FECHA	06/03/2024

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Que el Instituto superior de educación Rural ISER, es una institución que tiene como misión formar profesionales integrales, competentes y comprometidos con el desarrollo Rural, esto conlleva a que la mayoría de nuestros estudiantes pertenecen a los I Y II del sisben, lo que se visualiza que son de escasos recursos y de población rural.

Esta situación conlleva a la vulnerabilidad socioeconómica favoreciendo los índices de deserción de la población estudiantil del Instituto, redundando en el desempeño académico de los mismos, siendo la alimentación uno de los factores más determinantes. Ante este escenario, existe la necesidad de contratar el suministro de almuerzos subsidiados para estudiantes del Instituto, conjuntamente con la operación Logística del Servicio, ofreciendo el 85% del valor del almuerzo de lunes a viernes, hasta un máximo de 65 estudiantes rurales beneficiados por mes y el 80% del valor del almuerzo de lunes a viernes, hasta un máximo de 53 estudiantes urbanos beneficiados por mes.

Que a pesar de que el Instituto cuenta con las instalaciones físicas para el comedor estudiantil, no es posible prestar directamente el servicio porque a la fecha el Instituto no cuenta con el menaje de cocina necesario (ollas, cucharas, platos, tenedores, nevera, licuadora, y las licencias entre otros), para el buen funcionamiento del comedor estudiantil.

Por lo anteriormente expuesto se hace necesario que el instituto Superior de Educación Rural ISER, realice la contratación de una persona Natural o Jurídica que realice el suministro de Almuerzos Subsidiados para estudiantes del Instituto, de tal manera, que se ofrezca una alimentación saludable que propenda a por facilitar el que hacer estudiantil, permitiéndoles al estudiantado adquirir una alimentación balanceada, a bajo costo que ayude a mitigar las dificultades que se les puedan presentar durante la permanencia académica, constituyéndose en una estrategia que fomente hábitos alimentarios saludables y prevenga la deserción estudiantil. La oportunidad y conveniencia para contratar los servicios se fundamenta en poder prestar oportunamente los servicios complementarios de alimentación que demanda la comunidad estudiantil. Para tal cometido, debe determinar el procedimiento contractual para que se ejerza supervisión de las actividades a contratar como son: - calidad de servicios contratados, con el fin que al suplir dicha necesidad y se visualice en la buena marcha de la prestación de servicio educativo superior y en la labor educativa de los docentes, en el fomento de hábitos alimentarios saludables y se enmarque como una estrategia Institucional.

El presente proceso se encuentra incluido en el plan anual de adquisiciones de la vigencia 2024 del Instituto Superior de Educación Rural ISER.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZO SERVIDO CALIENTE EN MESA, PARA EL PROGRAMA DE RESTAURANTE, DIRIGIDO A ESTUDIANTES DE BAJOS RECURSOS DEL INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN RURAL DE PAMPLONA - ISER.

2.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC

Condiciones Técnicas:
•El servicio de alimentación deberá ser prestado a 118 estudiantes del ISER beneficiados del subsidio de alimentación, durante 19 días.
•El ISER pagará al contratista el ochenta y cinco por ciento (85%) del valor total del almuerzo de cada uno de los estudiantes rurales beneficiarios y el ochenta por ciento (80%) del valor total del almuerzo de cada uno de los estudiantes urbanos beneficiarios.
•Los almuerzos deben ser nutritivos y balanceados, incluyendo por lo menos: sopa, un carbohidrato, una proteína, una porción de legumbres, jugo, postre o porción de frutas.

CODIGO CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).
93131608 planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

SEGMENTO UNSPSC	FAMILIA UNSPSC	CLASES UNSPSC
93000000 SERVICIOS POLÍTICOS Y SE ASUNTOS CÍVICOS	**93130000** AYUDA Y ASISTENCIA HUMANITARIA	**93131600** PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
900000 SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	**901000** RESTAURANTES Y CATERING (SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS)	**901016** SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING

2.2. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZO SERVIDO CALIENTE EN MESA, PARA EL PROGRAMA DE RESTAURANTE DIRIGIDO A ESTUDIANTES DE BAJOS RECURSOS DEL INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN RURAL DE PAMPLONA - ISER

CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
931316	planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	
servicio de suministro de alimentos	
UNIDAD DE MEDIDA	
Unidad	
DESCRIPCIÓN GENERAL	
LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ALMUERZO)	
DEBE CONTAR CON GARANTÍA Y CAPACITACION DE USO	
NA	

El suministro de almuerzos se debe atender teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

a.) El contratista deberá suministrar almuerzos bajo la modalidad de Subsidio Alimentario a 118 estudiantes del ISER beneficiados del subsidio de alimentación, durante 19 días, que se encuentre recibiendo educación en el Instituto Superior de Educación Rural de Pamplona.

b.) Ofrecer los almuerzos de lunes a viernes, en el horario de 11:45 a. m. a 2: 00 pm.

c.) El servicio de alimentación subsidiada debe ser suministrado con altos estándares de calidad y siguiendo las normas estipuladas para tal fin. Por lo tanto, es obligatorio que el personal manipulador de alimentos cuente con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, siguiendo procedimientos establecidos para tal fin que garanticen la calidad del alimento.

d.) Cada almuerzo debe contener como mínimo:

- Entrada (sopa) 14 onzas
- Proteína animal (carne de res, o de cerdo o pollo o pescado) 150 gr
- Proteína vegetal (garbanzos, lentejas, arveja, frijol, entre otros) 60 gr
- Ensalada 50 gr
- Cereal (arroz) 60 gr
- Carbohidrato (papa, yuca, plátano, entre otros) 50gr
- Jugo de frutas 12 onzas

2.3. PRESUPUESTO OFICIAL

El Instituto Superior de Educación Rural de Pamplona -ISER-, cuenta con un Presupuesto Oficial para el desarrollo de la futura contratación, equivalente a la suma de **TREINTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS ($35.251.650),** del Presupuesto General del Instituto, subordinados a la CUENTA PRESUPUESTAL **2.1.2.02.02.008** NOMBRE DE LA CUENTA **SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCIÓN**; del Presupuesto General de rentas y gastos para la vigencia fiscal de 2024.

2.4. FORMA DE PAGO

El instituto cancelará al Contratista el valor total del contrato, en pagos mensuales o proporcionalmente en caso de no realizarse mes completo, previa presentación del informe detallado de actividades requisito para certificar el cumplimiento de actividades por parte del Supervisor del Contrato y evidencia de pago a seguridad social (salud, pensión y ARL) proporcional al valor del contrato.

2.5. LUGAR DE EJECUCIÓN

El contratista desarrollará sus actividades en el Instituto Superior de Educación Rural ISER de Pamplona — Norte de Santander, ubicado en la Calle 8 No 8-155

2.6. SUPERVISIÓN

Quien el rector designe

2.7. DESCUENTOS APLICABLES AL CONTRATO

PORCENTAJE DESCUENTOS	
RETENCION IVA (si aplica)	15 %
RETENCION POR COMPRAS (si aplica)	2.5%
INDUSTRIA Y COMERCIO POR COMPRAS (si aplica)	0.50%
ESTAMPILLA PRO-DESARROLLO DEPARTAMENTAL	1%
ESTAMPILLA PRO-DESARROLLO FRONTERIZO	1%
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	0.8%
ESTAMPILLA PRO-DESARROLLO ACADEMICO, CIENTIFICO Y TECNICO DE LA UNIVERSIDAD PUBLICA DE NORTE DE SANTANDER	1%
ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	3%
ESTAMPILLA PRO-ERASMO MEOZ	2%
TASA PRO-DEPORTE Y RECREACION DEPARTAMENTAL	2.5%
GASTOS ADMINISTRATIVOS	**28.8%**

Se recomienda consultar en la oficina de presupuesto el porcentaje correspondiente por el concepto de cada uno de estos descuentos, de tal forma que en la elaboración de la propuesta se contemple el valor real de ellos.

2.8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Además de las obligaciones establecidas para los contratistas en los Artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993, el futuro contratista se compromete a:

El contratista se compromete a cumplir a cabalidad con el objeto del contrato al igual que las especificaciones técnicas requeridas establecidas en el presente estudio previo, para ello se obliga expresamente a:

Además de las especificaciones Técnicas el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

2.8.1 El contratista deberá suministrar almuerzos bajo la modalidad de Subsidio Alimentario a cada estudiante de los seleccionados para recibir dicho subsidio, que se encuentre recibiendo educación en el Instituto Superior de Educación Rural de Pamplona.
2.8.2 Ofrecer los almuerzos de lunes a viernes, en el horario de 11:45 a. m. a 2: 00 pm.
2.8.3 El servicio de alimentación subsidiada debe ser suministrado con altos estándares de calidad y siguiendo las normas estipuladas para tal fin. Por lo tanto, es obligatorio que el personal manipulador de alimentos cuente con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, siguiendo procedimientos establecidos para tal fin que garanticen la calidad del alimento.
2.8.4 Cada almuerzo debe contener como mínimo:

- Entrada (sopa) 14 onzas
- Proteína animal (carne de res, o de cerdo o pollo o pescado) 150 gr
- Proteína vegetal (garbanzos, lentejas, arveja, frijol, entre otros) 60 gr
- Ensalada 50 gr
- Cereal (arroz) 60 gr
- Carbohidrato (papa, yuca, plátano, entre otros) 50gr
- Jugo de frutas 12 onzas

2.8.5 Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del Contratista con el Instituto.
2.8.6 Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y para la ejecución del Contrato.
2.8.7 Conforme con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 797 de 2003 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas de seguridad social y parafiscales mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal. Dicha certificación será aportada con la factura.
2.8.8 Mantener actualizado su lugar de residencia durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse a la institución en el momento en que sea requerido por la misma para la suscripción de la correspondiente acta de liquidación.
2.8.9 Gestionar el diligenciamiento de una planilla de recibido de cada almuerzo por estudiante.
2.8.10 Realizar los procesos de Limpieza y desinfección de las bandejas posterior a su uso, garantizando una excelente higiene.

2.8.11 El contratista se obliga a disponer los residuos orgánicos que genere el programa de almuerzos subsidiados, en el recipiente y sitio indicado por el instituto.
2.8.12 Respetar las normas y reglamentos del Instituto.
2.8.13 Presentar mes a mes cuenta o factura de cobro junto anexando el listado de estudiantes que se beneficiaron del subió en cada mes.
2.8.14 Rendir y elaborar los informes que se le soliciten en desarrollo del contrato.
2.8.15 Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato.

2.9. OBLIGACIONES DEL INSTITUTO

2.9.1 Realizar la supervisión del contrato;
2.9.2 Prestar la mayor colaboración posible al contratista para el mejor desarrollo del contrato, en especial la relacionada con el suministro de la información veraz y oportuna, indispensable para desarrollar su labor;
2.9.3 cancelar el valor señalado como contraprestación, dentro de las oportunidades señaladas para el efecto;
2.9.4 Exigir al contratista la ejecución idónea del objeto del contrato a través de la supervisión del mismo.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Es aplicable a la presente contratación, lo dispuesto por la Ley 80 de 1993, modificada por la Ley 1150 de 2007, ley 1450 de 2011 artículo 274, Ley 1474 de 2011 artículo 94 y el Decreto N° 1082 de 2015.

La presente contratación se hará en la modalidad y bajo los procedimientos de **CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA**, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN

El valor del presente contrato será la suma de **TREINTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/**CTE ($35'250.650) del Presupuesto General del Instituto, subordinados a la CUENTA PRESUPUESTAL **2.1.2.02.02.008** NOMBRE DE LA CUENTA **SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCIÓN**; del Presupuesto General de rentas y gastos para la vigencia fiscal de 2024.

4.1. ANÁLISIS DEL SECTOR - ARTICULO 2.2.1.1.1.6.1, DECRETO 1082 DE 2015

ESTUDIO DE SECTOR

Las cifras son evidentes: según Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres) en el 2020, en plena pandemia, se perdieron 320.000 empleos directos en el sector gastronómico y se estimaron unos 7 billones de pesos en pérdidas para este. También se registró el cierre de unos 18.000 restaurantes en Bogotá y 12.000 bares a nivel nacional.

Cuando llegó la hora de la reactivación de la economía anunciada por gobierno se vio un poco la luz, las ventas aumentaron en un 81 % en octubre del 2020 y unos 157 mil empleos se activaron de nuevo, según datos de la Alcaldía Mayor de Bogotá. Esto vino de la mano con el establecimiento de protocolos de bioseguridad y capacitación, flexibilización de las medidas y algunas iniciativas para lograrlo.

Las acciones para apoyar al sector gastronómico fueron variadas e incluyeron alivios económicos y propuestas para poder prestar servicios. Algunas como el aplazamiento en el cobro de impuestos SAYCO y ACINPRO, exenciones del IVA y al impuesto al consumo o Impoconsumo, Programa de Apoyo al Empleo Formal (PAEF), un auxilio a la nómina para las empresas y Bogotá a cielo abierto, que permitió el consumo al aire libre con aforo del 30 % y consumo interno con aforo del 25 %.

Sin embargo, el sector tiene grandes expectativas y espera un poco más al respecto. Algunos líderes han solicitado al gobierno trabajar de manera conjunta para prepararse ante las decisiones futuras sobre la pandemia y medidas de salvación efectivas. Jaime Escobar, gerente del Grupo Empresarial Gastronómico DLK, comentó en los medios, por ejemplo, que esperarían alivios en créditos más largos y baratos y una buena relación entre la Alcaldía y el Gobierno nacional, sobre todo para garantizar la seguridad en las ciudades que les permita a los ciudadanos transportarse seguros.

¿Cómo le fue en 2022 al sector?

El balance en cuanto a ventas fue positivo, ya que el consumo se recuperó a niveles prepandemia, pero los ingresos no reportaron el mismo crecimiento. Este resultado se debió a dos circunstancias puntuales: la primera, los restaurantes que sobrevivieron a la pandemia han tenido que pagar las deudas que adquirieron con los proveedores y el sector financiero; y lo segundo es que la inflación en materia de alimentos presiona cada vez más los costos, haciendo que esa recuperación no se vea reflejada.

Encima de eso los servicios y los arriendos siguen aumentando, entonces al final toda la estructura de costos viene subiendo, lo que pone en jaque este modelo de negocio, ya que no somos un sector de lujo, somos un sector en donde la mayoría de nuestros clientes son colombianos con una capacidad limitada de pago.

¿Cuántos restaurantes hacen parte de Acodres en la actualidad?

El sector gastronómico es altamente informal y Acodres es un gremio que solo afilia a

restaurantes formales y del universo de 17.000 establecimientos formales que hay en Colombia, 10.000 están afiliados a Acodres.
¿Qué retos vienen enfrentando los restaurantes del gremio?

Lo que hemos detectado es que muchos han frenado sus planes de expansión debido a las condiciones de incertidumbre del mercado y de la inflación.

La inflación ha sido un punto de quiebre para el sector, ¿cuánto han incrementado sus precios los restaurantes?

En la estructura de costos de un restaurante el rubro más importante es el de los alimentos. Estamos hablando que antes de la inflación el costo promedio de un restaurante viable, que alcanzaba a generar ingresos, era del 35% de la venta. Hoy estamos en los niveles del 45%, lo que ha llevado a que negocios reporten pérdidas. Esta situación es muy preocupante sobre todo cuando vemos que hay insumos que aumentan semanalmente.

Pero por otro lado los restaurantes se enfrentan a la imposibilidad de aumentar precios, porque cada subida lo sienten los clientes y al ver que los precios incrementan pues el comensal se retira y evita consumir en el establecimiento. Para evitar esa situación, los restaurantes no han aumentado los precios en la proporción que han aumentado sus costos.

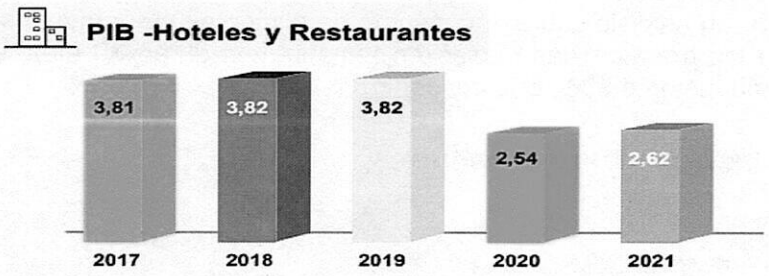
De hecho nosotros detectamos que en los últimos meses se subieron seis veces los precios de los insumos.

La amenaza del covid-19 dentro del sector

A pesar del crecimiento de este sector en el último año, también fue uno de los más afectados por la crisis sanitaria del covid-19, el confinamiento y las restricciones que esta crisis trajo en su momento. Ante un mercado cada día más competitivo y en permanente proceso de transformación, las empresas hosteleras y de restauración se enfrentan diariamente con la necesidad de elevar su nivel de preparación e innovación, sin embargo, esta industria se ha adaptado correctamente a las nuevas estrategias del mercado.

En medio de la coyuntura del covid-19, una de las grandes preocupaciones que embarcaba a quienes sostenían negocios de restauración, era la creación de su propia red y cooperatividad de domicilios con altos protocolos de salubridad y no depender de otros servicios de delivery disponibles en el mercado. Así mismo, se enfrentaban a la competencia de innovación y adaptabilidad, debido a que los menús debían ser con precios asequibles que correspondieran a las necesidades diarias de los consumidores. Por otro lado, el año 2020 inició mostrando un panorama alentador y relativamente positivo, ya que el Fondo Monetario Internacional (FMI) preveía un crecimiento mundial del 3.3% superando las cifras del 2019, sin embargo, el pronóstico de Colombia se fue distorsionando tras la llegada del Covid-19, generando pérdidas sin precedentes en la

economía del país. El subsector de restaurantes, caterings y bares en medio de la pandemia a nivel nacional cayo en 44% de sus ingresos totales, se perdieron aproximadamente 320.000 empleos directos y se reflejó una caída de 2 puntos porcentuales en el PIB del sector



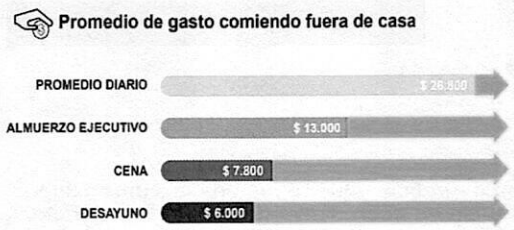
Fuente: DANE- Cálculos OEE- MINCIT (2021).

Como se puede observar en la gráfica, y luego del análisis anual de los últimos cinco años, se evidencia un decrecimiento en el PIB del sector hotelero y de restaurantes, este fenómeno significó, cierres, despidos y traslados, lo cual responde a una afectación directa en la economía colombiana.

Cabe resaltar que, este sector se sostiene a partir de ingresos diarios, lo cual lleva a tener grandes retos para su recuperación, adaptándose a las nuevas estrategias tecnológicas y nuevos servicios para satisfacer los consumidores que valoran cada día más la comida y el entretenimiento. Algunos restaurantes en medio de la pandemia del covid-19 lograron seguir con su operación gracias al envío de domicilios, sin embargo, gran parte de esta industria como los bares y discotecas sintieron el impacto aún mayor, ya que en este tipo negocios lo más importante es la experiencia, más no el consumo. ¿Cómo van los restaurantes en la actualidad? En la reactivación económica que se ha venido desarrollando estos últimos meses, la industria de restaurantes, bares y discotecas han reinventado nuevas estrategias de mercado, por lo cual se han recuperado aproximadamente 42.000 locales y se reintegraron al trabajo 90.000 personas. Sin embargo, en la actualidad siguen existiendo factores tales como el aumento en el precio del dólar, el aumento de materias primas y la inflación, lo cual influyen en el aumento del costo de los insumos para los negocios del sector gastronómico.

Aproximadamente el precio de la industria gastronómica ha aumentado entre un 15% y 27%, debido a la problemática inflacionaria que se está viviendo a nivel mundial, diferentes expertos económicos indican que es necesario la implementación de una política pública de desarrollo agropecuario, debido a que Colombia debe dimensionar el significado del sector, ya que influye directamente en la canasta familiar y en diferentes sectores de la economía del país. Así mismo, debido a la alta inflación a nivel nacional, aumentaron los precios de los alimentos en un porcentaje significativo que conllevan a producir cambios en tarifas de los restaurantes, situación que genera un decremento en el mercado y la economía colombiana. Diferentes restaurantes al ver esta problemática han

diversificado sus platos y estrategias con la finalidad de atraer y mantener su clientela, pese a la situación económica en la que está atravesando el mundo por cuenta de los altos precios de alimentos, la crisis de suministros e insumos. La infracción ha tenido al límite a los consumidores a nivel global debido al alza de los alimentos de la canasta familiar, este comportamiento alcista se vio impulsado por el costo de los alimentos y bebidas con un crecimiento del 26%, que aporto 4.26 puntos porcentuales a la inflación anual de Colombia. Luego de un análisis sobre el consumo de alimentos preparados, se evidencia que si se compra las tres comidas diarias en restaurantes duran 30 días, el gasto por persona es aproximadamente $864.000 pesos



Fuente: La República, 2022.

Existen diferentes indicadores relevantes de cierre del año 2021 por lo que se confirma que fue un año de reactivación e innovación económica. Por un lado, se encuentra la recuperación en ventas, la industria de servicios de alimentos cierra el año 2021 con indicadores de ventas positivos con un crecimiento del 21,5% frente al año 2019. Sin embargo, el índice del incremento de los precios no se queda atrás, el alto costo y el regreso del pago de los impuestos ha llevado a la industria a subir el precio en todos sus productos, cerrando el año 2021 con un incremento del 10.5%. Así mismo, el servicio de delivery, para el 2021 representó el 35% de las ventas totales, generando un crecimiento en su indicador de aproximadamente el 105%, cabe mencionar que en la actualidad las empresas siguen trabajando por mantener su delivery propio y no depender de terceros para prestar sus servicios.

El producto que más consumen los colombianos es el pollo, con una tasa del 28,4%, hamburguesa con el 22,3% y la pizza con el 12.8%, con estas cifras históricas se ha podido identificar como el 2021 fue efectivamente, el año de la reactivación, rediseño y adaptabilidad económica, luego de los efectos de la pandemia. Cabe resaltar que, entre las nuevas propuestas gastronómicas que surgieron en medio de la pandemia, se encuentran los restaurantes que mezclan la cocina colombiana con técnica de cocina internacional, los platos fuertes se encuentran en un rango de 32.000 a 150.000 pesos. Y según un análisis realizado en Mall & Retail, menciona que para 2021 Frisby se posicionó en el mercado como la cadena de restaurantes número uno en el país, seguido de Creps & Waffles y Hamburguesas El Corral.

En medio de la pandemia del covid-19 el modelo de las dark kitchens o cocinas ocultas se convirtió en un boom, ya que gracias a este modelo de negocios muchos restaurantes sobrevivieron a esta crisis sanitaria. Y debido a las medidas de confinamiento, los

colombianos optaron por realizar las compras a domicilio y la gran mayoría de los restaurantes convirtieron su lugar de trabajo en pequeños espacios, lo cual garantizaban menores costos en su operación y solo prestar servicio a domicilio Esta tendencia generó tanto impacto que, en la actualidad hay más de 250 cocinas ocultas en Colombia, aproximadamente 400 cocinas en 42 locaciones, en 11 ciudades de cuatro países diferentes (Colombia, México, ecuador, Brasil y Perú), gracias a que los amantes de la buena cocina en ocasiones prefieren ordenar a domicilio (Food Delivery) abriendo nuevas oportunidades a la industria de restaurantes. Según estimaciones de la plataforma Statistas, se estima que en 2025 el número de usuario en plataformas de comida en Colombia supera los dos millones, lo cual representa un crecimiento aproximado del 5%, y así mismo, proyectan que el envío de línea directa desde restaurantes supere los 13 millones durante el año 2025

Por otro lado, uno de los efectos por causa del aumento del dólar en los últimos meses en Colombia es el aumento de los gastos de las personas, por lo que genera una menor demanda al momento de consumir alimentos por fuera de la casa. Todos estos aspectos afectan directamente la rentabilidad de los negocios, ya que las ventas presentan crecimientos progresivos, pero no se llegan a recuperar los ingresos por dificultades en el ámbito macroeconómico en la actualidad. Se establece un último análisis económico a nivel nacional, en el cual se observó que muchos establecimientos de comercio que sobrevivieron al coronavirus lo lograron, debido a las estrategias de apalancamiento financiero por medio de un alto endeudamiento, por lo cual el comercio de alimentos se encuentra en una etapa de recuperación debido a que las ganancias registradas de los últimos meses han sido destinadas al pago de las obligaciones financieras antes devengadas.

RELACIÓN DE CONTRATOS EFECTUADOS POR OTRAS ENTIDADES PARA SATISFACER LA NECESIDAD

Número de Proceso	Tipo de Proceso	Entidad	Objeto	Cuantía	Fecha (dd-mm-aaaa)
SG-MC-14-2024	Contratación Mínima Cuantía	CALDAS - ALCALDÍA MUNICIPIO DE AGUADAS	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL DE LA FUERZA PUBLICA QUE PRESTE EL SERVICIO DE APOYO EN EL MUNICIPIO DE AGUADAS Y CORREGIMIENTO DE ARMA CON EL FIN DE GARANTIZAR LA SEGURIDAD, PRESERVAR Y MEJORAR LA SANA CONVIVENCIA	$ 28.400.000,00	Fecha de apertura 7/03/2024
CMC No. 046 DE 2024	Contratación Mínima Cuantía	CÓRDOBA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE PUEBLO NUEVO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA FUERZA PÚBLICA (POLICÍA NACIONAL) QUE OPERA EN EL MUNICIPIO DE PUEBLO NUEVO-CÓRDOBA. 2024	$ 35.976.500,00	Fecha de apertura 7/03/2024
CMC 005-2024	Contratación Mínima Cuantía	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE FREDONIA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA QUE APOYAN LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD DE FORMA ITINERANTE EN EL MUNICIPIO DE FREDONIA	$ 36.400.000,00	Fecha de apertura 6/03/2024

CMC 006 2024	Contratación Mínima Cuantía	CÓRDOBA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CHIMA	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA QUE PRESTAN LOS SERVICIOS EN EL MUNICIPIO DE CHIMÁ, CÓRDOBA	$ 20.000.000,00	**Fecha de apertura** 6/03/2024
MC-MS-012-2024	Contratación Mínima Cuantía	BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE SÁCHICA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIONES A MONTO AGOTABLE PARA LOS APOYOS DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN REFUERZO EN CUMPLIMIENTO AL PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA EN EL MUNICIPIO DE SÁCHICA – BOYACÁ PARA LA VIGENCIA 2024	$ 15.000.000,00	**Fecha de apertura** 6/03/2024
IMC-011-2024	Contratación Mínima Cuantía	PUTUMAYO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALLE GUAMUEZ	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL CENTRO DE DETENCIÓN PREVENTIVA Y TRANSITORIA DE JURISDICCIÓN DEL MUNICIPIO VALLE DEL GUAMUÉZ, PUTUMAYO	$ 36.386.000,00	**Fecha de apertura** 6/03/2024
PC-MSLG-MC-019-2024	Contratación Mínima Cuantía	BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE SAN LUIS DE GACENO	SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS, CONFORME A FICHAS TÉCNICAS, RELACIONADOS CON HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN, A TRAVÉS DEL SISTEMA DE MONTO AGOTABLE, DIRIGIDOS AL PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL, QUE APOYA A LA ESTACIÓN DE POLICÍA MUNICIPAL, EN EVENTOS EXTRAORDINARIOS Y OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIO, EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN INTEGRAL DE CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE GACENO BOYACÁ	$ 20.000.000,00	**Fecha de apertura** 6/03/2024
CMC-07-2024	Contratación Mínima Cuantía	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ARGELIA	Suministro de alimentación para las personas que se encuentren en condición de detención preventiva en el Municipio de Argelia de María Antioquia.	$ 5.000.000,00	**Fecha de apertura** 5/03/2024
MVR-MC-009-2024	Contratación Mínima Cuantía	CAUCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VILLA RICA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A LAS PERSONAS DETENIDAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE VILLA RICA CAUCA	$ 36.396.000,00	**Fecha de apertura** 5/03/2024
SMC003-2024	Contratación Mínima Cuantía	MAGDALENA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ARACATACA	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS MIEMBROS DE LA POLICÍA NACIONAL DEL MUNICIPIO DE ARACATACA MAGDALENA	$ 36.400.000,00	**Fecha de apertura** 4/03/2024
CMC-MPV-007-2024	Contratación Mínima Cuantía	MAGDALENA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE PUEBLO VIEJO	APOYO LOGÍSTICO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE A PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA, QUE APOYARÁ LAS ACCIONES DE SEGURIDAD Y ORDEN PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE PUEBLO VIEJO, MAGDALENA.	$ 36.210.000,00	**Fecha de apertura** 4/03/2024
IMC-010-2024	Contratación Mínima Cuantía	PUTUMAYO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALLE GUAMUEZ	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACIÓN PARA MIEMBROS DE LA POLICÍA NACIONAL PARA FORTALECER LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN EL MUNICIPIO VALLE DEL GUAMUEZ, DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO	$ 14.224.000,00	**Fecha de apertura** 4/03/2024

023-2024-MC	Contratación Mínima Cuantía	CALDAS - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ARANZAZU	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y ALOJAMIENTO PARA LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD, REFUERZO O LABORES ESPECIALES DEL ESTADO QUE OPEREN EN EL MUNICIPIO DE ARANZAZU	$ 15.000.000,00	**Fecha de apertura** 2/03/2024
CMC2024-080	Contratación Mínima Cuantía	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ANORI	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, LOGÍSTICA Y CATERING PARA LA CONMEMORACIÓN DE LA SEMANA DE LA MUJER EN EL MARCO DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE LA MUJER EN EL MUNICIPIO DE ANORI ANTIOQUIA.	$ 14.998.500,00	**Fecha de apertura** 1/03/2024
CMC2024-071	Contratación Mínima Cuantía	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ANORI	CONTRATO DE SUMINISTRO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, LOGÍSTICA Y CÁTERIN, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES Y/O EVENTOS DE CAPACITACIÓN, ENCUENTROS Y TALLERES ORIENTADOS HACIA EL MEJORAMIENTO Y FORTALECIMIENTO SOCIAL DE LAS ORGANIZACIONES COMUNALES Y SOCIALES DEL MUNICIPIO DE ANORÍ, ANTIOQUIA.	$ 36.400.000,00	**Fecha de Celebración del Primer Contrato** 1/03/2024
CMC-04-2024	Contratación Mínima Cuantía	SUCRE - ALCALDÍA MUNICIPIO DE GALERAS	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTACIAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA), PARA PERSONAS DETENIDAS PREVENTIVAMENTE POR ORDEN DE LA AUTORIDAD POLICIVA,EN EL MUNICIPIO DE GALERAS – SUCRE.	$ 30.000.000,00	**Fecha de apertura** 29/02/2024
MSP-MC-002-2024	Contratación Mínima Cuantía	NORTE DE SANTANDER - ALCALDÍA MUNICIPIO DE SALAZAR DE LAS PALMAS	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL ASIGNADO DE LA POLICÍA NACIONAL QUE ESTARÁ GARANTIZANDO EL ORDEN PÚBLICO Y REFORZANDO LA SEGURIDAD DURANTE LA VIGENCIA 2024 EN EL MUNICIPIO DE SALAZAR DE LAS PALMAS	$ 36.000.000,00	**Fecha de apertura** 29/02/2024
MC--SDS-005-2024	Contratación Mínima Cuantía	META - ALCALDÍA MUNICIPIO DE GUAMAL	"IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON RACIÓN INDUSTRIALIZADA PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS RURALES DEL MUNICIPIO DE GUAMAL - META"	$ 34.390.400,00	**Fecha de apertura** 29/02/2024
PSMC-003-MC-2024	Contratación Mínima Cuantía	CAUCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MERCADERES	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE GRUPOS Y ESPECIALIDADES EN EL MARCO DE LOS DIFERENTES APOYOS DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA JURISDICCIÓN, PARA MEJORAR LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA DEL MUNICIPIO DE MERCADERES CAUCA	$ 4.000.000,00	**Fecha de apertura** 29/02/2024
MC-MT- No. 006-2024	Contratación Mínima Cuantía	CÓRDOBA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE TIERRALTA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON EL FIN DE BRINDAR ATENCIÓN INTEGRAL A LAS PERSONAS QUE SE ENCUENTRAN DETENIDAS EN EL CENTRO DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL MUNICIPIO DE TIERRALTA	$ 36.400.000,00	**Fecha de apertura** 28/02/2024
021-2024-MC	Contratación Mínima	CALDAS - ALCALDÍA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS QUE SE ENCUENTRAN	$ 1.600.000,00	**Fecha de apertura**

	Cuantía	MUNICIPIO DE ARANZAZU	EN ESTADO DE DETENCION PREVENTIVA EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE ARANZAZU CALDAS.		28/02/2024
MC-SGG-005-2024	Contratación Mínima Cuantía	HUILA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE LA ARGENTINA	"GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTREN TEMPORALMENTE EN EL CENTRO DE DETENCIÓN TRANSITORIO EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE LA ARGENTINA HUILA"	$ 10.000.000,00	**Fecha de apertura** 28/02/2024
100-05-02-02 DE 2024 (CONCEJO MUNICIPAL)	Contratación Mínima Cuantía	ANTIOQUIA - CONCEJO MUNICIPIO DE BETANIA	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, ALIMENTACIÓN, BEBIDAS E HIDRATACIÓN Y SERVICIOS DE BANQUTE PARA LA ATENCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE REALIZA EL CONCEJO MUNICIPAL DE BETANIA.	$ 3.500.000,00	**Fecha de Celebración del Primer Contrato** 28/02/2024
MC-005-2024	Contratación Mínima Cuantía	NORTE DE SANTANDER - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CHINACOTA	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y ALOJAMIENTO PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL QUE APOYA LAS LABORES DE SEGURIDAD CIUDADANA Y PRESERVACIÓN DEL ORDEN PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE CHINÁCOTA.	$ 36.400.000,00	**Fecha de apertura** 27/02/2024
MC-010-2024	Contratación Mínima Cuantía	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VEGACHÍ	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL DE LA FUERZA PUBLICA QUE ALLEGARE DE MANERA OCASIONAL PARA PRESERVAR EL ORDEN PÚBLICO LA CONVIVENCIA Y LA SEGURIDAD CIUDADANÍA EN EL MUNICIPIO DE VEGACHÍ, ANTIOQUIA.	$ 10.000.000,00	**Fecha de apertura** 27/02/2024

1. Para esta actividad el Instituto Superior de Educación Rural de Pamplona ISER, requiere de una persona jurídica, que preste el servicio de alimentación a estudiantes de la institución.
2. Se recibieron cotizaciones de dos restaurantes reconocidos y habilitados para prestar el servicio de alimentación.
3. La remuneración se Dictará en forma mensual atendiendo que las obligaciones del contrato se desarrollan en forma periódica y permanente durante su duración.

Para determinar el valor estimado del contrato de conformidad con las actividades encaminadas al cumplimiento del objeto contractual a desarrollar, el plazo, la experiencia con los que debe contar la persona que se requiere para cubrir la necesidad contractual, tal y como lo es, para el presente caso, el ser una persona jurídica con experiencia en la prestación de servicios de alimentación.

Acorde con lo anterior y atendiendo los requisitos y responsabilidades, se procedió a realizar consulta de mercado con personas del área de Pamplona que contaran con dicho perfil obteniendo el siguiente resultado:

DESCRIPCIÓN ALMUERZO	VALOR	APORTE ISER BENEFICIARIO SECTOR	APORTE ESTUDIANTE	CANTIDAD ALUMNOS BENEFICIARIOS	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR PARCIAL

		RURAL				
		85%	15%			
SUMINISTRO DE ALMUERZO, SERVIDO CALIENTE, EN MESA BAJO LA MODALIDAD DE SUBSIDIO ALIMENTARIO	$19.000	$ 16.150	$ 2.850	65	19	$19.945.250

DESCRIPCIÓN ALMUERZO	VALOR	APORTE ISER BENEFICIARIO SECTOR URBANO	APORTE ESTUDIANTE	CANTIDAD ALUMNOS BENEFICIARIOS	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR PARCIAL
		80%	20%			
SUMINISTRO DE ALMUERZO, SERVIDO CALIENTE, EN MESA BAJO LA MODALIDAD DE SUBSIDIO ALIMENTARIO	$19.000	$ 15.200	$3.800	53	19	$15.306.400

SUMATORIA APORTES INSTITUTO BENEFICIARIOS SECTOR URBANO Y RURAL	**$35.251.650**

valor almuerzo	85%	80%
$ 19.000	$ 16.150	$ 15.200
Cantidad estudiantes	65	53
Valor diario	$ 1.049.750	$ 805.600
Días	19	19
Total	**$ 19.945.250**	**$ 15.306.400**
	35'251.650	

CONCLUSIÓN:
El valor estimado promedio acorde a las consultas realizadas, es de **TREINTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS ($35.251.650)**, no obstante, se tiene en cuenta la cotización de menor; por el lapso de 19 días del primer semestre del año 2024 a partir del acta de inicio, que correspondería al 85% del valor total del almuerzo asumido por el ISER para los estudiantes del sector rural y el 80%. del valor total del almuerzo asumido por el ISER como subsidio para estudiantes urbanos.

Se deja constancia que la presente contratación se encuentra incluida en el Plan de

adquisiciones de la vigencia 2024, según certificación adjunta por el Profesional direccionamiento estratégico.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

El Instituto Superior de Educación Rural de Pamplona ISER seleccionará a la persona natural o jurídica idónea para la ejecución del contrato conforme a la experiencia solicitada, siendo el menor precio el factor determinante.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo del Contrato, será de treinta y cuatro (34) días calendario y/o hasta agotar presupuesto

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

El ISER, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150, al Decreto 1082 de 2015 y con base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación elaborado por Colombia Compra Eficiente, procede a evaluar el riesgo de la presente contratación.

Teniendo en cuenta que el artículo o 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015 que establece que la Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso, caso en el cual corresponderá a la entidad determinar la necesidad de exigirla, atendiendo a la naturaleza del objeto del contrato y a la forma de pago, así como en los demás que señale el reglamento; dada la naturaleza del contrato y el valor del presupuesto oficial, El Instituto solicitará la constitución de garantías para el presente proceso.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad
1	Especifica	interno	Planeación	Financieros	Se presenta cuando la entidad efectúa una inadecuada estimación de costos	Desequilibrio económico del contrato	Improbable	Menor	Bajo	Menor

2	General	Externo	Planeación	Operacional	Son los derivados del comportamiento del mercado tales como la fluctuación de los precios	Impacto negativo, puede incurrir en el incumplimiento del contrato o mala calidad	Improbable	Menor	Baja	Menor
3	General	Interno	Ejecución	Operacional	Se presenta cuando la Información suministrada por la entidad para determinar los servicios y/o productos a	Puede variar el resultado observándose una mala calidad del servicio	3- Posible	Catastrófica	Extremo	Alta
4	Especifico	Interno	Ejecución	Economico	Se presenta cuando se requieren servicios adicionales necesarios para la utilidad del objeto	Controversias post-contractuales (liquidación)	Posible	Moderado	Alto	Menor

Forma de mitigarlo:

No.	¿A quién se le asigna?	Impacto después del tratamiento					Persona responsable por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
		Tratamiento/ Controles a ser implementados	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	equilibrio económico		¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	ISER	Verificación cuidadosa de los precios del mercado.	Raro	Menor	Bajo	No	Técnico Administrativo Gestión de Recursos Físicos y Gestión de Recursos Educativos	Verificar mediante una confrontación, los documentos aportados, y	Cada vez que se presente la necesidad.
2	ISER	Elaborar un estudio de mercados de la necesidad que se pretende satisfacer.	Raro	Insignificante	Bajo	No	Técnico Administrativo Gestión de Recursos Físicos y Gestión de Recursos	Realizar análisis del sector haciendo un estudio minucioso de la necesidad	Cada vez que se presente la necesidad.
3	ISER	Verificación de la información suministrada por el contratista y la entidad	Raro	Menor	Bajo	No	Técnico Administrativo Gestión de Recursos Físicos y	Verificar mediante una confrontación los documentos	Cada vez que se presente la necesidad

4	ISER	Definir un correcto objeto contractual	Improbable	Menor	Bajo	No	Técnico Administrativo Gestión de Recursos Físicos y Gestión de Recursos Educativos	Analizar la necesidad del ISER para así realizar una buena calificación del objeto contractual	Cada vez que se presente la necesidad.

8. CDP

El presente proceso contractual se encuentra respaldado presupuestalmente bajo el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° **03 – 06 – 001** de Marzo 6 de 2024, con cargo a las cuentas presupuestales: **2.1.2.02.02.008** NOMBRE CUENTA: **SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCIÓN;** expedido por la doctora **CARMEN YUDITH IBARRA**, Profesional Universitario de Gestión en Recursos Financieros – Presupuesto

1. GARANTÍAS

El Contratista se obliga a garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas a favor de la Entidad Estatal contratante, con ocasión de la ejecución del contrato, de acuerdo con la información de la siguiente tabla:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	10% VALOR DEL CONTRATO	DURACION DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS
SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	5% VALOR DEL CONTRATO	DURACION DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS
CALIDAD DEL SERVICIO	10% VALOR DEL CONTRATO	DURACION DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS

JUDITH LORENA BAUTISTA RICO
Profesional Universitario de Bienestar Institucional

Revisó Aspectos Legales Astrid Mayely Flórez Rodríguez
Asesora Externa

Reviso Aspectos Técnicos Jaime Alonso Buitrago Villamizar
Profesional de Apoyo a Gestión de Contratación.