ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE GESTION DEL RIESGO
DE EMERGENCIAS Y DESASTRES

Estudio de Sector que soporta el Proceso de Contratación bajo la modalidad de mínima cuantía para contratar el suministro de alimentación para el cubrimiento de eventos de aglomeraciones de público complejas y no complejas, la atención de emergencias y desastres entre otros.

Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres - Distrito de Santiago de Cali

Tabla de contenido

1. Introducción 2
2. Definiciones 2
3. Descripción de la necesidad 3
4. Aspectos generales de mercado 4
   - 4.1 Aspectos económicos 4
   - 4.2 Aspectos técnicos 8
   - 4.3 Aspectos regulatorios 9
   - 4.4 Acuerdos comerciales 9
5. Análisis de la Demanda 10
   - 5.1 Procesos de Contratación del Distrito de Santiago de Cali 10
   - 5.2 Procesos de Contratación de otras Entidades Estatales 10
   - 5.3 Análisis de los Procesos de Contratación identificados 11
     - a) Modalidad de Contratación 11
     - b) Plazo del contrato 12
     - c) Garantías exigidas 12
6. Análisis de la Oferta 12
   - 6.1 Empresas que proveen 12
   - 6.2 Cadena de suministro 12
   - 6.3 Clasificador de bienes y servicios 13
   - 6.4 Análisis de precios 13
   - 6.5 Presupuesto 14
   - 6.6 Cuadro de deducciones y retenciones 14
   - 6.7 Aspectos técnicos de la oferta 15
7. Matriz de riesgo 18

1. Introducción

La Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el Distrito de Santiago de Cali en la etapa de planeación de los procesos de contratación, presenta el análisis del sector relativo para la contratación del suministro de alimentación para el cubrimiento de eventos de aglomeraciones de público complejas y no complejas, la atención de emergencias y desastres entro otro, el cual tienen entre sus propósitos definir los criterios económicos, legales, comerciales, financieros, organizacionales, técnicos y el análisis de Riesgo.

Acorde con la mencionada norma este análisis del sector sigue los lineamientos de la Guía de Elaboración de Estudios del Sector expedida por la Agencia Nacional de la Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

El estudio del sector es necesario en los Procesos de Contratación. La modalidad de selección del Proceso de Contratación no es relevante para determinar la procedencia o no del análisis del sector. Colombia Compra Eficiente establece algunas recomendaciones para realizar estudios de sector en Procesos de Contratación para las modalidades de contratación directa y mínima cuantía".

La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades del Distrito de Santiago de Cali y a obtener el mayor valor por el dinero público. Para cumplir con este objetivo, la Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres debe conocer claramente cuál es su necesidad y determinar la mejor manera en que el mercado puede satisfacerla.

2. Definiciones

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Definiciones	
Mínima cuantía	Es la modalidad de selección del contratista aplicable a los procesos de contratación para la adquisición de bienes y servicios por un valor inferior al 10% de la menor cuantía de las Entidades Compradoras sujetas a las leyes 80 y 1150.
Estudio de Mercado	Es el análisis que realiza la Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres es, para identificar el comportamiento del mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación. El análisis incluye: (i) aspectos generales; (ii) análisis de la demanda; y (iii) análisis de la oferta.
Catering	Servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida.
CIIU	Clasificación Internacional Industrial Uniforme, es la clasificación sistemática de todas las actividades económicas cuya finalidad es la de establecer su codificación armonizada a nivel mundial.

3. Descripción de la necesidad

La constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa, y cultural de la nación; defender la independencia Nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la república están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales, del Estado y de los particulares."

La Administración Distrito de Santiago de Cali está al servicio de los intereses generales de los habitantes del Distrito, y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, imparcialidad, buena fe, eficacia, eficiencia, economía, celeridad, responsabilidad, transparencia, publicidad, contradicción, polivalencia e interdisciplinariedad; lo anterior, sin perjuicio de la aplicación de los demás principios generales y especiales que rigen la actividad de la Administración Pública y de los servidores públicos.

La norma rectora en materia de Gestión del Riesgo de Emergencias es la Ley No. 1523 de 2012 "Por el cual se adopta la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones", cuyos ámbitos de aplicación obedece al Conocimiento del riesgo, Reducción del riesgo y Manejo de Desastres.

La Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres conforme al Decreto Extraordinario No. 411.0.20.0516 de 2016 tiene el propósito de Garantizar la implementación, ejecución y continuidad de los procesos de Gestión del Riesgo en el Distrito de Santiago de Cali, de conformidad con la política nacional de gestión del riesgo, articulada con la planificación del desarrollo y el ordenamiento territorial municipal.

En atención a las responsabilidades asignadas a la Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastre, debe dar cobertura a eventos Distritales como la Feria de Cali y otros eventos de aglomeraciones de público complejas y no complejas, la atención de emergencias y desastres entre otros.

A partir de este planteamiento, el Distrito de Santiago de Cali – Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres, cuenta con la ficha EBI BP-26002817 proyecto denominado "Identificación De factores de riesgo por fenómenos de origen tecnológico, natural, socionatural y antrópico en Santiago de Cali", cuyo objeto es Verificar condiciones de riesgo por fenómenos de origen tecnológico, natural, socionatural y antrópico en Santiago de Cali, razón por la cual se requiere adelantar la contratación para satisfacer la necesidad de suministro de alimentación como; refrigerio, almuerzo y/o cena, para el personal de la Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres y el personal de otros Organismos y Entidades que participa en los eventos y actividades arriba descritas; el personal de apoyo apostado en los puestos de mando unificado, eventos o atención de emergencias y desastres, donde no puede retirarse del sitio de la actividad que este cubriendo para ir por su propia cuenta a tomar sus alimentos, por lo tanto, ante el requerimiento de atención permanente en sitio de la actividad encomendada, por lo tanto, la Secretaría debe brindarle el alimento que garantice el aporte calórico necesario para continuar con sus actividades.

Por lo anterior, es necesario realizar un proceso de mínima cuantía, donde los oferentes que tengan dentro de su función principal la preparación de alimentos, atención y distribución bajo los requisitos de higiene y cuidado que implica la atención en forma adecuada a la cantidad de alimentos que se requieren.

4. Aspectos generales de mercado

4.1 Aspectos económicos

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una 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.

División según la economía clásica: según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

- Sector primario o sector agropecuario.
- Sector secundario o sector industrial.
- Sector terciario o sector de servicios.

Sector primario: el que obtiene productos directamente de la naturaleza, materias primas, creaciones, etc.

- Sector agropecuario (agrícola y ganadero)
- Sector pesquero (del mar o del río)
- Sector minero (de las minas y complementos rocosos)
- Sector forestal (del bosque)
- Agricultura
- Ganadería

Sector secundario: el que transforma materias primas en productos terminados o semielaborados.

- Sector industrial.
- Sector energético.
- Sector minero (se considera también parte del sector secundario porque a partir de la minería se pueden crear distintos productos).
- Sectores de la construcción.
- Elaboración de metal y fundición
- Producción de automóviles
- Producción textil
- Industria química
- Fabricación

Sector terciario: también es considerado como sector de servicios ya que no produce bienes, sino servicios.

- Sector transportes
- Sector comunicaciones
- Sector comercial

- Sector turístico
- Sector sanitario
- Sector educativo
- Sector financiero
- Sector de la administración
- Distribución
- Entretenimiento
- Finanzas
- Administraciones Públicas

El presente proceso pertenece al sector terciario o de servicios, más específicamente al sector del entretenimiento, el cual incluye todas aquellas actividades económicas que buscan cubrir la demanda de diversión por parte del público. Así, proveen a las personas algo interesante para ver o hacer.

Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE): De acuerdo con el boletín técnico de agosto 2022pr del DANE, para el mes de agosto de 2022pr el ISE en su serie original, se ubicó en 123,63, lo que representó un crecimiento de 8,62% respecto al mes de agosto de 2021pr (113,82).

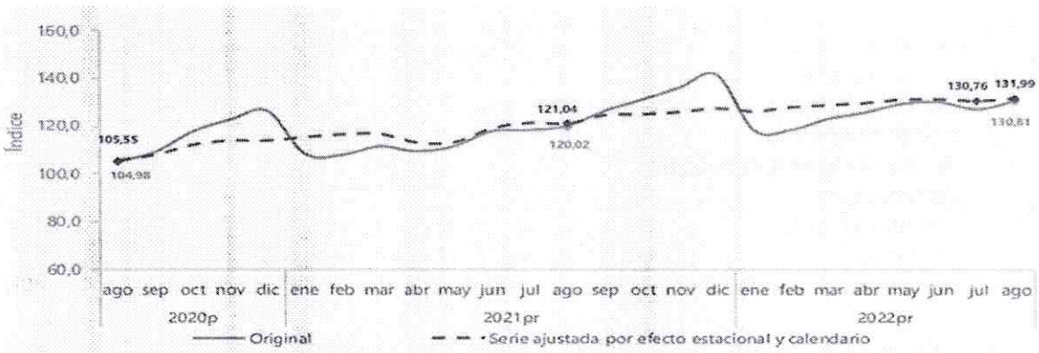


Resultados del índice de las actividades terciarias[1]

Comportamiento anual: Para el mes de agosto de 2022pr el índice de las actividades terciarias, en su serie original se ubicó en 130,81, lo que representó un crecimiento de 8,99% respecto al mes de agosto de 2021pr (120,02). En cuanto a la serie ajustada por efecto estacional y calendario, para el mes de agosto de 2022pr, se ubicó en 131,99, lo que representó un crecimiento de 9,04% respecto al mes de agosto de 2021pr (121,04).

Índice de las actividades terciarias (base 2015). Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario 2020p - 2022pr (agosto).

[1] Agrupa las actividades de suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental; comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida; información y comunicaciones; actividades financieras y de seguros; actividades inmobiliarias; actividades profesionales, científicas y técnicas; actividades de servicios administrativos y de apoyo; administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales; actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.



Fuente: DANE, Cuentas nacionales
prpreliminar
pprovisional

Índice de Precios al Consumidor (IPC): De acuerdo con el boletín técnico del DANE, en el mes de agosto de 2022, el IPC registró una variación de 1,02% en comparación con julio de 2022, cuatro divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,02%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,85%), Bienes y servicios diversos (1,54%), Restaurantes y hoteles (1,45%) y por último, Muebles (1,33%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,76%), Salud (0,74%), Transporte (0,68%), Recreación y cultura (0,60%), Prendas de vestir y calzado (0,45%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,27%), Educación (0,17%) y por último, Información y comunicación (0,08%).

IPC Variación y contribución mensual. Según divisiones de gasto Agosto 2021 - 2022.

		2021		2022	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15.05	1.08	0.18	1.85	0.35
Bienes y servicios diversos	5.36	0.29	0.02	1.54	0.08
Restaurantes y hoteles	9.43	0.99	0.10	1.45	0.15
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4.19	0.30	0.01	1.33	0.05
TOTAL	100.00	0.45	0.45	1.02	1.02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33.12	0.19	0.06	0.76	0.24
Salud	1.71	0.25	0.00	0.74	0.01
Transporte	12.93	0.34	0.04	0.68	0.09
Recreación y cultura	3.79	0.19	0.01	0.60	0.02
Prendas de vestir y calzado	3.98	0.07	0.00	0.45	0.02
Bebidas alcohólicas y tabaco	1.70	0.22	0.00	0.27	0.00
Educación	4.41	0.62	0.03	0.17	0.01
Información y comunicación	4.33	-0.18	-0.01	0.08	0.00

Fuente: DANE, IPC

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,02%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Transporte, las cuales aportaron 0,83 puntos porcentuales a la variación total.

Población: En este punto se analiza, el punto 1.2. población, del documento de Cali en cifras del 2020, donde se muestra un cuadro de estimaciones y proyecciones de población y densidad 2015 – 2021.

Descripción	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Población total	2,208,089	2,208,181	2,206,804	2,227,642	2,241,491	2,252,616	2,264,748
Densidad bruta (hab/ha)	39.41	39.41	39.39	39.76	40.01	40.21	40.42
Población Comunas	2,156,651	2,155,486	2,153,028	2,172,527	2,190,363	2,205,680	2,217,961
Hombres	1,010,192	1,008,625	1,006,165	1,015,308	1,022,122	1,027,738	1,029,076
Mujeres	1,146,459	1,146,861	1,146,863	1,157,219	1,168,241	1,177,942	1,188,885
Densidad bruta (hab/ha)	178.39	178.30	178.09	179.71	181.18	182.45	183.46
Población Corregimientos	51,438	52,695	53,776	55,115	51,128	46,936	46,787
Hombres	25,606	26,190	26,686	27,307	25,263	23,131	23,009
Mujeres	25,832	26,505	27,090	27,808	25,865	23,805	23,778
Densidad bruta (hab/ha)	1.21	1.24	1.27	1.30	1.21	1.11	1.10

Fuente: Estimaciones y proyecciones de población municipales por área/DANE, Cálculos DAP.

Se puede ver un crecimiento de la ciudad debido a procesos de migración producidos por la violencia y la búsqueda de oportunidades, que conlleva, a la ocupación del espacio urbano sea de una forma no planificada causando, riesgos de tipo antrópico como de origen natural al ubicarse personas en zonas vulnerables de la ciudad.

Todo esto sumado a los materiales utilizados por los residentes de asentamientos subnormales (materiales de reciclaje), además de la ubicación de sus viviendas en zonas de alta vulnerabilidad, zonas de ladera y de desbordamiento de ríos (caso Jarillón del río Cauca), así mismo por no contar con los servicios públicos necesarios induce a que varias comunidades tomen de una forma irregular estos servicios (fluido eléctrico), además de las vías poco adecuadas o en algunos casos inexistentes para el ingreso de vehículos generan escasa oportunidad en la atención de la problemática existente en estos sectores.

Comportamiento del Salario Mínimo Mensual Legal Vigente: El salario mínimo se define en Colombia, mediante Decreto Nacional, luego de las correspondientes deliberaciones entre el sector empresarial, gremio de trabajadores y el gobierno nacional.

Año	Salario mínimo diario	Salario mínimo mensual	Variación porcentual anual %
2013	$ 19,650.00	$ 589,500.00	4.02
2014	$ 20,533.33	$ 616,000.00	4.50
2015	$ 21,478.33	$ 644,350.00	4.60
2016	$ 22,981.83	$ 689,455.00	7.00
2017	$ 24,590.57	$ 737,717.00	7.00
2018	$ 26,041.40	$ 781,242.00	5.90
2019	$ 27,603.87	$ 828,116.00	6.00
2020	$ 29,260.10	$ 877,803.00	6.00
2021	$ 30,284.20	$ 908,526.00	3.50
2022	$33,333.00	$1,000,000.00	10.07

Fuente: Banco de la República - Gerencia Técnica - información extraída de la bodega de datos. Ministerio del Trabajo (www.mintrabajo.gov.co) y decretos del Gobierno Nacional (www.presidencia.gov.co).

4.2 Aspectos técnicos

"Las presentaciones más comunes para los alimentos son las siguientes:

- **COMIDAS SERVIDAS:** Son platos preparados para ser servidos a cada comensal en la mesa. Es semejante al servicio personalizado que se ofrece en los restaurantes. Puede ser un plato único o un menú completo compuesto por una entrada, sopa, plato principal y postre. Puede variar de una cena privada (4 a 6 mesas) hasta un gran banquete corporativo.

- **COMIDA TIPO BUFÉ:** Es una comida con autoservicio, donde el propio comensal se sirve los alimentos. Se reserva un área del evento para tal fin, con mesas colocadas de tal forma que los comensales puedan circular con facilidad al servirse. Generalmente está compuesto por dos o más variedades de platos por tipo, es decir, variedad de entradas, principales, ensaladas y contornos.

- **ESTACIONES DE COMIDA:** Es similar a la comida tipo bufé, pero organizada formando pequeñas estaciones. En los casos formales, pueden clasificadas por regiones o por estilo de gastronomía. Otros más populares entre banquetes y recepciones están las mesas de queso, donde se colocan variedades de queso, panes, bollería y vino. La estación fondue, donde se colocan la fondue de queso suizo y la fondue de chocolate (oscuro o blanco) con una variedad de sumergibles, pedacitos de frutas, bizcochos, etc. Otras estaciones pueden ser de frutas y ensaladas, de cafetería, de sushi, de postres.

- **MINIPLATILLOS Y PASAPALOS:** Son pequeños platos fáciles de servir y degustar, aunque laboriosos de preparar debido a su tamaño. Deben poderse comer sin cubiertos o con uno pequeño. Algunos se sirven en pequeñas cucharas orientales, minicanoas, minibrochetas, etc. Pueden ser ofrecidos por mesoneros. Están dirigidos a ambientes informales, cocteles y eventos corporativos.

- **RECESOS O PAUSA PARA EL CAFÉ (COFFEE BREAK):** Es un término utilizado para definir los recesos de charlas, reuniones de trabajo, cursos o eventos en general, en los cuales se les brinda a los participantes, algo de bebida y pequeños aperitivos para hacer una pausa en la reunión. Estos están compuestos por sándwiches en miniatura, hojaldres, dulces, jugos, té o café, entre otros.

- **ALMUERZOS EMPAQUETADOS:** Son prácticos almuerzos servidos en bandejas desechables o en cajas diseñadas con ese fin. Por lo general consisten en sándwich, papas fritas, frutas y postre. También se incluye alguna bebida, como refrescos o jugos envasados. Los sándwiches pueden ser de muchas variedades, tales como jamón, pavo, atún, huevo, pollo, vegetariano y otros. Por supuesto, deben estar identificados debidamente por tipo de sándwich o agrupados para facilitar su identificación. Este tipo

de almuerzo se entrega directamente en el lugar escogido por el cliente y se ofrece como comida rápida lo que exige puntualidad y eficiencia en la entrega"[2]

AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR: Para este punto tomamos como referencia el canal de distribución, ya que nos muestra la estructura de negocios y de organizaciones interdependientes que va desde el punto del origen del producto hasta el consumidor. Este proceso está compuesto por: Productor, Distribuidor, Detallistas y Consumidor.

GREMIOS Y ASOCIACIONES QUE PARTICIPAN EN EL SECTOR:

- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRES)
- Superintendencia de Industria y Comercio
- Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)
- Secretarias de Salud

4.3 Aspectos regulatorios

El presente proceso está sometido a la legislación colombiana que rigen el proceso de contratación y las aplicables en términos específicos al proceso de selección y el contrato a suscribir que se derive de este como son:

Ley 80 de 1993 (octubre 28): Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, modificado por la ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, decreto 019 de 2012, ley 1882 de 2018, reglamentado por el decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

Ley 1523 de 2012 (abril 24): Por la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones.

Decreto 1082 de 2015 "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional"

Decreto 3075 de 1997 en concordancia con la Resolución, No. 2674 de julio 22 de 2013 del INVIMA y con las características generales por grupos de alimentos.

4.4 Acuerdos comerciales

El Decreto No. 1082 de 2015, "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, establece en su Artículo 2.2.1.1.2.1.1. Estudios y documentos previos. "Los estudios y documentos previos son soporte para elaborar el proyecto pliegos, los pliegos condiciones, y el contrato. Deben permanecer a disposición del público durante el desarrollo del Proceso Contratación y contener los siguientes elementos, además de los indicados para cada modalidad selección: ..... 8. Indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial. El presente artículo no es aplicable a la contratación por mínima cuantía. (Decreto 1510 de 2013, artículo 20)". El Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación M-MACPC-14 de Colombia Compra Eficiente cita en su guía D "¿Qué debe analizar la Entidad estatal en los Documentos del proceso respecto de la aplicación de

---

[2] https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%A1terin

Acuerdos Comerciales? Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos. Las Entidades Estatales que adelantan sus procesos de contratación con las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía" (fuente https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_acuerdos_comerciales.pdf).

5. Análisis de la Demanda

La información de la demanda permite a la Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres recopilar información histórica sobre cómo se ha contratado el suministro de alimentación, conocer las experiencias y recopilar información sobre las buenas prácticas que implementa tanto el Distrito de Santiago de Cali, como otras entidades estatales y organizaciones para su contratación.

5.1 Procesos de Contratación del Distrito de Santiago de Cali

Número de proceso	Objeto contractual	Valor	Modalidad de selección	Proveedor	Plazo del contrato
210.17.08.21.369	Prestación de servicios de catering para la realización de las muestras artísticas en el marco del contrato interadministrativo No. 4143.010.26.1.89.23.2021 suscrito entre la Secretaría de Educación y el Instituto Popular de Cultura, de acuerdo al proceso de selección de Mínima Cuantía N.º 210.19.02.21.47.	15.636.600	Mínima cuantía	Quack de Colombia SAS	8 días
4163.001.32.1.181-2021	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (TIPO CATERING) PARA LOS PARTICIPES EN LAS JORNADAS DE CAPACITACIÓN, REALIZADAS POR LA SECRETARIA DE GESTIÓN DEL RIESGO DE EMERGENCIAS Y DESASTRES SOBRE PRIMEROS AUXILIOS, PREVENCION DE INCENDIOS, MANEJO DE EXTINTORES, SIMULACIÓN Y SIMULACRO, DIRIGIDAS A LAS COMUNAS Y CORREGIMIENTOS DEL DISTRITO DE SANTIAGO DE CALI	7.745.084	Mínima cuantía	IRIAM ANGULO ORTIZ	309 días
11-9-10008-2021	SERVICIO A TODO COSTO PARA SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS CALI, VIGENCIA 2021	37.200.00	Mínima cuantía	S&C SOLUCIONES S.A.S	6 meses

Fuente: SECOP II

5.2 Procesos de Contratación de otras Entidades Estatales

Número de proceso	Entidad	Objeto contractual	Valor	Modalidad de selección	Proveedor	Plazo del contrato
2337 DEL 11 DE	GOBIERNO DEPARTAME	PRESTACIÓN DE SERVICIOS APOYO LOGÍSTICO Y	89.009.000	Mínima cuantía	SOY SOLUCIONES	10 días

Número de proceso	Entidad	Objeto contractual	Valor	Modalidad de selección	Proveedor	Plazo del contrato
NOVIEMBRE DE 2021	NTAL DEL TOLIMA	SERVICIO DE CATERING PARA EL DESARROLLO DEL RECONOCIMIENTO DEL LIDER COMUNAL DEL DEPARTAMENTO DE TOLIMA, EN CUMPLIMIENTO A LA ORDENANZA 003 DEL 22 DE FEBRERO DE 2021				
MC-003-2022	ASOCIACION DE MUNICIPIOS DEL CATATUMBO PROVINCIA DE OCAÑA Y SUR DEL CESAR	Prestar el servicio de apoyo Logístico y Catering de eventos para el desarrollo de las actividades propias de la Asociación de Municipios del Catatumbo Provincia de Ocaña y Sur del Cesar Asomunicipios	8.906.520	Mínima cuantía	H.C DISTRIBUCIONES Y SOLUCIONES	10 meses
DC-SSC-MC-604-2021	GOBERNACIÓN DEL CAUCA – SECRETARÍA DE SALUD	El CONTRATISTA se obliga para con el DEPARTAMENTO DEL CAUCA SECRETARÍA DEPARTAMENTAL DE SALUD a prestar el servicio de catering para las reuniones, eventos, actividades, correspondientes al desarrollo de las acciones misionales de la Secretaría de Salud del Departamento del Cauca, en el marco de la pandemia por el Coronavirus Covid-1	23.186.330	Mínima cuantía	COMERCIALIZADORA DATANET DE OCCIDENTE	25 días

Fuente: SECOP II

5.3 Análisis de los Procesos de Contratación identificados

a) Modalidad de Contratación

Se puede observar que los procesos antes relacionados, se han llevado a cabo, bajo la modalidad de mínima cuantía, aplicable a los procesos de contratación para el suministro de alimentación o refrigerio por un valor inferior al 10% de la menor cuantía de las Entidades Compradoras sujetas a las leyes 80 y 1150. También se observó que, los procesos antes relacionados se realizaron por suministro.

Teniendo en cuenta las necesidades del organismo y las actividades de este proceso, se recomiendo que se realice igualmente como un suministro de alimentación.

b) Plazo del contrato

El plazo de ejecución mínimo es de ocho días, y el plazo máximo de ejecución fue de 309 días, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución, como es la expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía única. Para este proceso de contratación se recomienda que el plazo de ejecución sea hasta el 31 de diciembre 2022.

c) Garantías exigidas

El proponente adjudicado deberá constituir a favor de la Entidad Estatal contratante, una garantía que avalará el cumplimiento de todas las obligaciones sugeridas del contrato y ejecución idónea y oportuna del objeto contratado, para lo cual podrá otorgar como mecanismo de cobertura de riesgos cualquiera de las garantías contempladas en el 2.2.1.2.3.1.1del Decreto 1082 de 2015.

6. Análisis de la Oferta

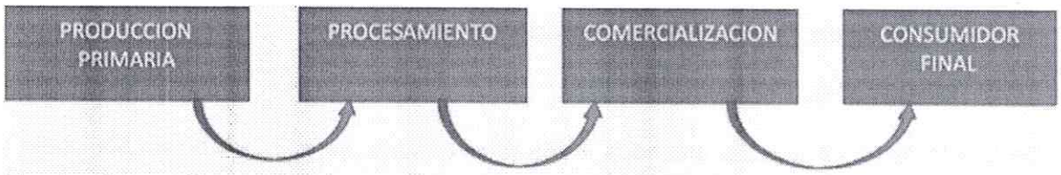
A continuación, la Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres presenta la información proveniente de la oferta del mercado para el suministro de alimentación.

6.1 Empresas que proveen

Se realiza una revisión en la base de datos de las entidades inscritas en Cámara de Comercio hasta el 31 de diciembre de 2021, con el fin de conocer los posibles proveedores.

Códigos CIIU	5621 - Catering para eventos y 5629 - Actividades de otros servicios de comidas
Total Empresas Registradas	11 - Entidades registradas con código 5621
Ciudad	Bogotá, Valle, Antioquia, Santander, Atlántico, Bolívar, Caldas, Putumayo, Casanare, Huila, Meta, Cundinamarca, Tolima y Risaralda.

6.2 Cadena de suministro



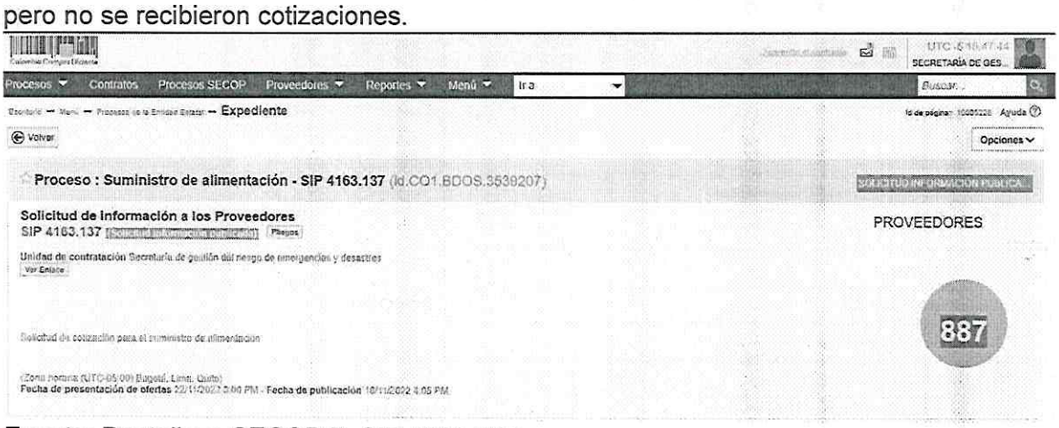
Fuente: Elaboración propia.

6.3 Clasificador de bienes y servicios

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS
[F] Servicios	[90] Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	[10] Restaurantes y Catering (servicio de comidas y bebidas	(16) Servicios de banquetes y catering	(03) Servicios de caterin
[F] Servicios	[90] Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	[10] Restaurantes y Catering (servicio de comidas y bebidas	(16) Servicios de banquetes y catering	(04) Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo
[F] Servicios	[90] Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	[10] Restaurantes y Catering (servicio de comidas y bebidas	[18] Servicios de comida para llevar y a domicilio	[01] Comidas para llevar preparadas profesionalmente
[F] Servicios	[90] Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	[10] Restaurantes y Catering (servicio de comidas y bebidas	[18] Servicios de comida para llevar y a domicilio	[02] Servicios de comida a domicilio

6.4 Análisis de precios

La Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres, solicitó por la plataforma del SECOP II información a proveedores (cotizaciones) con proceso número SIP 4163.137, pero no se recibieron cotizaciones.



Fuente: Pantallazo SECOP II- SIP 4163.137

En consecuencia, se realiza cotizaciones a entidades que han participado anteriormente en procesos de contratación pública de la Alcaldía, donde se recibieron tres cotizaciones como se muestra a continuación:

Menú	Cotización 1	Cotización 2	Cotización 3	Promedio
Refrigerio				
Menú 1	$ 10.150	$ 11.800	$ 12.000	$ 11.317
Menú 2	$ 11.070	$ 11.800	$ 12.000	$ 11.623
Menú 3	$ 10.193	$ 11.800	$ 12.000	$ 11.331
Menú 4	$ 11.070	$ 11.800	$ 12.000	$ 11.623
Almuerzo y/o cena				
Menú 1	$ 20.246	$ 21.000	$ 25.000	$ 22.082
Menú 2	$ 19.895	$ 21.000	$ 25.000	$ 21.965
Menú 3	$ 20.596	$ 21.000	$ 25.000	$ 22.199
Menú 4	$ 20.596	$ 21.000	$ 25.000	$ 22.199

6.5 Presupuesto

Por lo anterior, y teniendo en cuenta los precios promedio para el refrigerio, almuerzo y/o cena la Alcaldía de Santiago de Cali – Secretaría de Gestión del Riesgo de Emergencias y Desastres, estima un presupuesto para este proceso hasta por la suma de veinte millones de pesos m/cte ($20.000.000).

6.6 Cuadro de deducciones y retenciones

Se cobrarán los impuestos legales de orden Nacional, Departamental y Municipal a que haya lugar. Para ello, la entidad en su calidad de agente retenedor descontará directamente de la cuenta de cobro, sin perjuicio de los demás que correspondan, los impuestos que proceden a cargo del contratista.

El Distrito de Santiago de Cali realiza los siguientes descuentos por concepto de impuestos y contribuciones, los cuales deben ser tenidos en cuenta por el proponente para la preparación de su propuesta.

Contratación de suministro de alimentación para la atención de emergencias y desastres entre otros. Modalidad: Mínima cuantía, valor $20.000.000.						
VALOR BÁSICO: 16,806,723 **VALOR IVA: 3,193,,277** **VALOR TOTAL : 20,000,000**						
DEDUCCIONES Y RETENCIONES CON LOS CÓDIGOS SAP-SGFT						
	CONCEPTO			19. BASE (Valor sin IVA)	SI	%
17. DEDUCCIONES	Pro-Desarrollo – EP « a 2.196 UVT (De $1 A $83.456,784)			16.806.723	X	1.0
	Pro-Bienestar del adulto Adulto Mayor-EA				X	2.0
	Pro-Univalle – EV				X	2.0
	Pro Deporte				X	2.0
	Pro-Hospital – EH				X	1.0
	Pro-Unipacifico – EU Todo Tipo de Contrato				X	0,5
18. RETENCIONES	RETE ICA – IV – IC– II – IF - IS (*)	IC	23		X	7,7*1000
	Retefuente – RD – RS – RH – RC – RA – RO - RF (**)		RC		X	2.5
	RETE IVA – RI				X	15.0
20. VALOR UVT AÑO 2022 $38,004						
(*) Tarifas Diferenciales segun actividad realizada Estatuto Tributario Municipio de Santiago de Cali (**) Tarifas Diferenciales según servicio prestado Estatuto Tributario Nacional (del 0,1% al 11%)						

Lo anterior, sin perjuicio de que el Distrito deba aplicar nuevas deducciones en cumplimiento de normas legales superiores que entren en vigencia al momento de suscribirse el contrato.

6.7 Aspectos técnicos de la oferta

Características de los productos y especificaciones de calidad. La solución técnica de la necesidad que se pretende satisfacer se obtendrá si la entidad cuenta con el suministro de las siguientes raciones:

CONCEPTO	REQUERIMIENTO
Refrigerio	Una bebida, una porción de proteína, una fruta
Almuerzo y/o cena	Una porción de: Proteína, cereal, tubérculos, verduras, jugo, postre o fruta
Botella de Agua	Envase plástico 600 ml

El siguiente es el patrón básico de alimentación para derivar todas las dietas:

PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Sopa y/o crema	200 g
Proteína (gramaje crudo)	100 gramos de carne o 100 gramos de pollo
Carbohidrato	130 gramos porción.
Principio – tubérculos	80 gramos porción.
Ensalada (verdura cruda)	50 gramos.
Postre – fruta	50 gramos.
Jugo	Vaso mediano de 09 onzas.
Gaseosa	Envase plástico 600 ml
Botella de Agua	Envase plástico 600 ml

Las siguientes son alternativas de menú por ración de alimentación (refrigerio, almuerzo y/o cena).

REFRIGERIO:

MENÚ	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – MENÚS
Menú 1	Un Sándwich en pan francés tamaño personal (21 cm) Sabores: Jamón Queso, Jamón Salami o Hawaiano Gaseosa 600ml envase plástico (fría) Incluye salsa, menta y servilleta
Menú 2	Pastel de Hojaldre de 120 gr en varios Sabores salados (pollo, carne, cordero) Gaseosa 600ml envase plástico (fría) Incluye salsa, menta y servilleta
Menú 3	Un Sándwich en pan francés tamaño personal (21 cm) Sabores: Carne o Pollo

	Gaseosa 600ml envase plástico (fría) Incluye salsa, menta y servilleta
Menú 4	Pastel de Hojaldre 120 gr en varios Sabores combinados (Hawaiano, jamón pollo, pollo champiñones) Gaseosa 600ml envase plástico (fría) Incluye salsa, menta y servilleta

ALMUERZO Y/O CENA:

MENÚ	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – MENÚS
Menú 1	Crema de zapallo con papa fosforito 200 g 100 g de muchacho relleno / 100 g de pollo a la broaster Porción de arroz con ajonjolí 100 g Porción yuca frita 30 g Arvejas guisadas 80 g Ensalada de lechuga cebolla y tomate 50 g Postre 50 g Jugo de piña 09 oz Incluye, cubiertos, menta y servilleta.
Menú 2	Sopa de verduras 200 g Porción de Pollo 100 g asado o apanado Porción de arroz 100 g Garbanzos 80 g Papa salada 30 g Ensalada de tomate 50 g Postre 50 g Jugo de tomate de árbol 09 oz Incluye, cubiertos, menta y servilleta.
Menú 3	Sopa de moneditas de plátano 200 gr 100 gr carne asada y/o 100 gr de pollo asado Porción de arroz 100 gr Porción de maduro asado 30 gr Frijoles 80 gr Ensalada de lechuga 50 gr Postre 50 gr Agua de panela 09 oz Incluye, cubiertos, menta y servilleta.
Menú 4	Crema de pollo 200 gr 100 gr Chuleta de cerdo apanada Porción de arroz 100 g Porción de maduro asado 30 gr Porción arvejas 80 gr Ensalada de cebolla y tomate 50 gr Postre 50 gr limonada 09 oz Incluye, cubiertos, menta y servilleta.

TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES CONDICIONES DE SUMINISTRO:

Suministrar la alimentación contratada, bien presentada e individualizada en empaque desechable – biodegradable, NO ICOPOR, atendiendo los requisitos contenidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) aptos para conservar el calor o el frio según el caso.

Cada ración debe contar con cubiertos desechables y servilletas.

Cada recipiente o contenedor no debe contener más de dos (2) alimentos sólidos, tanto los líquidos como las ensaladas deben almacenarse en empaques o contenedores diferentes.

La alimentación ofrecida debe cumplir con las condiciones nutritivas para la población objeto de la presente selección.

Los alimentos que requieran de cadena de frío o calor deben permanecer en recipientes y/o equipos que garanticen su temperatura ideal de conservación. Debe evitarse el almacenamiento de productos crudos con cocidos.

El servicio de alimentación se debe prestar de forma oportuna en las condiciones de tipo de alimentación, cantidad, fecha, hora y lugar solicitadas.

Se debe prestar el servicio de alimentación (CATERING) durante todos los días de la semana incluyendo festivos, dentro del horario de 7:00 am a 10:00 pm, para lo cual los usuarios deberán solicitar el servicio con al menos tres (3) horas de anticipación a la hora prevista para su suministro.

El proponente deberá cumplir con la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y entrega de estos mediante el empleo de los equipos y utensilios adecuados y necesarios para ello conforme lo estipulado por la ley vigente correspondiente.

Las salsas y demás aditivos necesarios para condimentar la comida deben ser debidamente empacados, sellados e individualizados para usarlos una sola vez en el momento del consumo y evitar la descomposición (ejemplo. Mantequilla, mermelada, salsa rosada, salsa tártara, ají, entre otros).

Los alimentos a suministrar deben haber sido preparados el mismo día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de estos; se debe garantizarse un mínimo 6 horas de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista.

7. Matriz de riesgo

En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y en concordancia con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, se debe realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo.

Para lo anterior, se elaboró la matriz de riesgos que a continuación se muestra. En esta matriz se tipifican, asignan y estiman los riesgos teniendo en cuenta el objeto y la cuantía del presente proceso de contratación de menor cuantía para la contratación de suministro de alimentación para el cubrimiento de eventos de aglomeraciones de público complejas y no complejas, la atención de emergencias y desastres entre otros.

			IMPACTO DEL RIESGO				
	Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
	Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco por ciento (5%) y el quince por ciento (15%)	Incrementa el valor del contrato entre el quince por ciento (15%) y el treinta por ciento (30%)	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%)
	Categoría	**Valoración**	**Insignificante**	**Menor**	**Moderado**	**Mayor**	**Catastrófico**
			1	**2**	**3**	**4**	**5**
PROBABILIDAD	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	**1**	2	3	4	5	6
	Improbable, (puede ocurrir ocasionalmente)	**2**	3	4	5	6	7
	Posible, (Puede ocurrir en cualquier momento futuro)	**3**	4	5	6	7	8
	Probable, (Probablemente va a ocurrir)	**4**	5	6	7	8	9
	Casi cierto, (Ocurre en la mayoría de los casos)	**5**	6	7	8	9	10

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	La modalidad de contratación no es la adecuada para la realización de este contrato de suministro	Se incumplen las normas de contratación pública	1	5	6	Riesgo Alto	SGRED	Justificar la modalidad de Contratación en los Estudios Previos de acuerdo con el servicio a adquirir y el valor del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	SI	Contratante	En el período de la elaboración de los Estudios y Documentos Previos	A la finalización de la elaboración de los Estudios previos	Evidenciando que la modalidad seleccionada se ajusta a las normas y al proceso precontractual	Una vez, dentro del período de elaboración de los Estudios Previos
2	General	Interno	Planeación	Operacional	El Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) no se encuentra expedido para el inicio de la actividad precontractual	Resulta inviable iniciar el proceso precontractual y de oferta pública de selección de Proveedores	1	5	6	Riesgo alto	SGRED	Alistamiento previo de toda la documentación presupuestal requerida para proceder con la firma del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	SI	Contratante	Previo a la elaboración de la minuta del contrato	Previo a la elaboración de la minuta del contrato	Constatando que se encuentran listos los documentos presupuestales	Una vez, en la etapa precontractual

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
3	General	Externo	Selección	Operacional	Los oferentes no cumplen con los requisitos habilitantes para dar continuidad al proceso de contratación	No se puede continuar con el proceso de celebración del contrato	3	5	8	Riesgo extremo	Oferente	Subsanar los errores o inconsistencias en los documentos presentados para acreditar los requisitos habilitantes, ajustado a las normas y manuales	1	1	2	Riesgo bajo	SI	Contratante	Una vez recibida las ofertas y documentación por parte de los Oferentes.	Dentro del plazo establecido en el cronograma de contratación	Realizando una revisión Jurídica de cumplimiento de requisitos habilitantes, según los documentos aportados por los Oferentes.	Una vez a la recepción de la documentación y una vez en caso de requerir subsanar inconsistencias en la documentación
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	El Contratista incumple las entregas en las condiciones establecidas en el Contrato de Suministro	Se constituye un incumplimiento contractual y se afecta la prestación del servicio de alimentación requerido para el personal al cual se destina	3	5	8	Riesgo extremo	Contratista	Solicitar al Contratista la constitución de Póliza de cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	SI	Contratante	Una vez firmado el Contrato	Entre la firma del Contrato y el Acta de Inicio	Mediante Resolución de Aprobación de Pólizas	Una vez, a la fecha de la Resolución de Aprobación de Pólizas

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Los alimentos suministrados no cumplen con las condiciones de calidad requeridas (presentación, empaque, higiene, temperatura, tiempo de entrega)	Se constituye un incumplimiento contractual y se afecta la prestación del servicio de alimentación requerido para el personal al cual se destina	3	5	8	Riesgo extremo	Contratista	Solicitar al Contratista la constitución de Póliza de Calidad del Servicio	1	1	2	Riesgo bajo	SI	Contratante	Una vez firmado el Contrato	Entre la firma del Contrato y el Acta de Inicio	Mediante Resolución de Aprobación de pólizas	Una vez, a la fecha de la Resolución de Aprobación de pólizas
6	General	Externo	Ejecución	Social o Político	Cambios en la situación política sistema de gobierno	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	2	4	6	Riesgo Alto	Entidad Contratante	Revisión de los cambios sustanciales de normas que se produzcan posterior al cierre del proceso de mínima cuantía, que afecten el normal desarrollo del contrato, con el fin de estudiar los ajustes	1	2	3	Riesgo Bajo	NO	Supervisores y Contratista	Fase precontractual, y cuando se expida la nueva normatividad que pueda afectar el contrato	A la terminación de la ejecución del contrato	Seguimiento a la implementación de la nueva normatividad que aplique al contrato, y a las medidas tomadas para mitigar su efecto en el contrato. Informes,	Diario o cada vez que se expida un documento del proceso de selección

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
												pertinentes a que hubiere lugar.									requerimientos escritos.	
7	General	Interno	Selección	Operacional	Falsedad en los documentos aportados por el contratista	Declarar la nulidad de la contratación celebrada. Denuncia penal por falsedad en documentos	2	1	3	Riesgo bajo	Contratista	Verificar la legitimidad de los documentos aportados por el contratista	1	1	2	Riesgo bajo	No	Equipo evaluador	Etapa precontractual	Acta de inicio	Revisión y verificación de la legitimidad de todos los documentos aportados por el contratista	Cuando se presente el evento

Para constancia de lo anterior, se firma en Santiago de Cali a los Treinta del mes de noviembre de 2022.

Equipo estructurador:

Rol Financiero

AURA CRISTINA QUINTERO PEREA
Nombre
Cargo – contratista

Rol Técnico

LINA MARIA OSORIO BERMUDEZ
Nombre
Cargo - Contratista

Rol Jurídico

KAREN FITZGERAL LAGAREJO
Nombre
Cargo - Contratista

Proyectó: En lo Jurídico: Karen Fitzgeral Lagarejo – Contratista.
En lo Técnico: Lina Maria Osorio Bermudez – Contratista
En lo financiero: Aura Cristina Quintero Perea - Contratista
Revisó: Oscar Antonio Orejuela Osorio - Subsecretario para el Conocimiento y la Reducción del riesgo.
Yeraldin Restrepo Giraldo – Contratista.