HR
(01)0000000-RCO-358-140-0730-NC

ESTUDIOS PREVIOS – OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA
CONTRATACION DE
SUMINISTRO DE ALMUERZOS A LOS FUNCIONARIOS DE LA CORPORACIÓN, EN SUS SEDES: PRINCIPAL, AGUAS, BOSQUES, PÁRAMO, PORCE NUS Y VALLES DE SAN NICOLÁS.

RESPONSABLE DEL ESTUDIO:	**DEPENDENCIA QUE REALIZA EL ESTUDIO:**	**FECHA EN LA CUAL SE REALIZA EL ESTUDIO:**
Hernán Darío Vargas M. Beatriz Mery González S.	Unidad de Gestión Humana y Organizacional	Febrero 24 de 2020

Señalar con una X el tipo de solicitud que se esta haciendo			
Solicitud de Bien		**Solicitud de Servicio**	**X**

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD:

CORNARE, requiere contratar el suministro de almuerzos para sus funcionarios de las sedes: Principal ubicada en el Municipio de El Santuario (Carrera 49 No. 44-48, Kilómetro 54 Autopista Medellín-Bogotá), Aguas ubicada en el Municipio de Guatapé (Carrera 23, número 31C – 04), Bosques ubicada en el Municipio de San Luis (Carrera 17 número 17 - 91 Salida Autopista Medellín-Bogotá, Barrio San Joaquín), Páramo ubicada en el Municipio de Sonsón (Carrera 8 número 13 -137), Porce Nus ubicada en el Municipio de Alejandría (Carrera 20 No 18-45 Piso 1) y Valles de San Nicolás ubicada en el Municipio de Rionegro (Carrera 47 número 64A - 263, Kilómetro 2, Vía Belén - Rionegro, Parque Empresarial "Jaime Tobón Villegas").

Acorde con el artículo 59 de los estatutos de la Corporación y las premisas del Plan de Bienestar Social formulado por la Unidad de Gestión Humana y Organizacional, se busca mejorar la calidad de vida laboral y su cultura organizacional, como una estrategia para influir positivamente la relación laboral, así como en las condiciones de salud y bienestar de los funcionarios.

Las acciones y programas propuestos en el plan de bienestar corporativo, están orientados a dar un cumplimiento efectivo al Decreto Ley 1567 de 1998, a través del cual se "(...) regulan los programas de Bienestar Social, definiéndolo como: *"Procesos permanentes orientados a crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan el desarrollo integral del empleado, el mejoramiento de su nivel de vida y el de su familia; así mismo deben permitir elevar los niveles de satisfacción,*

eficacia, eficiencia, efectividad e identificación del empleado con el servicio de la entidad en la cual labora".

Por lo anterior, dentro del Plan de Bienestar Social Corporativo, se llevan a cabo prácticas de promoción y prevención de la salud, dentro de las cuales se encuentra el suministro del beneficio de alimentación, programa que satisface necesidades tanto organizacionales como individuales del servidor público en el contexto laboral; dicho beneficio genera unos efectos positivos, los cuales redundan en un nivel de productividad acorde con las necesidades internas.

Adicionalmente; es claro que por las razones propias del cumplimiento de las funciones de la Corporación, sus sedes de trabajo son distantes a los lugares de residencia de la mayoría de sus servidores y por lo tanto no les es posible trasladarse a su hogar al medio día o intermedio de la jornada laboral, por lo anterior es pertinente brindar una alternativa para que puedan acceder a alimentos que aporten el contenido nutricional adecuado para mantener sus condiciones de salud y propiciar el rendimiento intelectual y físico en sus puestos de trabajo.

El objeto contractual se encuentra contemplado dentro del plan anual de adquisiciones bajo el código 90101600 - Servicios de banquetes y catering y hace parte del Plan de Acción Institucional 2020-2023 y está inscrito en:

ESTRATEGIA	Fortalecimiento del Desempeño Financiero, Administrativo y de Servicio
PROGRAMA	Gestión del Talento Humano
PROYECTO PAI	Gestión Integral del Talento Humano
PROYECTO	Gestión Integral del Talento Humano 2020

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Suministro de almuerzos a los funcionarios de la Corporación, en sus sedes: principal, Valles de San Nicolás, Aguas, Bosques, Páramo y Porce Nus.
Para lo cual se requiere seleccionar en igualdad de oportunidades a quien ofrezca mejores condiciones para contratar por doce (12) meses, el suministro de almuerzos a los funcionarios de la Corporación, de lunes a viernes, en la sede principal de CORNARE en el Municipio de El Santuario, en la Regional Valles de San Nicolás ubicada en el Municipio de Rionegro, en la Regional Aguas ubicada en el Municipio de Guatapé, en la Regional Bosques ubicada en el Municipio de San Luis, en la Regional Páramo ubicada en el Municipio de Sonsón y en la Regional Porce Nus ubicada en el Municipio de Alejandría.

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.
Según el clasificador de bienes y servicios de Naciones Unidas, el servicio que requiere

CORNARE se encuentra clasificado en el código **UNSPSC:**

CODIGO	ACTIVIDAD
90101600	Servicios de banquetes y catering

Información que fue consultada en las siguientes páginas Web de Colombia Compra Eficiente:

http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion
http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/UNSPSC_Spanish_v14_0801.pdf

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los proponentes deberán cumplir con las especificaciones y condiciones técnicas mínimas que se establecen a continuación:

3.1 Almuerzos por Sede

Se ha determinado la siguiente demanda de almuerzos para un periodo de 12 meses en cada una de las sedes de la Corporación, almuerzos que deberán ser suministrados por el contratista durante la ejecución el contrato.

Sede	Municipio	Unidad	Cantidad Estimada por año
Principal	El Santuario	Almuerzo	9.000
Valles de San Nicolás	Rionegro	Almuerzo	3.000
Aguas	Guatapé	Almuerzo	648
Bosques	San Luis	Almuerzo	648
Páramo	Sonsón	Almuerzo	432
Porce Nus	Alejandría	Almuerzo	432
		Total	14.160

3.2 Horario del servicio para el comedor

Los almuerzos contratados deberán ser suministrados en las sedes de la Corporación en el siguiente horario de 12:00 M a 1:30 PM en condiciones higiénicas y nutricionales balanceadas, según los ciclos de menús aprobados:

SERVICIO	HORARIO
Almuerzo	12:00 – 13:30 Horas

3.1.3 **Minuta Patrón**

El siguiente cuadro contiene la minuta patrón para el servicio de almuerzo con los volúmenes y gramaje mínimo requerido:

TIPO DE COMIDA	CLASE DE ALIMENTO	COMPOSICIÓN	Unidad de medida MÍNIMA EXIGIDA
Almuerzo	Fruta	Entera o picada	60 g
	Sopa	Frijoles, sopa o crema	220 cc
	Alimento Proteico	Carne, pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa, yuca, plátano o similar	120 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Leche, Jugo en Agua o limonada natural	220 cc
	Postre	Dulce de fruta, bocadillo o arequipe, otros.	60 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al alimento cocido.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú diario.

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes precisiones:

CLASE DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS
FRUTA	Se debe disponer diariamente y como mínimo de dos variedades de fruta de cosecha una de mano y una en porción. El grado de madurez debe permitir su consumo inmediato. No debe ofrecerse la misma fruta durante dos días seguidos.
SOPA	Debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones. Una vez a la semana se puede ofrecer

	leguminosa en sopa. Como intercambio de la sopa se podrá suministrar porción de ensalada o jugo, previo requerimiento por el funcionario.
ALIMENTO PROTEICO	El ciclo de menús debe considerar diferentes preparaciones con utilización ocasional de fritos. En el caso de que se presente preparaciones con salsas, verduras o tipo gulasch el peso de la carne no debe variar, por lo que se obliga al aumento el peso total de la porción servida. **Carne de res o cerdo:** deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. **Pollo:** El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) **Vísceras:** Se permite la oferta de vísceras de res (Hígado o Lengua), una vez al mes Diariamente se debe disponer de huevo y pollo a la plancha, para aquellos empleados que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú diario.
VERDURAS	En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico. En caso de utilizar preparaciones combinadas con carne o pollo, debe respetarse el gramaje exigido tanto para la verdura como para el alimento proteico.
FARINACEO I (Arroz o Pasta)	Se ofrecerá el arroz con variedad en sabores y colores manteniendo la oferta de Arroz Blanco únicamente 3 veces por semana. La pasta deberá utilizarse como intercambio del arroz. El peso servido de la pasta puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada; en todos los casos, se debe garantizar el peso neto.
FARINACEO II (Papa, yuca, plátano o similar)	Se debe garantizar siempre el peso neto, indistinto de la variedad utilizada.
BEBIDA	**Se ofrecerá diariamente fruta en jugo**; como opción de intercambio se debe ofrecer leche líquida baja en grasa y deslactosada. No se permitirá la utilización de concentrados de frutas o refrescos en polvo
POSTRE	La oferta mensual debe contemplar por lo menos 10 días para postre preparado (tipo dulces, esponjados, tortas, etc.) y los restantes días para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, etc.). El contratista debe garantizar en todo caso stock en almacenamiento de postre industrializado para casos de contingencia.

PLATÓ ÚNICO, ESPECIAL O TÍPICO	Se debe incluir en el ciclo de menús el suministro de un plato único, especial o típico al menos dos veces por mes. El plato único hace referencia a un menú en el cual la carne, arroz, verduras y tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como puede ser la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, etc. El menú especial o típico hace referencia a preparaciones del folclor colombiano (ajiaco, sancocho, bandeja paisa, etc.) o de otros países (tacos, fajitas, parrillada argentina, etc.).

El proponente que presente propuesta en el proceso de selección, deberá ofertar la prestación del servicio tanto en la Sede Principal Municipio de El Santuario, así como en todas las Regionales de la Corporación, de lo contrario su propuesta será rechazada. No se admitirán propuestas parciales ni abra lugar a adjudicaciones parciales.

Manejo de alimentos con calidad: El proponente debe garantizar la estandarización de recetas de acuerdo con la minuta patrón, procurando el manejo de tiempos y temperaturas de cocción, métodos de cocción y preparación, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

Menú: El contratista deberá entregar con su propuesta un ciclo de menú para ocho (8) semanas, el cual deberá cumplir con las especificaciones de la minuta patrón y en el desarrollo del contrato, deberá presentarla con un mes de antelación que será aprobado por el supervisor del contrato. Donde se verificará las características y demás atributos que debe cumplir cada plato a servir. Este debe incluir opciones para personas vegetarianas, con la presentación de productos o alimentos que permitan cambiar la proteína de origen animal por una proteína de origen vegetal de alto valor biológico.

El lugar donde se prestará el servicio debe cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", y toda la normatividad sanitaria vigente en Colombia y normas que las sustituyan y/o adicionen.

Adicionalmente debe contar con unas condiciones de inocuidad referidas a óptimas condiciones de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de agua potable, capacitación y hábitos higiénicos, buenas prácticas de fabricación, plan de muestreo, control de proveedores y materias primas, mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones, auditorías internas y protocolos de atención de conato de

intoxicación y enfermedades transmitidas por alimentos, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VI. Saneamiento.

El contratista entregará al inicio del contrato la descripción de los programas que hacen referencia al punto anterior tal como se relaciona:

- **Programa de Limpieza y desinfección para instalaciones, equipo, vajilla y menaje:** con un soporte de verificación del mismo donde conste concentraciones, forma de uso de los desinfectantes y registros de control.
- **Programa de manejo de residuos:** Presentar el documento que dé cuenta del programa que tiene establecido el proponente dentro de sus instalaciones de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.
- **Programa de control de plagas:** con el soporte de la última fumigación y control realizado. Procesos de control: Barreras sanitarias, fumigación con productos amigables con el medio ambiente, desratización y desinfestación, Constancia de controles con empresa debidamente autorizada para la prestación de este servicio.
- o. La certificación a adjuntar debe ser realizada por una empresa legalmente autorizada para la realización de esta actividad, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.
- **Perfil higiénico-sanitario:** Presentar una copia legible y actualizada del certificado expedido por la autoridad sanitaria competente no superior a un año con certificación FAVORABLE
- En las direcciones regionales de Aguas (Municipio de Guatapé), Bosques (Municipio de San Luis), Porce Nus (Municipio de Alejandría), Páramo (Municipio de Sonsón), el contratista deberá prestar el servicio de alimentación en un lugar no mayor a cinco cuadras de las instalaciones de cada sede.

Transporte de alimentos: El proveedor deberá hacerlo en vehículos que cuenten con la certificación de la autoridad sanitaria y de salud respectiva, la cual debe adjuntarse al momento de presentar la propuesta, o en su defecto, hacer expresa la manifestación de cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

Entrega de servicio de alimentación, el cual deberá realizarse en vajilla retornable de cerámica y/o vidrio y cubiertos de acero inoxidable, en los horarios y con todos los componentes, en cuanto a cantidad y calidad estipulada en la minuta patrón y en las condiciones de tiempo de acuerdo con las especificaciones técnicas.

Equipos para la prestación del servicio: Los proveedores deben utilizar equipos en todas las etapas del proceso (desde la obtención de la materia prima hasta la entrega del producto terminado), que cumplan con lo establecido en la normatividad vigente que regula la materia y toda la normatividad sanitaria vigente en Colombia y normas que las sustituyan, para la adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque, rotulación o etiquetado, transporte y distribución de las dietas y productos alimenticios.

Condiciones de entrega del servicio: Cada proveedor deberá garantizar que el personal cumpla con la reglamentación con relación al uso de uniforme blanco, elementos de protección personal, aseo personal y normas higiénicas.

Condiciones de entrega del servicio - Sede Principal El Santuario y Regional Valles de San Nicolás: Cornare dispondrá un espacio y unos bienes (dotación), los cuales serán destinados únicamente para el suministro del servicio de almuerzo para los funcionarios de la sede principal (Municipio El Santuario) y Regional Valles de San Nicolás (Municipio de Rionegro), de acuerdo al número de servicios autorizados mensualmente por la entidad, es decir, no se podrá hacer uso del inmueble puesto a disposición con fines lucrativos diferentes a los establecidos en el objeto contractual.

Para la prestación del servicio de alimentación en la Sede Principal - Municipio de El Santuario, CORNARE dispondrá de un espacio ubicado en la Sede Social que cuenta con una zona de cocina y una amplia zona de comedor con las siguientes características:

Cocina 20 metros cuadrados
Comedor contiguo a la cocina: 70 metros cuadrados
Salón contiguo: 80 metros cuadrados
Corredor: 40 metros cuadrados

Inventario útil

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Bandejas blancas loza	19
Bandejas sombra café	26
Bandeja de flores	14
Platos pandos de colores	23

Platos pandos medianos	19
Platos pandos grandes blancos	36
Platos hondos blancos	17
Chochas de flores	8
Chocha blanca pequeña	1
Chocha doble oreja mediana	9
Chocha doble oreja pequeña	4
Servilleteros metálicos	6
Bandeja plástica	129
Cremeritas de vidrio	51
Cremeritas de vidrio con calado	8
Vasos de vidrio	22
Copas de vidrio	12
Sillas plásticas	60
Mesas rimax	10
Mesas largas de madera	2
1 sartén metálica con tapa grande	1
Paila	1
Cuchillos	66
Cucharas de postre	9
Tenedores	75
Cucharas	87
Canecas plásticas de basura	3
Escurridores de vajilla	3
Tabla pica todo (Regular estado)	1
Jarras plásticas	2
Pinzas picahielo	2
Cuchara de helado	1
Cucharones soperos	2
Cucharones escurridores	2
Cucharones para freír	2
Nevera	1
Manteles	11
Cuchillos de cocina	3

Igualmente, En la sede Valles de San Nicolás, Municipio de Rionegro se cuenta con una zona de cocina y otra de comedor de aproximadamente 113 metros cuadrados, instalaciones que se facilitarán al proponente para el desarrollo del objeto contractual.

Condiciones de entrega del servicio de almuerzo para los funcionarios de la Sede principal, ubicada en el Municipio de El Santuario y la Regional Valles de San Nicolás en el Municipio de Rionegro.

El servicio deberá entregarse servido en bandejas, vajilla retornable de cerámica y/o vidrio, servilletas y cubiertos de acero inoxidable. El proveedor deberá contar con estos elementos para garantizar la prestación del servicio y la entrega oportuna es decir en los horarios establecidos por la Corporación.

Plan de capacitación: Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso de prestación del servicio objeto de contratación deben tener formación en Buenas Prácticas de Manufactura, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en la normatividad legal vigente. Se deberá adjuntar fotocopia de los carnets actualizados a 2020 del personal propuesto para la prestación del servicio, así como los certificados médicos del personal propuesto, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013. Dicho requisito deberá acreditarse para la aprobación del acta de inicio.

Aspectos jurídicos: El oferente del servicio deberá estar legalmente constituido como operador o prestador directo del servicio de alimentación en la cámara de comercio correspondiente.

Cantidad Promedio de entrega del servicio: De acuerdo con los recursos disponibles y el valor máximo de oferta (Precio unitario por ración) establecido en este proceso, el proveedor suministrara un promedio de nueve (9) servicios mensuales a cada servidor público, sin embargo, el total de servicios asignado podrá variar en atención a las novedades que se presenten como vacaciones, licencias, incapacidades, comisiones para desempeñar empleos de Libre nombramiento y remoción en otra entidad, suspensiones temporales del empleo.

Para la Sede principal del Municipio de El Santuario y la Regional Valles de San Nicolás del Municipio de Rionegro, el control de la entrega de los servicios se hará de tal manera que sea ágil sin entorpecer la jornada laboral, se recomienda como

mecanismo para el control de entrega del servicio, el control biométrico, toda vez que este beneficio es personal e intransferible y solo podrá ser reclamado por el servidor público beneficiario. Por lo tanto, es claro que no está autorizada ninguna persona diferente a hacer uso del mismo.

Los servicios asignados mensualmente de acuerdo con el presupuesto establecido por la Corporación no serán acumulables, por lo tanto el contratista en la administración de este benefició deberá realizar una revisión mensual de los servicios entregados a cada servidor público, con el fin de redistribuir el excedente de lo no entregado por novedades administrativas como vacaciones, licencias, incapacidades, permisos, ausencias de los servidores públicos, con el fin de redistribuir entre toda la población beneficiada el excedente que se genere, las variaciones en la entrega del servicio deberán ser comunicados mensualmente a la supervisión.

El servicio será pagado conforme al consumo real efectuado, pues se entiende que la producción será con base en el promedio de consumo diario, de tal modo que los funcionarios deberán informar oportunamente (antes de las 9:00 a.m.) que harán uso del servicio de alimentación, lo que permitirá tener un control del promedio de consumo.

Características del servicio. El menú patrón del servicio de alimentación (contenido básico del almuerzo) será el establecido en el presente estudio previo.

Los servidores públicos que tienen dietas especiales por problemas de salud o prefieren una alimentación vegetariana, deberán expresar su necesidad directamente al contratista, quien definirá las condiciones para la prestación de este servicio, y será decisión del solicitante acogerse o no a ellas.

El contratista deberá garantizar la alimentación para las sedes Aguas, Bosques, Porce Nus y Páramo, en los establecimientos o restaurantes que cumplan con las condiciones de alimentación descritos en las especificaciones técnicas, considerando una distancia máxima de cinco (5) cuadras de las instalaciones de la sede, en el horario de: 12:00 a 1:30 p.m

El servicio contratado NO incluye el servicio a domicilio, por lo tanto, el proveedor del servicio NO ESTA AUTORIZADO para transportar el servicio de alimentación.

Con base en lo anterior, el servicio de almuerzo no podrá ser entregado empacado, solo podrá ser consumido en los sitios o establecimientos definidos por

el contratista en cada municipio en el que la Corporación cuente con sede de trabajo.

Para la Sede Principal y las Direcciones Regionales, se hará el control de entrega que permita garantizar la idoneidad, condiciones de seguridad en la identidad y que el almuerzo efectivamente se entregue a los servidores públicos. (Biométrico o mediante planillas).

Para propiciar la agilidad en la entrega del servicio en las direcciones regionales, el contratista informará por escrito al supervisor del contrato, antes de la firma del acta de inicio, el establecimiento del municipio en el cual se realizará la entrega del servicio de alimentación; para la sede principal y la Regional Valles de San Nicolás, se realiza la entrega en espacio puesto a disposición por la Corporación.

El servicio contratado corresponde al menú ejecutivo del establecimiento atendiendo las cantidades de la minuta patrón, en consecuencia, los cambios o solicitudes especiales que conlleven un mayor costo a lo establecido en el valor definido para la prestación del servicio o que conlleven un tiempo adicional en su preparación no están autorizadas por la Corporación y, en consecuencia, esta no asumirá mayores valores por dicho concepto.

Los bienes, equipos o elementos faltantes que se requieran para adecuar el espacio de la sede principal y de la regional Valles de San Nicolás de acuerdo a las condiciones estipuladas por ley o de funcionamiento para la prestación del servicio debe ser asumido por el proveedor del servicio.

El contratista deberá realizar el mantenimiento de los equipos propios. Aquellos que sean puestos a disposición por parte de la Corporación, también deberá asumirse el mantenimiento por parte del contratista, los cuales deberán ser reintegrados al finalizar la ejecución del contrato.

La forma de comunicar el uso del servicio de alimentación se realizará por correo al proveedor del servicio, este permitirá elaborar la cantidad de servicios.

Autorizaciones, permisos y licencias requeridas:

- Certificación Sanitaria favorable expedida por la autoridad de salud municipal.
- Carné de manipulación de alimentos de su personal actualizado, expedido por la autoridad de salud municipal o por la entidad certificadora

debidamente autorizada, con una fecha de expedición inferior a un año, contado desde la fecha de cierre del proceso de selección.
- Registro INVIMA de productos procesados; arepas, productos de panadería y otros de alto riesgo microbiológico agua y bebidas envasadas, leche, atún, pollo.

Alcance. Prestación del servicio de alimentación (almuerzo) en cada sede de trabajo.

Actividad. Prestar el servicio de alimentación en los municipios en los cuales la Corporación cuenta con direcciones regionales, entregando el primer ciclo de menú para ocho semanas y, con antelación a un mes de terminarse un ciclo deberá entregar un ciclo actualizado para las siguientes ocho (8) semanas.

Adicionalmente cada prestador del servicio deberá tener en cuenta lo siguiente: Cantidad - Promedio de servicios a entregar; a continuación, se detalla el número de personas promedio asignados a cada sede de trabajo sobre los cuales cada proveedor deberá proyectar la elaboración del servicio para cada dirección regional

Sede	**Municipio ubicación**	**Cantidad empleados**
Sede principal	El Santuario	145
Valles de San Nicolás	Rionegro	40
Regional Aguas	Guatapé	12
Regional Bosques	San Luis	11
Regional Páramo	Sonsón	8
Regional Porce Nus	Alejandría	7
	Total	**223**

Nota: Las personas adscritas a cada sede de trabajo podrán tener algunas modificaciones de conformidad con movimientos en la planta de personal.

Control de entrega del servicio de almuerzo: La entrega del servicio de alimentación, se realizará mediante firma de planilla, o control biométrico, por lo tanto, el control de la cantidad de servicios por mes será responsabilidad del contratista.

El proveedor del servicio NO ESTA AUTORIZADO a realizar la entrega del beneficio a funcionarios diferentes al autorizado, lo cual implica que la entrega para su consumo se hará de manera presencial.

El proveedor NO ESTA AUTORIZADO a empacar o entregar a domicilios los servicios correspondientes a cada servidor público, toda vez que se debe garantizar el consumo del alimento en el sitio de producción o entrega, que permita garantizar las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas de los alimentos entregados.

El excedente que se genere por variaciones en el consumo de los servidores públicos deberán ser informados mensualmente a la supervisión para que esta información sea socializada a los servidores públicos de CORNARE, lo anterior significa que los servicios no consumidos por los funcionarios, es decir el excedente, se redistribuirá entre toda la población beneficiada.

La Supervisión solo realizará pagos por servicios efectivamente CONSUMIDOS, debidamente soportados mediante el control de entrega, el cual permitirá llevar a cabo el pago a realizar.

3.1.4 Bienes muebles e inmuebles que Cornare colocará a disposición del contratista para el desarrollo del objeto contractual

Con el fin de que se tenga en cuenta para fijar el precio por plato, CORNARE entregará al contratista en préstamo y exclusivamente para el cumplimiento del contrato, los espacios dentro de la Sede Principal y la Regional Valles de San Nicolás relacionados: Cocinas, comedores, equipos para la prestación del servicio.

Estos bienes dados en préstamo al contratista, deberá usarlos, mantenerlos y devolverlos al momento de dar cumplimiento al objeto del contrato (por cumplimiento del plazo). El contratista los devolverá en buenas condiciones y CORNARE los entregará inventariados.

CORNARE no asume gastos de mantenimiento, reposición, reparación o renovación técnica de los mismos.

La infraestructura será entregada al contratista en el estado actual, en caso que el contratista considere pertinente realizar remodelación, adecuación y mantenimiento de las mismas, o para cumplir con exigencias de los entes de

control sanitario estas correrán por cuenta del contratista, para lo cual deberá contar con previa autorización de CORNARE.

Los oferentes deberán, antes de elaborar sus ofertas, conocer en detalle todas las instalaciones, preinstalaciones, bienes y espacios que podrán usar, lo cual les permitirá calcular los gastos.

3.1.6 Ingresos adicionales para el contratista.

El contratista podrá recibir ingresos adicionales a los percibidos en ejecución del contrato con CORNARE. Estos ingresos en efectivo diarios serán aquellos que obtenga por la prestación del mismo servicio a contratistas, practicantes y visitantes a las sedes de la Corporación que lo requieran. Cuya relación contractual en ningún caso estará vinculada CORNARE.

En todo caso, el contratista no podrá utilizar los espacios asignados para la preparación de alimentos destinados a la atención de eventos diferentes al objeto de contrato.

Adicionalmente el contratista, deberá tener en cuenta al momento de la presentación de la propuesta que para la sede principal (El Santuario) y la sede de Valles de San Nicolás (Rionegro), Cornare asumirá los siguientes costos:

- Recolección de aguas servidas y alcantarillado.
- Vigilancia de los espacios y bienes.
- Servicios públicos de agua y energía eléctrica.

El contratista deberá considerar este ahorro a la hora de presentar su oferta económica.

El contrato a celebrar con ocasión del presente proceso de selección es de suministro, a través del proceso de selección abreviada de subasta inversa presencial.

PLAZO:

El contrato tiene un plazo de 12 (doce) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio, previa legalización del mismo.

PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial es por la suma de CIENTO NOVENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS ($198.240.000), los cuales se encuentran amparados en el certificado de disponibilidad presupuestal adjunto.

FORMA DE PAGO: CORNARE pagará al contratista de manera mensual, conforme al informe de avance de los almuerzos suministrados, que serán acompañadas por la factura o documento equivalente de acuerdo a las responsabilidades tributarias del Contratista, con fecha de vencimiento no inferior a un mes y la certificación de paz y salvo de los aportes a la seguridad social y parafiscales según ley y copia del RUT. Cornare realizará el pago dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación de la factura y/o documento equivalente. Previo recibo a satisfacción por parte de la supervisión del contrato.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

Obligaciones del Contratista:

1. Disponer de todos los elementos, vajilla, menaje, servilletas y demás equipos necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio con el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias estipuladas en la normatividad vigente que regula la materia. Para efectos de la prestación del servicio en las Direcciones Regionales de Aguas, Bosques, Porce Nús y Páramo, el lugar deberá estar ubicado aproximadamente a cinco (5) cuadras de cada sede de trabajo.
2. Suministrar diariamente los almuerzos a los funcionarios de la Corporación, a los precios determinados en el último lance válido, con la adecuada calidad nutricional.
3. Para la prestación del servicio en la Sede principal y la Regional Valles de San Nicolás, el contratista deberá adecuar el espacio puesto a su disposición con los bienes, equipos o elementos que se requieran, de acuerdo a las condiciones estipuladas en la normatividad vigente que regula la materia.
4. Cuando el servicio sea subcontratado, el menú deberá ser aprobado por la supervisión del contrato con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en la ficha técnica.
5. El contratista deberá realizar el mantenimiento de los equipos propios y de los entregados por la Corporación, lo cual correrá por su cuenta, quien tendrá a cargo su custodia debiendo velar por el cuidado y buen funcionamiento de los mismos.

6. Las instalaciones dispuestas por la Corporación para la prestación del servicio en la Sede principal y en la Regional Valles de San Nicolás, deberán contar con su plan de mantenimiento preventivo, y en caso de presentarse eventualidades por el mal manejo de dichas instalaciones, correrán por cuenta del contratista los costos derivados de las reparaciones, las cuales deberán contar con el visto bueno del supervisor del contrato. De igual manera al finalizar la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar las instalaciones en el mismo estado en el que fueron entregadas.
7. Para la sede principal y la Regional Valles de San Nicolás, se entregará el inventario de la dotación existente en el espacio que será puesto a su disposición.
8. Aplicar y cumplir la normatividad existente en cuanto a medidas higiénico sanitarias, conservación y manipulación de alimentos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: (I) Para el recurso Agua: Vigilar los productos químicos que se emplean en la limpieza de las instalaciones y buscar aquellos identificados como de una menor agresividad ambiental. Procurar no utilizar detergentes que contengan fosfatos y/o cloro. (II) Recurso Energético: Aprovechar al máximo la luz natural en el día y usar colores claros minimiza el uso de energía eléctrica. Los empaques de las puertas de refrigeradores, neveras, etc., deben estar en perfecto estado y ajustar correctamente para evitar la pérdida de frío. (III) Residuos Sólidos: Se deberán fomentar medidas para la separación en la fuente de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, vidrio, etc.) para su reciclado. El contratista deberá adjuntar trimestralmente el registro fotográfico que evidencie las buenas prácticas ambientales. El material desechable, de ser requerido para prestar el servicio, debe ser biodegradable, cumpliendo con la Resolución 112-1207-2020 mediante la cual se prohíbe la compra y uso del plástico e icopor dentro de CORNARE.
9. Prestar el servicio de alimentación con condiciones de calidad (valor nutricional, variedad, presentación) y oportunidad en su entrega (en los horarios establecidos por la Corporación) de conformidad con las especificaciones técnicas contenidas en los estudios previos y ficha técnica, los cuales forman parte integral de los presentes pliegos de condiciones.
10. Como garantía de la calidad e inocuidad de los productos entregados, deberá conservar una muestra de cada uno de los productos debidamente rotulada de conformidad con la norma hasta setenta y dos (72) horas después de haber entregado el servicio, en cantidad no inferior a 50 gramos para productos sólidos y 120 centímetros cúbicos para productos líquidos.

11. Presentar un informe mensual con la relación de los servicios recibidos por cada servidor público en cada sede de trabajo, identificando el número de servicio entregado y la firma o constancia de recibido según el medio de control utilizado.
12. Acreditar la afiliación y pago oportuno al sistema general de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales) del personal vinculado para la prestación del servicio de alimentación, los cuales deberán ser sobre el monto estipulado en la normatividad vigente que regula la materia.
13. Constituir la garantía única a favor de la Corporación con según los amparos requeridos en la cláusula que regula las garantías del contrato.
14. Presentar mensualmente de acuerdo a la forma de pago, la respectiva factura o documento equivalente correspondiente al consumo y/o servicio sin tachones, borrones ni enmendaduras.
15. Atender las recomendaciones impartidas por el supervisor de Cornare, con el objeto de dar cumplimiento al objeto contractual.
16. Dar cumplimiento a la normatividad vigente en el sistema de seguridad y salud en el trabajo.
17. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta Cornare, por intermedio del supervisor designado.
18. El contratista deberá devolver a Cornare los elementos, equipos e instalaciones en las mismas condiciones que le fueron entregados al inicio del contrato.
19. 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 entre Cornare y el Contratista.
20. Cumplir con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, además con el personal que contrate.

Obligaciones de CORNARE:

1. Designar el supervisor del contrato
2. Realizar visitas periódicas a las instalaciones para verificar las buenas prácticas implementadas por el contratista.
3. Atender y dar respuesta oportuna a las consultas que se presenten durante la ejecución del contrato.
4. Velar por que el contratista acredite el pago de seguridad social (salud y pensión) y parafiscales según lo estipula la normatividad vigente que regula la materia. En el evento en que algunos de los servicios sean

subcontratados, dicho requisito debe ser acreditado adicionalmente por los subcontratistas.

5. Poner a disposición del contratista el espacio que será destinado para la prestación del servicio en la sede principal ubicada en el Municipio de El Santuario y la Regional Valles de San Nicolás, ubicada en el Municipio de Rionegro, para lo cual se deberá realizar de manera previa a la entrega del bien inmueble un inventario detallado de los bienes que serán entregados.
6. Liquidar el contrato dentro del término establecido en la normatividad vigente.

SUPERVISIÓN:

La supervisión del contrato será delegada por el ordenador del gasto.

3. FUNDAMENTO JURÍDICO QUE SUSTENTA LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA:

Literal b, del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Articulo 2.2.1.2.1.2.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, toda vez que se trata de bienes y/o servicios de características técnicas uniformes y de común utilización.

4. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

La Corporación procedió a realizar dos análisis, para estimar el valor de plato día.
En primera instancia, a través de correo electrónico Cornare envió solicitud a: Frutos del Paraíso Tropical S.A.S, Restaurante Di Vino San Antonio y S y C Eventos – Cesar Augusto Cardona, para presentar cotización para prestar el servicio de alimentación de acuerdo a las especificaciones requeridas por la Corporación, documentos que hacen parte integral del presente estudio previo.

En este orden de ideas se recibió cotizaciones, con los valores que se muestran a continuación:

EMPRESA	VALOR COTIZADO
Frutos del Paraíso Tropical S.A.S	14.500
Restaurante Di Vino San Antonio	16.500
SYC Eventos – César Augusto Cardona	17.000

Igualmente Cornare, realizo un análisis histórico del valor pagado por almuerzo día desde el año 2016 hasta el 2019, tal como se muestra a continuación:

Año	Costo por Plato	Impuestos
2016	**10.600**	Iva 19%
2017	**11.482**	Iva 19%
2018	**13.100**	Iva 19%
2019	**12.000**	Impuesto al consumo 8%

En este orden de ideas, la Corporación realizó un promedio de acuerdo a lo analizado anteriormente y fijo el valor del plato día en la suma de $14.000.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN

La capacidad jurídica, las condiciones de experiencia para la ejecución del trabajo y la capacidad financiera, serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje.

Para la verificación de los requisitos habilitantes, se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales mínimos establecidos en los pliegos de condiciones y el cumplimiento en la presentación de los documentos y acreditaciones exigidas, su incumplimiento implicará la no clasificación para la evaluación de las propuestas.

PARA EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA EL ÚNICO CRITERIO DE SELECCIÓN ES EL MENOR PRECIO OFERTADO POR ALMUERZO SUMINISTRADO, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS FACTORES HABILITANTES

6. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS:

Para el análisis del riesgo del presente proceso de contratación se ha diligenciado el formato FGJ-159 denominado "Administración del Riesgo en Contratación" documento que hace parte integral de los presentes estudios previos.

7. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA APLICACIÓN DE LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES/PELIGROS Y RIESGOS OCUPACIONALES

El supervisor revisará la afiliación por parte del contratista de todos sus trabajadores, contratistas y subcontratistas al Sistema General de Riesgos previo al inicio del contrato y periódicamente durante la ejecución del mismo, de conformidad con la normatividad vigente; de igual manera, el contratista debe cumplir con lo establecido en la normatividad en lo referente a la seguridad y salud en todos sus procesos y lugares de labor.

En la sede principal y la Regional Valles de San Nicolás, Cornare informará al Contratista los peligros y riesgos locativos identificados, previo al inicio del contrato.

El Contratista debe informar a Cornare, acerca de los presuntos incidentes y/o accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato relacionados con las instalaciones locativas, o cualquier cambio que ocurra en éstas que pueda constituirse en un riesgo laboral.

El contratista deberá cumplir con los lineamientos establecidos en el sistema de gestión ambiental corporativo, para ello se deben identificar los impactos y aspectos ambientales relacionados con el servicio a prestar F-SG-56 Manejo de aspectos e impactos ambientales y peligrosos y riesgos, tales como: consumo de agua y energía, la generación de residuos, generación de vertimientos, generación de emisiones por el uso de los vehículos para transporte de alimentos y generación de residuos peligrosos en caso de manejar productos con características de peligrosidad, y los demás que puedan ser considerados, una vez se identifique se deben establecer los controles para realizar su respectivo seguimiento.

El contratista debe dar cumplimiento a los programas ambientales para dar adecuado manejo a los impactos identificados, por ello debe garantizar el uso eficiente de agua y energía, el manejo adecuado de vertimientos, mantener vehículos con los certificados de emisiones vigentes, disponer de los contenedores necesarios para separación de residuos en la fuente y su adecuada disposición (reciclaje, compostaje, relleno sanitario), en caso de hacer uso de sustancias químicas deben ser manejadas de acuerdo al sistema globalmente armonizado, mantener etiquetas y hojas de seguridad correspondientes y realizar

la disposición de residuos peligrosos a gestoras autorizadas por la autoridad ambiental.

Por otra parte es importante tener presente que de acuerdo a la resolución 112-1207-2020 se prohíbe la compra y uso del plástico e icopor dentro de Cornare, por lo tanto en caso de requerir de uso de desechables, estos deben ser biodegradables. Adicional dentro del programa de compras públicas sostenibles se indican criterios ambientales de acuerdo a cada producto, en las sedes donde se realice el servicio de restaurante dentro de las instalaciones, se deberán tener productos de limpieza con características biodegradables y de menor impacto al ambiente.

8. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTIAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO O DEL CONTRATO:

De acuerdo al análisis realizado en el formato FGJ-159 denominado "Administración del Riesgo en Contratación" se determinó que es necesario constituir las siguientes garantías:

- **Garantía de seriedad de la oferta** equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso y vigencia desde la presentación de la oferta y tres (3) meses más.

- **De cumplimiento** por un monto del diez por ciento (10%) del valor total del contrato y vigencia durante el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

- **De salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones** por un monto del cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y vigencia durante el plazo de ejecución y tres (3) años más.

- **De calidad del servicio** por un monto del diez por ciento (10%) del valor del contrato y vigencia durante el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

- **De responsabilidad civil extracontractual** por un monto de 200 SMMLV y vigencia durante el plazo de ejecución del mismo.

9. LA INDICACION DE SI LA CONTRATACION RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

Dicho proceso está cobijado por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN, la cual es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel Nacional, independientemente del valor del Proceso de Contratación. Para lo cual se dará aplicación a lo establecido en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente.

Los Acuerdos comerciales suscritos con México, "Triángulo del Norte" Salvador y Guatemala, según el anexo 4 del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, se encuentra dentro de la excepción No 14 *"Las convocatorias limitadas a Mipyme".*

LUZ FABIOLA MARIN CASTAÑO
Subdirectora Administrativa y Financiera

BEATRIZ MERY GONZALEZ SUAREZ
P.E. Unidad de Gestión Humana y O.

CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RÍOS NEGRO Y NARE "CORNARE"

ADMINISTRACIÓN DEL RIESGO PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN

OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE ALMUERZOS A LOS FUNCIONARIOS DE LA CORPORACIÓN, EN SUS SEDES: PRINCIPAL, AGUAS, BOSQUES, PÁRAMO, PORCE NUS Y VALLES DE SAN NICOLÁS
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	SUBASTA INVERSA PRESENCIAL
DEPENDENCIA	UNIDAD DE GESTION HUMANA Y ORGANIZACIONAL
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	198.240.000

1. IDENTIFICAR Y CLASIFICAR LOS RIESGOS							2. EVALUAR Y CALIFICAR LOS RIESGOS							3. ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO								4. MONITOREAR LOS RIESGOS			
							IMPACTO			VALORACIÓN DEL RIESGO					IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO							MONITOREO		
No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN(¿qué puede pasar y cómo puede ocurrir?)	CONSECUENCIA DE LA VALORACIÓN DEL RIESGO	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	CALIFICACIÓN MONETARIA	CATEGORÍA	PROBABILIDAD	C. CUALITATIVA	C. MONETARIA	TOTAL	A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO (controles a ser implementados)	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA	¿Afectación?	Responsable Tratamiento	Fecha estimada de inicio del tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	periodicidad ¿cuándo?
1	General	Interno	Contratación	Operacionales	La no suscripción del contrato pc	Que la Corporación no satisfaga la necesidad del contrato	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual	Los sobre costos no representan más del 1% del valor del contrato	Posible	3	5	1	6,0	Cornare	Adelantar nuevo proceso de contratación	3	4	6	6,0	Retraso en la satisfacción de la necesidad	Dependencia que adelantó el proceso contractual	Inmediato	Inmediato	Inmediato	Inmediato
2	General	Externo	Ejecución	Operacionales	Incumplimiento del contrato	Que no se cumpla con el objeto del contrato	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Los sobre costos no representan más del 1% del valor del contrato	Raro	1	2	1	2,5	Contratista	Vigilancia y seguimiento del supervisor al cumplimiento de cada una de las actividades del contrato	1	2	3	2,5	Incumplimiento parcial o total del objeto del contrato	Supervisor del contrato	Una vez se identifique el incumplimiento	Una vez se identifique el incumplimiento	Mediante supervisión	Con la verificación del informe de actividades presentado por el contratista
3	Específica	Externo	Ejecución	Regulatorios	Incumplimiento de normatividad sanitaria legal vigente	Efectos adversos sobre la salud	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual	Impacta sobre el valor del contrato en más del 30 %	Raro	1	5	###	3,5	Contratista	Especificar el requerimiento en la publicación inicial y verificar su cumplimiento al recibir los insumos	1	3	4	3,5	Que la Corporación no satisfaga sus requerimientos	Supervisor del contrato	Al inicio de la planeacion del proceso contractual y durante la ejecución cuando se identifique el incumplimiento	Una vez se identifique el incumplimiento	Mediante supervisión	Una vez en el momento de la entrega
4										###	###	###	0,0			##	0	0	0,0						
5										###	###	###	0,0			##	0	0	0,0						
6										###	###	###	0,0			##	0	0	0,0						
7										###	###	###	0,0			##	0	0	0,0						
8										###	###	###	0,0			##	0	0	0,0						
9										###	###	###	0,0			##	0	0	0,0						
10										###	###	###	0,0			##	0	0	0,0						
													0,0												

Ruta:www.cornare.gov.co/SGI/apoyo/Gestion Juridica/Anexos/Contratacion

Vigente desde:
01-Ene-2014

CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RÍOS NEGRO Y NARE "CORNARE"

ANÁLISIS DEL SECTOR PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN

OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE ALMUERZOS A LOS FUNCIONARIOS DE LA CORPORACIÓN, EN SUS SEDES: PRINCIPAL, AGUAS, BOSQUES, PÁRAMO, PORCE NUS Y VALLES DE SAN NICOLÁS		
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	Subasta inversa presencial	FECHA DILIGENCIAMIENTO: Febrero de 2020	
DEPENDENCIA	Unidad de Gestión Humana y Organizacional	**VALOR INICIAL ESTIMADO:**	CIENTO NOVENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA MIL PESOS ($198.240.000)

PERSPECTIVA	DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS	
LEGAL	El artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, para lo cual el Ministerio expidió la Resolución No 2674 de 2013, donde establece una serie de requisitos y condiciones para la prestación del servicio que la Corporación pretende adelantar. En este orden de ideas se enuncian las siguientes: **1.** El oferente del servicio deberá estar legalmente constituido como operador o prestador directo del servicio de alimentación en la cámara de comercio correspondiente. **2.** Certificación Sanitaria favorable expedida por la autoridad de salud municipal. **3.** Carné de manipulación de alimentos de su personal actualizado, expedido por la autoridad de salud municipal o por la entidad certificadora debidamente autorizada, con una fecha de expedición inferior a un año, contado desde la fecha de cierre del proceso de selección. **4.** Registro INVIMA de productos procesados; arepas productos de panadería y otros de alto riesgo microbiológico agua y bebidas envasadas, leche, atún, pollo. **5.** Cumplir en todo lo que le sea aplicable la Resolución No 2674 de 2013.	
COMERCIAL	Descripción del bien o servicio a proveer	Suministrar almuerzos a los funcionarios de la Corporación, en sus sedes: Principal, Aguas, Bosques, Páramo, Porce Nus y Valles de San Nicolás, de acuerdo a las especificaciones técnicas que se citan en el estudio previo y en el proyecto de pliego de condiciones
	Oferta del bien o servicio	En el sector se encuentra una gran oferta de proveedores que prestan el servicio objeto del

		proceso de selección entre las que se encuentran: Restaurante Di Vino San Antonio, Frutos del Paraíso S.A.S., SYC Eventos
	Demanda del bien o servicio	Este tipo de servicios son generalmente adquiridos por entidades públicas y privadas. Cornare, dentro de la etapa de planeación consultó la plataforma de Sistema Estatal de Contratación Pública (SECOP)- Colombia Compra Eficiente, en la cual se identificaron contratos celebrados por CORANTIOQUIA, CORNARE, referidos al objeto contractual que se pretende contratar.
	Localización geográfica de los proveedores	En el sector hay un sin número de empresas y personas naturales a nivel municipal, departamental y nacional, que cumplen con los requisitos habilitantes contenidos en el pliego de condiciones.
	Clasificación de la actividad	90101600 - Restaurante y Catering
	Formas de distribución, comercialización u oferta del bien o servicio.	Las empresas y/o personas que prestan este tipo de servicios, cuentan con un portafolio, así como página web donde ofertan sus servicios y comúnmente se presentan a procesos de selección objetiva aperturados por entidades públicas
	Requisitos de distribución, comercialización u oferta del bien o servicio.	Para la prestación del servicio se requiere dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Decreto Ley 019 de 2012 artículo 126, la Resolución 2674 de 20130330 de 2017 y los definidos en los estudios previos.
	Fijaciones de precio del bien o servicio	Disponibilidad de personal Oferta de materiales e insumos Fluctuaciones en el mercado Oferta y demanda

FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL	**CAPACIDAD FINANCIERA:** Los indicadores financieros se verificarán de lo reportado en el Registro Único de Proponentes, así: **Índice de Liquidez** (veces): Mayor o igual a 1 **Nivel de Endeudamiento** (%): Menor o igual a 70% (si en el RUP la cifra está expresada en decimales el índice debe ser menor o igual a 0.70) **Cobertura de Intereses** (veces): Mayor o igual a 1 **Capacidad organizacional:** **Rentabilidad del Activo** (%): Mayor o igual a 1% (si en el RUP la cifra está expresada en decimales el índice debe ser mayor o igual a 0,01) **Rentabilidad del Patrimonio** (%): Mayor o igual a 2% (si en el RUP la cifra está expresada en decimales el índice debe ser mayor o igual

	a 0.02) En caso de consorcios o uniones temporales para la evaluación financiera y organizacional, se obtendrán capacidades individuales de cada uno de los integrantes, calculándose los indicadores mediante la suma de los promedios ponderados de acuerdo con la participación de cada integrante en el consorcio o unión temporal.
TÉCNICA	Las condiciones técnicas se encuentran detalladas en el proyecto de pliego de condiciones y en el estudio previo, documento que hace parte integral del presente documento

Beatriz Mery González Suárez

Beatriz Mery González Suárez

NOMBRE FUNCIONARIO RESPONSABLE

FIRMA