	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 1 de 16	Fecha:05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE NARIÑO “CORPONARIÑO CONTRATAR EL SERVICIO DE CATERING PARA EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, ALMUERZOS Y/O CENAS DE ACUERDO A LOS MENÚS FIJADOS POR LA ENTIDAD A LOS PARTICIPANTES DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE PROGRAME CORPONARIÑO EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO.

REQUERIMIENTOS SEGÚN ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE MAYO 26 DE 2015

CAPITULO PRIMERO: DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD.


En el ejercicio de sus actividades la Corporación Autónoma Regional de Nariño tiene programado el desarrollo de varias reuniones a través de las diferentes dependencias encargadas del desarrollo del objeto que cumplen todas la Corporaciones y que corresponde a lo señalado por la Ley 99 del 1993, el cual es “la ejecución de las políticas, planes, programas y proyectos sobre el medio ambiente y los recursos naturales renovables, así como aplicar cumplida y oportunamente las disposiciones legales vigentes sobre su disposición, administración, manejo y aprovechamiento, conforme a las regulaciones, pautas y directrices expedidas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

La Corporación Autónoma Regional de Nariño, para dar cumplimiento a sus funciones institucionales, programa diferentes reuniones, capacitaciones, eventos, actos, convocatorias, etc., tanto para el personal vinculado como para la comunidad en general, que por su duración amerita ofrecer a los participantes refrigerios y almuerzos y/o cenas, dependiendo de la duración y hora del mismo, dichos eventos son convocados por las diferentes dependencias, en fechas, horas y sitios diferentes a nivel departamental, todo en aplicación de las políticas de austeridad del gasto público, evitando gastos suntuarios.

Lo anterior teniendo en cuenta las solicitudes presentadas por las diferentes dependencias de la Corporación, a fin de determinar con precisión las cantidades de refrigerios sencillos, refrigerios especiales y almuerzos y/o cenas a contratar.

Es por ello que se hace necesario realizar una contratación que supla esta necesidad y garantizar dentro de la logística de la organización el componente alimentario, atendiendo las solicitudes de las diferentes dependencias que requieren servicio de alimentación optimizando el cumplimiento de sus funciones, contribuyendo al normal desarrollo y eficiencia de las actividades, la prestación de mejores servicios tanto al personal interno como externo y de igual forma mejorar el clima organizacional de todas las dependencias, se hace necesario contratar el servicio de alimentación.

Igualmente, la Corporación requiere contar con espacios físicos, adecuados y amplios para que las mesas de trabajo, las reuniones interdisciplinarias, las sesiones extraordinarias, entre otras se involucran diferentes grupos de funcionarios y contratistas para poder atender y cumplir con las funciones que son propias a su cargo, se hace necesario de igual manera el suministro de refrigerios y/o almuerzos, debido a que en ocasiones se hacen muy extensas

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 2 de 16	Fecha: 05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

las jornadas de trabajo por lo cual se requiere contar con un lugar, tipo salón que cuente con las condiciones logísticas para atender las necesidades de la entidad

En este marco de necesidades, y a fin de poder contar con la logística necesaria para la adecuada atención de los funcionarios, y en general de la comunidad que asiste a cada uno de los eventos que CORPONARIÑO tiene programado en cumplimiento de sus deberes misionales, así como garantizar la permanencia y continuidad de los participantes en los eventos institucionales y comunitarios, se desprende la necesidad de contratar los servicios de cafetería y restaurante para el suministro de los refrigerios y almuerzos y/o contar o garantizar la prestación del servicio en un salón de capacidad mínima para 200 personas, el cual deberá brindar atención de eventos institucionales sin costos para la entidad.

CAPITULO SEGUNDO: DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1 Objeto del contrato: Contratar el servicio de catering para el suministro de refrigerios, almuerzos y/o cenas de acuerdo a los menús fijados por la entidad, los cuales se brindaran a los participantes de los diferentes eventos que programe Corponariño en el departamento de Nariño.


CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS: La codificación en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, se indica en la siguiente tabla:

ÍTEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
1	90101500	Servicios, Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber
2	90101600	Servicios, Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquete y catering

2.2 Descripción del objeto: El contratista deberá prestar los servicios de catering para el suministro de refrigerios, almuerzos y/o cenas para el suministro de los mismos, de acuerdo a las características, cantidades y condiciones mínimas del servicio dependiendo de la necesidad del lugar, hora, día señalados por el supervisor.

2.3. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO: Las especificaciones mínimas están definidas a continuación en el siguiente cuadro:


ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	DESCRIPCION DEL SERVICIO
------	-------------	----------	--------------------------

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO		Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS		Página: 3 de 16	Fecha:05/04/2021
			Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

1	ALMUERZO Y/O CENA	Una (1) Unidad	<p>1. Sopa del Día</p> <p>2. Bandeja (porción de arroz, carne, pollo, cerdo o pescado (170 grs), papa al vapor o frita, patacón o plátano, o espaguetis, granos (lentejas, frijol, garbanzo) 15 gramos de ensalada de verduras o frutas</p> <p>3. Jugo naturales en Caja o Botella, Gaseosa Personal (350 ml)</p> <p>4. Postre (bocadillo, panelita, dulce de brevas, mora o chilacuan con queso)</p> <p>El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado con meseros, vajilla y menaje de servicio.</p>
2	REFRIGERIO	Una (1) Unidad	<p>Sencillo</p> <p>1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena o Jugo en Caja o Botella, Gaseosa Personal.</p> <p>2. Acompañante: empanadas de harina, empanada de pollo en hojaldre, almojábana, buñuelos, pan croissant, pan de maíz, arepas, pastel de pollo, pastel hawaiano torta sin decorar, torta de queso, porción de pizza hawaiana o pollo, quimbolito, hojaldras</p>
			<p>Especial</p> <p>Hamburguesa de pollo o res, mas papa a la francesa, Sandwiches de pollo, jamón-queso, hawaiano, caribeño; más papa a la francesa, tamal más bebida carbonatada corriente (gaseosa) o jugo de frutas, o café (negro o con leche) o chocolate.</p> <p>El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado.</p>

3. Obligaciones del contratista.


1. El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado con meseros, vajilla y menaje de servicio.
2. El Contratista debe suministrar los refrigerios, almuerzos y/o cenas en el lugar y hora indicados, según el cronograma de eventos que se entregue para tal fin.
3. El contratista deberá garantizar el suministro en forma ininterrumpida y de manera efectiva, atendiendo con prontitud y eficiencia los servicios prestados. El servicio deberá ser prestado días calendario.
4. El contratista deberá llevar el control del suministro de los refrigerios almuerzos y/o cenas a través de la expedición de órdenes de pedido y/o valera, los cuales deberán ser utilizados y autorizados por el Supervisor del contrato o por el Subdirector Administrativo de la entidad.
5. Las órdenes de pedido especificaran la cantidad de refrigerios, almuerzos y/o cenas a suministrar. El recibo o factura expedida por el contratista, siempre deberá indicar la cantidad entregada y discriminar el tipo de refrigerio almuerzo y/o cena.

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 4 de 16	Fecha:05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

6. El contratista deberá entregar la información detallada del registro de todas las operaciones de los suministros y del consumo total de los mismos, en el momento que se solicite por parte del supervisor del contrato y con corte a la fecha de consumo, sea vía internet o en documento físico.
7. El contratista debe garantizar los medios de comunicación y la logística necesaria que permita en todo momento el contacto correspondiente, dependiendo de la solicitud del supervisor, para el seguimiento y control al suministro de los refrigerios, almuerzos y/o cenas, entregando una base de datos del personal de apoyo, contactos, medios de comunicación, números telefónicos y correos electrónicos.
8. Garantizar la higiene y salubridad en la manipulación de alimentos y la variedad y calidad de los productos ofrecidos a la Corporación.
9. El contratista debe garantizar el no uso de elementos contaminantes para el medio ambiente, tales como plástico, icopor, material desechable, aluminio, entre otros.
10. Garantizar la limpieza de las instalaciones destinadas para cada evento y el manejo adecuado de los desechos, una vez se haya suministrado el refrigerio almuerzo y/o cena.
11. El contratista debe garantizar el personal idóneo, para la prestación del servicio; igualmente, transportará a su costa los elementos e insumos necesarios para la buena prestación del servicio a los sitios a los que se deba prestar el mismo.
12. Los bienes a suministrar que no sean prefabricados (refrigerios sencillos, especiales, almuerzos y/o cenas) deben ser elaborados directamente por el contratista en la planta de producción de su propiedad.
13. el contratista debe comprometerse a reponer el alimento suministrado sin costo adicional para la Entidad y en un tiempo no mayor al ofrecido, para el tiempo de entrega. Si el alimento restituido presenta igualmente deficiencias de calidad, repondrá y subsanará a su despensa los daños que haya ocasionado el alimento deficiente, hasta que se reciba a satisfacción.
14. Presentar a consideración de los responsables de los eventos el respectivo menú y atender las sugerencias que realicen permanentemente por parte de ellos a través del SUPERVISOR.
15. El contratista debe estar en capacidad de brindar, el día de los eventos en los que se requiera el suministro de refrigerios, almuerzos y/o cenas un menú variado
16. Asumir por su cuenta y riesgo todos los salarios y prestaciones sociales, legales y aportes parafiscales y demás conceptos a todo el personal destinado para la prestación del servicio de suministro objeto del presente contrato, de acuerdo con las disposiciones del Régimen Laboral y de Seguridad social colombiano.
17. Entregar a CORPONARIÑO una vez perfeccionado el contrato, la garantía única y demás documentos requeridos para la legalización del contrato y su ejecución.
18. El contratista deberá presentar informes mensuales de gestión y ejecución presupuestal del contrato requeridos por el supervisor los cuales deberán contener la descripción de las actividades realizadas, así como la descripción detallada de la ejecución presupuestal, anexando los soportes o certificaciones correspondientes

3.1 Obligaciones de CORPONARIÑO:

1. Solicitar al contratista el suministro de almuerzos, refrigerios y/o cenas como mínimo con un día de antelación, indicando la fecha, hora y lugar de la realización del evento.

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 5 de 16	Fecha:05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

2. Mantener una completa supervisión en el desarrollo y verificar que la ejecución esté sujeta al objeto del contrato.
3. La supervisión del contrato será ejercida por el Subdirector Administrativo y financiero, Dr. JUAN CAMILO GUEVARA HIDALGO o quien haga sus veces.
4. Realizar los desembolsos en el tiempo y valores establecidos, previo visto bueno del supervisor y cumplimiento de los requisitos legales.
5. Informar al contratista a través del supervisor sobre las deficiencias, irregularidades y demás situaciones que se presenten en el desarrollo del contrato, que requieran ser subsanadas.

3.2 Plazo: El plazo de ejecución convenido para el presente del contrato iniciara a partir de la suscripción del acta de inicio, previa verificación de cumplimiento de los requisitos de ejecución, hasta el 31 de diciembre de 2023, o hasta agotar el valor total del presupuesto programado en el contrato, para lo cual el contratista deberá realizar la ampliación de las pólizas por el término que se estime conveniente de acuerdo a los saldos existentes.

3.3 Clase del contrato a celebrarse: CONTRATO DE SUMINISTRO.

3.4 Lugar de ejecución o entrega: lugar de ejecución del presente contrato será en el Municipio de Pasto, Departamento de Nariño. Para todos los efectos legales se tendrá como domicilio contractual el municipio de Pasto, en el departamento de Nariño.


3.5 Metodología. El contratista deberá desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con las especificaciones técnicas y las directrices emitidas por parte de la supervisión, no obstante el suministro y prestación del servicio es autónoma y bajo la plena responsabilidad del contratista.

3.6 Resultados esperados: Con la realización del futuro contrato se espera contar con el apoyo logístico en la atención de los eventos programados por la Corporación Autónoma Regional de Nariño CORPONARIÑO, a través de un excelente servicio de restaurante y cafetería.

CAPITULO TERCERO: MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

El contrato estará sujeto a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, el Decreto reglamentario 1082 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o sustituyan. El contrato a celebrarse se realizará bajo la modalidad de mínima cuantía, según lo determinado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 y siguientes del decreto 1082 de 2015.

La Corporación Autónoma Regional de Nariño – CORPONARIÑO, mediante proceso de mínima cuantía, invita a todas las personas Jurídicas, Consorcios o Uniones Temporales que cumplan con los requisitos de participación exigidos en el presente estudio previo, con el fin de que presenten una propuesta acorde con el objeto, garantizando el cumplimiento y la adecuada aplicación de los recursos financieros

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 6 de 16	Fecha:05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

CAPITULO CUARTO: ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO DEL VALOR DEL CONTRATO

4.1 ANÁLISIS DEL MERCADO

4.1.1 ASPECTOS GENERALES

En la actualidad, el mercado cuenta con proveedores que se encuentran en condiciones para el suministro de alimentación para la Corporación Autónoma Regional de Nariño, para dar cumplimiento a sus funciones institucionales, programar diferentes reuniones, capacitaciones, eventos, actos, convocatorias, etc., tanto para el personal vinculado como para la comunidad en general, que por su duración amerita ofrecer a los participantes refrigerios y almuerzos y/o cenas dependiendo de la duración y hora del mismo, dichos eventos son convocados por las diferentes dependencias, en fechas, horas y sitios diferentes a nivel municipal y departamental, Destacando además que al realizar el correspondiente estudio existe pluralidad de oferentes, por este motivo se realiza el actual estudio de mercado con diferentes empresas que más adelante se relacionan sin preferencia alguna en el presente proceso.

Así pues, se relaciona algunas de las empresas que están en la capacidad de brindar los servicios con las especificaciones técnicas requeridas por la Corporación.

4.1.2 ANÁLISIS ECONÓMICO DEL MERCADO

Para esta necesidad se identificaron tres (3) posibles proveedores los cuales son, la merced, hotel cuellar.18 grados gastrobar que cuentan con el perfil además tienen antecedentes de participar en procesos de contratación con entidades públicas en el Municipio de Pasto para la prestación del servicio y cumplimiento del objeto requerido en el presente estudio previo, por lo cual se procedió a solicitar personalmente y por vía telefónica las respectivas cotizaciones, donde se recibió tres (3) cotizaciones con las cuales se valoró precios y se determinó si los mismos se ajustan o no a las condiciones reales del mercado y así establecer la cuantía a pagar para la futura contratación.


4.3 ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

4.3.1 ESTUDIO DE PRECIOS DE MERCADO: De todas las empresas o proveedores que prestan el servicios requerido en el presente estudio se recibió las siguientes: **MI PASTO LINDO, HOTEL CUELLAR Y 18 GRADOS GASTROBAR**

ITEM	DETALLE	DESCRPCION	CANTIDAD	MI PASTO LINDO	HOTEL CUELLAR	18 GRADOS GASTROBAR	PROMEDIO
------	---------	------------	----------	----------------	---------------	---------------------	----------

ESTUDIO PREVIOS


1	ALMUERZO/CENA	<p>1. sopa 2.Bandeja (porción de arroz, carne, pollo, cerdo o pescado (170 grs), papa al vapor o frita patacón o plátano, o espaguetis, granos lentejas, frijol, garbanzo) 15 gramos de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo naturales en Caja o Botella, Gaseosa Personal (350 ml) 4.postre (bocadillo, panelita, dulce de brevas, mora o chilacuan con queso) El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado con meseros, vajilla y menaje de servicio.</p>	1	\$38.000	\$ 40.000	\$ 36.000	\$38.000
2	REFRIGERIO SENCILLO	<p>1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena o Jugo en Caja o Botella, Gaseosa Personal. 2. Acompañante: empanadas de harina, empanada de pollo en hojaldre, almojábana, buñuelos, pan croissant, pan de maíz, pastel de pollo, pastel hawaiano torta sin decorar, torta de queso, porción de pizza hawaiana o pollo, quimbolito hojaldras</p>	1	\$13.000	\$ 16.000	\$ 11.000	\$ 13.333

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO		Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS		Página: 8 de 16	Fecha:05/04/2021
			Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

3	REFRIGERIO ESPECIAL	Hamburguesa de pollo o res, mas papa a la francesa, Sandwiches de pollo, jamón-queso, hawaiano, caribeño; más papa a la francesa, Tamal más bebida carbonatada corriente (gaseosa) o jugo de frutas, o café (negro o con leche) o chocolate. El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado con meseros, vajilla y menaje de servicio.	1	\$35.000	\$36.000	\$ 33.000	\$ 34.666
TOTAL							\$ 86.000

El valor final seleccionado será distribuido porcentualmente al valor unitario de los ítems de refrigerio o almuerzo de acuerdo con el valor porcentual de cada uno así:

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	VALOR PROMEDIO COTIZADO	PROMEDIO %
1	ALMUERZO/CENA	1. sopa 2. Bandeja (porción de arroz, carne, pollo, cerdo o pescado (170 grs), papa al vapor o frita patacón o plátano, o espaguetis, granos lentejas, frijol, garbanzo) 15 gramos de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo naturales en Caja o Botella, Gaseosa Personal (350 ml) 4.postre (bocadillo, panelita, dulce de brevas, mora o chilacuan con queso) El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado con meseros, vajilla y menaje de servicio.	\$ \$38.000	44,18 %
2	REFRIGERIO SENCILLO	1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena o Jugo en Caja o Botella, Gaseosa Personal. 2. Acompañante: empanadas de harina, empanada de pollo en hojaldre, almojábana, buñuelos, pan croissant, pan de maíz, pastel de pollo, pastel hawaiano torta sin decorar, torta de queso, porción de pizza hawaiana o pollo, quimbolito.	\$ 13.333	15.50 %
3	REFRIGERIO ESPECIAL	Hamburguesa de pollo o res, mas papa a la francesa, Sandwiches de pollo, jamón-queso, hawaiano, caribeño; más papa a la francesa, Tamal más bebida carbonatada corriente (gaseosa) o jugo de frutas, o café (negro o con leche) o chocolate.	\$ 34.666	40,32 %

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO		Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS		Página: 9 de 16	Fecha:05/04/2021
			Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

		El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado		
TOTAL			\$ 86.000	100%

De acuerdo a lo anterior, y teniendo en cuenta que el servicio de suministros de refrigerios almuerzos y/o cenas debe ser permanente y en aras de brindar prontitud en la entrega de estos mismos CORPONARIÑO realizó la cuantificación del valor del presente servicio (tomando el promedio del estudio de mercado), el cual arroja un referente de valor para cada uno de los servicios requeridos. A partir de estos valores y bajo el análisis estadístico del consumo promedio de la entidad respecto del servicio a contratar se concluyó que el presupuesto oficial asciende a la suma de **TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL M/CTE (\$32.480.000)**


El proponente deberá presentar la propuesta sobre el total del valor promedio cotizado que corresponde a la suma de **OCHENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE (\$86.000)** Este valor debe incluir todo costo asociado directa o indirectamente a la suscripción y ejecución del contrato a celebrarse. El valor final seleccionado será distribuido porcentualmente al valor unitario de cada concepto.

Para garantizar el pago del objeto del futuro contrato CORPONARIÑO, cuenta con el siguiente CDP:

Se señala que el proponente no podrá sobrepasar en su propuesta el valor del presupuesto oficial total de la presente convocatoria, so pena de rechazo de la oferta.

CDP No. FECHA EXPEDICIÓN	DEPENDENCIA	RUBRO	CÓDIGO CPC	VALOR CDP	VR. A APROPIAR
1110 del 04 de septiembre de 2023	Subdirección Administrativa y financiera.	2.1.2.02.02.006-003.03-120	63399-Otros Servicios de suministros de comida	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000
1004 del 17 de agosto de 2023	Subdirección Administrativa y financiera	2-3.3209.9.6.23.2.2.2.9.6.920	96990-Otros Servicios de diversión y entretenimiento	\$ 6.962.758	\$ 6.480.000
1117 del 05 de septiembre de 2023	Planeación y D.E	2.3-3208.8.1.23.2.02.02.006-003.03 20	63399-Otros Servicios de comida contratada	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000
Valor Total:					\$ 32.480.000

Por lo anterior, CORPONARIÑO, una vez analizada la información precedente, estima que el presupuesto oficial para la futura contratación de suministro de refrigerios almuerzos y/o cenas, es por la suma de: **TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL M/CTE (\$32.480.000)** El cual incluye: impuestos, tasas, contribuciones legales de carácter nacional y/o municipal y demás costos directos e indirectos que la celebración y ejecución del contrato conlleven.

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 10 de 16	Fecha: 05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del contrato será el valor total de la propuesta presentada por el oferente o el valor total corregido de la misma si a ello hubiere lugar, el cual comprenderá todos los costos directos e indirectos e impuestos, tasas y contribuciones de todo orden que la ejecución conlleve. De lo anterior, se tiene que el presupuesto oficial asignado a la presente contratación, es suficiente para la celebración del contrato, el proponente no podrá sobrepasar en su propuesta el valor del presupuesto oficial total del presente proceso so pena de rechazo de la oferta.

FORMA DE PAGO: El valor del contrato se cancelará al Contratista en moneda legal colombiana de la siguiente manera; **Un Primer Pago:** equivalente al cincuenta por ciento (50%) en calidad de anticipo con el fin de que el proveedor cuente con los recursos necesarios para poder brindar el servicio en óptimas condiciones, el cual se entregará una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato, previa firma del acta de inicio; **Un Segundo Pago,** equivalente al otro cincuenta por ciento (50%) el cual se efectuará por mensualidades vencidas o proporcionales por fracción de servicio prestado, y sucesivas dentro de los treinta (30) días siguientes al vencimiento de cada periodo mensual de acuerdo con el número total de refrigerios y el valor unitario ofertado por el contratista, previa presentación por parte del supervisor del acta donde conste la prestación del servicio a satisfacción, acreditar el pago de estampillas Pro Universidad de Nariño correspondiente al 0.5% del valor total del contrato y la factura correspondiente. Se deberá anexar la certificación o copia del pago que certifique el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales según lo establecido por el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

Las demoras que se generen por la no presentación oportuna de la factura y/o cuenta de cobro, o por la falta del lleno de los requisitos para la realización del pago, serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

No se aceptarán propuestas con forma de pago diferente a la aquí señalada, y serán rechazadas las propuestas que determinen una forma de pago distinta


CAPITULO QUINTO: FACTORES DE SELECCIÓN

5.1 FACTOR DE EVALUACIÓN

El único factor de evaluación es el precio, razón por la cual el contrato se adjudicará a la oferta económica más favorable, teniendo en cuenta los criterios de selección objetiva esclarecidos en el presente estudio previo.

Corponariño pretende optimizar los recursos financieros destinados a este proceso por lo que determinó que el presupuesto oficial destinado será utilizado en su integridad, esto es por la suma total de **TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL M/CTE (\$32.480.000)** En este sentido entiéndase como oferta más favorable para la Corporación aquella que ofrezca el menor valor sobre el total del valor promedio cotizado que corresponde a la suma de **OCHOCENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE. (\$ 86.000)**. Este valor debe incluir todo costo asociado directa o indirectamente a la suscripción y ejecución del contrato a celebrarse. El valor final seleccionado será distribuido porcentualmente al valor unitario de cada concepto.

5.2 FACTORES HABILITADORES

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 11 de 16	Fecha: 05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

5.2.1 ASPECTOS JURÍDICOS. Esta evaluación tiene por objeto, el estudio de la documentación para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Ley, sus reglamentos y la invitación pública que se formule para tal fin, en los aspectos jurídicos. Esta evaluación habilita o inhabilita la propuesta para su evaluación.

Para determinar la capacidad jurídica de los proponentes, deberá presentar:


A. Para Personas Jurídicas: Registro en Cámara de Comercio y/o del certificado de existencia y representación legal emitido por la autoridad competente, y cuyo objeto social debe corresponder a la naturaleza del objeto a contratar, el cual debe haber sido expedido dentro de los 30 días calendarios anteriores a la fecha de presentación. En el mismo documento deberá acreditar el registro de un establecimiento de comercio dedicado a las actividades de restaurante o catering, en la ciudad de San Juan de Pasto. Adicionalmente, el oferente deberá presentar un documento en el que certifique que el establecimiento de comercio registrado cuenta con un salón de capacidad mínima para doscientas (200) personas y parqueadero, en el que se brindará la atención de eventos institucionales sin costo para la entidad.

para lo anterior, uno de los integrantes del comité de contratación o un delegado del comité, previa verificación de las ofertas y cumplimiento de requisitos mínimos, procederá a desplazarse hasta el sitio donde se encuentre el salón para verificar el cumplimiento de este requerimiento de lo cual se adjuntará registro fotográfico en el informe de evaluación.

Además, deberá aportar los siguientes documentos:

1. Certificación de estar al día en el pago de Seguridad Social Integral y Parafiscales, dicha certificación del pago de los aportes de los últimos seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta, suscrita por el revisor fiscal o en su defecto por el Representante Legal.
2. Fotocopia del Registro Único Tributario - RUT, expedido por la DIAN, debidamente firmado y actualizado.
3. Fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal o de su apoderado, según el caso.
4. Certificados de antecedentes de responsabilidad fiscal. (Rep. Legal y Persona Jurídica)
5. Certificado de antecedentes disciplinarios. (Rep. Legal y Persona Jurídica)
6. Certificado de antecedentes judiciales del Representante Legal.
7. Certificado de antecedentes Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia. (Representante legal).
8. El contratista debe contar con un vehículo para el transporte de los alimentos, ya sea de propiedad o alquilado, para lo cual anexará a la propuesta carta de propiedad o contrato de alquiler y el certificado de que el vehículo es apto para el transporte de alimentos desde el sitio de producción hasta el sitio de consumo.
9. Documento en el que certifique que el establecimiento de comercio registrado cuenta con un salón de capacidad mínima para doscientas (200) personas Y parqueadero, en el que se brindará la atención de eventos institucionales sin costo para la entidad.

B. Para Personas Naturales: Deberá aportar certificado de matrícula mercantil emitido por la respectiva Cámara de Comercio, el cual debe haber sido expedido dentro de los 30 días calendario

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 12 de 16	Fecha: 05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

anteriores a la fecha de presentación y que incluya una actividad económica que corresponda a la naturaleza del objeto a contratar. En el mismo documento deberá acreditar el registro de un establecimiento de comercio dedicado a las actividades de restaurante o catering, en la ciudad de San Juan de Pasto. Adicionalmente, el oferente deberá presentar un documento en el que certifique que el establecimiento de comercio registrado cuenta con un salón de capacidad mínima para doscientas (200) personas y parqueadero, en el que se brindará la atención de eventos institucionales sin costo para la entidad.


para lo anterior, uno de los integrantes del comité de contratación o un delegado del comité, previa verificación de las ofertas y cumplimiento de requisitos mínimos, procederá a desplazarse hasta el sitio donde se encuentre el salón para verificar el cumplimiento de este requerimiento de lo cual se adjuntará registro fotográfico en el informe de evaluación.

Además, deberá aportar los siguientes documentos:

1. Fotocopia del Registro Único Tributario - RUT, expedido por la DIAN, debidamente firmado y actualizado.
2. Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
3. Fotocopia de libreta militar si es hombre menor de 50 años de edad.
4. Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal.
5. Certificado de antecedentes disciplinarios.
6. Certificado de antecedentes judiciales.
7. Certificado de antecedentes Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia.
8. Certificación de estar afiliado al Sistema de Seguridad Social en salud y pensiones expedido dentro de los 30 días calendario anteriores a la fecha de presentación ó planilla de pago del último periodo correspondiente.
9. El contratista debe contar con un vehículo para el transporte de los alimentos, ya sea de propiedad o alquilado, para lo cual anexará a la propuesta carta de propiedad o contrato de alquiler y el certificado de que el vehículo es apto para el transporte de alimentos desde el sitio de producción hasta el sitio de consumo.
10. Documento en el que certifique que el establecimiento de comercio registrado cuenta con un salón de capacidad mínima para doscientas (200) personas Y parqueadero, en el que se brindará la atención de eventos institucionales sin costo para la entidad.

C. Para Consorcios o Uniones Temporales: En caso que el oferente se presente en consorcio o unión temporal deberá allegar el documento de constitución en los términos del art. 7 de la Ley 80 de 1993. Para cada uno de los miembros y la persona que represente al Consorcio o la Unión Temporal, además deberá aportar los siguientes documentos:

1. Fotocopia del Registro Único Tributario - RUT, expedido por la DIAN, debidamente firmado y actualizado.
2. Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
3. Fotocopia de libreta militar si es hombre menor de 50 años de edad.
4. Certificados de antecedentes de responsabilidad fiscal.
5. Certificado de antecedentes disciplinarios.

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 13 de 16	Fecha: 05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

6. Certificado de antecedentes judiciales.
7. Certificado de antecedentes Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia.
8. Certificación de estar afiliado al Sistema de Seguridad Social en salud y pensiones expedido dentro de los 30 días calendario anteriores a la fecha de presentación ó planilla de pago del último periodo correspondiente.
9. Certificado de Existencia y Representación Legal y/o el Registro Mercantil de cada uno de los integrantes, el cual debe haber sido expedido dentro de los 30 días calendario anteriores a la fecha de presentación y cuyo objeto social y/o actividad económica corresponda a la naturaleza del objeto a contratar. En el mismo documento deberá acreditar el registro de un establecimiento de comercio dedicado a las actividades de restaurante o catering, en la ciudad de San Juan de Pasto. Adicionalmente, el oferente deberá presentar un documento en el que certifique que el establecimiento de comercio registrado cuenta con un salón de capacidad mínima para doscientas (200) personas y parqueadero, en el que se brindará la atención de eventos institucionales sin costo para la entidad. para lo anterior, uno de los integrantes del comité de contratación o un delegado del comité, previa verificación de las ofertas y cumplimiento de requisitos mínimos, procederá a desplazarse hasta el sitio donde se encuentre el salón para verificar el cumplimiento de este requerimiento de lo cual se adjuntará registro fotografico en el informe de evaluación.
10. El contratista debe contar con un vehículo para el transporte de los alimentos, ya sea de propiedad o alquilado, para lo cual anexara a la propuesta carta de propiedad o contrato de alquiler y el certificado de que el vehículo es apto para el transporte de alimentos desde el sitio de producción hasta el sitio de consumo.
11. Documento en el que certifique que el establecimiento de comercio registrado cuenta con un salón de capacidad mínima para doscientas (200) personas Y parqueadero, en el que se brindará la atención de eventos institucionales sin costo para la entidad.

El proponente no puede estar incurso en las causales de incompatibilidad e inhabilidad para contratar con el Estado, contenidas en la Constitución y la Ley. El proponente deberá acreditar el cumplimiento de los factores habilitantes antes descritos, sin embargo, el único factor de selección lo constituirá el precio de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.


CAPITULO SEXTO: ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Teniendo en cuenta los capítulos anteriores y revisada la matriz de riesgo de contratación de CORPONARIÑO se determinan como riesgos predecibles de contratación los siguientes:

No.	IDENTIFICACION DEL RIESGO	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION DEL RIESGO	EFECTOS O CONSECUENCIAS	EVALUACION Y CALIFICACION DEL RIESGO					ASIGNACION DEL RIESGO		
	CLASE						IMPACTO	Calificación del Impacto	PROBABILIDAD	Calificación de la Probabilidad	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	
26	ESPECIFICA	EXTERNO	EJECUCIÓN	Sociales políticos	Riesgos derivados de las condiciones de orden público que impiden la ejecución del contrato	Incumplimiento del objeto contractual Modificaciones en valor y tiempo Incumplimiento de metas PAI	Catastrófico	5	improbable	2	7	Riesgo Alto	X	X
34	ESPECIFICA	EXTERNO	EJECUCIÓN	Operacional	Generación de daños a terceros o a la propiedad de terceros.	Indemnización por perjuicios Modificaciones en tiempo y/o valor Incumplimiento del objeto contractual Afectación de los bienes de la entidad estatal	Catastrófico	5	raro	1	6	Riesgo Alto	X	X
37	ESPECIFICA	EXTERNO	EJECUCIÓN	Operacional	Fallas de calidad de los bienes, servicios u obras que el contratista debe suministrar, prestar, ejecutar, o que no obedezcan a las condiciones técnicas requeridas	Incumplimiento del objeto contractual Afectación de la imagen institucional Incumplimiento a metas PAI	Catastrófico	5	raro	1	6	Riesgo Alto	X	
38	ESPECIFICA	EXTERNO	EJECUCIÓN	Operacional	Riesgo de daño o sustracción entendido como si de manera previa a la entrega formal, los suministros sufren algún tipo de incidencia que genere daño, deterioro, sustracción, modificación y hurto en cualquiera de sus formas, y por tal razón no sean entregados a tiempo y dentro de las condiciones	Incumplimiento contractual Modificaciones en tiempo y/o valor Incumplimiento metas PAI	mayor	4	raro	1	5	Riesgo Medio	X	
40	ESPECIFICA	EXTERNO	EJECUCIÓN	Operacional	No disponibilidad, disponibilidad, simultaneidad, de los bienes, equipos, suministros o contrapartidas que el contratista debe asumir para la ejecución del contrato, o que los mismos incumplan con las características técnicas requeridas	Incumplimiento contractual Modificaciones en tiempo y/o valor Incumplimiento metas PAI	mayor	4	improbable	2	6	Riesgo Alto	X	

Riesgo 25 de carácter social: Considerando que el contratista deberá hacer entrega de los refrigerios y almuerzos en zona donde pueden presentarse problemas de orden público, este riesgo es previsible.

Riesgo 34 de carácter operacional: Generación de daños a terceros o a la propiedad de terceros, este riesgo es previsible.

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 15 de 16	Fecha: 05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

Riesgo 37 de carácter operacional: Considerando que los insumos programados en las condiciones técnicas exigen alta calidad de salubridad, este riesgo es previsible.

Riesgo 38 de carácter operacional: Riesgo de daño o sustracción entendido como si de manera previa a la entrega formal, los suministros, sufren algún tipo de incidente que genere daño, deterioro, sustracción, modificación y hurto en cualquiera de sus formas, y por tal razón no sean entregados a tiempo y dentro de las condiciones del contrato, este riesgo es previsible.

Riesgo 40 de carácter operacional: Considerando que el contratista debe contar con existencias mínimas de los insumos para la entrega en los sitios establecidos, este riesgo es previsible.

CAPITULO SÉPTIMO: GARANTÍAS

De conformidad con el análisis de riesgos realizado por la entidad, EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor CORPONARIÑO, una garantía única expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente establecidas en Colombia cuya póliza matriz haya sido aprobada por la Superintendencia Financiera, de conformidad por la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios. Las garantías solicitadas deberán cumplir con los amparos y requisitos previstos en el Decreto Reglamentario 1082 de 2015.


En razón a la anterior disposición y los motivos a continuación expuestos, la entidad considera pertinente solicitar los siguientes amparos:

Amparo de cumplimiento: Para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales a su cargo, el pago de la cláusula penal pecuniaria e indemnizaciones a que hubiere lugar, constituida por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento del mismo.

Amparo de calidad del servicio: Para garantizar la calidad del servicio prestado por el Contratista, por el veinte (20%) por ciento del valor total del presente contrato, con una vigencia equivalente al plazo de ejecución y cuatro (4) meses, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato.

Amparo de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones: Para garantizar el pago de salarios y prestaciones sociales de las personas que el Contratista emplee para la ejecución del contrato, por una cuantía equivalente al cinco (5%) por ciento de su valor total y con vigencia equivalente al plazo de ejecución y tres (3) años más, contados a partir de la expedición de la garantía única de cumplimiento.

Responsabilidad Civil Extracontractual. Teniendo en cuenta que el suministro de alimentos genera riesgos para la salud humana cuando los mismos son contaminados debido a diferentes factores, a fin de garantizar la responsabilidad civil frente a terceros, derivada de la ejecución del contrato, se constituirá esta póliza en cuantía mínima de 200

	CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE NARIÑO	Versión: 7	
	ESTUDIO PREVIOS	Página: 16 de 16	Fecha: 05/04/2021
		Responsable: Jefe Oficina Jurídica	

SMLMV y con vigencia del término de duración del contrato y cuatro (04) meses más. Este amparo por ser autónomo se constituirá en póliza anexa.

Amparo de buen manejo y correcta inversión de los anticipos: Para garantizar el amparo de buen manejo y correcta inversión de los recursos aportados por la Corporación, de los perjuicios sufridos con ocasión de (i) la no inversión; (ii) el uso indebido, y (iii) la apropiación indebida que el contratista garantizado haga de los dineros o bienes que se le hayan entregado en calidad de anticipo para la ejecución del contrato, el valor de esta garantía deberá ser equivalente al ciento por ciento (100%) del monto que el contratista reciba a título de anticipo, en dinero o en especie, para la ejecución del contrato y, su vigencia se extenderá hasta la liquidación del contrato

Las pólizas exigidas se deben publicar y/o cargar en la plataforma SECOP II hasta dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato para posterior aprobación por parte de la entidad. EL CONTRATISTA se compromete a ampliar o prorrogar las garantías en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia.

Las garantías deben ser aprobadas por la entidad, como requisito para la ejecución e iniciación del contrato. El Contratista quedará obligado a efectuar las correcciones a que haya lugar, dentro del día hábil siguiente al requerimiento escrito en tal sentido.

CAPITULO OCTAVO: AMPARO DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO

N/A

San Juan de Pasto, 28 de noviembre de 2023

Elaboró.

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SECOP II

JUAN CAMILO GUEVARA HIDALGO

Subdirector Administrativo y financiero

Reviso:

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SECOP II

TATIANA VILLARREAL ENRIQUEZ

Jefe Oficina Jurídica

Vo.Bo.

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SECOP II

HUGO MIDEROS LOPEZ

Director General CORPONARIÑO