

**CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RIOS  
NEGRO Y NARE - CORNARE**

NIT. 890985138-3



**CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**

**Certificado No.** 564

**Fecha de Vencimiento** 31/12/2026

**Prórrogas** 0

**Vigencia Fiscal:** 2.026 **Fecha de Expedición:** 31 jul. 2026

**Objeto:** PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE ENCUENTROS COMUNITARIOS EN EL MARCO DE LA ACTUALIZACIÓN DE PLANES DE MANEJO EN ÁREAS PROTEGIDAS DE LA JURISDICCIÓN CORNARE

**Solicitante:** Gestión de las Áreas Protegidas y ecosistemas estratégicos

| Identificación Presupuestal                                  | Concepto                                                                                                                                                                                                                                                             | Valor         |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Gastos-Inversión</b><br>320102 - 2.003.2.07.02.002.06 - 2 | Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua<br><b>Recurso de la Nación-Destinación Específica</b><br>R.B. Contribución del sector eléctrico | 15.408.000,00 |
| <b>TOTAL CERTIFICADO</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15.408.000,00 |

**MARYORI LOPEZ OCAMPO**  
PE ESPECIALIZADO



**CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS  
DE LOS RÍOS NEGRO Y NARE, CORNARE  
RESUMEN FICHA BPIAC**

**Plan de Acción:** Plan de Acción 2024 - 2027

**Línea Estratégica:** Gestión Integral de los Recursos Naturales Renovables y la Biodiversidad

**Programa:** Gestión Integral de la Biodiversidad ZR-A12

**Proyecto PAC:** Gestión de las Áreas Protegidas y ecosistemas estratégicos (MEGA)  
PGAR – E4

**Actividad PAC:** Revisión y actualización de los planes de manejo de áreas protegidas

**Objetivo:** Gestionar de forma adecuada las áreas protegidas y los ecosistemas estratégicos

**Entidad u Organización que propone:** Cornare

**Municipio donde se ejecuta:** Región Cornare

**Consecutivo PAC:** 2.3.2.1.1

**Presupuesto:**

| Vigencia 2024 | Vigencia 2025 | Vigencia 2026 | Vigencia 2027 |
|---------------|---------------|---------------|---------------|
| \$ 0          | \$ 0          | \$ 0          | \$ 0          |

ESTUDIOS PREVIOS – OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA

“SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE ENCUENTROS COMUNITARIOS EN EL MARCO DE LA ACTUALIZACIÓN DE PLANES DE MANEJO EN ÁREAS PROTEGIDAS DE LA JURISDICCIÓN CORNARE”

| RESPONSABLE DEL ESTUDIO:                                    | ÁREA QUE REALIZA EL ESTUDIO:                                                    | FECHA EN LA CUAL SE REALIZA EL ESTUDIO: |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| David Echeverri López                                       | Oficina Gestión de la Biodiversidad, Áreas Protegidas y Servicios Ecosistémicos | Julio de 2026                           |
| Señalar con una X el tipo de solicitud que se está haciendo |                                                                                 |                                         |
| Solicitud de Bien                                           | x                                                                               | Solicitud de Servicio                   |

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER:

El Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022- mediante la Ley 2294 del 19 de mayo de 2023, plantea dentro sus ejes de transformación, un pacto por la sostenibilidad, denominado: “Ordenamiento del territorio alrededor del agua”. Esta apuesta que contiene proyectos estratégicos de impacto nacional y regional para el periodo 2023- 2026, dentro de los cuales se encuentra los denominados “Conservación de la biodiversidad y restauración de los ecosistemas para la resiliencia climática”, “Aumento de la representatividad de la biodiversidad en el sistema de Áreas Protegidas” y “Gobernanzas territoriales alrededor del agua y los bosques, restauración ecológica y economía de la biodiversidad”, los cuales apuntan a la protección de las áreas de especial interés, donde las voces de las y los que habitan los territorios sean escuchadas e incorporadas, ayudando a una participación efectiva, inclusiva y diferencial de las personas en las decisiones que los afectan y desacelerando el deterioro de la biodiversidad, consolidando su conservación y en este marco, generando condiciones que permitan avanzar en su uso sostenible, aportando beneficios a las comunidades locales.

Adicionalmente, en concordancia con el acuerdo de voluntades enunciado por los representantes de la Presidencia de la República de Colombia y el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en la elección del director de Cornare para el período 2024-2027, se traza una línea explícita frente a la participación activa e informada para la toma de decisiones en las Áreas Protegidas.

Lo anterior, requiere incorporar acciones tendientes al acceso a la información y consultas a la comunidad, en el marco del Acuerdo de Escazú; apoyados en un protocolo de intervención socioambiental para la Investigación, la Actuación y la Apropiación Social del Conocimiento, en materia de gestión de los ecosistemas estratégicos y desde las realidades socio comunitarias; permitiendo la incorporación de saberes comunitarios, el aprovechamiento de las buenas prácticas y las estrategias comunicacionales.

Por su parte, CORNARE tiene un total de 21 Áreas Protegidas en su territorio, las cuales cuentan con plan de manejo, como instrumento de planificación que orienta las acciones hacia el logro de los objetivos de conservación de cada Área Protegida, teniendo en cuenta una visión a corto, mediano y largo plazo; que requiere de su implementación para el alcance de dichos logros.

Por otro lado, la Política del Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SINAP) con horizonte al año 2030, ha hecho énfasis en la necesidad de generar acciones complementarias que aporten a la conectividad del sistema, entendiendo esta como la integración de las Áreas Protegidas dentro de paisajes terrestres o marinos más amplios, conforme a sus

Vigente desde: 04-jun-26 F-GJ-17 V.09

características biofísicas, sociales, culturales, económicas y político-administrativas, para contribuir al logro de los objetivos de conservación del país, por lo que avanzar hacia un SINAP bien conectado implica que haya además, una integración entre los procesos de ordenamiento ambiental del territorio a escalas locales, municipales, departamentales y regionales (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2021).

Siendo conscientes de la importancia de la articulación institucional y de actores en los diferentes niveles, la participación informada de las comunidades, la incidencia de la sociedad civil en los procesos de conservación del patrimonio natural, CORNARE como autoridad regional, ha incluido dentro de su presente plan de acción (2024-2027 “Mejor Ambiente para la vida y el desarrollo sostenible”), la línea estratégica número 2 “Gestión integral de los recursos naturales renovables y la biodiversidad”, la cual tiene como objetivo “promover la conservación y el uso sostenible de los recursos naturales y la biodiversidad a través de una gestión integral coordinada y participativa, que tenga en cuenta la vulnerabilidad ante la variabilidad climática, reconozca los servicios ecosistémicos y enfrente las amenazas que ponen en riesgo la permanencia de los recursos naturales y ecosistemas” (CORNARE, 2024) llevando así, a la creación de 4 programas en atención al objetivo anterior.

Dentro de la línea anteriormente mencionada, cobra relevancia para el presente documento, el programa número 3. Gestión Integral de la Biodiversidad, la cual tiene como objetivo, “fortalecer los mecanismos para la gestión de la biodiversidad en la región CORNARE, mediante la consolidación de las Áreas Protegidas y los ecosistemas estratégicos, la gobernanza forestal, el pago por servicios ambientales comunitarios PSA con metodología BanCO2”, buscando a los objetivos de desarrollo sostenible, 1. Fin de la Pobreza y 13. Acción por el clima.

En el programa 3, proyecto 2 llamado Gestión de las áreas protegidas y ecosistemas estratégicos, comprende las siguientes actividades:

- Revisión y actualización de los planes de manejo de áreas protegidas.
- Implementación de los Planes de Manejo de las áreas protegidas.
- Articulación del Sistemas Regional de Áreas Protegidas del territorio CORNARE SIRAP ORIENTE.
- Acompañamiento a declaratoria de reservas naturales de la sociedad civil.

**1.1 FORMA DE SATISFACER LA NECESIDAD:**

Se hace necesario iniciar procesos participativos que consideren e involucren a todos los actores que convergen dentro o fuera de las 21 áreas protegidas en la jurisdicción Cornare, todo ello son el fin de poder plasmar en la actualización de Planes de Manejo las perspectivas del territorio de las comunidades, adicional, es necesario generar espacios de reconocimiento de los territorios protegidos y así, poder promover mecanismos de gobernanza ambiental.

Para el desarrollo de las actividades de trabajo y socialización con los actores y la comunidad de cada Área Protegida, comunidades que en su mayoría son de áreas rurales dispersas y que requieren periodos largos de desplazamiento para llegar desde sus viviendas a los lugares de encuentro, se hace necesario disponer de un refrigerio para compartir en dichos espacios, motivo por el cual se requiere adelantar un proceso de mínima cuantía para el suministro de los mismos.

**1.2 Enmarcar la necesidad dentro del plan anual de adquisiciones al que pertenece**

El objeto contractual se encuentra contemplado dentro del plan anual de adquisiciones y hace parte del Plan de Acción Institucional y está inscrito en el programa Gestión Integral de la Biodiversidad: 2.3.2.1.1:

|                           |                                                                                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| LÍNEA ESTRATÉGICA 2       | GESTIÓN INTEGRAL DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES Y LA BIODIVERSIDAD        |
| PROGRAMA 3                | GESTIÓN INTEGRAL DE LA BIODIVERSIDAD                                            |
| PROYECTO PLAN DE ACCIÓN 2 | GESTIÓN DE LAS ÁREAS PROTEGIDAS Y ECOSISTEMAS ESTRATÉGICOS                      |
| OBJETIVO 1                | GESTIONAR DE FORMA ADECUADA LAS ÁREAS PROTEGIDAS Y LOS ECOSISTEMAS ESTRATÉGICOS |
| ACTIVIDAD 1               | REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LOS PLANES DE MANEJO DE ÁREAS PROTEGIDAS            |

1.3 Permisos, autorizaciones, licencias, diseños, entre otros:

Para la ejecución del proyecto en mención no se requieren permisos, licencias, autorizaciones ni diseños.

2 ANÁLISIS DEL SECTOR RELATIVO AL OBJETO DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Para el análisis del sector relativo al objeto del contrato se ha diligenciado el formato **F-GJ-160**, documento que hace parte integral de los presentes estudios previos.

3 DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y CLASIFICACIÓN:

3.1. **OBJETO:** “SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE ENCUENTROS COMUNITARIOS EN EL MARCO DE LA ACTUALIZACIÓN DE PLANES DE MANEJO EN ÁREAS PROTEGIDAS DE LA JURISDICCIÓN CORNARE”

3.2. **CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

Según el clasificador de bienes y servicios de Naciones Unidas, los bienes que requiere **Cornare** se encuentran clasificados en

| CODIGO   | ACTIVIDAD                  |
|----------|----------------------------|
| 50192701 | Comidas combinadas frescas |

Información que fue consultada en las siguientes páginas Web de Colombia Compra Eficiente: <https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-Servicios> y en: <https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulta-codigo-unspsc>

4. **COMPRAS PUBLICAS SOSTENIBLES**

Mediante las Compras Públicas Sostenibles (CPS) las entidades del sector público satisfacen sus necesidades de bienes, servicios, obras y utilidades públicas, de tal forma que alcanzan un alto rendimiento basado en un análisis de todo el ciclo de vida, que se traduce en beneficios, no solo para la entidad, sino también para la sociedad y la economía, al tiempo que reduce al mínimo los daños al medio ambiente.

Vigente desde:  
04-jun-26

F-GJ-17 V.09

De acuerdo con lo establecido por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, las compras públicas sostenibles tienen como objetivo repercutir en las decisiones de compra de productores y consumidores de bienes y servicios sostenibles, logrando una satisfacción de las necesidades mediante la adquisición de bienes y servicios con criterios que consideren aspectos ambientales, mediante la utilización eficiente de recursos naturales a lo largo de su ciclo de vida (la extracción de las materias primas, la ideación/ el diseño del bien, su manufactura, las actividades de transporte y almacenamiento, la comercialización, el uso y el posconsumo); aspectos económicos que se ajusten a los principios de eficacia, eficiencia, oportunidad y transparencia; y aspectos sociales que consideren estándares establecidos en sus procesos de producción y/o suministro.

Para el presente proceso contractual se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

| CRITERIO SOSTENIBLE  | MEDIO DE VERIFICACIÓN                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potencial reciclable | Los empaques en que serán entregados los refrigerios deberán ser reciclables o biodegradables |

5. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS

| UNSPSC<br>(Código clasificador<br>de bienes y<br>servicios) | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UND    | CANT |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| 93131607                                                    | Suministro de refrigerios compuestos por:<br>- <b>Bebida:</b> fría o caliente (300 ml)<br>- <b>1 preparado:</b> tipo pastel dulce o salado, o<br>sanduches u otras opciones. (150 gr<br>aproximadamente)<br>- <b>1 fruta:</b> banano, manzana, pera,<br>mandarina, entre otros.<br><br>El refrigerio deberá estar servido en<br>material reciclable o biodegradable. | Unidad | 800  |

**Los refrigerios deberán ser entregados en:** En las sedes de Cornare en Rionegro o El Santuario, según previo acuerdo con el personal a cargo.

El contrato a celebrar es de suministro a través de un proceso de **SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA**.

6. **PLAZO:** El contrato tiene un plazo de cinco (5) meses, contados a partir del inicio de ejecución en la plataforma SECOPII, previa legalización del contrato, sin sobrepasar el 31 de diciembre 2026.

7. VALOR Y FORMA DE PAGO:

7.1. **VALOR:** El presupuesto oficial es por la suma de **QUINCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHO MIL PESOS (\$ 15.408.000)** IVA incluido

7.2. **FORMA DE PAGO**

Cornare realizará los pagos al contratista de acuerdo a los refrigerios suministrados, mediante certificación del Supervisor, previa presentación de la respectiva factura o cuenta de cobro, copia del RUT y acreditación de haber realizado el pago a los sistemas de

Vigente desde: 04-jun-26 F-GJ-17 V.09

seguridad social y parafiscal.

La Corporación efectuará el respectivo pago dentro de los 30 días calendario siguientes a la presentación de los requisitos mencionados anteriormente, donde el contratista deberá discriminar claramente el valor a cobrar.

## 8. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

### 8.1. DE CORNARE

- Ordenar los desembolsos de recursos, de acuerdo con la forma establecida.
- Informar al contratista las fechas de los eventos, con 8 días de anticipación.
- Recibir los refrigerios objeto del contrato, previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos y la invitación pública.
- Presentar evidencias de entrega del suministro por cada evento (listados de asistencia y fotografías).
- Expedir las certificaciones de cumplimiento a que haya lugar (para los respectivos pagos), una vez verificada la entrega de los refrigerios.
- El supervisor deberá aprobar en el Secop II ITEM 7 Plan de pagos, las facturas o cuentas de cobro cargadas por el contratista.

### 8.2. DEL CONTRATISTA

- Atender las recomendaciones de **Cornare**.
- Cumplir con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.
- Realizar la entrega de los refrigerios dentro del plazo contractual, en los lugares y condiciones definidos por la Entidad.
- El contratista deberá subir a la plataforma SECOPII, la cuenta de cobro o su similar acompañado de copia del RUT, y acreditación de haber realizado el pago a los sistemas de seguridad social y parafiscales.
- Realizar la entrega de los refrigerios dentro del plazo contractual, en los lugares y condiciones definidos por la Entidad.
- Reemplazar, sin costo adicional para la Entidad, los refrigerios que no cumplan con las especificaciones técnicas o presenten defectos de calidad

## 9. SUPERVISOR:

La supervisión del contrato será efectuada por el jefe de la Oficina de Gestión de la Biodiversidad, AP y SE, quien contará con el subdirector de Recursos Naturales como Coordinador de la supervisión.

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

Ley 1474 de 2011 artículo 94, Artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, artículo 30 y siguientes de la ley 2069 de 2020 y artículo 2 y siguientes del Decreto 1860 de 2021.

## 11. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El presupuesto oficial de la presente modalidad de selección se estableció basándose en tres cotizaciones solicitadas:

### Estudio de mercado

Vigente desde:  
04-jun-26

F-GJ-17 V.09

Valor del estudio de mercado 1: Ronny Alejandro Amaya.

| Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Und    | Cantidad | Valor Unitario | Valor total   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------------|---------------|
| Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable, y deberá ser entregado en la Sede de Rionegro o de El Santuario de CORNARE. | Unidad | 800      | \$ 17.380      | \$ 13.904.000 |

Valor del estudio de mercado 2: Banquetes Las Delicias.

| Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Und    | Cantidad | Valor Unitario | Valor total   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------------|---------------|
| Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable, y deberá ser entregado en la Sede de Rionegro o de El Santuario de CORNARE. | Unidad | 800      | \$ 21.600      | \$ 17.280.000 |

Valor del estudio de mercado 3: Ana María Giraldo.

| Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Und    | Cantidad | Valor Unitario | Valor total   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------------|---------------|
| Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable, y deberá ser entregado en la Sede de Rionegro o de El Santuario de CORNARE. | Unidad | 800      | \$ 18.800      | \$ 15.040.000 |

PROMEDIO

| Descripción                                                                                                                                                                                                      | Und    | Cantidad | Valor Unitario | Valor total   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------------|---------------|
| Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, | Unidad | 800      | \$19.260       | \$ 15.408.000 |

Vigente desde:  
04-jun-26

F-GJ-17 V.09

|                                                                                                                                                                     |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable, y deberá ser entregado en la Sede de Rionegro o de El Santuario de CORNARE. |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

**Cornare** realizará los descuentos tributarios a que haya lugar teniendo en cuenta el tipo de contribuyente y el régimen tributario al que pertenezca.

**12. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN**

El único criterio de selección de contratistas para el caso de mínima cuantía es el menor precio ofertado, el cual se verificará directamente del formato de resumen económico, diligenciado en la Sección “Cuestionario” de la Plataforma SECOPII.

**13. ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO:**

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

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

NO SE EXIGE NINGÚN TIPO DE GARANTÍA, YA QUE EL VALOR DEL CONTRATO NO SUPERA EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA DE LA CORPORACIÓN, DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 7 DE LA LEY 1150 DE 2007. SIN EMBARGO, SI DE ACUERDO CON EL OBJETO DEL CONTRATO SE CONSIDERA NECESARIO SOLICITAR GARANTÍAS, SE DETERMINARÁN ASÍ:

**15. INDICAR SI LA CONTRATACION RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO**

De conformidad con lo establecido en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, Expedido por Colombia Compra Eficiente, está excepcionada la modalidad de selección de mínima cuantía.

**16. CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

De conformidad con el artículo 2.2.4.6.27 y 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y a los ítem 20 y 21 del artículo 16 de la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo, se deberán definir los criterios y/o aspectos de seguridad y salud en el trabajo para tener en cuenta en la adquisición de bienes y servicios, así como en la evaluación y selección de proveedores.

A continuación, se listan los criterios que aplican para el presente proceso de compra y adquisición de bienes y servicios:

| CRITERIO                      | MEDIO DE VERIFICACIÓN                    |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| Constancia del registro de la | Aplica – El proponente debe presentar el |

Vigente desde: 04-jun-26 F-GJ-17 V.09

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de qué trata el artículo 27 de la resolución 0312 de 2019 en la aplicación habilitada en la página web del Ministerio de Trabajo <a href="https://sgrl.mintrabajo.gov.co">https://sgrl.mintrabajo.gov.co</a> . | respectivo certificado.                                          |
| Registro o permiso sanitario expedido por la autoridad local de salud para suministrar alimentos.                                                                                                                                                                                                                        | Aplica – El proponente debe presentar el respectivo certificado. |
| Constancia de capacitación y formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas para las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos                                                                                                      | Aplica – El proponente debe presentar el respectivo certificado. |
| Concepto médico laboral no inferior a un año para el personal que manipula alimentos, emitido por médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia vigente en SST.                                                                                                                                   | Aplica – El proponente debe presentar el respectivo certificado. |

  
**DAVID ECHEVERRI LOPEZ**  
Jefe de la respectiva dependencia

  
**VIVIANA SANCHEZ HENAO**  
Funcionario que elaboró los estudios previos

Revisó: Abogada/ Andrea Urán Madrigal  
Aprobó: Apoyo a la Coordinación del Grupo de Contratación/ Jenifer Quintero Jiménez



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

ADMINISTRACIÓN DEL RIESGO PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN

|                           |                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |  |            |  |  |  |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------|--|------------|--|--|--|
| OBJETO DEL CONTRATO       | SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE ENCUENTROS COMUNITARIOS EN EL MARCO DE LA ACTUALIZACIÓN DE PLANES DE MANEJO EN ÁREAS PROTEGIDAS DE LA JURISDICCIÓN CORNARE |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |  |            |  |  |  |
| MODALIDAD DE CONTRATACIÓN | Mínima Cuantía                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |  |            |  |  |  |
| DEPENDENCIA               | Oficina Gestión de la Biodiversidad, Áreas Protegidas y Servicios Ecosistémicos                                                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO |  | 15.408.000 |  |  |  |

| 1. IDENTIFICAR Y CLASIFICAR LOS RIESGOS |            |         |           |               |                                                                           |                                                              | 2. EVALUAR Y CALIFICAR LOS RIESGOS                                                                                  |                                                                   |           |              |                       |              |       | 3. ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO |                                                                                                                                                                      |                                 |         |            |           | 4. MONITOREAR LOS RIESGOS                                                                               |                         |                                          |                                                         |                                                                                                                                                                            |                           |
|-----------------------------------------|------------|---------|-----------|---------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----------------------|--------------|-------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| No                                      | CLASE      | FUENTE  | ETAPA     | TIPO          | DESCRIPCIÓN(¿qué puede pasar y cómo puede ocurrir?)                       | CONSECUENCIA DE LA VALORACIÓN DEL RIESGO                     | IMPACTO                                                                                                             |                                                                   | CATEGORÍA | PROBABILIDAD | VALORACIÓN DEL RIESGO |              |       | A QUIEN SE LE ASIGNA        | TRATAMIENTO (controles a ser implementados)                                                                                                                          | IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO |         |            |           | ¿Afectación?                                                                                            | Responsable Tratamiento | Fecha estimada de inicio del tratamiento | Fecha estimada en que se completa el tratamiento        | MONITOREO                                                                                                                                                                  |                           |
|                                         |            |         |           |               |                                                                           |                                                              | CALIFICACIÓN CUALITATIVA                                                                                            | CALIFICACIÓN MONETARIA                                            |           |              | C. CUALITATIVA        | C. MONETARIA | TOTAL |                             |                                                                                                                                                                      | PROBABILIDAD                    | IMPACTO | VALORACIÓN | CATEGORÍA |                                                                                                         |                         |                                          |                                                         | ¿Cómo se realiza el monitoreo?                                                                                                                                             | periodicidad ¿cuándo?     |
| 1                                       | Específica | Externo | Ejecución | Operacionales | Incumplimiento en la prestación del servicio con las condiciones exigidas | Perturba el normal desarrollo de las actividades contratadas | Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual | Los sobre costos no representan más del 1% del valor del contrato | Raro      | 2            | 2                     | 1            | 3,5   | Contratista                 | Seguimiento por parte del supervisor durante toda la ejecución del contrato, con el fin de verificar que se cumplan con todas las condiciones exigidas en el proceso | 1                               | 1       | 1          | 2,5       | Que el servicio no cumpla con las condiciones mínimas exigidas                                          | Compartida              | Dede el inicio de la ejecución           | Cuando se completa la ejecución del proceso contractual | Verificación permanente por parte del supervisor y constante comunicación con el contratista con el fin de asegurar el cumplimiento a satisfacción del objeto del contrato | Durante toda la ejecución |
| 2                                       | Específica | Externo | Ejecución | Operacionales | Escasez de productos e insumos en el mercado                              | No satisfacción de la necesidad                              | Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual | Los sobre costos no representan más del 1% del valor del contrato | Raro      | 2            | 2                     | 1            | 3,5   | Contratista                 | Seguimiento por parte de la supervisión para que el suministro sea prestado a tiempo                                                                                 | 1                               | 1       | 1          | 2,5       | Que La Corporación no satisfaga su necesidad en el tiempo requerido de acuerdo con los estudios previos | Contratista             | Fecha de adjudicación del contrato       | Con el cumplimiento del objeto del contrato             | Verificación permanente por parte del supervisor y constante comunicación con el contratista con el fin de asegurar que el suministro se cumpla a satisfacción             | Durante toda la ejecución |



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

ANÁLISIS DEL SECTOR PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN

|                           |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                            |                                    |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| OBJETO DEL CONTRATO       | “SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DE ENCUENTROS COMUNITARIOS EN EL MARCO DE LA ACTUALIZACIÓN DE PLANES DE MANEJO EN ÁREAS PROTEGIDAS DE LA JURISDICCIÓN CORNARE”                           |                                                                                                                                                                                            |                                    |
| MODALIDAD DE CONTRATACIÓN | MINIMA CUANTIA                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                            | FECHA DILIGENCIAMIENTO: JULIO 2026 |
| DEPENDENCIA               | Gestión de la Biodiversidad, Áreas Protegidas y Servicios Ecosistémicos                                                                                                                                | VALOR INICIAL ESTIMADO:                                                                                                                                                                    | \$ 15.408.000                      |
| PERSPECTIVA               | DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |                                    |
| LEGAL                     | Artículo 37 de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y la Protección Social: Contar con Registro o permiso sanitario expedido por la autoridad local de salud para suministrar alimentos. |                                                                                                                                                                                            |                                    |
| COMERCIAL                 | Descripción del bien o servicio a proveer                                                                                                                                                              | Se requiere el suministro de refrigerios para el desarrollo de encuentros comunitarios en el marco de la actualización de planes de manejo de áreas protegidas de la Jurisdicción Cornare. |                                    |
|                           | Oferta del bien o servicio                                                                                                                                                                             | Generalmente el servicio es ofrecido por personas naturales o jurídicas dedicadas al suministro de alimentos.                                                                              |                                    |
|                           | Demanda del bien o servicio                                                                                                                                                                            | Estos servicios pueden ser requeridos por personas naturales o jurídicas.                                                                                                                  |                                    |
|                           | Localización geográfica de los proveedores                                                                                                                                                             | A nivel Nacional                                                                                                                                                                           |                                    |
|                           | Clasificación de la actividad                                                                                                                                                                          | Según el clasificador de bienes y servicios de Naciones Unidas, los bienes que requiere CORNARE se encuentran clasificados en:                                                             |                                    |
|                           |                                                                                                                                                                                                        | CODIGO                                                                                                                                                                                     | ACTIVIDAD                          |
| 50192701                  |                                                                                                                                                                                                        | Comidas combinadas frescas                                                                                                                                                                 |                                    |
|                           |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                            |                                    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Formas de distribución, comercialización u oferta del bien o servicio.       | Generalmente a través de cotizaciones, páginas web o establecimientos físicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |               |  |  |             |     |          |                |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |           |               |             |     |          |                |             |                                                         |        |     |           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|--|--|-------------|-----|----------|----------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-----------|---------------|-------------|-----|----------|----------------|-------------|---------------------------------------------------------|--------|-----|-----------|---------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Requisitos para la distribución, comercialización o prestación del servicio. | Para la prestación del servicio se requiere contar con Registro o permiso sanitario expedido por la autoridad local de salud para suministrar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |               |  |  |             |     |          |                |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |           |               |             |     |          |                |             |                                                         |        |     |           |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Fijaciones de precio del bien o servicio                                     | <p>Oferta- demanda.<br/>Se realizó estudio de mercado, a través de la solicitud de 3 cotizaciones, con las cuales se estableció el valor promedio, tal y como se establece a continuación:</p> <p><b>Valor del estudio de mercado 1:</b> Ronny Alejandro Amaya.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th><th>Und</th><th>Cantidad</th><th>Valor Unitario</th><th>Valor total</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable.</td><td>Unidad</td><td>800</td><td>\$ 17.380</td><td>\$ 13.904.000</td></tr> </tbody> </table> <p><b>Valor del estudio de mercado 2:</b> Banquetes Las Delicias.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th><th>Und</th><th>Cantidad</th><th>Valor Unitario</th><th>Valor total</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o</td><td>Unidad</td><td>800</td><td>\$ 21.600</td><td>\$ 17.280.000</td></tr> </tbody> </table> |                |               |  |  | Descripción | Und | Cantidad | Valor Unitario | Valor total | Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable. | Unidad | 800 | \$ 17.380 | \$ 13.904.000 | Descripción | Und | Cantidad | Valor Unitario | Valor total | Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o | Unidad | 800 | \$ 21.600 | \$ 17.280.000 |
| Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Und                                                                          | Cantidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Valor Unitario | Valor total   |  |  |             |     |          |                |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |           |               |             |     |          |                |             |                                                         |        |     |           |               |
| Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable. | Unidad                                                                       | 800                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | \$ 17.380      | \$ 13.904.000 |  |  |             |     |          |                |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |           |               |             |     |          |                |             |                                                         |        |     |           |               |
| Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Und                                                                          | Cantidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Valor Unitario | Valor total   |  |  |             |     |          |                |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |           |               |             |     |          |                |             |                                                         |        |     |           |               |
| Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidad                                                                       | 800                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | \$ 21.600      | \$ 17.280.000 |  |  |             |     |          |                |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |           |               |             |     |          |                |             |                                                         |        |     |           |               |

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

ANÁLISIS DEL SECTOR PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |          |                |               |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------------|---------------|
|  |  | caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable.                                                         |        |          |                |               |
|  |  | Valor del estudio de mercado 3: Ana María Giraldo.                                                                                                                                                                                                                                                       |        |          |                |               |
|  |  | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Und    | Cantidad | Valor Unitario | Valor total   |
|  |  | Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable. | Unidad | 800      | \$ 18.800      | \$ 15.040.000 |
|  |  | PROMEDIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |          |                |               |
|  |  | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Und    | Cantidad | Valor Unitario | Valor total   |
|  |  | Suministro de refrigerios compuestos por: bebida fría o caliente (300 ml), 1 preparado tipo pastel dulce o salado, sandwiches, entre otros (150 gr                                                                                                                                                       | Unidad | 800      | 19.260         | \$ 15.408.000 |

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

ANÁLISIS DEL SECTOR PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN

|         |                                                                              |                                                                                                                                                       |  |  |  |  |  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|         |                                                                              | aproximadamente) y 1 fruta (banano, manzana, pera, mandarina, entre otros). El refrigerio deberá estar servido en material ecológico o biodegradable. |  |  |  |  |  |
| TÉCNICA | Cumplir con las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos. |                                                                                                                                                       |  |  |  |  |  |



---

DAVID ECHEVERRI LOPEZ



---

VIVIANA SANCHEZ HENAO





RONNY ALEJANDRO AMAYA GOMEZ C.C 15.443.091. CALLE 50 # 50 -49  
GUARNE ANTIOQUIA  
10 de marzo de 2026

**Señores.**

**CORNARE**

**Municipio de El Santuario, Antioquia**

Reciban cordial saludo, atendiendo su solicitud me permito presentar la siguiente cotización de suministros de refrigerios para la realización de socializaciones para la actualización de planes de manejo. La siguiente tendrá vigencia durante el 2026

| ITEM | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDAD | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL.  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------------|---------------|
| 1    | Refrigerio: Pastel hojaldrado con registro INVIMA, el cual puede ser dulce (gloria, arequipe, bocadillo y queso) o salado (jamón y queso, carnes o de pollo) con bebida en empaque tetrapak y fruta de temporada. Los pasteles deberán ser horneados el mismo día de la entrega. El precio incluye transporte y entrega en las sedes de Cornare. debidamente empacado para su fácil transporte en Empaque ecológico biodegradable y Servilleta. | unidad | 1500     | \$ 17.380      | \$ 26.070.000 |

Cualquier inquietud será resuelta en la brevedad posible.

Cordialmente

Ronny Alejandro Amaya Gómez.

Medellín, 10 de junio de 2026

Señores

**CORNARE (Oficina de la Gestion de la Biodiversidad...)**

**Atn. Viviana Sanchez**

[vivianash312@gmail.com](mailto:vivianash312@gmail.com)

**Tel. 301 248 6552**

Ciudad



**REFERENCIA:**

**FECHA EVENTO :**

**LUGAR:**

**HORA:**

**SERVICIO DE ALIMENTACION / CONTRATO**

**DESDE JULIO 2026**

**SEDE BELEN - RIONEGRO?**

**SEDE EL SANTUARIO**

**DIA**

Cordial saludo,

De acuerdo a su solicitud, nos permitimos realizar cotización para atención de evento, en relación a las especificaciones dadas.

| <u>CONCEPTO</u>                                                                                          | <u>CANT.</u> | <u>VR.UNITARIO<br/>(antes impto)</u> | <u>VR.UNITARIO<br/>(con impuesto)</u> | <u>VR.TOTAL</u> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|
| <b><u>REFRIGERIO GOURMET - EMPAQUE BIODEGRADABLE</u></b>                                                 |              | <b>20.000</b>                        | <b>21.600</b>                         |                 |
| <b><i>Opción 1: Pastel hojaldrado de sal (jamón y queso, pollo y verduras, ranchero o tocicrema)</i></b> |              |                                      |                                       |                 |
| <b><i>o pastel hojaldrado dulce (hawaiano, gloria, arequipe o guayaba),</i></b>                          |              |                                      |                                       |                 |
| <b><i>fruta de temporada, bebida en tetrapack (jugo hit o te hatsú)</i></b>                              |              |                                      |                                       |                 |

**TOTAL SERVICIO**

**VALOR DE IMPUESTOS**

\* Alimentos, bebidas y afines: Impuconsumo del 8%

\* Servicio de alquiler, meseros, transporte y demás: IVA 19%

Esperamos que nuestra propuesta cumpla con sus expectativas y estaremos atentos a resolver cualquier inquietud que se presente.

Atentamente,

**ALEJANDRO PEREIRA ESCOBAR**

**Coordinador de calidad y eventos**

**Industria de Banquetes Las Delicias**

**Teléfono: 444 38 22 Ext.1003 Cel. 312 818 05 02**

Junio 30 de 2026

## COTIZACION REFRIGERIOS CORNARE

Como acordamos en nuestra conversación, enviamos cotización de los productos solicitados 1.500 refrigerios para mínima cuantía, entregados en un periodo de hasta 11 meses.

- Pastel hojaldrado dulce o salado (nuestros pasteles cuentan con registro Invima), sabor a elección + jugo natural en botella de vidrio + pinchito de futa  
18.800 unidad
- Pastel hojaldrado dulce o salado, sabor a elección (nuestros pasteles cuentan con registro Invima + jugo en cajita pet + pinchito de futa  
14.800 unidad

- OPCIONES A ELEGIR DE PASTELES Y DE FRUTAS

### SALADO:

- ❖ Jamón y queso
- ❖ 3 quesos
- ❖ Huerto: tomate, cebolla y berenjena

### DULCE

- ❖ Queso crema y bocadillo
- ❖ Manzana y pera

### FRUTA

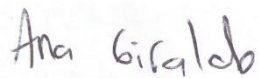
- ❖ Pincho de fresa, uchuva, arándano;
- ❖ Trozo de piña
- ❖ Uva, fresa uchuva

Cotización realizada para ti Quedamos atentos a resolver cualquier duda o inquietud,

NOTA:

- Las ordenes deben realizarse mínimo con 4 días de anticipación al día de entrega para organizar y entregar a tiempo
- Todos nuestros productos son entregados en empaques biodegradables
- En el valor por unidad esta incluido el empaque y el servicio de transporte al punto de entrega acordado. Rionegro o el santuario.

Cordialmente

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Ana Giraldo'.

Ana María Giraldo  
3108920434

