

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 1 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE SANTANDER “CAS”	
SUBDIRECCION U OFICINA SOLICITANTE	Secretaria General
RESPONSABLE	CLAUDIA PATRICIA BARAJAS BARAJAS Secretaria General
FECHA DE ELABORACION	Junio de 2026
RESPONSABLE TECNICO	CLAUDIA PATRICIA BARAJAS BARAJAS Secretaria General
NOMBRE Y CARGO SUPERVISOR DEL FUTURO CONTRATO	LEIDY ARDILA Profesional Especializado SGL
DESCRIPCION DE LA NECESIDAD	
El artículo 23 de la Ley 99 de 1993 señala: las Corporaciones Autónomas Regionales son entes Corporativos de carácter público, creados por la Ley, integrados por las entidades territoriales que por sus características constituyen geográficamente un mismo ecosistema o conforman una unidad geopolítica, biogeográfica o hidro geográfica, dotados de autonomía administrativa y financiera, patrimonio propio y personería jurídica, encargados por la Ley de administrar, dentro del área de su jurisdicción, el medio ambiente y los recursos naturales renovables y propender por su desarrollo sostenible, de conformidad con las disposiciones legales y las políticas del Ministerio del Medio Ambiente. Así mismo, el artículo 24 ibidem, establece: De los órganos de dirección y administración. Las Corporaciones Autónomas Regionales tendrán tres órganos principales de dirección y administración a saber: La Asamblea Corporativa; El Consejo Directivo; y la dirección General. A su vez, el articulo 26 ibidem señala que el Consejo Directivo, es el órgano de administración de la Corporación y estará conformado por: El gobernador o los gobernadores de los departamentos sobre cuyo territorio ejerza jurisdicción la Corporación Autónoma Regional, o su delegado o delegados. Corresponderá al gobernador o a su delegado presidir el Consejo Directivo. Si fuesen varios los gobernadores, los estatutos definirán lo relativo a la presidencia del Consejo Directivo; Un representante del Presidente de la República; Un representante del Ministro del Medio Ambiente; Hasta cuatro (4) alcaldes de los municipios comprendidos dentro del territorio de la jurisdicción de la Corporación, elegidos por la Asamblea Corporativa, para períodos de un (1) año por el sistema de cuociente electoral, de manera que queden representados todos los departamentos o regiones que integran la Corporación. Si el territorio de la Corporación comprendiese un número plural de departamentos, la participación será definida en forma equitativa de acuerdo con el reglamento que al efecto expida el Gobierno Nacional. Dos (2) representantes del sector privado; Un (1) representante de las comunidades indígenas o etnias tradicionalmente asentadas en el territorio de jurisdicción de la Corporación, elegido por ellas mismas; Dos (2) representantes de las entidades sin ánimo de lucro, que tengan su domicilio en el área de jurisdicción de la Corporación y cuyo objeto principal sea la protección del medio ambiente y los recursos naturales renovables, elegido por ellas mismas.	

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 2 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

Según lo consagrado en los Estatutos de la CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE SANTANDER – CAS. Las reuniones ordinarias del Consejo Directivo se realizan al menos una (1) vez al mes, previa convocatoria del presidente o, en su defecto el Director (a) General de la Corporación o la mayoría de sus miembros, y de forma extraordinaria en cualquier tiempo.

A las reuniones del Consejo Directivo asisten las personas que considere la Dirección General de la CAS, entre consejeros, invitados y asistentes.

El Comité Técnico y el Comité Directivo, son convocados por la Dirección General de la Corporación Autónoma Regional de Santander CAS, que se encargan de hacer evaluación de los diferentes procesos y proyectos de la Institución, con el fin de cumplir con la misión, visión y objetivos de la misma.

También se realizan reuniones de: Comités Técnicos, reuniones Misionales, Comités de seguimiento contractual, Asistencia de Apoyo a las Regionales y Oficinas de Apoyo y todas las reuniones programadas y autorizadas por la Dirección General de la Corporación Autónoma Regional de Santander CAS, incluso que se requieran por fuera de la jurisdicción de la CAS, en desarrollo de procesos y proyectos que son afines a la Corporación, se dan actividades en las cuales se debe brindar atención por la permanencia con refrigerios o en casos específicos almuerzos, desayuno o cenas. Estas reuniones se realizarán en el transcurso del año y la cantidad de asistentes serán confirmados para cada reunión por la Dirección General de la CAS.

En este sentido, tenemos que el desarrollo de estas actividades, actos, reuniones y comités, en su aspecto logístico necesitan de la debida atención, para que durante su realización no se presente ningún inconveniente que pueda afectar su ejecución, puesto que se trata de actividades en cabeza de la entidad y que se relacionan directamente con el propósito de la misma, colaboración armónica entre autoridades, así como el establecimiento de relaciones de trabajo mancomunado con otras autoridades, personas, entidades o instituciones, por lo que se hace necesario contratar el servicio de catering y de apoyo logístico, con una persona natural o jurídica que esté en condiciones de garantizar la prestación del servicio y quien debe contar con experiencia en el objeto a contratar.

Se entiende por catering el servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en reuniones, eventos y presentaciones de diversa índole. El servicio puede incluir desde la comida y la bebida (Su adquisición o elaboración con o sin traslado), el alquiler de mesas, sillas, utensilios de mesa (vajilla, cubiertos, cristalería, mantelería), hasta el servicio de meseros, y personal de limpieza posterior al evento, así como, el apoyo logístico en la realización de los eventos.

VENTAJAS Y JUSTIFICACION DE LA CONTRATACIÓN	Con la presente contratación se garantiza la debida atención en el desarrollo de actividades, actos, reuniones y comités institucionales, en su aspecto logístico, que adelante la Corporación Autónoma Regional de Santander – CAS.
CONTRIBUCIÓN A LAS METAS DEL PLAN DE ACCION	N/A.
DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR	

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 3 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

NATURALEZA DEL OBJETO	BIENES	SERVICIO	OBRA PUBLICA	CONVENIOS	OTRA
		X			

OBJETO A CONTRATAR:

“CONTRATAR LOS SERVICIOS DE CATERING Y LOGISTICA PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES PROGRAMADAS DURANTE EL SEGUNDO PERIODO DE LA VIGENCIA 2026 EN LA CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE SANTANDER – CAS”.

DESCRIPCION DE LAS ESPECIFICACIONES Y/O OBLIGACIONES TECNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ALCANCE DEL OBJETO:

De acuerdo con la descripción del objeto a contratar, se requiere que el contratista preste y suministro los siguientes servicios, con las características que se describen a continuación:

N°	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Alimentación / Desayuno Tipo 1	Opción N°1: Huevos en sus distintas presentaciones (pericos, revueltos, rancheros); 150 grs, porción de pan y arepa blanca o amarilla; porción de frutas 60 grs; porción de queso 30 grs; bebida caliente (chocolate con o sin leche, café en leche, café); 8 onzas o bebida fría jugo de fruta natural 250 ml.	Unidad
		Opción 2. Tamal mixto de maíz contiene (carne de cerdo, pollo, tocino, garbanzos), porción de queso 30 grs, porción de pan, bebida caliente (chocolate con o sin leche, café en leche, café) 8 onzas o jugo de fruta natural 250 ml).	Unidad
2	Alimentación / Desayuno Tipo 2	Opción 1: Omelete con champiñones 200 grs , porción de queso 60 grs, pancakes de avena 100 grs, porción de fruta 60 grs. Bebida: Jugo natural o yogurt 300 ml	Unidad
		Opción 2: Omelete con espinaca y tomate cherry, porción de tocineta, arepa blanca o dos tostadas, porción de fruta 60 grs. Bebida: Jugo natural o yogurt 300 ml	Unidad
		Opción 3: (Sandwich: 2 tajadas de pan artesanal 40 gr c/u, 300 grs de pollo desmechado gratinado, una lonja de jamón serrano, tomate cherry, mix de lechugas), salsas. Porción de fruta con yogurt y granola 80 grs. Bebida: Jugo natural 300 ml	Unidad
3	Alimentación / Almuerzo Tipo 1	Opcion 1. Crema de vegetales, proteína animal (carne res, cerdo, pollo o pescado) (150 gr), 2 carbohidratos (arroz, pastas, 80 grs) (papa, yuca, plátano) 50 grs, porción de ensalada o vegetales. bebida fría (300ml).	Unidad
4	Alimentación / Almuerzo Tipo 2	Opción 1. Pechuga en salsa de champiñones (150 gr), Lomo de res (150 gr), papa al perejil (100 grs), vegetales salteados (100 grs), ensalada de frutas (100 grs), Jugo natural 400 ml	Unidad

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 4 de 20
		Fecha de Aprobación: 29/03/2023

		Opción 2. Pechuga rellena de jamón y queso (150 grs), Solomillo con tocineta (150 grs), arroz en zanahoria (100 grs), ensalada fresca (100 grs), ensalada de fruta (100 grs). Jugo natural 400 ml.	Unidad
		Opción 3. Pernil de pollo ahumado (150 grs), lomo de cerdo en salsa de maracuyá (150 grs), puré de papa con queso parmesano (100 grs), vegetales (100 grs), ensalada de fruta (100 grs). Jugo natural 400 ml.	Unidad
		Opción 4: Picada de carnes (res, costilla de cerdo, pechuga, chorizo, rellena) 300 grs, yuca, papa, guacamole, bebida jugo natural o limonada 400 ml.	Unidad
		Opción 5: Salmón a la plancha o en salsa de frutas 250 grs, arroz, patacón, ensalada con aguacate más bebida 300 ml.	Unidad
		Opción 5: Bagre en salsa 250 grs, consomé, patacón, ensalada con aguacate más bebida 400 ml.	Unidad
5	Alimentación / Almuerzo Tipo 3	Opción 6: bowls con una proteína de su elección 300 grs, 1 carbohidrato (arroz, papa, plátano maduro, 2 acompañamientos (verdura o fruta) 1 tipo de salsa y bebida 400	Unidad
		Opción 7: Carne de res a la llanera 300 grs, yuca, papa más bebida 400 ml.	Unidad
6	Alimentación / Cena Tipo 1	Opción 1. Sándwich: 2 panes tajados de 40 grs c/u, 200 grs de pollo desmechado, dos lonjas de jamón y dos lonjas de queso, vegetales (tomate (2 rodajas, lechuga), salsas, acompañado de jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad
		Opción 2. Huevos en sus distintas presentaciones (Pericos, revueltos, rancheros) 200 grs, porción de pan o arepa blanca o amarilla, bebida fría 3000 ml o caliente 8 onzas.	Unidad
		Opción 3. Hamburguesa (2 porciones de pan, carne (150 grs) , vegetales (tomate, cebolla, lechuga), lonja queso, lonja jamón, acompañado de bebida jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad
		Opción 4. Crepes de sal pollo o lomo o jamón, queso y salsas con papas a la francesa, Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (200 ml mínimo) o Una bebida caliente 8 onzas.	Unidad
7	Alimentación / Cena Tipo 2	Opción 1. Hamburguesa de carne (150 grs), pollo desmechado 150 grs, tocineta, vegetales (tomate, cebolla, lechuga), pan brioche (2) de 70 grs aprox cada uno , lonja de queso acompañado de porción papa a la francesa 80 grs y bebida jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad
		Opción 2. Porción de carne (lomo, punta de anca, churrasco) de 250 gramos, con papas al vapor, ensalada fría de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad
		Opción 3. Porción de pechuga asada de 250 gramos, con puré de papa, ensalada fresca de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad
		Opción 4. Porción de lomo de cerdo de 300 gramos, con papa criolla, ensalada fresca de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 5 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

8	Alimentación / Refrigerio Tipo 1	Opción 5. Tacos mixtos en tortilla de maíz relleno de carne res, cerdo y pollo, bebida fría jugo natural o gaseosa 350 ml.	Unidad
		Opción 6: Pincho mixto de pollo, carne y chorizo, con papas a la francesa o criolla 120 grs y bebida fría jugo natural o gaseosa 350 ml.	Unidad
		Opción 1. Pastel de carne o pollo horneado acompañado de bebida fría jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad
		Opción 2. Sándwich: 2 panes 30 grs c/u, lonja de jamón y lonja de queso, vegetales (tomate, lechuga), salsas, acompañado de bebida fría jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad
9	Alimentación / Refrigerio Tipo 2	Opción 3. Empanadas de carne o pollo acompañado de bebida fría jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad
		Opción 4. Parfait de frutas variadas (mínimo 4 frutas) 14 onzas, con yogurt natural y granola.	Unidad
		Opción 1. sándwich con pan artesanal 40 grs c/u, pollo desmechado 250 grs, lonja jamón, lonja de queso, verduras (lechuga, tomate), salsa, una fruta. Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (300 ml) o Una bebida caliente (8 onzas).	Unidad
		Opción 2. 1 waffles tamaño 15 cms con fruta banano y fresa, maple o miel, con porción de helado y agua en botella de 300 ml	Unidad
10	Alimentación	Opción 3. Burrito: 4 tortillas de trigo, relleno de pollo, o res 250 grs, vegetales, salsas y Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (300 ml mínimo)	Unidad
		Estación de café especial- aromática – y especias – frutos secos y galletas + operador de greca, mezcladores desechables y servilletas de papel para atender máximo 250 servicios. Servicio dentro o fuera de la sede principal de la CAS.	Unidad
11	Alimentación	Servicio de Cafetería: Incluye (Café o aromática, azúcar morena / blanca y/o endulzante dietético; pocillos (4 a 6 onzas); mezcladores desechables y servilletas de papel). Servicio dentro o fuera de la sede principal de la CAS.	GBL
12	Agua	Botella de agua de 300 ml	Unidad
13	Agua	Botella de agua de 600 ml	Unidad
14	Mobiliario	Alquiler Cristalería (plato grande, plato pequeño, cuchara grande, cuchara pequeña, tenedor, cuchillo, vaso de 300 ml)	GBL
15	Mobiliario	Alquiler de mantel blanco de 1.50 mts x 1.50 mts, con sobre mantel de 75 cms x 75 cms de color a definir por parte de la entidad	Unidad
16	Mobiliario	Alquiler de tapas para mesas	Unidad
17	Personal	Meseros	Hora
18	Personal	Personal de apoyo logístico	Hora
19	Mobiliario	Alquiler de mesón 1.80 x 0.60 con base metálica	Unidad
20	Mobiliario	Alquiler de sillas plásticas	Unidad
21	Floristería	Arreglo floral centro de mesa tipo buquet alargado 70*15 cms	Unidad

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 6 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

22	Floristería	Arreglo floral centro de mesa tipo bouquet alargado 140 largo para centro de mesa	Unidad
23	Mobiliario	Alquiler de tarima 6*6 m a 1m altura, escalera y faldón superficie antideslizante	Unidad
24	Mobiliario	Carpa 6*6 m a cuatro aguas color blanco en estructura de hierro altura máxima 3 m altura mínima 1.9 m	Unidad
25	Mobiliario	Alquiler de carpas 2*2 instalada en sitio	Unidad
26	Mobiliario	Alquiler de carpas 4*4 instalada	Unidad
27	Infraestructura	Alquiler de salón de reuniones entre (50) y cien (100) personas	Unidad
26	Infraestructura	Alquiler de salón de reuniones entre (100) y doscientas (200) personas	Unidad

Nota 1: Los ítems enunciados en el cuadro anterior, son una referencia de los bienes y servicios de catering y logística que en un momento determinado puede llegar a requerir la Entidad durante la ejecución del contrato, sin embargo, ello no significa que todos los ítems van a ser ejecutados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

1. Suministrar los desayunos, almuerzos, cenas y/o refrigerios durante: Consejos Directivos, Comités Técnicos, reuniones misionales, asistencia de apoyo a las regionales y oficinas de apoyo y todas las reuniones programadas y autorizadas por la Dirección General de la Corporación Autónoma Regional de Santander – CAS, previa coordinación con la Supervisión.
2. Prestar los servicios de apoyo logístico poniendo a disposición el personal, el mobiliario, para el desarrollo de las distintas actividades requeridas y todas las reuniones programadas y autorizadas por la Dirección General de la Corporación Autónoma Regional de Santander – CAS en que sea requerido y asumir todos los costos del personal que este a su cargo en desarrollo del objeto contractual.
3. Garantizar todas las condiciones para el alcance y cumplimiento del contrato en cada una de las reuniones y/o eventos en el lugar, hora y fecha señalada por el Supervisor.
4. Garantizar un coordinador logístico al interior de la entidad para cumplir con los requerimientos de suministro de la entidad
5. Garantizar la afiliación y pago a la seguridad social del personal que hará parte de la ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS:

- Preparados con insumos de óptima calidad y excelente presentación, con temperatura apropiada, disposición de menaje necesario para el servicio. Dispuestos en empaque individual con cubiertos y servilleta o en losa, según requerimiento del evento o actividad. El menú específico será establecido con el supervisor del contrato. Los refrigerios, desayunos, almuerzos o cenas se entregarán dentro o fuera de la sede principal de la CAS, previa coordinación con la supervisión.
- Los refrigerios, desayunos, almuerzos y cenas incluyen servicio a la mesa, menaje en empaque individual y transporte de entrega, con preparación del mismo día de entrega.

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 7 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

- No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonada.
- Los alimentos deben ser balanceados y suministrados siguiendo todos los parámetros de higiene y salud requerida, para ofrecer una excelente atención, los cuales deben estar preparados y aptos para el consumo.
- Los alimentos deben ser preparados por personal calificado, utilizando materias primas de primera (corte de carne magras, verduras, frutas y productos en óptimas condiciones).
- No se aceptan como sustitutos de los alimentos proteicos subproductos tales como molipollo, filete de merluza, salchichón, ni carne molida.
- Los productos frescos preparados deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la Ley 9 de 1979, el Decreto 539 de marzo de 2014 y demás normas concordantes y complementarias.
- Los alimentos incluyen transporte de entrega.
- Todos los alimentos deben ser frescos, con olor y sabor característico, suave al gusto.
- Garantizar cantidad y calidad de los alimentos suministrados

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El supervisor del contrato o la persona que este designe deberá informar al contratista a la persona que se designe como coordinador al interior de la entidad, las cantidades y tipo de servicios que se requieran, con una antelación mínima de 12 horas a la actividad a desarrollar en la Entidad.

El contratista por intermedio del Coordinador debe entregar la cantidad de alimentos y tipo de servicios requeridos, en la fecha, hora y lugar de acuerdo a lo solicitado por la entidad.

Las solicitudes de la entidad podrán realizarse de lunes a viernes en horarios de 7:00 a.m. a 7:00 p.m., y los sábados de 7:00 a.m. a 1:00 p.m., estando el contratista en la obligación de atender oportunamente la solicitud y posterior servicio que se realice.

Todos los alimentos (refrigerios, desayunos, almuerzos y cenas) requeridos por la Entidad, deben ser preparados el mismo día en que se vaya a efectuar el suministro de los mismos, salvo los productos perecederos tales como emparedados, pastelería, galletería y demás productos de panadería, cuya fabricación no podrá ser mayor a un (1) día de la fecha en que se va a realizar el suministro.

El contratista deberá tener en cuenta que el no cumplimiento de la entrega en el término establecido podría generar perjuicios a la entidad, lo que conllevaría a un posible incumplimiento contractual.

CONDICIONES DE LA ENTREGA:

REFRIGERIOS. Los refrigerios deben ser entregados debidamente empacados de forma individual. Se deben garantizar los controles de higiene y asepsia necesarios para su manejo, así como guardar la temperatura ideal para los alimentos. Las unidades empacadas individualmente en los refrigerios deberán contener su servilleta y/o cubiertos si el producto lo requiere. Las bebidas que se suministrarán en empaque Doy Pack o vaso individual si es el caso. La fecha de vencimiento de las bebidas no podrá ser inferior a

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 8 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

tres (3) meses.

DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS. Se deberá garantizar el menaje correspondiente, entendido como empaque individual que incluye cubiertos y servilletas. De acuerdo al evento, en caso de requerirse, la entrega se realizará en losa en cerámica (platos, pocillos, vasos) servilletas, entre otros. El contratista deberá garantizar la recolección del menaje utilizado, para lo cual el supervisor de la entidad dará aviso al contratista de la terminación del evento o reunión.

RECURSO HUMANO:

El contratista seleccionado deberá contar con personal calificado, idóneo y suficiente para la prestación del servicio objeto del contrato, garantizando las prestaciones sociales y la seguridad social para el recurso humano que emplee en la ejecución del contrato.

La escogencia del personal es responsabilidad del contratista, pero este debe ser idóneo, con espíritu de servicio, tolerancia y calidad humana para atender los servicios.

Del presente proceso no se generará ningún vínculo legal o laboral entre la CAS y el personal involucrado por el contratista durante la ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar el recurso humano y logístico necesario para las entregas de acuerdo a cada una de las solicitudes efectuadas por la entidad de manera puntual, ordenada, eficiente, en las fechas y horarios establecidos para ello.

Durante el proceso de entrega el personal deberá seguir las normas de limpieza y desinfección que se requieran de acuerdo a lo exigido por la Secretaría de Salud y lo estipulado en el Decreto 539 de 2014, garantizando la calidad de los mismos.

TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:

El contratista para la manipulación y transporte de los alimentos debe tener en cuenta las siguientes condiciones.

1. Los vehículos deben estar acondicionados de acuerdo al tipo de alimento a transportar.
2. El transporte de los alimentos debe realizarse teniendo en cuenta las especificaciones establecidas para tal fin en Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014, los vehículos deben contar con el concepto higiénico favorable expedido por la Secretaría Departamental de Salud y tanto el conductor como sus ayudantes deben cumplir con todos los requisitos establecidos para el personal que manipula alimentos.
3. Los vehículos podrán ser propios o alquilados.
4. Se debe dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto 590 de 2014 del Ministerio de Salud y las demás normas concordantes, el cual incluye controles en el transporte y distribución; igualmente en lo concerniente con el embalaje y saneamiento básico para garantizar la calidad, inocuidad y las características organolépticas de los alimentos.
5. El transporte de los alimentos se realizará en condiciones que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración.
6. Limpieza: el compartimiento de carga deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 9 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

higienización establecido.

7. Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas.
8. El conductor del vehículo debe cumplir con todas las normas higiénico-sanitarias propias de un manipulador de alimentos.

POLÍTICA AMBIENTAL

El contratista deberá implementar acciones de manejo ambiental de los residuos sólidos ocasionados por los empaques que se generen del suministro de las bebidas, facilitando en cada sitio bolsas de aseo acorde al material solido a reciclar.

LUGAR DE EJECUCION DEL OBJETO CONTRACTUAL:

EN LA JURISDICCIÓN DE LA CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE SANTANDER – CAS Y/O NIVEL NACIONAL.

PLAZO ESTIMADO DE LA FUTURA CONTRATACION:

La Entidad ha determinado como plazo de ejecución desde la suscripción del acta de inicio hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, en todo caso, sin exceder el 31 de diciembre de 2026.

ESTUDIO DE MERCADO: La metodología empleada para el cálculo del servicio a adquirir, se realizó mediante cotizaciones que permitieron extraer un valor promedio en el mercado, así:

N°	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	COTIZACION 1	COTIZACION 2	PROMEDIO
1	Alimentación / Desayuno Tipo 1	Opción N°1: Huevos en sus distintas presentaciones (pericos, revueltos, rancheros); 150 grs, porción de pan y arepa blanca o amarilla; porción de frutas 60 grs; porción de queso 30 grs; bebida caliente (chocolate con o sin leche, café en leche, café); 8 onzas o bebida fría jugo de fruta natural 250 ml .	Unidad	\$ 18.464	\$ 20.408	\$ 19.436
		Opción 2. Tamal mixto de maíz contiene (carne de cerdo, pollo, tocino, garbanzos), porción de queso 30 grs, porción de pan, bebida caliente (chocolate con o sin leche, café en leche, café) 8 onzas o jugo de fruta natural 250 ml).	Unidad	\$ 18.464	\$ 20.408	\$ 19.436
2	Alimentación / Desayuno Tipo 2	Opción 1: Omelete con champiñones 200 grs , porción de queso 60 grs, pancakes de avena 100 grs, porción de fruta 60 grs. Bebida: Jugo natural o yogurt 300 ml	Unidad	\$ 24.422	\$ 26.993	\$ 25.708

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 10 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

		Opción 2: Omelete con espinaca y tomate cherry, porción de tocineta, arepa blanca o dos tostadas, porción de fruta 60 grs. Bebida: Jugo natural o yogurt 300 ml	Unidad	\$ 24.422	\$ 26.993	\$ 25.708
		Opción 3: (Sandwich: 2 tajadas de pan artesanal 40 gr c/u, 300 grs de pollo desmechado gratinado, una lonja de jamón serrano, tomate cherry, mix de lechugas), salsas. Porción de fruta con yogurt y granola 80 grs. Bebida: Jugo natural 300 ml	Unidad	\$ 24.422	\$ 26.993	\$ 25.708
3	Alimentación / Almuerzo Tipo 1	Opción 1. Crema de vegetales, proteína animal (carne res, cerdo, pollo o pescado) (150 gr), 2 carbohidratos (arroz, pastas, 80 grs) (papa, yuca, platano) 50 grs , porción de ensalada o vegetales. bebida fría (300ml).	Unidad	\$ 27.052	\$ 29.900	\$ 28.476
4	Alimentación / Almuerzo Tipo 2	Opción 1. Pechuga en salsa de champiñones (150 gr), Lomo de res (150 gr), papa al perejil (100 grs), vegetales salteados (100 grs), ensalada de frutas(100 grs), Jugo natural 400 ml	Unidad	\$ 50.777	\$ 56.121	\$ 53.449
		Opción 2. Pechuga rellena de jamón y queso (150 grs), Solomillo con tocineta (150 grs), arroz en zanahoria (100 grs), ensalada fresca (100 grs), ensalada de fruta (100 grs). Jugo natural 400 ml.	Unidad	\$ 50.777	\$ 56.121	\$ 53.449
		Opción 3. Pernil de pollo ahumado (150 grs), lomo de cerdo en salsa de maracuya (150 grs), puré de papa con queso pamesano (100 grs), vegetales (100 grs), ensalada de fruta (100 grs). Jugo natural 400 ml.	Unidad	\$ 50.777	\$ 56.121	\$ 53.449
		Opción 4: Picada de carnes (res, costilla de cerdo, pechuga,chorizo, rellena) 300 grs, yuca, papa, guacamole, bebida jugo natural o limonada 400 ml.	Unidad	\$ 50.777	\$ 56.121	\$ 53.449
		Opción 5: Salmón a la plancha o en salsa de frutas 250 grs, arroz, patacón, ensalada con aguacate más bebida 300 ml.	Unidad	\$ 50.777	\$ 56.121	\$ 53.449
		Opción 5: Bagre en salsa 250 grs, consome, patacon, ensalada con aguacate mas bebida 400 ml.	Unidad	\$ 50.777	\$ 56.121	\$ 53.449
5	Alimentación / Almuerzo Tipo 3	Opción 6: bowls con una proteína de su elección 300 grs, 1 carbohidrato (arroz, papa, platano maduro, 2 acompañamientos (verdura o fruta) 1 tipo de salsa y bebida 400	Unidad	\$ 34.674	\$ 38.324	\$ 36.499

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 11 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

		Opción 7: Carne de res a la llanera 300 grs, yuca, papa mas bebida 400 ml.	Unidad	\$ 34.674	\$ 38.324	\$ 36.499
6	Alimentación / Cena Tipo 1	Opción 1. Sandwich: 2 panes tajados de 40 grs c/u, 200 grs de pollo desmechado, dos lonjas de jamón y dos lonjas de queso, vegetales (tomate (2 rodajas, lechuga), salsas, acompañado de jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad	\$ 18.464	\$ 20.408	\$ 19.436
		Opción 2. Huevos en sus distintas presentaciones (Pericos, revueltos, rancheros) 200 grs, porción de pan o arepa blanca o amarilla, bebida fría 3000 ml o caliente 8 onzas.	Unidad	\$ 18.464	\$ 20.408	\$ 19.436
		Opción 3. Hamburguesa (2 porciones de pan, carne (150 grs) , vegetales (tomate, cebolla, lechuga), lonja queso, lonja jamón, acompañado de bebida jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad	\$ 25.549	\$ 28.239	\$ 26.894
		Opción 4. Crepes de sal pollo o lomo o jamón, queso y salsas con papas a la francesa, Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (200 ml minimo) o Una bebida caliente 8 onzas.	Unidad	\$ 25.549	\$ 28.239	\$ 26.894
7	Alimentación / Cena Tipo 2	Opción 1. Hamburguesa de carne (150 grs), pollo desmechado 150 grs, tocineta, vegetales (tomate, cebolla, lechuga), pan brioché (2) de 70 grs aprox cada uno , lonja de queso acompañado de porción papa a la francesa 80 grs y bebida jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad	\$ 34.030	\$ 37.612	\$ 35.821
		Opción 2. Porción de carne (lomo, punta de anca, churrasco) de 250 gramos, con papas al vapor, ensalada fría de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad	\$ 34.030	\$ 37.612	\$ 35.821
		Opción 3. Porción de pechuga asada de 250 gramos, con puré de papa, ensalada fresca de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad	\$ 34.030	\$ 37.612	\$ 35.821
		Opción 4. Porción de lomo de cerdo de 300 gramos, con papa criolla, ensalada fresca de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad	\$ 34.030	\$ 37.612	\$ 35.821
		Opción 5. Tacos mixtos en tortilla de maíz relleno de carne res, cerdo y pollo, bebida fría jugo natural o gaseosa 350 ml.	Unidad	\$ 34.030	\$ 37.612	\$ 35.821
		Opción 6: Pincho mixto de pollo, carne y chorizo, con papas a la francesa o criolla 120 grs y bebida fría jugo natural o gaseosa 350 ml.	Unidad	\$ 34.030	\$ 37.612	\$ 35.821

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 12 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

8	Alimentación / Refrigerio Tipo 1	Opción 1. Pastel de carne o pollo horneado acompañado de bebida fría jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad	\$ 13.741	\$ 15.187	\$ 14.464
		Opción 2. Sandwich: 2 panes 30 grs c/u , lonja de jamón y lonja de queso, vegetales (tomate, lechuga), salsas, acompañado de bebida fría jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad	\$ 13.741	\$ 15.187	\$ 14.464
		Opción 3. Empanadas de carne o pollo acompañado de bebida fría jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad	\$ 13.741	\$ 15.187	\$ 14.464
		Opción 4. Parfait de frutas variadas (mínimo 4 frutas) 14 onzas, con yogurt natural y granola.	Unidad	\$ 13.741	\$ 15.187	\$ 14.464
9	Alimentación / Refrigerio Tipo 2	Opción 1. sandwich con pan artesanal 40 grs c/u, pollo desmechado 250 grs, lonja jamón, lonja de queso, verduras (lechuga, tomate), salsa, una fruta. Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (300 ml) o Una bebida caliente (8 onzas).	Unidad	\$ 19.860	\$ 21.950	\$ 20.905
		Opción 2. 1 Waffles tamaño 15 cms con fruta banano y fresa, maple o miel, con porción de helado y agua en botella de 300 ml	Unidad	\$ 19.860	\$ 21.950	\$ 20.905
		Opción 3. Burrito: 4 tortillas de trigo, relleno de pollo, o res 250 grs, vegetales, salsas y Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (300 ml mínimo)	Unidad	\$ 19.860	\$ 21.950	\$ 20.905
10	Alimentación	Estación de café especial-aromática – y especias – frutos secos y galletas + operador de greca, mezcladores desechables y servilletas de papel para atender máximo 250 servicios. Servicio dentro o fuera de la sede principal de la CAS.	Unidad	\$ 1.540.644	\$ 1.702.817	\$ 1.621.730
11	Alimentación	Servicio de Cafetería: Incluye (Café o aromática, azúcar morena / blanca y/o endulzante dietético; pocillos (4 a 6 onzas); mezcladores desechables y servilletas de papel). Servicio dentro o fuera de la sede principal de la CAS.	GBL	\$ 2.665	\$ 2.945	\$ 2.805
12	Agua	Botella de agua de 300 ml	Unidad	\$ 1.829	\$ 2.021	\$ 1.925
13	Agua	Botella de agua de 600 ml	Unidad	\$ 2.926	\$ 3.234	\$ 3.080

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 13 de 20
		Fecha de Aprobación: 29/03/2023

14	Mobiliario	Alquiler Cristalería (plato grande, plato pequeño, cuchara grande, cuchara pequeña, tenedor, cuchillo, vaso de 300 ml)	GBL	\$ 7.420	\$ 8.201	\$ 7.810
15	Mobiliario	Alquiler de mantel blanco de 1.50 mts x 1.50 mts, con sobremantel de 75 cms x 75 cms de color a definir por parte de la entidad	Unidad	\$ 22.990	\$ 25.410	\$ 24.200
16	Mobiliario	Alquiler de tapas para mesas	Unidad	\$ 8.569	\$ 9.471	\$ 9.020
17	Personal	Meseros	Hora	\$ 19.124	\$ 21.137	\$ 20.130
18	Personal	Personal de apoyo logístico	Hora	\$ 25.550	\$ 28.240	\$ 26.895
19	Mobiliario	Alquiler de meson 1.80 x 0.60 con base metálica	Unidad	\$ 20.221	\$ 22.349	\$ 21.285
20	Mobiliario	Alquiler de sillas plásticas	Unidad	\$ 2.717	\$ 3.003	\$ 2.860
21	Floristería	Arreglo floral centro de mesa tipo buquet alargado 70*15 cms	Unidad	\$ 163.438	\$ 180.642	\$ 172.040
22	Floristería	Arreglo floral centro de mesa tipo buquet alargado 140 largo para centro de mesa	Unidad	\$ 223.839	\$ 247.401	\$ 235.620
23	Mobiliario	Alquiler de tarima 6*6 m a 1m altura, escalera y faldón superficie antideslizante	Unidad	\$ 935.850	\$ 1.034.360	\$ 985.105
24	Mobiliario	Carpa 6*6 m a cuatro aguas color blanco en estructura de hierro altura máxima 3 m altura mínima 1.9 m	Unidad	\$ 2.385.056	\$ 2.636.114	\$ 2.510.585
25	Mobiliario	Alquiler de carpas 2*2 instalada en sitio	Unidad	\$ 305.872	\$ 338.659	\$ 322.265
26	Mobiliario	Alquiler de carpas 4*4 instalada	Unidad	\$ 491.882	\$ 543.659	\$ 517.770
27	Infraestructura	Alquiler de salón de reuniones entre (50) y cien (100) personas	Unidad	\$ 976.553	\$ 1.079.348	\$ 1.027.950
26	Infraestructura	Alquiler de salón de reuniones entre (100) y doscientas (200) personas	Unidad	\$ 1.441.369	\$ 1.593.092	\$ 1.517.230

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES INVOLUCRADOS EN LA CONTRATACIÓN

Se debe elaborar la matriz de riesgos en cumplimiento de lo establecido por el artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

La descripción paso a paso de la metodología que Colombia Compra Eficiente recomienda se encuentra en el “Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación”, (Versión M-ICR-01, fecha de actualización 5 de octubre de 2017, circular No.8).

Colombia Compra Eficiente recomienda que la matriz incluya todos los Riesgos identificados del Proceso de Contratación, estableciendo su clasificación, la probabilidad de ocurrencia estimada, su impacto, la parte que debe asumir el Riesgo, los tratamientos que se puedan realizar y las características del monitoreo más adecuado para administrarlo, como se muestra a continuación:

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 14 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

SE ANEXA MATRIZ DE RIESGOS.

PRESUPUESTO ESTIMADO: La Corporación Autónoma Regional de Santander - CAS, estima el presupuesto oficial de la contratación en la suma de: **CIEN MILLONES DE PESOS (\$100.000.000) M/CTE COP.**

PRESUPUESTO				
N°	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR UNITARIO
1	Alimentación / Desayuno Tipo 1	Opción N°1: Huevos en sus distintas presentaciones (pericos, revueltos, rancheros); 150 grs, porción de pan y arepa blanca o amarilla; porción de frutas 60 grs; porción de queso 30 grs; bebida caliente (chocolate con o sin leche, café en leche, café); 8 onzas o bebida fría jugo de fruta natural 250 ml .	Unidad	\$ 19.436
		Opción 2. Tamal mixto de maíz contiene (carne de cerdo, pollo, tocino, garbanzos), porción de queso 30 grs, porción de pan, bebida caliente (chocolate con o sin leche, café en leche, café) 8 onzas o jugo de fruta natural 250 ml).	Unidad	\$ 19.436
2	Alimentación / Desayuno Tipo 2	Opción 1: Omelete con champiñones 200 grs , porción de queso 60 grs, pancakes de avena 100 grs, porción de fruta 60 grs. Bebida: Jugo natural o yogurt 300 ml	Unidad	\$ 25.708
		Opción 2: Omelete con espinaca y tomate cherry, porción de tocino, arepa blanca o dos tostadas, porción de fruta 60 grs. Bebida: Jugo natural o yogurt 300 ml	Unidad	\$ 25.708
		Opción 3: (Sandwich: 2 tajadas de pan artesanal 40 gr c/u, 300 grs de pollo desmechado gratinado, una lonja de jamón serrano, tomate cherry, mix de lechugas), salsas. Porción de fruta con yogurt y granola 80 grs. Bebida: Jugo natural 300 ml	Unidad	\$ 25.708
3	Alimentación / Almuerzo Tipo 1	Opcion 1. Crema de vegetales, proteína animal (carne res, cerdo, pollo o pescado) (150 gr), 2 carbohidratos (arroz, pastas, 80 grs) (papa, yuca, platano) 50 grs , porción de ensalada o vegetales. bebida fría (300ml).	Unidad	\$ 28.476
4	Alimentación / Almuerzo Tipo 2	Opción 1. Pechuga en salsa de champiñones (150 gr), Lomo de res (150 gr), papa al perejil (100 grs), vegetales	Unidad	\$ 53.449

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 15 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

		salteados (100 grs), ensalada de frutas(100 grs), Jugo natural 400 ml		
		Opción 2. Pechuga rellena de jamón y queso (150 grs), Solomillo con tocineta (150 grs), arroz en zanahoria (100 grs), ensalada fresca (100 grs), ensalada de fruta (100 grs). Jugo natural 400 ml.	Unidad	\$ 53.449
		Opción 3. Pernil de pollo ahumado (150 grs), lomo de cerdo en salda de maracuya (150 grs), puré de papa con queso pamesano (100 grs), vegetales (100 grs), ensalada de fruta (100 grs). Jugo natural 400 ml.	Unidad	\$ 53.449
		Opcion 4: Picada de carnes (res, costilla de cerdo, pechuga,chorizo, rellena) 300 grs, yuca, papa, guacamole, bebida jugo natural o limonada 400 ml.	Unidad	\$ 53.449
		Opción 5: Salmón a la plancha o en salsa de frutas 250 grs, arroz, patacón, ensalada con aguacate más bebida 300 ml.	Unidad	\$ 53.449
		Opcion 5: Bagre en salsa 250 grs, consome, patacon, ensalada con aguacate mas bebida 400 ml.	Unidad	\$ 53.449
5	Alimentación / Almuerzo Tipo 3	Opcion 6: bowls con una proteina de su eleccion 300 grs, 1 carbohidrato (arroz, papa, platano maduro, 2 acompañamientos (verdura o fruta) 1 tipo de salsa y bebida 400	Unidad	\$ 36.499
		Opcion 7: Carne de res a la llanera 300 grs, yuca, papa mas bebida 400 ml.	Unidad	\$ 36.499
6	Alimentación / Cena Tipo 1	Opción 1. Sandwich: 2 panes tajados de 40 grs c/u, 200 grs de pollo desmechado, dos lonjas de jamón y dos lonjas de queso, vegetales (tomate (2 rodajas, lechuga), salsas, acompañado de jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad	\$ 19.436
		Opción 2. Huevos en sus distintas presentaciones (Pericos, revueltos, rancheros) 200 grs, porción de pan o arepa blanca o amarilla, bebida fria 3000 ml o caliente 8 onzas.	Unidad	\$ 19.436
		Opción 3. Hamburguesa (2 porciones de pan, carne (150 grs) , vegetales (tomate, cebolla, lechuga), lonja queso, lonja jamón, acompañado de bebida jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad	\$ 26.894

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 16 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

		Opción 4. Crepes de sal pollo o lomo o jamón, queso y salsas con papas a la francesa, Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (200 ml minimo) o Una bebida caliente 8 onzas.	Unidad	\$ 26.894	
7	Alimentación / Cena Tipo 2	Opción 1. Hamburguesa de carne (150 grs), pollo desmechado 150 grs, tocineta, vegetales (tomate, cebolla, lechuga), pan brioché (2) de 70 grs aprox cada uno , lonja de queso acompañado de porción papa a la francesa 80 grs y bebida jugo natural o gaseosa 350 ml	Unidad	\$ 35.821	
		Opción 2. Porción de carne (lomo, punta de anca, churrasco) de 250 gramos, con papas al vapor, ensalada fría de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad	\$ 35.821	
		Opción 3. Porción de pechuga asada de 250 gramos, con puré de papa, ensalada fresca de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad	\$ 35.821	
		Opción 4. Porción de lomo de cerdo de 300 gramos, con papa criolla, ensalada fresca de frutas o vegetales 80 grs. Bebida fría jugo natural 350 ml	Unidad	\$ 35.821	
		Opcion 5. Tacos mixtos en tortilla de maiz relleno de carne res, cerdo y pollo, bebida fría jugo natural o gaseosa 350 ml.	Unidad	\$ 35.821	
		Opción 6: Pincho mixto de pollo, carne y chorizo, con papas a la francesa o criolla 120 grs y bebida fría jugo natural o gaseosa 350 ml.	Unidad	\$ 35.821	
8	Alimentación / Refrigerio Tipo 1	Opción 1. Pastel de carne o pollo horneado acompañado de bebida fria jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad	\$ 14.464	
		Opción 2. Sandwich: 2 panes 30 grs c/u , lonja de jamón y lonja de queso, vegetales (tomate, lechuga), salsas, aacompañado de bebida fria jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad	\$ 14.464	
		Opción 3. Empanadas de carne o pollo acompañado de bebida fria jugo o gaseosa o avena de 250 ml o bebida caliente café o café en leche 8 onzas	Unidad	\$ 14.464	
		Opción 4. Parfait de frutas variadas (minimo 4 frutas) 14 onzas, con yogurt natural y granola.	Unidad	\$ 14.464	

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 17 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

9	Alimentación / Refrigerio Tipo 2	Opción 1. sandwich con pan artesanal 40 grs c/u, pollo desmechado 250 grs, lonja jamón, lonja de queso, verduras (lechuga, tomate), salsa, una fruta. Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (300 ml) o Una bebida caliente (8 onzas).	Unidad	\$ 20.905
		Opción 2. 1 Waffles tamaño 15 cms con fruta banano y fresa, maple o miel, con porción de helado y agua en botella de 300 ml	Unidad	\$ 20.905
		Opción 3. Burrito: 4 tortillas de trigo, relleno de pollo,o res 250 grs, vegetales, salsas y Bebida fría jugo natural o gaseosa o Té (300 ml minimo)	Unidad	\$ 20.905
10	Alimentación	Estación de café especial- aromática – y especias – frutos secos y galletas + operador de greca, mezcladores desechables y servilletas de papel para atender máximo 250 servicios. Servicio dentro o fuera de la sede principal de la CAS.	Unidad	\$ 1.621.730
11	Alimentación	Servicio de Cafetería: Incluye (Café o aromática, azúcar morena / blanca y/o endulzante dietético; pocillos (4 a 6 onzas); mezcladores desechables y servilletas de papel). Servicio dentro o fuera de la sede principal de la CAS.	GBL	\$ 2.805
12	Agua	Botella de agua de 300 ml	Unidad	\$ 1.925
13	Agua	Botella de agua de 600 ml	Unidad	\$ 3.080
14	Mobiliario	Alquiler Cristalería (platogrande, plato pequeño, cuchara grande, cuchara pequeña, tenedor, cuchillo, vaso de 300 ml)	GBL	\$ 7.810
15	Mobiliario	Alquiler de mantel blanco de 1.50 mts x 1.50 mts, con sobremantel de 75 cms x 75 cms de color a definir por parte de la entidad	Unidad	\$ 24.200
16	Mobiliario	Alquiler de tapas para mesas	Unidad	\$ 9.020
17	Personal	Meseros	Hora	\$ 20.130
18	Personal	Personal de apoyo logístico	Hora	\$ 26.895
19	Mobiliario	Alquiler de meson 1.80 x 0.60 con base metálica	Unidad	\$ 21.285
20	Mobiliario	Alquiler de sillas plásticas	Unidad	\$ 2.860
21	Floristería	Arreglo floral centro de mesa tipo bouquet alargado 70*15 cms	Unidad	\$ 172.040
22	Floristería	Arreglo floral centro de mesa tipo bouquet alargado 140 largo para centro de mesa	Unidad	\$ 235.620

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 18 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

23	Mobiliario	Alquiler de tarima 6*6 m a 1m altura, escalera y faldón superficie antideslizante	Unidad	\$ 985.105
24	Mobiliario	Carpa 6*6 m a cuatro aguas color blanco en estructura de hierro altura máxima 3 m altura mínima 1.9 m	Unidad	\$ 2.510.585
25	Mobiliario	Alquiler de carpas 2*2 instalada en sitio	Unidad	\$ 322.265
26	Mobiliario	Alquiler de carpas 4*4 instalada	Unidad	\$ 517.770
27	Infraestructura	Alquiler de salón de reuniones entre (50) y cien (100) personas	Unidad	\$ 1.027.950
26	Infraestructura	Alquiler de salón de reuniones entre (100) y doscientas (200) personas	Unidad	\$ 1.517.230

Los valores incluyen impuesto al consumo (Alimentos y bebidas preparadas 8%) lo demás incluye el IVA 19%.

El presente proceso se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial y se ejecutará de conformidad con los precios unitarios ofertados por el adjudicatario, sin formula de reajuste, de tal forma, que se ejecutará bajo la modalidad de bolsa o monto agotable, descontando los valores unitarios de los elementos y/o servicios efectivamente prestados y/o suministrados, hasta agotar dicho presupuesto o cumplir el plazo máximo previsto.

En el evento de presentarse durante la ejecución del contrato un cambio en el alcance del contrato o una variación en la cantidad de suministro y/o servicios que requieran recursos adicionales, esto es, que lleven a superar el valor del contrato, dicha situación debe ser planteada al Supervisor del contrato para que se proceda de conformidad con los procedimientos establecidos para estos eventos y su consecuente modificación.

Le está prohibido al Contratista ejecutar ítems o actividades no previstos en el contrato, sin que previamente esté aprobado por la supervisión de la C.A.S., y se haya suscrito la respectiva modificación al contrato. Cualquier ítem que ejecute sin la celebración previa de la modificación al contrato, será asumido por cuenta y riesgo del CONTRATISTA, de manera que la C.A.S no reconocerá valores por tales conceptos.

La C.A.S. no asume responsabilidad alguna por el mal uso que el Proponente haga del presupuesto oficial estimado, para la realización de sus cálculos económicos.

Nota: Para efectos de la presentación de la oferta económica y evaluación del factor económico de los proponentes, la entidad tendrá en cuenta la sumatoria de los precios unitarios de acuerdo a los ítems establecidos. Dichos precios unitarios ofertados no podrán superar el valor unitario estimado por la entidad.

SEGUIMIENTO ETAPA POST CONTRACTUAL

Consiste inicialmente en garantizar la oportuna liquidación y cierre de los contratos y/o convenios.

Teniendo en cuenta el tipo de contrato, el objeto, el nivel de complejidad y las garantías con sus respectivas vigencias se debe identificar, enumerar, cuantificar, describir y establecer las diferentes acciones de orden técnico y/o jurídico que le permitan a la entidad continuar con el seguimiento, control y verificación del estado de los bienes y/o servicios contratados por lo menos hasta las vigencias de las garantías del contrato y/o convenio.

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 19 de 20
		Fecha de Aprobación:29/03/2023

Por lo anterior se determina el siguiente plan de seguimiento post-contractual:

ITEM	GARANTIA Y VIGENCIA	OFICINA RESPONSABLE	ACCION A SEGUIR	PERIODICIDAD DE LA ACCION	OBSERVACIONES
1	CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES: Con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y la de sus prórrogas si a ello hubiere lugar y seis (6) meses más.	Secretaria General	Una vez recibido a satisfacción los servicios, se deberá garantizar la liquidación del contrato dentro del término de vigencia de la póliza.	Se debe verificar a los 6 meses de prestados los servicios, el estado de la liquidación y en caso de que no se haya realizado, tomar acciones para garantizar la liquidación.	
2	CALIDAD DEL SERVICIO: Con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y la de sus prórrogas si a ello hubiere lugar y seis (6) meses más.	Secretaria General	Durante la prestación del servicio y hasta la liquidación del contrato se verificará que se hayan cumplido con cada una de las especificaciones técnicas requeridas, en caso de no cumplirse con alguna de ellas, se evaluara si son aplicables a la póliza de calidad del servicio.	A partir de la ejecución y hasta la liquidación del contrato se atenderán observaciones y quejas que sobre los servicios prestados en virtud del contrato.	
3	SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: Con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y la de sus prórrogas si a ello hubiere lugar y tres (3) años más.	Secretaria General	Solicitar, durante la ejecución y para la liquidación del contrato, el pago de honorario, salarios y prestaciones sociales (según el caso) del personal encargado de la ejecución; estar atentos a cualquier requerimiento sobre este tema (demandas o acciones legales) que se allegue a la entidad durante la vigencia de la garantía, y presentar un informe finalizada la vigencia, sobre el cumplimiento.	En el momento de la liquidación verificar. Cada vez que exista algún requerimiento jurídico durante la vigencia de las pólizas.	

	REQUERIMIENTO TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN “CAS”	Código F-PCT-016
		Versión: 05
		Página 20 de 20
		Fecha de Aprobación: 29/03/2023

RUBRO PRESUPUESTAL A AFECTAR: El proceso contractual se encuentra respaldado presupuestalmente, conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 26-05478 del 23 de Junio de 2026 – Rubro 2.1.2.02.02.006.63391-Servicios de catering para eventos por valor de \$52,998,914.00 y 2.1.2.02.02.006.63391 - Servicios de catering para eventos- \$47,001,086.00, para un total de **CIEN MILLONES DE PESOS (\$100.000.000) M/CTE.**



Firma

Nombre: **CLAUDIA PATRICIA BARAJAS BARAJAS**

Secretaria General

Jefe de Dependencia y responsable Técnico

Observaciones

- ✓ El requerimiento formulado deberá ser remitido con todos sus soportes y anexos al correo contratacion@cas.gov.co, diligenciando el formato F-PCT-0XX “lista de chequeo de control de documentos para proceso contratación”
- ✓ Que los presupuestos sean detallados según el tipo de contratación

Mediante el registro de sus datos personales en el presente documento usted autoriza a la CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE SANTANDER – CAS para la recolección, almacenamiento y uso de los mismos con la finalidad de que lleve el control de ingreso o asistencia, lo contacte, consulte la información registrada en otras bases de datos o archivos de cualquier entidad pública o privada, nacional o internacional, adelante trámites ante autoridades y atienda requerimientos de entidades públicas o privadas y, en general, para que la CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE SANTANDER – CAS cumpla las demás finalidades establecidas en el aviso de privacidad publicado en <http://cas.gov.co>, el cual declara haber leído previamente al otorgamiento de la autorización. Como titular de la información tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales, solicitar prueba de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos. El responsable del tratamiento es la CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE SANTANDER – CAS, ubicada en la Carrera 12 No. 9-06, San Gil, Santander PBX: (57 7)723 8925, 7240765 correo electrónico: contactenos@cas.gov.co