Palmira, 31 de marzo de 2026

ESTUDIO PREVIO DE ANALISIS DE CONVENIENCIA OPORTUNIDAD Y RIESGO DE LA CONTRATACIÓN

El presente estudio se fundamenta en el artículo 93 de la Ley 489 de 1998, los artículos 13 y 14 de la Ley 1150 del 2007, este último modificado por el artículo 93 de la Ley 1474 de 2011 y el Acuerdo No.100.03.01.014 de 23 de diciembre de 2021 que adopta la actualización del Manual de Contratación de la Industria de Licores del Valle.

1. NECESIDAD Y FORMA DE SATISFACERLA

La Industria de Licores del Valle tiene como misión "*Contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los vallecaucanos, generando los máximos recursos financieros al Departamento, que permitan el desarrollo de adecuados programas de salud, educación y recreación. A partir de producir y comercializar productos con la variedad, calidad, innovadores, con el apoyo y compromiso de su equipo humano, a consumidores, distribuidores y mayoristas que proporcionen las mejores sensaciones de alegría y felicidad en los consumidores, generando sostenibilidad a través de la rentabilidad, responsabilidad social y ambiental*".

Actualmente la planta de cargos está conformada por ciento cuatro (104) servidores públicos entre trabajadores oficiales y empleados públicos; igualmente, cuenta con un personal flotante de estudiantes en prácticas, aprendices del SENA y Contratista de Servicios Generales y planta de envasado, para quienes se dispuso un lapso para su almuerzo, dadas las distancias existentes entre el lugar de trabajo y los domicilios de éstas personas, se les dificulta desplazarse a dichos sitios o a restaurantes cercanos a la industria, por tal razón existe al interior de la planta física de la empresa, un casino dotado completamente con el menaje y equipos necesarios para que atiendan al personal que ejerce actividades dentro de la empresa, suministrándoles los almuerzos, refrigerios o cenas según sea el caso.

Así mismo, las Convenciones de Trabajo suscritas entre la Industria de Licores del Valle y las Organizaciones Sindicales SINALTRALIC Y SINTRABECOLICAS, señalan:

> *ARTÍCULO 27: "ALMUERZOS Y REFRIGERIOS: La Industria de Licores del Valle auxiliará Con el 95% del valor que el contratista del casino cobre a la empresa por el servicio de almuerzo y/o comida. La Industria de Licores del Valle suministrará el local, muebles y dotación necesaria Para el casino..."*

Es importante precisar que la Industria de Licores del Valle no cuenta dentro de su planta de cargos con personal capacitado para que realice este tipo de actividades como función propia de su cargo.

De acuerdo con lo expuesto y con el fin de garantizar el normal funcionamiento de la empresa se hace necesario, conveniente y oportuno, adelantar el proceso de Invitación, para seleccionar el contratista especializado y con experiencia en el servicio del casino y/o suministro de alimentos.

2. OBJETO CONTRACTUAL Y ESPECIFICACIONES

- TIPO DE CONTRATO: Contrato de suministro.
- OBJETO: Contratar el Suministro diario de alimentos (almuerzos, cenas, refrigerios), para las personas que laboran o realizan actividades en la Industria de Licores del Valle.
- OBJETIVO ESTRATEGICO: El objeto de la contratación apunta al cumplimiento del siguiente objetivo:

OBJETIVO	APLICA
Margen de Rentabilidad	
Incrementar transferencias al departamento	
Incrementar unidades de botellas vendidas	
Satisfacción al cliente	
Nivel de aceptación de la empresa	
Seguridad del producto	
Capacidad gerencial y administrativa	X
Competencia laboral	

- CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS: La necesidad requerida se encuentra en el PAA 2026, con el siguiente código UNSPSC:

Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
90	10	15	01	Restaurantes.

- PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 31 de julio de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto, a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, previo perfeccionamiento y firma del acta de inicio.

- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El contratista deberá suministrar los alimentos en las instalaciones de la Industria de Licores del Valle, planta situada en el Corregimiento de Palmaseca, Km 2 Vía Rozo, del Municipio de Palmira, Departamento del Valle del Cauca.

  Es obligatorio que el contratista cumpla con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 *"Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior"* y las demás normas concordantes, el cual incluye dentro de sus controles, todas las medidas y las prácticas que se deben seguir para garantizar los procesos de adquisición, recepción, almacenamiento, manipulación, preparación, transporte y distribución de los alimentos, garantizando una alta calidad microbiológica y organoléptica.

  Estas especificaciones deben ser parte integral del contrato de suministro de alimentación, con el propósito de brindar una atención nutricional óptima a todos nuestros usuarios.

  Para el requerimiento calórico y nutricional de las dietas, se consideró una población de funcionarios entre las edades de 25 a 69 años, de ambos sexos.

A. **PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:** La alimentación debe ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas y sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos) y óptima cantidad, elaborada bajo la dirección y supervisión de una nutricionista, respondiendo a una minuta o patrón propuesto, a un análisis cuantitativo diario del ciclo de menús, y a una descripción de un ciclo de menús, establecidos para la buena nutrición.

B. **DIFERENTES DIETAS Y ALIMENTOS PARA SUMINISTRAR:** Las dietas a contratar conforman un plan básico para derivar los alimentos nutricionales que demandan nuestros funcionarios y en los casos médicamente determinados, los que están indicados para tratamiento en los diversos diagnósticos clínicos, en aquellos casos en que los médicos de la Industria lo determinen.

C. **MENU PATRON DE ALIMENTACION:** El siguiente es el *PATRÓN BÁSICO* de alimentación normal; este patrón es la base para derivar todas las dietas.

ALMUERZO-COMIDA

Sopa y/o caldos	240 c.c.
Proteina del día	200 gramos de carne de res o 200 gramos de pescado o 350 gramos de pollo (pierna pernil o pechuga) o 200 gramos de filete de pollo o 200 gramos de carne de cerdo.
Arroz	150 gramos (Porción)
Principio	80 gramos (Porción)

Ensalada (Verdura Cruda)	100 gramos (Porción)
Postre-Fruta	40 gramos
Jugo,Agua o gaseosa	250 c.c.

MENÚ FECHAS ESPECIALES					
ITEM	PESO	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4
PROTEINA 1	200 gramos	Cordón blue en salsa	Pollo supremo (pechuga rellena de espinaca y queso) apanado	Lomo de res salsa tropical	Filete de pollo en salsa de mandarina
PROTEINA 2	200 gramos	Lomo res en salsa champiñones y tocineta	Lomo de cerdo en salsa de maracuyá	Cerdo a las finas hierbas	Costillitas bbq
ARROZ	150 gramos	Arroz almendrado	Arroz griego (maduritos y queso parmesano)	Arroz italiano (fideos, tocineta, queso parmesano)	Arroz español (maicitos, tocineta, queso parmesano)
ENSALADA	80 gramos	Tropical (fresas, piña, mango, manzana verde, variedad de lechugas, queso) – aderezo	Italiana (pastas, verduras, salsa oriental)	Cesar (variedad de lechugas, cheery, crotones, maicitos, queso)	Acapulco (aguacate, variedad lechugas, tomate verde)
ACOMPAÑANTE	50 gramos	Papa al perejil	Pure de papa	Pan árabe	Canasticas de plátano
POSTRE	50 gramos	Mousse de maracuyá	Postre 3 leches	Mousse de mora	Postre de limón
BEBIDA	250 CC	Un vaso de gaseosa, leche o jugo natural	Un vaso de gaseosa, leche o jugo natural	Un vaso de gaseosa, leche o jugo natural	Un vaso de gaseosa, leche o jugo natural

D. **ESPECIFICACIONES DE LAS DIETAS.**

❖ **NORMAL:** Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico.

- Las verduras pueden presentarse crudas o cocidas.
- Una alternativa diaria distinta a la proteica programada para el día.
- Al almuerzo se servirán postres bajos en azúcar pueden ser de fruta, flan, gelatina, dulces de leche y dulces propios de la región como galleta "cuca", bocadillo de guayaba, gelatina de pata negra y blanca, rollos, pastel entre otros.
- El postre de la comida cuando se acompañe de jugo de fruta será cereal dulce tipo torta, rollo, pastel, y en esta comida se incluyen dulces empaquetados industrializados.
- El peso en gramo de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones ya preparadas.

❖ **ESPECIALES:** Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y corresponderán a las especificaciones médicas ordenadas por los médicos de la Industria.

E. **CARACTERISTICAS GENERALES DE LAS DIETAS**

a. Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado.

b. Los jugos serán de fruta natural de primera calidad y punto óptimo de maduración. Diariamente se deberán suministrar tres alternativas de jugo: uno sin azúcar, dos endulzados uno cítrico y uno de fruta dulce.

c. El consomé será desgrasado y preparado con carnes magras.

d. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso, ni la piel.

e. El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: muslo, contra muslo y pechuga, igual que

se debe variar su preparación: apanado, con champiñones, asado, agridulce con salsa, etc.

f. Así mismo para dietas hipo grasas, en las cuales solo se excluyen preparaciones con crema de leche y yema de huevo, la variación de alimentos cocidos y/o al horno.

g. Todas las dietas llevaran las porciones de carne previamente porcionadas incluidas las dietas hipo proteicas.

h. El pescado será variado.

i. Todas las ensaladas llevaran su aderezo.

j. Todas las preparaciones tendrán características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.

k. La materia prima será de óptima calidad.

l. Las carnes serán enteras, salvo solicitud especial en la que se suministrarán tortas, embutidos o preparaciones molidas, las cuales serán de primera calidad y con porcentaje de grasa inferior al 10%. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. **NO SE PERMITEN PREPARACIONES DEL DÍA ANTERIOR.**

m. El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de ingredientes y utensilios de servida.

n. SOLICITUD DE DIETAS Y ALIMENTOS: La solicitud de Dietas debe certificarse por parte de los médicos competentes.

o. EL PROMEDIO DIARIO PARA SERVIR: Diariamente y en forma ininterrumpida, la firma contratista deberá producir y entregar aproximadamente 100 almuerzos y/o cenas diarias para trabajadores oficiales y servidores públicos, se fijó esta cantidad debido a que se han presentado diferentes situaciones no contempladas en proyecciones anteriores, como jornadas adicionales de lunes a viernes, jornadas laborales los fines de semana y, la visita de entes de control, equipos de auditoria y demás, adicionalmente, tener en cuenta los servicios adicionales para visitantes, temporales, contratistas, pasantías y funcionarios de organismos de control.

p. Queda entendido que los valores anotados son considerados un promedio, y que estas cantidades pueden aumentar o disminuir.

q. El ciclo de menús será para 15 días y deberá cambiarse cada 2 meses y reportar su cambio 15 días antes al Supervisor del contrato para su aprobación y ajustes.

F. **PLAN DE SANEAMIENTO:** El contratista deberá presentar un Plan de Saneamiento Integral, según lo establecido en los artículos 28 y 29 del decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones", el cual debe comprender:

a. Programa mensual de ejecución de Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.

b. Programa mensual de ejecución sobre el manejo de desechos sólidos y líquidos.

c. Cronograma de entrega de una (01) dotación para sus empleados durante la duración del contrato.

d. Cronograma mensual de ejecución de entrega de elementos de protección personal.

e. Programa de ejecución de una (01) capacitación para sus empleados durante la duración del contrato.

f. Programa y cronograma de manejo de extintores.

g. Programa y ejecución de dos (02) rastreos microbiológicos durante la ejecución del contrato, que corresponda a un alimento, a una superficie y a un manipulador de alimentos (frotis faríngeo, KOH, Coprológico).

h. Presentación de exámenes médicos ocupacionales al ingreso y retiro del personal.

i. Informe mensual de registro de inventario de alimentos, que incluyan datos, como fechas de compra y caducidad estimada del producto.

j. Informe mensual de cantidad de alimentos preparados y consumidos.

G. **CONTROL DE CALIDAD:** Desde el inicio del contrato, el contratista se compromete con La Industria de Licores del Valle, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación; así mismo, se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por la Ley en lo referente a: transporte, abastecimiento, almacenamiento, producción y entrega de alimentos.

Realizar dos (02) rastreos microbiológicos durante la ejecución del contrato, que corresponda a un alimento, a una superficie y a un manipulador de alimentos (frotis faríngeo, KOH, Coprológico).

Si se presenta algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el oferente asumirá toda la responsabilidad civil que se genere por dicha causa.

El contratista deberá informar oportunamente a la Industria, cualquier cambio o modificación que requiera implementar en alguno de los procesos relacionados con la alimentación, para su debida aprobación. Para el cumplimiento de la calidad total, la Industria vigilará:

- Los insumos y víveres.
- El recurso humano.
- Locales, áreas y equipos.
- Los programas de aseo y desinfección
- Tener en el refrigerador muestras de cada día

H. **REFERENTE A LAS ÁREAS Y LOCALES:** La producción y distribución de la alimentación se hará en las instalaciones del casino de la Industria De Licores Del Valle. Es importante el compromiso DE AMBAS PARTES, de mantener estas áreas en óptimas condiciones de aseo, pintura, iluminación y ventilación; durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

De presentarse alguna novedad en las instalaciones del casino de la Industria de Licores del Valle deben presentar el servicio de catering garantizando siempre la prestación del servicio.

I. **REFERENTE A EQUIPOS ENTREGADOS POR LA ILV:** La firma contratista dispondrá de todos los equipos necesarios para el recibo, la conservación, producción, distribución y servida de alimentos, tanto en lo referente a "alimentos calientes", "alimentos fríos" y "congelados".

a. La Industria de Licores del Valle, entregará al Contratista la planta física y el listado de equipos y utensilios disponibles en el inventario; éstos deben ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento dentro de la Empresa. En caso de pérdida o daño por mal uso de estos el contratista deberá reemplazarlos por otro de la misma calidad.

b. El contratista debe velar e informar de la necesidad cuando así se requiera, para el mantenimiento preventivo de las instalaciones y los equipos utilizados para el suministro de la alimentación.

c. El equipo de la Industria entregado al contratista deberá relacionarse en acta debidamente diligenciada por ambas partes y en ningún momento será prestado ni arrendado a terceros; el citado inventario será parte integral del contrato suscrito.

d. Se debe especificar detalladamente la cantidad de cada elemento y el estado físico en que se encuentra.

e. La Industria de Licores del Valle, no asumirá el control ni la custodia de los inventarios propiedad del contratista, incluyendo las pérdidas por vajilla deteriorada, la cual debe siempre estar en perfecto estado.

f. Con relación a los equipos que debe adquirir el contratista, desde el inicio del contrato deberá proveerlos para no demeritar la calidad en la prestación del servicio al usuario.

g. El mantenimiento correctivo se realizará de tal manera que no deteriore las características del equipo; por lo tanto, no se permiten arreglos improvisados y los repuestos a instalar serán originales del equipo. Ningún daño de cualquier equipo deberá interferir en la prestación del servicio completo.

J. **REFERENTE AL PERSONAL:** Todo el personal necesario para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y desvinculación; en consecuencia, se entiende que no existirá vínculo alguno entre este personal y la Industria de Licores del Valle.

a. Así mismo, el adiestramiento de tareas, exámenes médicos requeridos y programas de capacitación desarrollados durante la ejecución del contrato, estarán a cargo del Contratista.

b. Todas las instrucciones y notificaciones que la Industria de Licores del Valle le imparta al representante del Contratista se entenderán como hechas a éste; del mismo modo, los documentos que suscriba el representante del Contratista tendrán tanta validez como si hubieran sido emitidos por el propio contratista, por lo cual queda bajo total responsabilidad del contratista designar e informar a la ILV, a través de la supervisora del contrato, quien es su representante para tratar los asuntos propios de la ejecución del mismo.

c. El Personal integrante del Equipo Mínimo de Trabajo deberá cumplir con todos y cada uno de los requisitos y exigencias establecidas en cada uno de los cargos a desempeñar.

d. El Oferente favorecido deberá mantener la cantidad del personal ofrecido, durante la ejecución del contrato.

e. La documentación soporte que acredite la experiencia y perfiles del equipo Mínimo de Trabajo, deberá adjuntarse a la propuesta. El oferente deberá presentar certificaciones laborales del personal que ofrece para la ejecución del contrato.

f. Si se ofrece a una misma persona para desempeñar más de un cargo, sólo se tendrá en cuenta para un cargo.

K. **SERVICIO AL CLIENTE:** El contratista deberá garantizar la prestación del servicio con calidad, oportunidad y eficiencia.

El personal que el contratista disponga para la ejecución del contrato llevará uniforme en perfecto estado de limpieza y presentación personal, portará escarapela visible para su identificación permanente; estos elementos serán provistos por el contratista.

Las relaciones interpersonales con funcionarios de la Industria y usuarios en general y la comunicación oral y escrita, deberán estar enmarcadas en un ambiente de cordialidad, respeto y profesionalismo.

L. **FACULTAD DE EFECTUAR CAMBIOS:** La Industria de Licores del Valle, se reserva el derecho de introducir variaciones en la cantidad de servicios requeridos, circunstancia que se comunicará con anticipación a través del supervisor del contrato.

- FORMA DE PAGO: El Contratista facturará los servicios prestados mes vencido, valor que será cancelado por la Industria de Licores del Valle, a los treinta (30) días de radicada la factura en la Subgerencia Financiera, previo la presentación del informe de supervisión y recibo a satisfacción.

  Para efectuar el pago, el contratista debe aportar el informe mensual de ejecución y novedades, acompañado de la certificación de paz y salvo en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, además de las planillas de pago.

- CONTROL Y VIGILANCIA: El control, vigilancia o supervisión de la presente orden de servicio estará a cargo de la Profesional Universitario VI (R) del área de Servicios Generales o de quien designe el Gerente General de la ILV.

➢ OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Las partes se obligan a cumplir con las siguientes condiciones:

SON OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

1. Cumplir con las especificaciones técnicas requeridas en el presente estudio.
2. Entregar a la supervisora del contrato: dos (2) días después de firmada el acta de inicio del contrato una relación de los riesgos a los que estarán expuestos su personal de cocina (chef, adm y auxiliares) durante la ejecución de este contrato y la forma como ejercerá el control, deberá diligenciar y anexar documentos en base a la Lista de chequeo de los Estándares de Seguridad y Salud en el Trabajo (STRE-156-01).
3. Facilitar la Inspección, Vigilancia y Control en materia de alimentos que la autoridad competente realice en las instalaciones del casino y atender oportunamente las recomendaciones, instrucciones y demás.
4. Suministrar diariamente los alimentos requeridos conforme a las cantidades que determine la Industria de Licores del Valle.
5. Asumir y garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones y requisitos relacionados en el acápite de especificaciones técnicas.
6. Suministrar alimentación en el horario que fije la Administración de la ILV, de acuerdo con la jornada laboral de trabajadores y empleados.
7. La calidad y cantidad de los alimentos que suministre el contratista al personal que labora en la ILV, debe ser igual desde el inicio hasta la terminación del servicio de suministro diarios; el horario será establecido unilateralmente por la ILV.
8. Utilizar en la preparación de los alimentos, productos de primera calidad.
9. Cumplir con la minuta la cual podrá ser modificada de tiempo en tiempo a criterio de la Administración de la ILV y de conformidad con la propuesta presentada por el contratista, sin que se modifiquen los valores por dicha razón.
10. Suministrar al menos, una alternativa diaria distinta a la proteica programada para el día.
11. Designar el personal capacitado necesario para los servicios del casino y suministro de alimentos con las condiciones de idoneidad y sanidad requeridas para esta clase de actividad.
12. Utilizar el equipo de cocina que la ILV pone a disposición del contratista única y exclusivamente para el procesamiento de alimentación que disponga la ILV.
13. Responder por los daños que se pudieran ocasionar a los bienes de propiedad de la Industria de Licores del Valle. Los daños que se originen por motivos de fuerza mayor y/o caso fortuito serán revisados por la ILV y se podrá asumir o compartir la reposición o reparación de los mismos.
14. Efectuar el mantenimiento correctivo o reparación de los equipos y enseres entregados por la ILV, cuando sea necesario, a menos que se demuestre que corresponde al desgaste normal por uso, la ILV asumirá el valor total de dicho mantenimiento.
15. Recibir inventariado el menaje del comedor, el cual deberá devolverlo a la ILV en perfecto estado, salvo el deterioro por el uso normal, y en las mismas condiciones y cantidades entregadas.
16. Suministrar los cubiertos de buena calidad, debidamente resguardados y protegidos del polvo.
17. Suministrar dietas especiales por disposición y orden médica, siempre y cuando el precio no supere el acordado para el servicio normal.
18. Presentar mensualmente a la Supervisora del contrato, la relación de consumos con sus correspondientes soportes.

19. Mantener el personal uniformado con la dotación adecuada para la preparación y servicio diario de los alimentos una (1) dotación durante la ejecución del contrato.

20. Cancelar oportunamente los valores facturados por consumo de Gas domiciliario.

21. Cancelar oportunamente los aportes al Sistema de Seguridad Social y los aportes parafiscales de sus trabajadores.

22. Cumplir con los horarios de atención a los servidores públicos a las 11:40 a.m. y cerrar a las 2:00 p.m. en la jornada diurna, en caso de atención en jornada nocturna el servicio de prestará de 5:30 pm. a 7:00 pm, de lunes a viernes o en los horarios que requiera la ILV.

23. Cumplir como mínimo con los menús estipulado para los dos (2) eventos especiales (*día de la madre y día del padre*) o los dos (2) que estipule la supervisora del contrato.

24. El oferente deberá cumplir con el servicio de refrigerios, almuerzos y/o cenas solicitadas para atender las reuniones de la Junta directiva de la ILV, en las instalaciones de la ILV, la Gobernación del Valle o algún otro sitio en Santiago de Cali.

25. El contratista deberá brindar una (01) capacitación durante la ejecución del contrato a sus trabajadores asignados a la ILV en temas afines a BPM, servicio de suministro y manipulación de alimentos.

26. Suministrar el servicio de almuerzo a los contratistas temporales de planta de producción, aseo y/o también a otros contratistas que defina la supervisora del contrato, en igual cantidad y calidad que a los servidores públicos de la ILV, el valor mensual que facturará por este concepto, deberá dividirse en tres (3) partes (Un tercera parte será pagada por la ILV, una tercera parte se deberá ser cobrada directamente a los operarios del aseo o temporales y la otra tercera parte deberá ser facturada mensualmente a la firma contratista).

SON OBLIGACIONES DE LA INDUSTRIA DE LICORES DEL VALLE:

1. Exigir la ejecución idónea y total del objeto del contrato.

2. Entregar oportunamente al Contratista la información que requiera para la ejecución del Contrato.

3. Realizar los trámites presupuestales para el pago al contratista.

4. Ejercer a través del Supervisor del contrato las acciones de control necesarias para el cumplimiento del contrato.

5. Cancelar el valor del contrato en la forma y plazo estipulado dentro del mismo.

NOTA: La industria de Licores del Valle, se reserva el derecho de incrementar, disminuir, el número de almuerzos, cenas y refrigerios suministrados a los funcionarios y/o operarios de acuerdo con las necesidades del servicio, lo cual se informará con una anticipación mínima de doce (12) horas al contratista.

CONTROLES POR PARTE DE LA INDUSTRIA DE LICORES DEL VALLE:

a) Revisión de menús, verificando el cumplimiento de éstos de acuerdo con las sugerencias hechas por la nutricionista.

b) Control sobre la cantidad o número de almuerzos y comidas efectivamente suministrados, comparándolo con el registro diario y mensual realizado por el contratista.

c) Control al desempeño diario del contratista en aspectos como higiene y presentación del personal, higiene y aseo del área de cocina, almacenaje, cuarto de refrigeración, equipo de congelación y menaje de cocina, presentación y limpieza de mesas, sillas y todo lo relacionados con el suministro de los alimentos.

d) Control al abastecimiento suficiente y apropiado de productos necesarios para la preparación y suministro de los alimentos diarios.

e) Oportunidad y cumplimiento en los horarios de atención establecidos.

f) Control de encuestas a los empleados y trabajadores para conocer la aceptabilidad de la alimentación y el servicio por parte del usuario.

g) Revisión sobre el uso y rotación de materia prima, como también de las prácticas generales en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

- PLAZO DE DURACIÓN: Este contrato tendrá una duración hasta el 31 de julio 2026 y cuatro (4) meses más para la liquidación.

- PERMISOS, LICENCIAS Y AUTORIZACIONES: El contratista deberá aportar los certificados de manipulación de alimentos para sus colaboradores que tendrán injerencia en el suministro de alimentos de acuerdo con sus funciones.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN

El proceso que se adelantará se sustenta en el Manual de contratación de la Industria de Licores del Valle.

Artículo 32 Modalidades de Selección.

1. INVITACIÓN PÚBLICA. Es la modalidad de selección mediante el cual la Industria de Licores del Valle invita públicamente, para que, en igualdad de oportunidades, formulen ofertas, acerca de las obras, bienes o servicios que requiera. Esta modalidad de contratación procede cuando:
(...)
b. Cuando de acuerdo con la justificación contenida en los estudios previos, no proceda otra modalidad de selección prevista en este manual de contratación.

4. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

- **Histórico de contrataciones en el sistema electrónico para la contratación pública.** La entidad realizó consulta en la página de Colombia Compra eficiente, para verificar las condiciones del mercado con otras entidades que han contratado el *SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS*. De acuerdo con el sistema electrónico para la contratación pública (SECOP II) vigencia 2025, se obtuvo la siguiente información:

Contratante	Tipo de contrato	Duración	Código UNSPSC	Objeto	Cuantía
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL EMIRO QUINTERO CAÑIZARES 12 966-2025	Prestación de servicios	60 (Días)	90101501	PREPARACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTACION PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN CADA UNO DE LOS SERVICIOS DE LA ESE HOSPITAL EMIRO QUINTERO CAÑIZARES DE OCAÑA Y CENTROS DE SALUD (TEORAMA, HACARI, SAN CALIXTO), DE ACUERDO A LA DIETA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL TRATANTE, ASI MISMO LA PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION (DESAYUNO-ALMUERZO-CENA) AL PERSONAL MEDICO INTERNO Y ALMUERZOS PARA LA EJECUCION DE PROGRAMAS INSTITUCIONALES YIO CAPACITACIONES EN SEDE PRINCIPAL Y CENTROS DE SALUD.	620.000.000 COP
MUNICIPIO DE TARSO CI 05-2025	Prestación de servicios	111 (Días)	90101501	AUNAR ESFUERZOS INTERADMINISTRATIVOS, TECNICOS, FINANCIEROS PARA LA GERENCIA DEL PROYECTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE TARSO PARA LA VIGENCIA 2026	385.228.837 COP
HOSPITAL DEPARTAMENTAL UNIVERSITARIO SANTA SOFIA DE CALDAS 0107-2026	Prestación de servicios	2 (Meses)	90101501	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCION DE ACUERDO A SU ESTADO NUTRICIONAL Y DE SALUD	270.000.000 COP

➢ **Históricos de contratación en la ILV**: Para estimar el valor del contrato de esta vigencia se tuvo en cuenta los valores del almuerzo durante los últimos tres años:

CONCEPTO	VIGENCIA		
	Valor 2024	Valor 2025	Valor 2026
Costo por Almuerzo	$23.600	$29.900	$33.787

- ***Nota:** Por ley de financiamiento sólo es con IMPOCONSUMO incluido.*

Es importante mencionar que el valor fijado para 2026 corresponde a TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS ($33.787) m/cte y que para determinar ese valor del Almuerzo, en el contrato celebrado por la ILV en lo corrido del año, se tuvieron en cuenta diferentes variables como el aumento de la canasta familiar en el costo de vida en Colombia, el aumento anual del 23% en el Salario Mínimo Mensual Legal Vigente (SMMLV) para el 2026, fijado por el gobierno nacional, para un aumento mensual del 1.92%, el incremento en los servicios públicos y productos agrícolas y cárnicos y los valores de los almuerzos consultados en el histórico de contratación en el sistema definido para la contratación pública:

VALOR ALMUERZO 2025	INCREMENTO 13%	VALOR ALMUERZO 2026
$29.900	$3.887	**$33.787**

- Número de servicios diarios para atender (100 almuerzos y/o cenas diarias).

Se realizó una estructura de costos para la presente invitación promediando 100 almuerzos y/o cenas diarias para 69 días hábiles hasta el 31 de julio de 2026, + 25 días adicionales en fines de semana, teniendo en cuenta: los costos de alimentos e insumos, las pérdidas y daños de utensilios, el transporte para el abastecimiento, los costos servicios públicos, los costos de utensilios desechables, los costos de insumos y herramientas de aseo, el costo de nómina de operarios, los costos de las pruebas microbiológicas entre otros, lo que arrojó el valor de: DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS VEINTISEIS MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE **($275.626.085)** IMPOCONSUMO INCLUIDO (ver estructura a continuación):

Estructura de Costos del Casino del 20 de Abril al 31 de Julio de 2026:

TIPO SERVICIO	CANT.	DIAS	VALOR IMPOCONSUMO INCLUIDO	DESCRIPCION	VALOR PARCIAL
Servicio contratistas aseo	11	69	$ 11.262	11 almuerzos x 69 días hábiles x $11.262,33	$ 8.548.108
Servicio contratistas temporales	10	69	$ 11.262	10 operarios x 69 días hábiles x $11.262,33	$ 7.771.008
Almuerzo y/o cenas diarios, trabajadores oficiales, empleados públicos y adicionales	100	69	$ 33.787	100 almuerzos y/o cenas diarios x 69 días x $33.787	$ 233.130.300
Almuerzos y/o cenas fines de semana trabajadores oficiales y empleados públicos	11	25	$ 33.787	11 almuerzos y/o cenas diarios x 25 días x $33.787	$ 9.291.425
Servicios fechas especiales	120	2	$ 65.000	120 almuerzos x 2 eventos x $ 65.000	$ 15.600.000
Refrigerios	1	4	$ 321.311	4 paquetes cada uno $321.311	$ 1.285.244
				IMPOCONSUMO	$ 20.349.840
				VALOR TOTAL SIN IMPOCONSUMO	$ 254.373.006
				VALOR DIARIO DEL CONTRATO	$ 6.868.071
				VALOR TOTAL DEL CONTRATO (IMPOCONSUMO Incluido)	$ 275.626.085

➢ IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: El gasto se realizará con cargo al rubro número 2.1.2.02.02.006.05W – *SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS*; la disponibilidad se anexa al presente documento.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

A. CRITERIOS HABILITANTES: Las propuestas recibidas serán verificadas de acuerdo con los siguientes aspectos:

ASPECTOS	VERIFICABLE
A.1. CAPACIDAD JURIDICA	Cumple o No cumple
A.2. CAPACIDAD FINANCIERA	Cumple o No cumple
A.3. EXPERIENCIA	Cumple o No cumple
A.4. CAPACIDAD TÉCNICA	Cumple o No cumple

A.1. CAPACIDAD JURIDICA: Los documentos requeridos para este proceso y futura contratación son:

DOCUMENTOS JURIDICOS. Aportar los siguientes documentos:

a. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL: Original del certificado de existencia y representación legal de la sociedad expedida por la Cámara de Comercio del domicilio social, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de la apertura de la presente contratación y que su objeto social debe ser igual o similar al que se pretende contratar en la presente invitación o Registro Mercantil para persona natural.
b. CEDULA DE CIUDADANIA: Adjuntar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y/o persona natural.
c. FORMATO UNICO DE HOJA DE VIDA: Diligenciar y presentar la hoja de vida para persona jurídica y/o persona natural. Cuya información corresponda a lo suministrado en los soportes.
d. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO: El proponente deberá presentar el registro único tributario RUT expedido por la DIAN y actualizado, tanto del representa legal como de la persona jurídica.
e. CERTIFICACIÓN DE PAZ Y SALVO DE APORTES PARAFISCALES: Adjuntar certificación suscrita por el revisor fiscal y/o el representante legal, donde conste que el proponente se encuentra a paz y salvo, en cuanto al pago de los aportes parafiscales y contribuciones al Sistema de Seguridad Social Integral, con base en lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, de los seis (06) meses anteriores a la fecha de apertura de la presente invitación y/o planilla de pago de Seguridad Social y aportes parafiscales del mes inmediatamente anterior para persona natural. (nota: si se trata de revisor fiscal, deberá anexar: copia c.c. – copia T.P y certificado de Acta de Junta de Contadores vigente)
f. DECLARACIÓN DE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Certificar que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Constitución o la ley, especialmente las establecidas en la Ley 80 de 1993, el artículo 13 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 2474 de 2008; afirmación que se entiende hecha bajo la gravedad del juramento, con la firma de la carta presentación.
g. BOLETIN DE LA CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA: Consultarlos en el siguiente link (https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales)
h. ANTECENDENTES DISCIPLINARIOS DEL REPRESENTANTE LEGAL: Consultarlos en el siguiente link (https://www.procuraduria.gov.co/portal/Certificado-de-Antecedentes.page)
i. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES: Consultarlos en el siguiente link (https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/)
j. CONSULTA DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES: Consultarlos en el siguiente link (https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/)
k. CONSULTA DE MEDIDAS CORRECTIVAS: Consultarlos en el siguiente link (https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx)
l. CONSULTA DEL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM: Consultarlos en el siguiente link (https://redam.gov.co/)
m. CERTIFICACIÓN BANCARIA: Presentar certificación bancaria vigente, donde conste el nombre del titular, clase de cuenta y número de la cuenta, en la cual se realizará la transferencia de los recursos del contrato en el evento de que resulte favorecido con la adjudicación del proceso.
n. DECLARACION DE ORIGEN DE FONDOS: El proponente y/o los miembros de la unión temporal y/o consorcio, deberán presentar de manera individual una declaración expresa y

voluntaria en forma escrita, informando que actúa en su propio nombre y/o de la persona jurídica o propuesta conjunta que representa, incluyendo las siguientes manifestaciones:

- Indicación del origen o fuente del capital y patrimonio que empleara, invertirá o utilizara en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado.
- Constancia de que el capital y el patrimonio que empleara invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no proviene de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.
- El compromiso de que no admitirá que terceros efectúen depósitos a sus cuentas como contratistas del estado, con fondos provenientes de actividades ilícitas, contempladas en el Código Penal Colombiano, o cualquier norma concordante que lo complemente, lo modifique o adicione.
- Que, durante la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no efectuará transacciones destinadas a actividades ilícitas a favor de personas relacionadas en las mismas.
- Que cualquier violación al presente compromiso, dará lugar a la terminación del contrato, en caso de que le sea adjudicado.

En caso de propuestas conjuntas, cada uno de sus integrantes, presentará la declaración de origen de fondos antes descrita.

o. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

ASEGURADO	INDUSTRIA DE LICORES DEL VALLE
AFIANZADO	Proponente
VIGENCIA	Noventa (90) días a partir del cierre del proceso
VALOR ASEGURADO	10 % del valor de la propuesta

Mediante dicha póliza el proponente garantizará:

1. Que mantendrá su propuesta sin modificaciones de ninguna clase.
2. Que firmará el contrato y presentará los documentos requeridos para poder iniciar la ejecución del mismo dentro del plazo estipulado:

Debe ser expedida por una Compañía de Seguros legalmente establecida en el país. Si la propuesta es presentada por una unión temporal o un consorcio, la garantía de seriedad de la oferta debe ser expedida a nombre del consorcio o unión temporal y será constituida por todas las personas naturales y/o jurídicas que los integren y deberá estar firmada igualmente por todas ellas, o por quien esté debidamente facultado para hacerlo a nombre de las demás.

Por lo anterior, el proponente se compromete a que de serle adjudicado el contrato, lo suscribirá en los términos y plazos estipulados en las condiciones de contratación. La garantía de seriedad de oferta se hará efectiva en los siguientes casos, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar para el reconocimiento de los perjuicios causados y no cubiertos por el valor de dicha garantía.

- Si no suscribe el contrato dentro del plazo señalado en los términos de referencia.
- Si el adjudicatario no cumple con las condiciones ofrecidas en su propuesta.

Al adjudicatario se le devolverá la garantía de seriedad de la propuesta cuando sea aprobada la garantía única de cumplimiento que ampare la ejecución del contrato y a quien quede en segundo lugar se le devolverá cuarenta y cinco (45) días calendario después de aprobada la garantía única de cumplimiento al adjudicatario. Se podrá efectuar la entrega antes si la Industria de Licores del Valle considera que la propuesta no es igualmente favorable. A los demás proponentes se les devolverá dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la adjudicación, previa su solicitud escrita.

La no presentación de la póliza simultáneamente con la oferta será causal para rechazar la propuesta. Si la póliza presenta inconsistencias, la empresa estatal puede por una sola vez solicitar las correcciones necesarias, dentro del plazo de evaluación.

Si el proponente favorecido no firma el contrato y/o no presenta los documentos requeridos para poder iniciar la ejecución del mismo dentro del plazo fijado, la Industria de Licores del Valle podrá optar por hacer efectiva la póliza de seriedad, sin perjuicio de las acciones

legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados a la Industria de Licores del Valle y no cubiertos por el valor de la citada póliza.

A.2. CAPACIDAD FINANCIERA:

Se realiza con base en los estados financieros (Balance general y estado de resultados), con corte al 31 de diciembre de 2025.

Los índices a verificar son los siguientes:

ÍNDICE	VALORES ACEPTABLES
Liquidez	≥ 1
Nivel de Endeudamiento	≤ 70%
Capital de Trabajo	>100% Valor de la oferta

NOTA: En caso de Consorcios o Uniones Temporales, la información financiera debe ser presentada por cada uno de los integrantes que lo conforman, La verificación financiera se realizará con la ponderación de los componentes de indicadores según el porcentaje de participación.

Adicionalmente, el capital de trabajo de cada integrante deberá ser mayor al 100% del valor del presupuesto oficial. En caso de que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores anteriormente mencionados, ésta será rechazada.

Para el caso de proponentes extranjeros, deberán presentar la información financiera con corte al 31 de Diciembre de 2024, que se relaciona a continuación y de conformidad con la legislación propia del país de origen y lo señalado en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil y con el artículo 480 del Código de Comercio, acompañado de traducción simple al idioma español, con los valores convertidos a la moneda legal colombiana y la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

- El balance general y estado de resultados, acompañados de la traducción simple al idioma español, presentados de acuerdo con el catálogo de cuentas (PUC). Decreto 2650 de 1993, expresados en pesos colombianos, a la tasa representativa del mercado (TRM) de la fecha de corte de estos, indicando la tasa de conversión, firmados por el Contador Público que los hubiere convertido. Anexando Copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal y certificado de antecedente disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores.
- Informe financiero, el cual deberá contener la siguiente información: Activo Corriente, Activo Total, Pasivo Corriente, Pasivo Total y Patrimonio, en correspondencia a la codificación del PUC.
- Los estados financieros vendrán consularizados o apostillados, conforme a la Ley.
- Las disposiciones de este Pliego de Condiciones en cuanto a proponentes extranjeros se regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales.
- A las sociedades extranjeras con sucursal en Colombia, se les aplicarán las reglas de las Sociedades Colombianas.
- Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia, deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento. Así mismo se podrá acreditar este requisito por la firma auditora externa.
- Para los consocios y uniones temporales, la verificación financiera se realizará con la ponderación de los componentes de indicadores según el porcentaje (%) de participación.

A.3. EXPERIENCIA

- El proponente deberá acreditar su experiencia, con entidades públicas o privadas, en ejecución de contratos celebrados con similar objeto (Suministro diario de alimentos (almuerzos, cenas, refrigerios), donde la sumatoria corresponda al CIEN POR CIENTO (100%) del valor del presupuesto, expresado en s.m.m.l.v. Lo anterior podrá acreditarse con la sumatoria de hasta dos (2) certificaciones donde conste su ejecución en los últimos tres (3) años al momento de la presentación de la oferta. La certificación deberá contener como mínimo, los datos del contratante y contratista, el objeto contractual, el monto ejecutado y el plazo de ejecución con la fecha de inicio y terminación.

- FACTOR DIFERENCIAL: El artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1860 de 2021, señala:
"Artículo 2.2.1.2.4.2.18 Criterios diferenciales para Mi Pyme en el sistema de compras públicas. De acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la ley 590 de 2000, según los resultados del análisis del sector, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos establecerán condiciones habilitantes diferenciales que promuevan y faciliten la participación en los procedimientos de selección competitivos de las Mi Pyme domiciliadas en Colombia. Para el efecto, en función de los criterios de clasificación empresarial, los documentos del proceso deberán incorporar requisitos habilitantes diferenciables relacionados con alguno o algunos de los siguientes aspectos:

1) *Tiempo de experiencia.*
2) *Número de contratos para la acreditación de la experiencia.*
3) *Índices de capacidad financiera*
4) *Índices de capacidad organizacional*
5) *Valor de la garantía seriedad de la oferta.*

Para este componente se establece como factor diferencial la experiencia, el cual se determina así: El proponente MiPymes podrá presentar en su oferta, la acreditación de la experiencia con entidades públicas o privadas, en ejecución de contratos celebrados con similar objeto (Suministro diario de alimentos (almuerzos, cenas, refrigerios)), cuya sumatoria corresponda al CIEN POR CIENTO (100%) del valor del valor presupuesto, expresado en s.m.m.l.v. Lo anterior podrá acreditarse con hasta cuatro (4) certificaciones donde conste su ejecución en los últimos cuatro (4) años al momento de la presentación de la oferta

A.4. CAPACIDAD TÉCNICA

La verificación de los aspectos técnicos corresponde a la Subgerencia Administrativa, el cumplimiento de la parte técnica no otorga puntaje; sin embargo, determina que la propuesta CUMPLA O NO CUMPLA, para continuar con su evaluación.

CARGO DEL PERSONAL REQUERIDO	No. DE PERSONAS	REQUISITOS MÍNIMOS
Coordinador o administrador, garantizando permanencia en la ILV, durante el tiempo de atención al cliente interno.	1	Con titulo profesional área de administración. Deberá acreditar experiencia de más de dos (2) años como coordinador o administrador en restaurantes y/o casinos y carné de manipulación de alimentos vigente.
Cocinero Principal.	1	Deberá contar con experiencia laboral de más de tres (3) años como cocinero acredita con certificaciones y tener carné de manipulación de alimentos vigente.
Auxiliares de Cocina	3	Un (1) año de experiencia laboral acredita con certificaciones y carné de manipulación de alimentos vigente.
Servicios Generales	1	Seis (6) meses de experiencia laboral acredita con certificaciones y carné de manipulación de alimentos vigente.

Requisitos Técnicos De Participación: El proponente deberá presentar la siguiente información:

a. Equipo de trabajo: Descripción del servicio objeto del contrato, el personal ofrecido, con base en el personal requerido. El proponente deberá presentar las hojas de vida de cada uno de los operarios que serán utilizados en la ejecución del contrato, el cual contendrá los siguientes datos:

- Hoja de vida donde se evidencie: Nombres y apellidos, Fecha de nacimiento, Dirección de residencia y Teléfono.
- Copia documentos de identidad.
- Experiencia Laboral; anexar constancias.
- Carnet de manipulación de alimentos vigente.
- Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría https://www.procuraduria.gov.co
- Certificado de antecedentes de la Contraloría https://www.contraloria.gov.co

- Certificado de antecedentes penales de policiales https://antecedentes.policia.gov.co
- Consulta de medidas correctivas de policía https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

NOTA: La cantidad y perfil de personal aquí solicitado, debe mantenerse contratado durante todo el lapso ejecución, lo contrario se entenderá como incumplimiento al contrato.

- El Oferente favorecido deberá mantener la cantidad del personal ofrecido, durante la ejecución del contrato.

- La documentación soporte que acredite la experiencia y perfiles del equipo Mínimo de Trabajo, deberá adjuntarse a la propuesta. El oferente deberá presentar certificaciones laborales que el personal que ofrece para la ejecución del contrato tuvo contrato laboral con este el año anterior a la presentación de la oferta.

- Si se ofrece a una misma persona para desempeñar más de un cargo, sólo se tendrá en cuenta para un cargo.

- Si el oferente presenta personal adicional al estipulado sera bajo su costo

b. Documentos para Presentar: El oferente deberá presentar un Plan de Saneamiento Integral, según lo establecido en los artículos 28 y 29 del decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones", el cual debe comprender:

- Programa mensual de ejecución de Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
- Programa mensual de ejecución sobre el manejo de desechos sólidos y líquidos.
- Presentación de exámenes médicos ocupacionales al ingreso y retiro del personal.
- Cronograma de entrega de una (01) dotación para sus empleados durante la duración del contrato.
- Cronograma mensual de ejecución de entrega de elementos de protección personal.
- Programa de ejecución de una (01) capacitación para sus empleados durante la duración del contrato.
- Programa y cronograma de manejo de extintores.
- Programa y ejecución de dos (02) rastreos microbiológicos durante la ejecución del contrato, que corresponda a un alimento, a una superficie y a un manipulador de alimentos (frotis faríngeo, KOH, Coprológico).

B. **CONDICIONES DE CALIFICACIÓN:** Sólo se evaluarán las propuestas que cumplan cabalmente con los criterios habilitantes, de la sección anterior; es decir, aquellas que cumplan con la Capacidad jurídica, la capacidad financiera, la experiencia y las condiciones técnicas. Las propuestas serán calificadas de acuerdo con los siguientes ítems:

ITEMS	PUNTAJE
B.1. OFERTA ECONOMICA	41,75
B.2. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	15,00
B.3. TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	1,00
B.4. APOYO INCENTIVO EMPRENDIMIENTO MUJERES	0,25
B.5. MUJER CABEZA DE FAMILIA	5,00
B.6. COMUNIDAD LGTBIQ+	5,00
B.7. VALORACIÓN MEDIOAMBIENTAL	12,00
B.8. VALOR AGREGADO	5,00
B.9. TIEMPO DE RESPUESTA Y CONTINGENCIA	15,00
TOTAL	100,00

B.1. OFERTA ECONOMICA (Hasta 41.75 PUNTOS):

En una escala de 0 a 100 puntos, obtendrá CUARENTA Y UN PUNTO SETENTA Y CINCO (41.75) puntos el proponente que ofrezca el menor precio; se les asignarán puntos a los demás oferentes proporcionalmente al índice obtenido, se ordenarán las propuestas de menor a mayor valor, de conformidad a la siguiente fórmula:

$$(41.75 \times Cn) / Cm$$

Cn: El menor valor de la oferta presentada entre los proponentes evaluados
Cm: Valor de la propuesta evaluada.

Aquellas propuestas que superen el presupuesto oficial se considerarán como no favorables económicamente para la entidad y serán objeto de rechazo. El proponente, en el momento de elaborar su propuesta, no puede formular condiciones económicas y de contratación artificialmente bajas, con el propósito de obtener la adjudicación del contrato.

Para la evaluación de esta oferta, el oferente deberá diligenciar los Anexos No. 01, 02, 03.

Al presentar la propuesta, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- Al formular la propuesta económica el proponente deberá tener en cuenta los gastos de personal, salarios y prestaciones sociales, subsidio de transporte y almuerzo, insumos, herramientas y todos los que sean necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.
- Igualmente tendrá en cuenta los impuestos, tasas, contribuciones y gastos que causen la celebración, ejecución y liquidación del contrato que resulte de la presente Invitación pública.
- En general, el proponente debe considerar en su propuesta económica, la totalidad de las condiciones contractuales exigidas en las presentes condiciones de invitación.

B.2. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (Hasta 15 PUNTOS):

Ley 816 de 2003, correspondiente a la industria Nacional. Para este aspecto, al proponente se le asignarán máximo QUINCE (15) puntos de acuerdo con lo indicado en la siguiente tabla, según la procedencia de los servicios ofrecidos:

ORIGEN DE LOS SERVICIOS	PUNTAJE
Servicios 100% Nacionales	15
Servicios Mixtos con más del 50% de componente colombiano de servicios profesionales, técnicos y/o operativos	10
Mixtos 50% extranjero y 50% de componente colombiano de servicios profesionales, técnicos y/o operativos	08
Servicios Extranjeros con al menos el 20% de componente colombiano de servicios profesionales, técnicos y/o operativos	05

B.3. TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD (Hasta 1 PUNTO):

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 1 del Decreto 392 de 2018, se otorgará un (1) punto del total de los establecidos en el presente proceso de selección, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta personal de acuerdo con los siguientes requisitos:

1) La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

2) Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará UN (01) punto del total de los establecidos en el presente proceso de selección, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad señalados a continuación:

NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE PLANTA DE PERSONAL DEL PROPONENTE	NÚMERO MÍNIMO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EXIGIDO
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

Seguimiento durante la ejecución del contrato. La ILV a través de los supervisores y/o interventores, verificará que el proponente que resultó adjudicatario mantenga durante la ejecución del contrato el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la

oferta, dicha verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo, el cual debe mantenerse vigente, de conformidad con la normatividad aplicable.

La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables.

B.4. APOYO INCENTIVO (Emprendimientos y/o Empresas de Mujeres) Hasta 0,25 PUNTO:
En cumplimiento de lo señalado en Decreto 1860 de 2021 y en aplicación de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.14., El Proponente escogerá una de las siguientes opciones para acreditar dicha condición:

- Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

Esta circunstancia se acreditará con la suscripción del anexo firmado por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación

- Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

NOTA 1: *Esta circunstancia se acreditará con la suscripción del anexo firmado por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.*

NOTA 2:

A. En el Anexo se deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente.

B. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones.

- Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

NOTA: *Esta circunstancia se acreditará a través del presente anexo y aportando copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.*

- Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

NOTA: *Esta circunstancia se acreditará a través de certificación expedida por el representante legal.*

Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, este requisito se cumplirá a través de las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

B.5. MUJER CABEZA DE FAMILIA (Hasta 5 PUNTOS):

De acuerdo con lo establecido en la Ley 82 de 1993 modificada por la Ley 1232 de 2008, en su Artículo 2. "*(...) es Mujer Cabeza de Familia, quien, siendo soltera o casada, ejerce la jefatura femenina de hogar y tiene bajo su cargo, afectiva, económica o socialmente, en forma permanente, hijos menores propios u otras personas incapaces o incapacitadas para trabajar, ya sea por ausencia permanente o incapacidad física, sensorial, síquica o moral del cónyuge o compañero permanente o deficiencia sustancial de ayuda de los demás miembros del núcleo familiar. (...)*". Se otorgará mayor puntaje al oferente que incluya a la mayor cantidad de mujeres cabeza de familia en sus equipos de trabajo; se les asignarán puntos a los demás oferentes proporcionalmente al índice obtenido, se ordenarán las propuestas de mayor a menor y se le asignará el mayor puntaje CINCO (5) puntos a la propuesta de mayor proporción, de conformidad a la siguiente fórmula:

$$(5 \times Mn) / Mm$$

Mn: La mayor proporción de Mujeres Cabeza de Familia entre el equipo de colaboradores presentada entre los proponentes evaluados.
Mm: Proporción de Mujeres Cabeza de Familia entre el equipo de colaboradores de la propuesta evaluada.
(Tenga en cuenta que: Proporción = No. Mujeres Cabeza de Familia / No. de colaboradores)

B.6. COMUNIDAD LGBTIQ+ (Hasta 5 PUNTOS):

Se otorgará mayor puntaje al oferente que incluya a la mayor cantidad de personas de la Comunidad LGBTIQ+ en sus equipos de trabajo; se les asignarán puntos a los demás oferentes proporcionalmente al índice obtenido, se ordenarán las propuestas de mayor a menor y se le asignará el mayor puntaje CINCO (5) puntos a la propuesta de mayor proporción, de conformidad a la siguiente fórmula:

$$(5 * Xn) / Yn$$

Xn: La mayor proporción de personas de la Comunidad LGBTIQ+ entre el equipo de colaboradores presentada entre los proponentes evaluados.
Yn: Proporción de personas de la Comunidad LGBTIQ+ entre el equipo de colaboradores de la propuesta evaluada.
(Tenga en cuenta que: Proporción = No. personas de la Comunidad LGBTIQ+ / No. de colaboradores)

B.7. VALORACIÓN MEDIOAMBIENTAL (Hasta 12 PUNTOS):

ITEMS	PUNTAJE
Gestión del agua: Se promueve el uso eficiente del agua, la reutilización de aguas grises y la implantación de sistemas de ahorro en edificaciones y procesos industriales. Gestión sostenible del agua en las instalaciones; Tener un plan de gestión del agua; Uso de productos con menor huella hídrica; productos biodegradables (presentar hojas de seguridad de productos de limpieza y desinfección, que se pretendan usar); uso de productos con bajo impacto en los ecosistemas acuáticos.	3
Materiales sostenibles y reciclados: Se fomenta la compra de productos fabricados con materiales reciclados, biodegradables o de bajo impacto ambiental, priorizando aquellos con certificaciones ecológicas. Ej: Uso de empaques sostenibles o biodegradables, suministro de productos empacados con registro plástico neutro.	3
Movilidad sostenible: Criterios para el uso de vehículos eléctricos, la implementación de infraestructuras para la movilidad no motorizada y la promoción del transporte público entre los colaboradores. Ej: Uso de vehículos de bajas emisiones en el transporte; Reducción del impacto ambiental en el transporte de equipos e insumos; Fomento de la movilidad activa (bicicletas, caminata, etc.) entre los colaboradores; Uso de productos de origen local o de Proximidad (Palmira, Yumbo, Cali).	3
Gestión de residuos: Reducción, reutilización y reciclaje de residuos, así como la aplicación de estrategias de economía circular. Ej: Medidas de reducción, reutilización y reciclaje de residuos; Reducción de plásticos de un solo uso; Reducción del consumo de plásticos en embalajes; acciones para el compostaje en la gestión de	2

ITEMS	PUNTAJE
residuos orgánicos. Programa de separación en la fuente (orgánicos, reciclables y no aprovechables).	
Educación ambiental.Capacitación al personal, campañas de sensibilización para usuarios	1
TOTAL	12

B.8. VALOR AGREGADO (Hasta 5 PUNTOS):

ÍTEMS	PUNTAJE
Quien oferte realizar la decoración del casino para los dos (2) eventos especiales (manteles, arreglos florales, sillas y mesas adicionales, bombas decorativas, entre otros). A costo del Contratista.	2
Quien oferte como valor agradado el servicio de mesero para las reuniones de junta directiva a costo del Contratista.	3

***Nota:** Esta decoración para eventos especiales y el servicio de mesero para la junta directiva no podrá ser cobrada a la ILV.*

B.9. TIEMPO DE RESPUESTA Y CONTINGENCIA (Hasta 15 PUNTOS):

Se otorgará mayor puntaje al oferente que su propuesta acredite el menor tiempo de respuesta, en los siguientes ítems:

ÍTEMS	PUNTAJE
Capacidad de reacción ante emergencia	6
Tiempo máximo de reposición de alimentos	6
Planes de contingencia documentados	3

CRITERIOS DE DESEMPATE: En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Industria de Licores del Valle aplicará los factores de desempate establecidos en el artículo 35, de la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020 "***por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia***", reglamentado por el artículo 2.2.1.2.4.2.17. "Factores de desempate y acreditación" del Decreto 1860 de 2021, el cual aplica a todas las entidades públicas indistintamente del régimen de contratación.

6. **COMITÉ EVALUADOR:** La verificación de la oferta y su correspondiente evaluación estará a cargo de la Secretaría General y Jurídica, la Subgerencia Administrativa y la Subgerencia Financiera.

7. **ANALISIS DEL RIESGO A QUE SE ENCUENTRA EXPUESTO EL CONTRATO**

Considerando los aspectos técnicos, económicos, financieros, y del mercado para evitar la ocurrencia de situaciones y materialización de riesgos que afecten la cabal ejecución del contrato, a continuación, se realiza la tipificación, descripción y asignación de los posibles riesgos:

TIPIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	VALORACIÓN DEL RIESGO	IMPACTO	ASIGNACIÓN
Sociales o políticos	Paros y protestas, cercanos a la ubicación geográfica de la ILV que afecten los desplazamientos del personal.	Bajo	1	Contratista
Regulatorios	Cambios en tarifas, cambios de regímenes regulatorios, cambios en impuestos, tasas, contribuciones, etc.	Bajo	2	Contratista
De la naturaleza	Lluvias prolongadas o excesivas, fenómenos naturales y/o movimientos telúricos en la ubicación geográfica de la ILV.	Bajo	2	Contratista
Operativos	Ausencia injustificada en el puesto y turno de trabajo.	Medio	2	Contratista

8. GARANTIAS

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones, el contratista deberá constituir los siguientes amparos:

a) Cumplimiento: Por el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del contrato, por el término de ejecución y cuatro (4) meses más.

b) Calidad del servicio: Por el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del contrato, por el término de ejecución y cuatro (4) meses más.

c) Salarios y prestaciones sociales: Por el CINCO PORCIENTO (5%) del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y tres (3) años más.

d) Amparo Autónomo de Responsabilidad Civil Extracontractual: Por DOSCIENTOS (200) SMMLV por el término de duración del contrato.

9. ANÁLISIS REFERENTE A SI EL CONTRATO SE ENCUENTRE SOMETIDO A ACUERDOS COMERCIALES Y/O A PERMISO DE LA JUNTA DIRECTIVA.

Se establece que el contrato a suscribir NO SE ENCUENTRA cobijado por algún acuerdo comercial, para lo cual es necesario verificar la guía publicada por Colombia Compra Eficiente a este respecto. Así mismo y de acuerdo con lo estipulado en el Manual de Contratación, la necesidad a contratar NO SE ENCUENTRA sometida a aprobación por parte de la Junta Directiva de la ILV.

PAULA ANDREA MONDRAGON CIFUENTES
Subgerente Administrativa

Vo.Bo. JOSE MORENO BARCO
Gerente General

Revisó: Carim Alexis López Rodríguez- Secretaria General y Jurídica.
David Fernando Monzón Rodríguez - Subgerente Financiero.

Elaboró: Katerine Lisseth Gallo García – Profesional Universitario VI (R).

Anexo 1
Estructura De Costos Del Casino Del 20 de Abril al 31 de Julio de 2026:

PRESUPUESTO ABRIL - JULO AÑO 2026

TIPO SERVICIO	CANT	DIAS	VALOR IMPOCONSUMO INCLUIDO	DESCRIPCION	VALOR PARCIAL
Servicio contratistas aseo					
Servicio contratistas temporales					
Almuerzo y/o cenas diarios, trabajadores oficiales, empleados públicos y adicionales					
Almuerzos y/o cenas fines de semana trabajadores oficiales y empleados públicos					
Servicios fechas especiales					
Refrigerios					
				VALOR TOTAL DEL CONTRATO (Impoconsumo incluido)	
				IMPOCONSUMO	
				VALOR TOTAL SIN IMPOCONSUMO	
				VALOR DIARIO DEL CONTRATO	

Anexo 2
VALOR DEL ALMUERZO

DETALLE	VALOR
COSTO INSUMOS POR ALMUERZO	
PERDIDAS / DAÑOS POR ALMUERZO	
TRANSPORTE DE ABASTECIMIENTO	
SERVICIO DE GAS DESECHABLES POR ALMUERZO	
ASEO Y DESINFECCIÓN	
INSUMOS DE ASEO GENERAL POR ALMUERZO	
NOMINA MENSUAL	
PRUEBAS MICROBIOLOGICAS	
TOTAL DE COSTOS FIJOS / VARIABLES DE PRODUCCION	
ADMINISTRACION	
UTILIDAD	
BASE GRAVABLE	
IMPOCONSUMO 8%	
PRECIO DE VENTA DEL ALMUERZO	

Anexo 3

REFRIGERIO – VALORES DESAYUNOS, COMIDAS RAPIDAS Y OTROS

DESCRIPCIÓN	VALOR SIN IMPOCONSUMO	IMPOCONSUMO 8%	VALOR 2026
ABORRAJADO			
ALMOHABANA			
AREPA CON QUESO			
BOTELLA DE AGUA 600cc			
BUÑUELO			
CAFÉ CON LECHE			
CAPUCHINO			
CHAMPUS			
CHOCOLATE			
CHORIZO			
DEDO DE QUESO			
DEDO HAWAIANO			
EMPANADA			
ENSALADA DE FRUTAS-QUESO-CREMA			
GASEOSA 1,5 LITRO			
GASEOSA 3 LITROS			
GASEOSA 350 ML			
GASEOSA 600 ML			
GASEOSA VASO			
HAMBURGUESA			
HOJALDRA			
HUEVOS REVUELTOS (ARROZ Y PATACON)			
HUEVOS PERICOS (ARROZ Y PATACON)			
CACEROLA			
CACEROLA (ARROZ Y PATACON)			
JUGO DE NARANJA NATURAL			
JUGO EN AGUA			
JUGO EN LECHE			
VASO DE LULADA			
OMELETTE JAMÓN Y QUESO			
PANDEBONO			
PAPA RELLENA			
PANCEROTTI POLLO - TOCINETA			
PANCEROTTI HAWAIANO			
PANCEROTTI RANCHERO			
PORCION DE FRUTA			
POSTRE (MILO/MARACUYA)			
SANDWICH JAMÓN Y QUESO			
SANDWICH POLLO Y QUESO			
PLATO VALLUNO			
TINTO			
ALQUILER MENAJE			
TRANSPORTE GOBERNACION			
MESEROS POR 3 HORAS			
VALOR TOTAL DEL PAQUETE			$