ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS Artículo 2.2.1.1.2.1.1. Decreto 1082 de 2015
I. INFORMACION GENERAL
1. DEPENDENCIA SOLICITANTE: SECRETARIA GENERAL
2. RESPONSABLE: PAUL LAGUNA PANETTA
3. FECHA: Febrero de 2024

II. MARCO GENERAL DE CORPAMAG

La CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL MAGDALENA – CORPAMAG- es un ente corporativo de carácter público, creado por la ley, integrado por las entidades territoriales que por sus características constituyen geográficamente un mismo ecosistema o conforman una unidad geopolítica, biogeográfica o hidrogeográfica, dotada de la personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, patrimonio propio e independiente, encargada por la ley de administrar, dentro del área de su jurisdicción, el medio ambiente y los recursos naturales renovables y propender por su desarrollo sostenible, de conformidad con las disposiciones legales y las políticas del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

El artículo 29 de la Ley 99 de 1993, establece que es función del director general de las Corporaciones Autónomas Regionales, entre otras la de dirigir, coordinar y controlar las actividades de la entidad y ejercer su representación legal; así como también la de ordenar los gastos, dictar los actos, realizar las operaciones y celebrar los contratos y convenios que se requieran para el normal funcionamiento de la entidad.

III. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Para la Corporación Autónoma Regional del Magdalena es importante brindar un buen servicio a todos los usuarios internos y externos de la entidad, en el desarrollo de reuniones, eventos y actividades que se requieran para el desarrollo misional, entendido este dentro del ámbito de la necesidad de la función publica y administrativa de la entidad, por ello es necesario el suministro de refrigerios y almuerzos con toda la logística que se requiere para ello.

Mediante el proceso de Selección Abreviada - Menor Cuantía se pretende satisfacer la necesidad de la Corporación, referente a la adquisición de servicios logísticos de comedor, a fin de tener un suministro para atender a todos los funcionarios de nuestra entidad y todos los usuarios externos que nos frecuentan, garantizando así el protocolo y etiqueta de los actos que se requieran.

Los eventos se realizan dentro y fuera de la Corporación, es por ello que se hace necesario que el contratista cuente con la facilidad de hacer las entregas donde se disponga, las mismas pueden variar en tamaño y propósito, estas implican brindar el servicio de alimentos y bebidas para un grupo de personas en un lugar específico. Las actividades realizadas dentro de la Entidad se dividen en:

- Eventos Especiales: Coordinación y ejecución de eventos especiales, como consejos directivos, reuniones, celebraciones días especiales que requieran servicios de catering.

- Capacitación del Personal: Reuniones con los funcionarios de la entidad para capacitar en cualquier tema que sea requerido.

- Eventos Institucionales o Educativos: Realización de conferencias, actividades en instituciones educativas que sean requeridas. Entre otros más que sean solicitados, En cada uno de estos eventos, el catering no solo se trata de proporcionar alimentos, sino también de crear una experiencia culinaria que se ajuste al tema y la naturaleza del evento. Esto puede incluir la presentación creativa de platos, opciones de menú adaptadas al público objetivo y buen servicio en la atención de los comensales.

IV. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES

OBJETO: Prestación de servicios logísticos de comedor y catering para atender, reuniones, eventos o actividades de usuarios internos y externos de la Corporación.

Clasificación UNSPSC: 90101600 - Servicios de banquetes y catering

Alcance del Objeto: En desarrollo del objeto que se pretende ejecutar, el contratista de deberá garantizar en su totalidad la prestación del servicio de alimentación conforme a los requisitos técnicos mínimos relacionados a continuación:

Tipos de servicios de alimentación:

1. Desayuno /Coffe Break
2. Almuerzos y/o cenas
3. Refrigerios

Nota 1: El contratista deberá contar para los servicios requeridos, cuando la ocasión lo exija con implementos como samovares, vajilla, cristalería, desechables, cubiertos, bandejas, sillas, mesas, manteles.

Nota 2. El contratista deberá contar con servicio de meseros cuando así se requiera, teniendo en cuenta: si es plato a la mesa, un (1) mesero por cada quince (15) personas, si es buffet un mesero por cada veinte (20) personas. En ambos casos se debe contar con mínimo dos personas para servir, dependiendo del número de participantes en el evento.

Nota 3. El contratista deberá prestar el servicio de alimentación cumpliendo con todas las normas de higiene y calidad.

Las opciones mínimas a incluir para cada tipo de servicio son:

	Opciones mínimas a incluir en el menú	
DESAYUNO / COFFE BREAK	Opción 1.	Chicharrones con acompañamiento y frutas más bebida
		Cayeye con pincho de carne, pollo u otros más bebida

	Opción 2.	-Tortilla española de papa, con acompañamiento de frutas y bebida. -Omelette de champiñones y jamón serrano con mini pincho de acompañamiento, frutas y bebida
	Opción 3.	-Waffle con acompañamiento más frutas y bebida. -Pancakes con huevos revueltos acompañado de fruta y bebida.
	Opción 4.	-Copa de fruta. -Club sándwich (pollo con champiñones, jamón, queso, lechuga y tomates con chips de platanitos o yuquitas y bebida.

Al menú anterior se podrán adicionar propuestas o sugerencias teniendo en cuenta el evento a realizar por la Entidad previa consulta y visto bueno del supervisor del contrato.

Forma de presentación desayuno: Cada plato deberá servirse en recipientes adecuados a la ocasión y al tipo de evento, con su servilleta de papel doble y juego completo de cubiertos (tenedor, cuchillo y cuchara cuando se requiera) estos deben estar en óptimas condiciones, no rallados ni oxidados.

	Opciones mínimas a incluir en el menú	
ALMUERZOS Y/O CENAS	Entrada	Opción 1. Carpaccio
		Opción 2. Canastas
		Opción 3. Croquetas (Pescado, res, pollo, mariscos)
	Plato fuerte (Ejecutivo)	- Arroces (Blanco, verde, con coco, con vegetales) - Guarniciones (Papa frita, papa criolla, tajada o chips de plátano) - Proteína (lomo de cerdo, pechuga de pollo, filete de robalo, costillas) - Ensalada (ensalada caliente, ensalada de pastas y vegetales, ensalada crocante)
	Plato fuerte (Gourmet)	- Arroces (Risotto, con almendras, con ajonjolí) - Guarniciones (Puré de papa criolla, rústica, sabanera, croqueta de cayeye, papa en salsa blanca) - Proteína (pechuga de pavo, camarones, langostinos, pulpo, filete de salmón, posta de sierra) - Ensalada (Capresse, ensalada tropical, ensalada Thai)
	Postre	Tres leches, fudgecake, brownie con helado, napoleón, cheesecakes, pie, soufflé, flan de caramelo, merengón de coco entre otros.

Al menú anterior se podrán adicionar propuestas o sugerencias teniendo en cuenta el evento a realizar por la Entidad previa consulta y visto bueno del supervisor del contrato.

Forma de presentación almuerzo/cena: Cada plato deberá servirse en recipientes adecuados a la ocasión y al tipo de evento, con su servilleta de papel doble y juego completo de cubiertos (tenedor, cuchillo y cuchara de postre si es necesario, estos deben estar en óptimas condiciones, no rallados ni oxidados), de igual forma el plato fuerte se servirá con pulcritud y calidad, así mismo el gramaje y la forma de presentación deberán ser aprobador por el supervisor al

momento de entregar el menú.

Por normas de protocolo tanto la entrada como el dulce o postre deberá servirse en otro plato adicional al del plato fuerte.

Para mantener la temperatura de los alimentos al servir deben ser entregados en samovares, cumpliendo cabalmente el protocolo empresarial, con el fin de mantener la imagen de la Corporación en sus diferentes eventos.

Es importante resaltar que los utensilios utilizados para estos eventos no deben ser de plástico o icopor, a menos que la circunstancia lo amerite o se requiere y en este caso deben estar en óptimas condiciones.

	Opciones mínimas a incluir en el menú	
REFRIGERIOS	Opción 1	Sándwiches en diferentes presentaciones que incluyan (pollo, variedad de jamones y quesos) +bebida.
	Opción 2	Wrap (pollo, variedad de jamones y quesos) +bebida.
	Opción 3	Horneados (deditos de queso, deditos de salchicha, pastelitos de carne o pollo) +bebida.
	Opción 4	Fritos (carimañola, empanada, deditos, arepas, buñuelos) +bebida.
	Opción 5	Quibbes, Cócteles de fruta y de mar, Mini hamburguesas, Mini pizza, Mini brochetas (de mar de Res y de cerdo) +bebida.

Al menú anterior se podrán adicionar propuestas o sugerencias teniendo en cuenta el evento a realizar por la Entidad previa consulta y visto bueno del supervisor del contrato.

Forma de presentación refrigerios: El producto debe servirse de manera individual en su respectivo plato y con su bebida (cada uno de los componentes del refrigerio), se debe asegurar la buena conservación e higiene del producto, con servilletas y cubiertos cuando sea necesario según el menú.

Importante: Si en el transcurso de la ejecución contractual se presenta algún problema con la calidad de alguno de los alimentos entregados desayuno, almuerzo o refrigerio (se presente diferencia entre lo establecido en las especificaciones, el menú aprobado y lo presentado por el contratista), será necesario que el proveedor cambie los productos que son objeto de rechazo por calidad, previo acuerdo con el supervisor asignado por la Corporación, igualmente cuando se presente un rechazo generalizado de un alimento o preparación de la minuta, este se deberá cambiar.

Todos los productos deben ser de excelente calidad, deben tener excelente presentación, apariencia, sabor, color y textura, de acuerdo a las características específicas de la preparación ofrecida. Los refrigerios y almuerzos y/o Cenas deben tener una presentación higiénica optima y deben empacarse de acuerdo a la normatividad y de manera individual.

Condiciones mínimas de protocolo:

Cuando se presenten eventos que requieran atención de personal para el servicio se deben tener en cuenta las siguientes condiciones mínimas:

- La puntualidad al evento debe ser a la hora que se requiera. La atención es primordial.
- La presentación del personal (no tener mucho maquillaje, las uñas deben estar cortas y arregladas, en el caso de las mujeres el cabello recogido)
- El vestuario deber ser pantalón negro con camisa blanca manga larga. El pantalón no debe ser muy ajustado de tal forma que no se vea vulgar, todas las personas que atiendan el evento deben portar el mismo uniforme.
- Las personas dispuestas para servir los refrigerios o almuerzos deben portar guantes de latex, tapaboca y malla para el cabello ya sea hombre o mujer.
- Las bandejas deben estar en buen estado y preferiblemente vestidas.
- El espacio el cual se dispondrá para la atención del evento debe permanecer limpio tanto en el momento de empezar a servir como al momento de finalizar el evento.

Obligaciones específicas del contratista para la prestación del servicio:

1. El contratista debe actualizar y enviar mensualmente la lista de menú de almuerzos y refrigerios.
2. El contratista dentro de su propuesta deberá incluir el costo total del transporte requerido para la entrega de los refrigerios y almuerzos en el horario y lugar que se requiera y así mismo deberá contemplar estrategias adicionales para sortear los contratiempos que se puedan presentar para el cabal cumplimiento del contrato.
3. En caso de requerirse ítems adicionales a los contemplados en las especificaciones técnicas, EL CONTRATISTA deberá cotizarlos, teniendo presente los precios del mercado, aspecto este que será verificado por CORPAMAG a través del supervisor.
4. Los servicios de alimentación, serán de lunes a domingo en la zona urbana y rural, con servicio a domicilio (en los sitios indicados) en forma ágil y oportuna de acuerdo con las directrices y procedimientos establecidos en el momento de la contratación.
5. Los requerimientos deberán cumplirse y se harán con mínimo veinticuatro (24) horas de anticipación o en caso de eventos extraordinarios, estos se harán con una antelación no inferior a cuatro (4) horas hábiles y se acordará entre el Supervisor y el contratista la minuta a despachar, sin que esta esté por fuera de los precios del mercado, en estos casos, el requerimiento final se hará por medio del correo electrónico al contratista e igualmente el contratista enviara una respuesta al respecto.
6. En el momento que el SUPERVISOR del contrato designado por CORPAMAG solicite una degustación del menú este deberá suministrarlo tal y como será presentado en el momento del evento.
7. El contratista deberá contar cuando el servicio así lo exija, con los elementos o utensilios que se requieran samovares, vajilla, cristalería, cavas, desechables ecológicos, cubiertos, bandejas, sillas, mesas, manteles, entre otros, para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, para lo cual deberá cotizar a precios de mercado. CORPAMAG a través del supervisor respectivo, verificará los precios de mercado (cuando se incluyan los elementos mencionados se procederá a cotizar para efectos de analizar que lo que se proponga este acorde al mercado y que los precios sean iguales o inferiores al promedio) y de común acuerdo la corporación tendrá la posibilidad de decidir si contratar o no este servicio en el evento en que la cotización supere los precios del mercado.

- Cuando se solicite el servicio por fuera de la corporación el CONTRATISTA debe garantizar que los alimentos sean empacados de tal forma que lleguen al lugar del evento

en buen estado.
- El contratista debe suplir las necesidades que exija el SUPERVISOR del contrato al momento de hacer de hacer los requerimientos.
- El contratista debe entregar un soporte con cada entrega de almuerzos y refrigerios.

Cantidades requeridas para el servicio:

El servicio será a demanda, las cantidades de cada producto se determinarán durante el período de desarrollo del objeto contractual. El proponente deberá tener en cuenta que el número de refrigerios, almuerzos, menús especiales, será fluctuante, vale decir que estará determinada por las diferentes necesidades que se vayan presentando.

En caso de que CORPAMAG deba realizar descuentos por faltantes o reposición de productos, se les notificará por escrito dicho evento.

SUPERVISOR: Estará a cargo del Secretario General de la Corporación Autónoma Regional del Magdalena.

DURACIÓN: El plazo de ejecución es de seis (06) meses y/o hasta agotar recursos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y la suscripción del acta de inicio de actividades.

AUTORIZACION, PERMISO O LICENCIA: No aplica.

COMPONENTE AMBIENTAL: El proponente debe presentar certificado de la autoridad competente en el área sobre la adecuada destinación y manipulación de residuos peligrosos por el reabastecimiento o posibles derrames que sucedan al momento de la prestación del servicio, ajustándose a los requerimientos y disposiciones legales vigentes.

COMPONENTE DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL: El Personal de la Estación de servicios deberá estar vinculado al grado de Riesgos Profesionales de acuerdo a la actividad que ejecutan. Además, deberá contar con los elementos de protección personal apropiados para la manipulación y uso de los servidores de combustible.

CONTRATO A CELEBRAR: La entidad para la ejecución del presente contrato, prevé celebrar un Contrato de Suministro, el cual está definido en el artículo 968 del Código de Comercio así: "El suministro es el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios".

V. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

MODALIDAD DE SELECCIÓN: La modalidad del contrato es de Selección Abreviada de Menor Cuantía.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS: El numeral 1° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, establece que "*La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública*" y, como la contratación que se pretende no se encuentra dentro de ninguna de las excepciones que

se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del mencionado artículo, CORPAMAG, en aplicación de esa regla general, determina la licitación pública como la modalidad de selección del contratista que ejecutará el objeto del presente proceso de contratación, tomando como justificación los siguientes aspectos:

Por su parte, el artículo 2 literal b de la leu 1150 de 2007, al determinar las cuantías establece que las entidades que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales; teniendo que el presupuesto oficial previsto para el presente proceso de selección no sobrepasa la menor cuantía de la Entidad, se concluye que la selección del contratista se realizará mediante Selección abreviada de menor cuantía, la cual se regirá por lo dispuesto en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, en especial el Decreto 1082 de 2015, y las demás normas que las modifiquen sustituyan y adicionen.

VI. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO, INDICANDO LAS VARIABLES UTILIZADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN Y LOS RUBROS QUE LO COMPONEN

Valor: Para la ejecución del contrato, se estima un presupuesto de hasta **CIENTO QUINCE MILLONES DE PESOS ($115.000.000)** impuestos incluidos.

Justificación del valor estimado del contrato:

Análisis del sector – Estudio de Mercado.

La Corporación realiza un sondeo en el sector económico para determinar las condiciones sobre las que se pactara el futuro contrato teniendo en cuenta los principios de, eficiencia y economía, por lo tanto, según la necesidad actual de la Corporación en hacer frente a los servicios de alimentación que se requieren para las diferentes actividades y/o eventos que se lleven a cabo durante toda la vigencia y teniendo en cuenta que actualmente no cuenta con personal e insumos suficientes para cubrir este tipo de servicios requeridos con atención oportuna, se realiza el respectivo análisis.

Se denominan servicios de CATERING todos aquellos servicios de alimentación colectiva o institucional en la que se provee una cantidad determinada de alimentos y bebidas que además puede presentarse en eventos o reuniones de cualquier tipo, para llevar a cabo este tipo de servicios las empresas o proveedores preparan, presentan, ofrecen y sirven alimentos a solicitud del contratante. Este tipo de actividades se conciben dentro del sector económico de Servicios que para 2023 presento un alza según un análisis realizado por la oficina de Estudios Económicos del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con base en las cifras del DANE y propiamente respecto al subsector de restaurantes y catering en general tuvo un aumento del 20,4% en comparación con 2022.

Específicamente, la encuesta mensual de servicios (EMS) publicada en noviembre de 2023 por el DANE en el boletín técnico estimó que, para el último cuatrimestre del 2023, los servicios de restaurantes, catering y bares registraron un crecimiento de 15,5% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó un aumento de 2,5% y los salarios registraron una variación positiva de 14,6%, lo cual indica que el sector se fortaleció y a su vez genero empleo con la prestación continua del servicio.

Así mismo, el sector terciario de la economía representa más del 50% del PIB nacional, lo que lo lleva a una gran dinámica que incide directamente en la economía, la cual fluctúa según las demandas del mismo sector.

Se puede ver que, en el mercado, en cuanto al servicio de comedor logístico, se cuenta con una amplia variedad de proveedores del bien a nivel regional y nacional, los cuales disponen de diferentes variedades de sabor, la calidad y la cantidad del bien, garantizando la satisfacción del cliente o comprador. Una vez consultado el Modelo de Abastecimiento Estratégico – MAE dispuesto por Colombia compra eficiente se evidencia que para la categoría Servicios de viajes, alimentación y alojamiento a nivel nacional se contrató un aproximado de $ 5 billones de pesos y fueron celebrados un aproximado de 39.400 contratos para los últimos tres (3) años en el periodo comprendido entre 2021 y 2023.

Todas las empresas a nivel Regional, Nacional e Internacional deben de contar con los servicios de comedor necesarios para el normal desarrollo de sus actividades, proporcionando al recurso humano el cubrimiento de las necesidades e implementos necesarios para el cabal cumplimiento de sus funciones con un control de factores de riesgo laborales de forma adecuada, según el clasificador de bienes y servicios para el código 9012 correspondiente a restaurantes y catering como servicios de comidas y bebidas el Departamento de Magdalena registro un total de 154 contratos entre 2021 y 2023, y concretamente los principales proveedores más representativos encontrados para la ciudad de Santa Marta fueron: Manteles y cristales, Sisteglobal s.a.s y Lewis enrique Pacheco

Por otro lado, La regulación legal para la prestación del servicio está dada en los diferentes escritos legales que reglamentan la función pública y todo lo relacionado con las contrataciones por parte de la Entidades Estatales para lograr evidenciar la transparencia tanto en la selección como en el suministro del servicio, logrando la efectividad en el desarrollo de las funciones de los servidores del Estado como lo es la Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratacion de la Administración Publica; Art. 2 Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, así mismo conforme al servicio requerido se aplica el Decreto No. 3075 de 1997, la Resolución Ministerial No. 2674 de 2013 del Ministro de Salud y Protección Social, el Decreto No. 539 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Ley 9 de 1979 en las que se reúnen las normas para la higiene y adecuada manipulación de alimentos

De todo lo anterior, se evidencia una prestación de este tipo de servicios de forma continua y que hay pluralidad de oferentes que conforman la cadena quienes son de vital importancia para la consecución del servicio requerido en el presente proceso de contratación. Para el análisis del mercado y determinar el costo del presente proceso, se realizó un sondeo del mercado mediante consultas vía web y dos (2) cotizaciones recibidas por empresas registradas por la Cámara de Comercio que garantice la calidad e higiene del servicio, estableciendo un valor promedio unitario de los servicios requeridos

En vigencias anteriores la Corporación ha satisfecho esta necesidad mediante los siguientes procesos contractuales:

AÑO	No. PROCESO	OBJETO	VALOR
2023	SAMC 009 DE 2023	Prestación de servicios logísticos de comedor y catering	$ 80,000,000

2022	MC 038 DE 2022	Contratar el suministro de servicios logísticos de comedor, consistentes en la atención de reuniones, eventos y actividades que se desarrollen en la corporación o fuera de ella, a través de almuerzos y refrigerios a funcionarios y visitantes	$ 28,000,000
2021	MC 045 DE 2021	Contratar el suministro de servicios logísticos de comedor, consistentes en la atención de reuniones, eventos y actividades que se desarrollen en la corporación o fuera de ella, a través de almuerzos y refrigerios a funcionarios y visitantes	$ 25,000,000

La Corporación autónoma regional del Magdalena realizó la consulta a través de las bases de Datos abiertos e identifico las entidades a nivel nacional que han contratado los servicios de alimentación y catering para el periodo comprendido entre 2021 y 2023 y destaco las más representativas por número de contratos:

ENTIDAD CONTRATANTE	No. CONTRATOS
SOCIEDAD TEQUENDAMA S.A.	96
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA	41
ALCALDÍA DE POPAYÁN	15
SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL SECRETARIA DE CULTURA	13
COMANDO FAC	12
CORTOLIMA	10
INSTITUTO DE FINANCIAMIENTO PROMOCIÓN Y DESARROLLO DE MANIZALES INFIMANIZALES	10
UNIVERSIDAD DE CALDAS.	10
BANCO DE LA REPUBLICA	9

Así mismo, para la ciudad de Santa Marta fueron identificadas entidades que han contratado los servicios de comedor y catering en los últimos tres (3) años y se observó que el valor total de las contrataciones según los datos encontrados fue de $ 408.800.000 millones de pesos M/cte. en total para las entidades relacionadas a continuación:

ENTIDAD CONTRATANTE	No. CONTRATOS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MARINAS Y COSTERAS JOSE BENITO VIVES DE ANDREIS	22
UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA	9
ALCALDÍA DISTRITAL DE SANTA MARTA	5
CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL MAGDALENA	3
ALEJANDRO PROSPERO REVEREND E.S.E.	2
EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE SANTA MARTA ESSMAR E.S.P.	1

La Corporación a través de correos electrónicos envió 3 solicitudes de cotización, las cuales solo fueron allegadas dos (2) cotizaciones de las empresas, de las cuales se pudo determinar un valor promedio por las opciones de menú requerida para cada tipo de servicio y/o alimento.

		FUENTE 1	FUENTE 2
ITEM	**UNIDAD**	**V.UNIDAD**	**V.UNIDAD**
REFRIGERIOS	1	$17.000	$8.000
REFRIGERIOS FUERTES	1	$30.000	$14.280
DESAYUNOS	1	$18.000	$21.420
ALMUERZOS EJECUTIVOS	1	$18.000	$23.800
ALMUERZOS ESPECIALES	1	$40.000	$41.650
MESERO	1	$60.000	$71.000

Corpamag cuenta con experiencia en este tipo de contrataciones, puesto que en vigencias anteriores se han celebrado contratos similares con este objeto sin que se presenten controversias contractuales, por tanto, se estiman riesgos menores para la presente contratación

Forma de pago: La Corporación cancelará al CONTRATISTA de acuerdo con el suministro presentado durante el mes, contra facturas presentadas, previa certificación de cumplimiento y recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y pago al día de seguridad social.

VII. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.2. DEL DECRETO 1082 DE 2015

La escogencia del contratista se hará aplicando el principio de la selección objetiva, para lo cual se tendrá en cuenta el ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que la entidad busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva (Ley 1150/2007). El contratista con la presentación de la oferta se compromete para con la Corporación Autónoma Regional del Magdalena "CORPAMAG" a dar cumplimiento a los requerimientos mínimos y las especificaciones indicadas en estos estudios.

Si una propuesta no cumple con los requisitos MINIMOS exigidos, se determinará la causal de RECHAZO o de NO HABILITADO de la misma y su consecuente exclusión del proceso de selección, ello si se cumplen los preceptos para rechazar la propuesta. Esto es cuando la entidad requiere al proponente para que allegue los documentos faltantes y que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta, y que no constituyan los factores de escogencia establecidos en el pliego de condiciones, será rechazada la oferta si el proponente dentro del término previsto en el pliego o en la solicitud no responde al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla.

La Corporación verificará con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de acuerdo con el artículo 9 y 10 del Decreto 1082 DE 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente.

REQUISITOS HABILITANTES

Para la determinación de los requisitos habilitantes, que deben ser acreditados por parte de los proponentes, la entidad ha procedido de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, que señala:

*"**Determinación de los Requisitos Habilitantes**. La Entidad Estatal debe establecer los requisitos habilitantes en los pliegos de condiciones o en la invitación, teniendo en cuenta: (a) el Riesgo del Proceso de Contratación; (b) el valor del contrato objeto del Proceso de Contratación; (c) el análisis del sector económico respectivo; y (d) el conocimiento de fondo de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial. La Entidad Estatal no debe limitarse a la aplicación mecánica de fórmulas financieras para verificar los requisitos habilitantes".*

CAPACIDAD JURIDICA:

Para proceso de contratación que se surta para seleccionar el ejecutor de la obra, podrán participar (i) personas jurídicas, nacionales o extranjeras; (ii) personas naturales que tengan capacidad para obligarse por sí mismas; y (iii) consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura conformados por las personas naturales o jurídicas en las condiciones previstas anteriormente, cuyo objeto social les permita cumplir con el objeto del Contrato. Las personas jurídicas o proponentes plurales deben tener una duración por lo menos igual a la vigencia del Contrato y dos años más.

CORPAMAG revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la oferta, celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará entre otros, el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste que el representante legal no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la persona jurídica, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social directo que lo faculta.

Podrán participar como proponentes, bajo alguna de las siguientes modalidades, siempre y cuando cumplan las condiciones exigidas en el Pliego de Condiciones y no se encuentren inhabilitados para contratar con el estado colombiano.

Individualmente, como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras, que se encuentren debidamente constituidas, previamente a la fecha de cierre del proceso;

Conjuntamente, en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Todos los Proponentes deben:

vi. Tener capacidad jurídica para la presentación de la Propuesta
vii. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
viii. Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta, la cual deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y dos (2) años más.
ix. No estar incursos en ninguna de las circunstancias previstas en el artículo 8 de la Ley

80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007, en el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, en la Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones legales vigentes que consagren inhabilidades e incompatibilidades para contratar.
x. No estar en un proceso de liquidación obligatoria, concordato o cualquier otro proceso de concurso de acreedores según la ley aplicable; dicha afirmación se entenderá prestada con la suscripción de la Carta de presentación de la propuesta.
xi. No estar reportado en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000.
xii. No presentar sanciones que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

CAPACIDAD TECNICA:

Capacidad Técnica Experiencia:

Con el fin de cumplir los requisitos de experiencia, la entidad ha considerado conveniente establecer los siguientes criterios de evaluación:

I. Máximo dos (2) contratos.
II. Valor total ejecutado. Al respecto la entidad considera que el proponente debe acreditar que ha ejecutado un contrato cuyos valores sumados sean igual o superior al 100% del presupuesto que se pretende realizar producto del contrato a celebrar.
III. El Objeto del contrato debe incluir actividades de servicios de comedor, restaurantes, cafetería.

La entidad considera que si el proponente cumple con los parámetros de experiencia citados anteriormente, garantiza experiencia y suficiencia técnica, administrativa y operacional en el manejo del contrato a suscribir producto del proceso de selección y adicionalmente, así mismo está en capacidad de ejecutar una inversión total como la del objeto a contratar.

Finalmente, en cumplimiento de lo dispuesto en la Circular No. 12, de fecha 5 mayo de 2014, proferida por Colombia Compra Eficiente en su carácter de ente rector del Sistema de Compras y Contratación, en la cual impartió directrices, sobre el uso del Clasificador de Bienes y Servicios en el Registro Único de Proponentes, donde indicó entre otras cosas lo siguiente:

- "(…)La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública. En consecuencia, las Entidades Estatales no pueden excluir a un proponente que ha acreditado los requisitos habilitantes exigidos en un Proceso de Contratación por no estar inscrito en el RUP con el código de los bienes, obras o servicios del objeto de tal Proceso de Contratación.

- La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte, las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia. (…)".

Se estableció dentro del requerimiento de experiencia, la calificación en el "Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas", para cada uno de los contratos que sean aportados para efectos de acreditación de la experiencia. En ese orden de ideas, se definió que tales contratos deben encontrarse incluidos en el RUP, clasificado con los siguientes códigos:

Código UNSPSC	Descripción
90101600	Servicios de banquetes y catering

El proponente deberá anexar además del RUP, la certificación expedida por la entidad contratante, adicionalmente copia del contrato, copia del acta de recibo final o acta de liquidación y toda la información que el Proponente considere necesaria para la acreditación de la oferta. CORPAMAG, solicitará en cualquier momento durante el proceso de evaluación de las ofertas, la información adicional que considere necesaria. Los contratos objeto de las certificaciones deben estar ejecutados a la fecha de presentación de la propuesta. Para que las certificaciones que acrediten la experiencia del oferente sean consideradas válidas, éstas deberán contener como mínimo, la siguiente información: 1. Nombre o razón social del contratante y contratista. 2. Número y Objeto del contrato. 3. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato o su plazo de ejecución (día, mes, año).

CAPACIDAD FINANCIERA

El Proponente debe acreditar su capacidad financiera con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP, o en la información financiera anexa a la Oferta en aquellos casos en que el Proponente no esté obligado a estar inscrito en el RUP.

Indicador	**Índice requerido**
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 2.5
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 50%
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 3.0

La evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme, con información financiera de fecha a corte 31 de diciembre de 2020, 2021 o 2022, salvo que tratándose de personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, acrediten en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este Pliego.

Para Sociedades constituidas en el año 2022, la evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 numeral 3 Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de las estructuras plurales todos los integrantes que la conforman deben aportar el Registro Único de Proponente. Tratándose de estructuras plurales este requisito se puede cumplir con la sumatoria de la capacidad financiera de cada uno de sus integrantes; para el caso de establecer el patrimonio, capital de trabajo, activo corriente, activo total, pasivo corriente,

pasivo total, utilidad operacional, y gastos de intereses, del proponente, se sumaran las cifras de cada uno de los integrantes que conformen la estructura plural, teniendo en cuenta su porcentaje de participación

En caso que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, la propuesta será NO HABIL, para el proceso.

Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

(i) Balance general
(ii) Estado de resultados
Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP:

Indicador	Índice requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio	POSITIVO
Rentabilidad sobre activos	POSITIVO

Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

(i) Balance general
(ii) Estado de resultados

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

El puntaje máximo a asignar, será de 100 puntos.

CONCEPTO	PUNTAJE MAXIMO
VALOR DE LA PROPUESTA	44.5
FACTOR TÈCNICO	45
ESTÌMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10
INCENTIVO EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES	0.25
INCENTIVO MIPYME	0.25
TOTAL (PUNTOS)	**100**

- **Valor de la Propuesta:**

El valor de la propuesta económica deberá incluir todos los costos directos e indirectos

para la completa y adecuada ejecución de la obra del presente proceso y los riesgos y administración de los mismos.

Los estimativos técnicos que hagan los Proponentes para la presentación de sus Ofertas deberán tener en cuenta que la ejecución del Contrato se regirá íntegramente por lo previsto en dicho Contrato y sus Apéndices, así como en el Pliego de Condiciones, Adendas y sus Anexos y que en sus cálculos económicos se deben incluir todos los aspectos y requerimientos necesarios para cumplir con todas y cada una de las obligaciones contractuales y asumir los riesgos previstos en dichos documentos.

Corpamag, a partir del valor total corregido de las propuestas asignará máximo **CUARENTA Y CUATRO PUNTO CINCO (44.5)** puntos acumulables de conformidad con el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente.

La Corporación sólo efectuará correcciones aritméticas originadas por:

- Las operaciones aritméticas a que haya lugar en la propuesta económica.
- El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto de los precios unitarios contenidos en la propuesta económica, de las operaciones aritméticas a que haya lugar y del valor del IVA, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero del peso.

- **Factor Técnico (Máximo 45 puntos):**

El puntaje en este aspecto se asignará así:

- ✓ El proponente que ofrezca diez refrigerios adicionales por cada 70, obtendrá veinticinco cinco (25) puntos.
- ✓ El proponente que ofrezca diez almuerzos adicionales por cada 100, obtendrá veinticinco cinco (25) puntos.

- **Estímulo a la Industria Nacional: 10 puntos**

Según lo establecido en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003 para apoyar la industria nacional a través del sistema de compras y contratación pública, en la evaluación de las Ofertas:

a.) Las Ofertas de bienes y servicios nacionales recibirán un puntaje de 10 puntos;
b.) Las Ofertas de bienes y servicios extranjeros que incorporen bienes o servicios nacionales recibirán un puntaje de 5 puntos.

- Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad: 1 punto

Un (1) punto. (Conforme a lo señalado en el Artículo 2.2.1.2.4.2.6. Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad).

- Incentivo emprendimiento y empresa de mujeres: 2 puntos.

Con el objetivo de incentivar la participación de mujeres en el sistema de compra pública, según lo establecido en el decreto 1860 de 2021, se asignará un puntaje adicional de 0,2% de los puntos totales al proponente que acredite ser emprendimiento o empresa de mujeres con domicilio en el territorio nacional. En ese sentido el proponente deberá acreditar dicha calidad para obtener el incentivo aquí señalado, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015, modificado por el decreto 1860 de 2021.

Tratándose de proponentes plurales, los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios del artículo 2.2.1.2.4.2.14 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

- Incentivo MIPYME: 2 puntos.

Con el objetivo de incentivar la participación de MIPYMES en el sistema de compra pública, según lo establecido en el decreto 1860 de 2021, se asignará un puntaje adicional de 0,2% de los puntos totales al proponente que acredite ser MIPYMES con domicilio en el territorio nacional. En ese sentido el proponente deberá acreditar dicha calidad para obtener el incentivo aquí señalado, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, modificado por el decreto 1860 de 2021.

Tratándose de proponentes plurales, los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es MIPYMES bajo los criterios del artículo 2.2.1.2.4.2.18 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

NOTA: REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS: En cumplimiento de lo establecido por el artículo 58 de la Ley 2195, se reducirá durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esto no se aplicará en caso de que los actos administrativos que impusieron las multas hayan sido objeto de medios de control jurisdiccional, en los términos de la Ley 1437 de 2011.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la entidad aplicará los criterios definidos en el artículo 35 de la ley 2069 de 2020, así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural .
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente. El método aleatorio será el de balotas.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

VIII. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2.015, dentro de la ejecución del futuro contrato, en su orden se Tipificarán, Estimarán y Asignarán los siguientes riesgos previsibles por la administración:

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN
INCUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LABORALES TRIBUTARIAS Y CONTRACTUALES: Respecto del personal contratado y demás compromisos u obligaciones adquiridas o que deba contraer con ocasión del contrato	100%	Asume el riesgo el contratista
ACCIONES JUDICIALES, ADMINISTRATIVAS, SANCIONES O MEDIDAS CAUTELARES: Dictadas por autoridades competentes que	100%	Asume el riesgo el contratista

recaigan sobre los bienes o pagos del Contratista, ocurridos por el incumplimiento de las obligaciones laborales, contractuales o tributarias adquiridas por terceros.			
CASOS DE FUERZA MAYOR O FORTUITOS: o causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad del Contratista.	100%	Asume el riesgo la Corporación	
RIEGO DE PRECIOS: En caso de aumento del valor del contrato durante la ejecución.	100%	Asume el riesgo el contratista	

IX. GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la entidad dentro de los tres días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para entidades estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>Corporación Autónoma Regional del Magdalena identificada con NIT 800.099.2874</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>con una vigencia igual al término de duración del mismo y seis (6) meses más</td><td>10% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales</td><td>por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más</td><td>5% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Responsabilidad civil extracontractual</td><td>Término de ejecución del contrato</td><td>200 SMMLV</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese</td></tr>
</table>

	que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir la razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del contratista • En caso de usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor. Ej. Cumplimiento, si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

X. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

Esta contratación no se encuentra cobijado por un acuerdo internacional o tratado de libre comercio.

Para constancia se firma en Santa Marta a los catorce (14) días del mes de febrero de 2024.

PAUL LAGUNA PANETTA
Secretario General

Revisó: Carol Márquez

3	2	1		
General	General	General	Clase	
Externo	Externo	Externo	Fuente	
Ejecución	Ejecución	Ejecución	Etapa	
Operacional	De la Naturaleza	Social	Tipo	
Retrasos o incumplimientos en la entrega de los informes y/o productos	Condiciones climáticas o geográficas adversas	Alteración de orden público	Descripción	
Afectación de la ejecución del convenio, posible incumplimiento de los compromisos y actividades	Restricción para ejecución de actividades en campo	Restricción para levantamiento de información en campo.	Consecuencia de la ocurrencia del evento	
3	3	1	Probabilidad	
3	3	1	Impacto	
2	2	2	Valoración	
Medio	Medio	Bajo	Categoría	
Contratista	Contratista	Contratista	¿A quién se le asigna?	
Seguimiento y verificación del cumplimiento de los compromisos pactados en el convenio.	Adelantar la actividad en campo o postergarla	Replantear tiempo ejecución proyecto	Tratamiento/Control a ser implementado	
1	2	1	Probabilidad	Impacto después del tratamiento
1	2	1	Impacto	
2	2	2	Valoración	
Bajo	Bajo	Bajo	Categoría	
Sí	Si	Sí	¿Afecta la ejecución del contrato?	
Contratista	Contratista	Contratista	Responsable por implementar el tratamiento	
inmediato	inmediato	inmediato	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	
inmediato	inmediato	inmediato	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	
Supervisión de actividades programadas	Supervisión de actividades programadas	Supervisión de actividades programadas	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Monitoreo y revisión
Mensual	Mensual	Mensual	Periodicidad	