel, se debe evitar bolsas plásticas adicionales.
- Deber se biodegradable en condiciones naturales (marino, terrestre o rellenos sanitarios) y que en dichos ambientes naturales presenten una degradación mayor a 60% en menos de 3 años.
-Las preparaciones se deben presentar de manera agradable a la vista, en su empaque original o en su defecto en empaque elaborado en material biodegradable, en todo caso se debe evitar el uso excesivo de envolturas si afectar las condiciones higiénicas del producto, debe estar en perfectas condiciones, si se presenta un producto dañado debe ser cambiado por el contratista.
-Se debe de garantizar que los alimentos estén debidamente empacados, privilegiando materiales biodegradables y evitar al máximo los plásticos de un solo uso, entendiéndose como aquellos productos que son diseñados para ser utilizados una sola vez antes de ser desechados o reciclados. Por ningún motivo podrá usarse icopor como material de empaque
- Certificado de manipulación de alimentos del personal que se encarga de preparar y entregar los alimentos.
- Soporte de que cuentan con vehículo o medio de transporte adecuado para transportar alimentos, con documentación al día (SOAT, Revisión tecno mecánica)
- Certificado INVIMA o de la Seccional de Salud, respecto al cumplimiento de condiciones higiénico- sanitarias de la planta de producción.
-El proponente a quien se le adjudique el contrato deberá dar cumplimiento desde el inicio del mismo y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen, igualmente debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013.

-Soporte de que cuentan con vehículo o medio de transporte adecuado para transportar alimentos, con documentación al día (SOAT, Revisión tecno mecánica). Este requerimiento contará con la verificación y

aprobación del área de Gestión ambiental y de SST.

- Todos los alimentos y bebidas deben cumplir con las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia.
- Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por la ARL

4.1. EXPERIENCIA

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad del proponente en la prestación de los servicios y actividades implícitas al presente proceso, se definen las siguientes condiciones para certificar la experiencia acreditada.

El proponente deberá acreditar experiencia aportando hasta 5 certificados de contratos suscritos con personas naturales o jurídicas (privadas o públicas), en cuyo objeto se encuentren actividades relacionadas con las que componen el objeto de la presente contratación debidamente certificados por la Entidad contratante, adicionalmente el valor de los contratos debe ser igual o superior al del presupuesto oficial.

Nota 1: Para el caso de certificaciones expedidas en el extranjero deberán estar debidamente legalizadas, según lo estipulado en los artículos 74 y 251 del Código General del Proceso (Ley 1564 de 2012), el artículo 480 del Código de Comercio de Colombia y Resolución 1959 del 3 de agosto de 2020, proferida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia. Adicionalmente para efectos de verificación de salarios mínimos mensuales legales vigentes, se tendrá en cuenta la tasa de cambio de la fecha en que se suscribió el contrato.

Las certificaciones de experiencia deben contener como mínimo la siguiente información:

✓ Número del contrato, cuando aplique
✓ Nombre o razón social de la empresa o persona contratante
✓ Objeto y/o actividades del contrato
✓ Valor del contrato
✓ Plazo de ejecución del contrato
✓ Fecha de iniciación del contrato
✓ Fecha de terminación del contrato
✓ Nombre y firma de la persona que expide la certificación.
✓ Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación y el valor correspondiente a cada contratista en forma separada. Para efectos de verificación de los requisitos aquí exigidos, se tendrá en cuenta el valor correspondiente a la participación.

La información anterior, se debe soportar mediante certificados de contratos expedidos por la Entidad contratante, las cuales se pueden complementar adjuntando acta de inicio, adiciones, prórrogas, acta de liquidación, copias de contrato, entre otros. Sin embargo, si el proponente no cuenta con la certificación de los contratos, podrá aportar los siguientes documentos: acta de liquidación o recibo final y copias de contrato, los cuales deberán ser aportados en su totalidad para verificar los requisitos de experiencia exigidos en este numeral, o cualquier otro documento idóneo que permita verificar la información requerida.

5. ANÁLISIS DE MERCADO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para determinar las variables y estimar el valor total del presupuesto se tuvo en cuenta la necesidad real y demostrada a partir de la necesidad de adquirir la prestación del servicio de catering y de suministro de

refrigerios para la realización de grupos focales en el marco de los estudios de impacto de los graduados en el medio y el seminario de actualización de conocimientos para los graduados del programa de Arquitectura ;posteriormente se solicitó cotización a diferentes empresas del mercado con amplia experiencia; se procedió a analizar las cotizaciones presentadas, y con base en estas se tomó el menor valor de las cotizaciones para determinar el presupuesto oficial.

Estas cotizaciones fueron recibidas en igualdad de condiciones, logrando con este procedimiento cotización de todos los elementos del listado y obtener un precio acorde con las condiciones de mercado y que se ajuste a las necesidades propias del servicio requerido y al presupuesto del Instituto.

VER ANEXO DE ANÁLISIS DEL MERCADO.

6. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: N° 1947
NOMBRE DEL RUBRO PRESUPUESTAL: GRADUADOS
RUBRO PRESUPUESTAL: 23420701003

7. FORMA DE PAGO:

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, pagará al contratista el valor del contrato de conformidad con los servicios efectivamente realizados por concepto de servicio de catering y de suministro de refrigerios); previa presentación de la factura o documento equivalente, con el visto bueno de la supervisión designada. El pago se hará efectivo dentro de los treinta días calendario siguiente a la facturación y previo recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. No habrá lugar a anticipos.

Para iniciar el proceso de pago es necesario:
- Previamente enviar el formato de inscripción de cuenta bancaria, acompañado del certificado de cuenta bancaria emitido por la entidad financiera correspondiente al correo tesoreria@colmayor.edu.co
- Enviar factura electrónica al correo proveedores@colmayor.edu.co según los requisitos de la Resolución 042 del 2020 expedida por la DIAN.
- Aportar el RUT con actualización a partir del año 2020.
- Anexar certificado de paz y salvo en pago de parafiscales y seguridad social con vigencia no superior a un mes desde la expedición de la comunicación de aceptación, firmada por el representante legal y/o revisor fiscal (con sus respectivos documentos; cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de la junta central de contadores).

8. PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será a partir de la aprobación de las garantías y de la expedición del registro presupuestal, hasta el 30 de noviembre de 2022, cumpliendo las entregas y servicio requerido para las fechas pactadas para cada actividad, conforme lo descrito en las especificaciones técnicas.
9. SUPERVISIÓN:	La ejercerán la Vicerrectora de Investigación y Extensión y la Directora de Extensión Académica y Proyección Social con apoyo a la supervisión de la líder del subproceso Graduados, por ser esta la dependencia que se encuentra en relación directa con las actividades a desarrollar y/o bienes a suministrar, quien deberá realizar el control y vigilancia adoptado por el Colegio Mayor de Antioquia. Para tal efecto, se tendrá en cuenta el contenido de la Resolución No. 106 del 30 de abril de 2021.

10. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La presente contratación debe fundamentarse en lo prescrito en La Ley 1474 de 2011 “Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública”, que contiene disposiciones en materia de contratación pública reglamentadas por el Gobierno Nacional, dentro de las cuales se encuentra la modificación al artículo

2° de la Ley 1150 de 2007, mediante la cual se incorpora como nueva modalidad de selección, la contratación de "Mínima Cuantía."

Adicionalmente, el Decreto 1082 de 2015 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública", en su artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes dispone el procedimiento para la contratación de Mínima Cuantía, cuyas reglas se determinan exclusivamente en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el citado capítulo.

En el presente proceso de selección se dará aplicación a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, respecto a la convocatoria de MIPYMES, toda vez, que realizada la conversión del dólar a moneda Nacional según la tasa cambiaria válida a la fecha de convocatoria del presente proceso de selección, se tiene que el presupuesto oficial corresponde hasta la suma de SEIS MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CUATROCIENTOS PESOS ($6.910.400) IVA Incluido, lo cual se encuentra por debajo de los CIENTO VEINTICINCO MIL DOLARES AMERICANOS (US$125.000) que para dicho efecto establece el Ministerio de Industria y Comercio.

11. DE LOS ACUERDOS Y TRATADOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE CONTRATACION PUBLICA

De conformidad con el artículo 2.2.2.1.8.5. del Decreto 1082 de 2015 se hizo un estudio de los tratados, y se señala que a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia aplica el Tratado de Libre Comercio con el Triángulo del Norte estipulada en el Capítulo 11. En este sentido, les aplica el acuerdo específico entre Colombia-Guatemala y Colombia-El Salvador, según lo pactado en el Anexo 11.1. del acuerdo comercial.

12. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

El Decreto 1082 de 2015 define Riesgo, como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del proceso de contratación o en la ejecución de un contrato.

De esta manera, uno de los objetivos del sistema de compras y contratación pública es el manejo del riesgo del proceso de contratación. En consecuencia, la administración o el manejo del riesgo debe cubrir desde la planeación hasta la terminación del plazo, la liquidación del contrato, el vencimiento de las garantías de calidad o la disposición final del bien y no solamente la tipificación, estimación y asignación del riesgo que pueda alterar el equilibrio económico del contrato.

En consecuencia, a continuación, se relacionan las garantías que se exigirán para asegurar los riesgos previsibles.

13. EXIGENCIA DE GARANTÍAS

De conformidad con lo preceptuado en el artículo 7ºde la ley 1150 de 2007, el Decreto 1510 de 2013 y el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se deberá constituir una póliza en una compañía de seguros legalmente reconocida en Colombia así:

Garantía de seriedad de la oferta. La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato y su valor debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor de la oferta.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. LA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO deberá cubrir:

CUMPLIMIENTO. Que cubrirá a la Institución de los perjuicios derivados de: a) incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, c) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales y d) el pago del valor de las multas y la cláusula penal pecuniaria. Esta garantía se constituirá por el quince por ciento (15%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la del plazo del contrato y seis (6) meses más.

CALIDAD DEL SERVICIO. Que cubrirá a la Institución por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado. Esta garantía se constituirá por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y seis (6) meses más.

PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES. Que cubrirá a la Institución de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. Esta garantía se constituirá por el quince por ciento (15%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.2

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: La responsabilidad extracontractual de la administración derivada de las actuaciones, hecho u omisiones de sus contratistas o subcontratistas. Esta garantía se constituirá por 200 SMMLV y una vigencia igual a la del plazo del contrato. Según el Decreto 1082 de 2015, y su artículo 2.2.1.2.3.1.17.

El presente estudio previo se profiere el día 27 del mes de septiembre del 2022.

Yessica Jaramillo Roldán
Elaboró

Leidy Yovana Londoño Gaviria
Directora de Extensión Académica y Proyección Social.

Angela María Gaviria Núñez
Vicerrectora de Investigación y Extensión.

Diana Patricia Gómez Ramírez
Secretaria General

Vo. Bo. Jurídica

VB G. Ambiental

V.B SG SST