

AVISO DE CONVOCATORIA

SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 010- 2024

De conformidad con el Literal b, del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007; artículo 2.2.1.2.1.2.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 y el Decreto 310 de 2021, la **CORPORACIÓN AUTONOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RIOS NEGRO Y NARE – CORNARE**, tiene previsto dar apertura a un proceso de selección abreviada por subasta inversa electrónica, bajo los siguientes parámetros inicialmente determinados:

Nombre y dirección de la entidad estatal: CORPORACIÓN AUTONOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RIOS NEGRO Y NARE –CORNARE, la cual se encuentra ubicada en la Carrera 59 No. 44-48 Autopista Medellín - Bogotá km. 50. El Santuario – Antioquia.

Cornare atenderá a los interesados en el proceso de contratación a través de la plataforma SECOP II.

OBJETO DE LA CONVOCATORIA:

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

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

Almuerzos por Sede

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

Se ha determinado la siguiente demanda probable de almuerzos para un periodo de 12 meses en cada una de las sedes de la Corporación, con la planta de 278 funcionarios:

Sede	Municipio ubicación	Cantidad empleados	Cantidad promedio de almuerzos al mes (10 por funcionario)
Sede principal	El Santuario	185	1.850
Regional Valles de San Nicolás	Rionegro	42	420
Regional Aguas	Guatapé	17	170

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

Regional Bosques	San Luis	12	120
Regional Páramo	Sonsón	14	140
Regional Porce Nus	Alejandría	8	80
Total		278	2.780

Horario del servicio para el comedor

Los almuerzos contratados deberán ser suministrados en las sedes de la Corporación en el siguiente horario: de 12:00 M a 13:30 PM, en condiciones higiénicas y nutricionales balanceadas, según los ciclos de menú aprobados:

SERVICIO	HORARIO
Almuerzo	12:00 M- 13:30 PM

Minuta Patrón

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

TIPO DE COMIDA	CLASE DE ALIMENTO	DESCRIPCION	Unidad de medida MINIMA EXIGIDA
Almuerzo	Fruta	Entera o picada	80 g
	Sopa	Frijoles, sopa o crema	240 cc
	Alimento Proteico	Carne (res, cerdo) o pollo o pescado o vegetariano	150 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	60 g
	Farináceo II	Papa, yuca, plátano o similar.	60 g
	Verduras o Vegetales	Cruda o cocida.	140 g
	Legumbres	Cocidas	60 g
	Bebida	Jugo en Agua, Limonada natural, o Agua, bebida aromática caliente	250 cc
	Postre	Dulce de fruta, bocadillo, arequipe, galleta, torta, natas, entre otros, y preparado de manera artesanal (evitando su preparación con azúcar procesada o edulcorantes).	80 g

NOTA:

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al alimento cocido.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú diario y una proteína vegetal, que reemplace el valor proteico requerido.

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes precisiones:

CLASE DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS
FRUTA SOPA	Se debe disponer diariamente y como mínimo de dos variedades de fruta de “cosecha” una de mano y una en porción. El grado de madurez debe permitir su consumo inmediato. No debe ofrecerse la misma fruta durante dos días seguidos. Debe contener diariamente verdura, leguminosa y bajo en tubérculos (zanahoria, papa, yuca, papa, arracacha...), con variedad de preparaciones. Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa (frijol, arveja, lenteja, garbanzo...) en sopa. Como intercambio de la sopa se podrá suministrar porción de ensalada adicional o jugo adicional, previo requerimiento por el funcionario.
ALIMENTO PROTEÍNICO	El ciclo de menús debe considerar diferentes preparaciones con utilización ocasional de fritos y empanizados. En el caso de que se presente preparaciones con salsas, verduras o tipo gulasch el peso de la carne no debe variar, por lo que se obliga al aumento el peso total de la porción servida. Carne de res o cerdo: deben ofrecerse cortes magros o semi-magros. No se permite la oferta de cortes altos en grasa y deben estar completamente cocidos. Preferiblemente al vapor o a la plancha. Evitar frituras. Pollo: Se debe ofertar diariamente y preferiblemente en presentación a la plancha o sudado. Evitar las frituras. Pescado: Debe ofrecerse por lo menos una vez al mes. Preferiblemente al vapor o a la plancha. Evitar las frituras. Vísceras: Se permite la oferta de vísceras de res (Hígado o Lengua), una vez al mes. Huevo: Se debe ofertar diariamente. Proteína vegetal: Se debe ofertar diariamente, debe ser variada, para aquellos empleados que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína 1 del menú diario.
FARINÁCEO I (Arroz o Pasta)	Se ofrecerá el arroz con variedad en sabores y colores manteniendo la oferta de arroz blanco únicamente 3 veces por semana. La pasta deberá utilizarse como intercambio del arroz. El peso servido de la pasta puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada; en todos los casos, se debe garantizar el peso neto.
FARINÁCEO II	Puede ser papa, yuca o plátano, sin exceder ni repetirlo en el menú. Debe garantizar siempre el peso neto, indistinto de la variedad utilizada.

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

VERDURAS o VEGETALES (ENSALADA)	Se ofertarán 2 tipos de ensalada al día y uso de vinagretas solo de manera opcional, no combinada ni agregada a la ensalada. En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteínico. En caso de utilizar preparaciones combinadas con carne o pollo, debe respetarse el gramaje exigido tanto para la verdura como para el alimento proteico.
LEGUMBRES	Se ofrecerá diariamente leguminosas como frijol, arveja, lenteja, garbanzo, etc.
BEBIDA	Se ofrecerá diariamente fruta en jugo con azúcar opcional y preparado con agua potable (con posibilidad de usar dispensador de jugo para facilitar el control de la cantidad de cada usuario del servicio); como opciones de intercambio se deben ofrecer leche líquida baja en grasa y deslactosada, o agua potable.
POSTRE	No se permitirá la utilización de concentrados de frutas o refrescos en polvo. La oferta semanal debe contemplar por lo menos 3 días para postre preparado (Dulce de fruta, arequipe, galleta, torta, natas, entre otros), y preparado de manera artesanal (evitando su preparación con azúcar procesada o edulcorantes) y los 2 días restantes para postre industrializado (tipo chocolatina, bocadillo, arequipe, turrón, panelita, galleta).
PLATO TÍPICO	Se debe incluir en el ciclo de menús el suministro de un plato típico una vez a la semana, el cual hace referencia a la “bandeja paisa”.
PLATÓ ÚNICO O ESPECIAL	Se debe incluir en el ciclo de menús del mes el suministro de un plato único o especial, el cual hace referencia a un menú en el cual la carne, arroz, verduras y tubérculos se pueden mezclar en un solo plato como puede ser la lasaña, el arroz con pollo, arroz atollado, ajiaco, sancocho, entre otros; el cual deberá ser concertado previamente con el supervisor del contrato.
VEGETARIANO	Dentro del menú diario se deberá ofrecer una opción vegetariana que cumpla estrictamente con los valores nutricionales y proteicos requeridos diariamente por una persona y deberá ser variado cada día de la semana, así mismo deberá contener al menos, distintas fuentes proteicas “fuertes” como por ejemplo: toda clase de legumbres (garbanzos, frijoles, lentejas, alubias, etc.), la soja y sus derivados (bebida de soja, tofu, tempeh, etc.), derivados de otras legumbres como el tempeh y la harina de garbanzo, las pastas de legumbres, frutos secos, semillas y sus cremas (nueces, almendras, pistachos, avellanas, cacahuets, semillas de sésamo, cáñamo, lino, chía, pipas de girasol y calabaza, etc.) Entre otros.

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

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

Manejo de alimentos con calidad: El proponente debe garantizar la estandarización de recetas de acuerdo con la minuta patrón presentado con anterioridad al supervisor del contrato, procurando el manejo de tiempos y temperaturas de cocción, métodos de cocción y preparación. Los alimentos a entregar deben contar con las temperaturas adecuadas propias de cada tipo de alimento y en general garantizando que no se entreguen productos fríos, si su condición de preparación propia o común es servirse tibios o calientes, dada la amplitud de posibilidades de rangos de temperatura por tipo de alimento, esta relación será acordada previo a los eventos en las fichas por tipo de minuta y el contratista deberá cumplirla y será supervisada durante la ejecución.

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

Condiciones del área de preparación de los alimentos: debe cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", y toda la normatividad sanitaria vigente en Colombia y normas que las sustituyan y/o adicionen.

Adicionalmente debe contar con unas condiciones de inocuidad referidas a óptimas condiciones de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de agua potable, capacitación y hábitos higiénicos, buenas prácticas de fabricación, plan de muestreo, control de proveedores y materias primas, mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones, auditorías internas y protocolos de atención de conato de intoxicación y enfermedades transmitidas por alimentos, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VI. Saneamiento.

El lugar de preparación de los alimentos deberá estar máximo a 20 km de distancia de la sede central de Cornare en el Santuario con el fin de garantizar la conservación y la temperatura idónea de los alimentos.

Incumplimientos: Todos los productos deben cumplir con las características organolépticas propias del alimento y la normatividad correspondiente a la presentación, apariencia, sabor, color y textura, de acuerdo con las características específicas de la preparación ofrecida. Si durante la ejecución del contrato se evidencian reiteradamente

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

elementos ajenos a lo que se refiere el menú como: residuos de plástico, metal, sunchos, insectos, o cualquier material orgánico o inorgánico que no haga parte sustancial del menú, que pueden causar daños de tipo mecánico o traumático al consumidor cuando se ingieren, o bien ser fuente de reclamaciones y rechazo del producto porque su presencia en alimentos se considera inaceptable, se considerará como incumplimiento al objeto contractual.

Durante la ejecución del contrato el supervisor y/o los apoyos a la supervisión podrán verificar en cualquier momento el gramaje de los alimentos (preparados), a fin de cotejarlos con los pesos establecidos en las especificaciones técnicas.

El no cumplimiento de estos requisitos de ejecución dará inicio a la imposición de multas establecidas en las cláusulas adicionales del contrato.

Observación 1: Estas situaciones se consideraran reiterativas cuando se presenten más de 3 casos durante la ejecución del contrato.

Observación 2: Cuando se presente un caso de incumplimiento se deberán tomar medidas inmediatas por parte del contratista, y presentar plan de mejoramiento con el fin de evitar que dichas situaciones se vuelvan a presentar.

Programas: El contratista entregará al inicio del contrato y cuando el supervisor lo requiera, la descripción de los programas que hacen referencia al punto anterior tal como se relaciona a continuación:

-Programa de Limpieza y desinfección para instalaciones, equipo, vajilla y menaje: Con cronograma de actividades y periodicidad, con un soporte de verificación del mismo donde conste concentraciones, forma de uso de los desinfectantes y registros de control.

-Programa de manejo de residuos: Presentar el documento que dé cuenta del programa que tiene establecido el proponente dentro de sus instalaciones de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

-Programa de control de plagas: Con el soporte de la última fumigación y control realizado.

-Procesos de control: Barreras sanitarias, fumigación con productos amigables con el medio ambiente, desratización y desinfestación, constancia de controles con empresa debidamente autorizada para la prestación de este servicio. La certificación a adjuntar debe ser realizada por una empresa legalmente autorizada para la realización de esta actividad, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

-Perfil higiénico-sanitario: Presentar una copia legible y actualizada del certificado expedido por la autoridad sanitaria competente no superior a un año con certificación

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

FAVORABLE, superior al 90%. Adicional anexar fotografías del lugar donde se prepararan los alimentos.

En las direcciones regionales de Aguas (Municipio de Guatapé), Bosques (Municipio de San Luis), Porce Nus (Municipio de Alejandría), Páramo (Municipio de Sonsón), el contratista deberá prestar el servicio de alimentación en un lugar no mayor a cinco cuadras de las instalaciones de cada sede.

La Corporación se reserva la facultad de realizar visitas (sin previo aviso) a las instalaciones del contratista que sea seleccionado en cualquier momento de la ejecución del contrato, con el fin de efectuar evaluaciones de los servicios contratados, especialmente a la seguridad e inocuidad de los procesos relacionados con dichos servicios. Las visitas pueden ser realizadas durante el proceso precontractual o durante la ejecución del contrato. Las revisiones serán tanto en el sitio de preparación de los alimentos como en el sitio en que se preste el servicio contratado, en horas hábiles de trabajo. Quien realice la auditoría, podrá estar acompañado por un empleado de los proponentes o contratista, quien le prestará su mayor colaboración para realizar la labor encomendada.

Transporte de alimentos: El precio ofrecido por el proponente adjudicatario deberá incluir el transporte y entrega final de los alimentos a cada punto de entrega que sea definido con anterioridad por la entidad contratante; así mismo deberá guardarse estricto cumplimiento con los horarios y puntos de entrega.

El transporte debe realizarse en vehículos certificados para tal fin, lo que se verificará mediante copia de la certificación sanitaria con concepto favorable, no superior a un año, expedido por la autoridad sanitaria local, la cual debe adjuntarse al momento de presentar la propuesta, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013. **(Requisito habilitante)**

El vehículo dispuesto para el transporte de los alimentos deberá acreditarse de propiedad de la empresa que presenta la propuesta o del representante legal de la misma o presentar contrato vigente entre el propietario del vehículo y la empresa que presenta la propuesta.

Envases y embalaje: Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social

El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

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

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

Condiciones de personal destinado a prestar el servicio: Cada proveedor deberá garantizar que el personal cumpla con la reglamentación con relación al uso de uniforme, gorro, elementos de protección personal, aseo personal y normas higiénicas, adicional el número de personas que prestaran el servicio de entrega, debe ser superior a 2 personas.

El proveedor deberá presentar los siguientes documentos del personal destinado a prestar el servicio **(Requisito habilitante)**:

Manipuladores de alimentos:

- Carné de manipulación de alimentos de su personal actualizado y expedido por autoridad competente, con fecha de expedición inferior a un año, contado desde la fecha de cierre del proceso.
- Certificado médico ocupacional realizado por médico laboral, donde conste que es apto para manipular alimentos.
- Contrato o carta de compromiso firmada por el personal, en donde conste que en caso del oferente llegar a ser el adjudicatario del presente proceso, se compromete a prestar sus servicios durante la ejecución del contrato.

Nutricionista:

- Diploma y tarjeta profesional.
- Carta de compromiso firmada por el Nutricionista, en donde conste que en caso del oferente llegar a ser el adjudicatario del presente proceso, se compromete a prestar sus servicios durante la ejecución del contrato.

Ingeniero de Alimentos:

- Diploma y tarjeta profesional.
- Carta de compromiso firmada por el Ingeniero de Alimentos, en donde conste que en caso del oferente llegar a ser el adjudicatario del presente proceso, se compromete a prestar sus servicios durante la ejecución del contrato.

Igualmente el proveedor deberá anexar al supervisor los documentos del nuevo personal que por algún motivo ingrese durante la ejecución del contrato.

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

Condiciones de entrega del servicio - Sede Principal El Santuario y Regional Valles de San Nicolás:

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

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

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

Inventario útil

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD FISICA ENERO 2024
Bandeja plástica	110
Mesas plásticas	10
Sillas blancas	48
Cuchillos	66
Cucharas de postre	6
Tenedores	65
Cucharas	66
Canecas plásticas de basura	3
Nevera	1
Carro dispensador de bandejas y cubiertos	1
Mesas en acero inoxidable	3
Manteles	11
Fogón a gas industrial de 3 puestos con 2 pipetas disponibles y campana extractora	1

Igualmente, en la regional Valles de San Nicolás, Municipio de Rionegro se cuenta con una zona de cocina y otra de comedor de aproximadamente 113 metros cuadrados,

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

instalaciones que se facilitarán al contratista para el desarrollo del objeto contractual. El contratista deberá disponer de implementos y utensilios (menaje) por su propia cuenta.

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

Plan de capacitación: El contratista deberá desarrollar el plan de capacitación a empleados, en temas relacionados con la estandarización, preparación y presentación de los alimentos, manejo de tiempos, temperaturas y equipos de gas, almacenamiento y rotación de alimentos; limpieza y desinfección. Capacitación relacionada en todo lo correspondiente a BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) (Resolución No. 2674 de 2013). Deberá garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) acredite antes de la firma del inicio del contrato los carnets o diploma de lo siguiente: Curso de Manipulación de Alimentos; exámenes de laboratorio (KOH de Uñas, BK seriado de Esputo para las personas sintomáticas con procesos Gripales, Frotis de Laringe y Coprológico seriado) que demuestren que todo el personal tanto auxiliar como profesional es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo establecido el Decreto 2674 de 2013. Certificado de educación sanitaria y certificados médicos del personal que pondrá a disposición para ejecutar el contrato que surja de este proceso de contratación. Estos requisitos también se cumplirán cuando por algún motivo, se generen cambios de personal. Programa de SG-SST (capacitación, elementos de protección personal y seguridad industrial). Dar cumplimiento a la normatividad vigente en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato.

Dicho requisito deberá acreditarse para la aprobación del acta de inicio.

Cumplimiento Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST: El proponente deberá presentar certificación firmada por el representante legal donde conste que a la fecha de presentación de la oferta cumple con las normas de seguridad y salud en el trabajo en los términos y condiciones de los artículos 2.2.4.6.27 y 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019.

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

Cantidad Promedio de entrega del servicio: De acuerdo con los recursos disponibles y el valor máximo de oferta (Precio unitario por ración) establecido en este proceso, el proveedor suministrará un promedio de diez (10) servicios mensuales a cada funcionario, sin embargo, el total de servicios asignado podrá variar en atención a las situaciones

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

administrativas que se presenten como vacaciones, licencias, incapacidades, comisiones para desempeñar empleos de Libre nombramiento y remoción en otra entidad, suspensiones temporales del empleo, para lo que mensualmente desde la supervisión se establecerá la cantidad de almuerzos por funcionario.

Para la Sede principal ubicada en el Municipio de El Santuario y la Regional Valles de San Nicolás en el Municipio de Rionegro, el control de la entrega de los servicios se hará de tal manera que sea ágil sin entorpecer la jornada laboral, se recomienda como mecanismo para el control de entrega del servicio, el control biométrico, toda vez que este beneficio es personal e intransferible y solo podrá ser reclamado por el servidor público beneficiario. Por lo tanto, es claro que no está autorizada ninguna persona diferente a hacer uso del mismo.

Los servicios asignados mensualmente de acuerdo con el presupuesto establecido por la Corporación no serán acumulables, por lo tanto se deberá realizar una revisión mensual de los servicios entregados a cada servidor público, con el fin de tener un control del contrato.

El servicio será pagado conforme al consumo real efectuado, pues se entiende que la producción será con base en el promedio de consumo diario, de tal modo que los funcionarios deberán informar oportunamente (antes de las 9:30 a.m.) que harán uso del servicio de alimentación, a través de un formulario web o herramienta que disponga el contratista.

La ejecución del contrato se hará con base a la demanda del servicio por parte de Cornare, por lo cual es posible que al finalizar el plazo de ejecución contractual no se haya ejecutado la totalidad del recurso, en este caso se le cancelará al contratista únicamente las cantidades entregadas y el recurso sobrante será liberado, sin que lo anterior se configure como una posible afectación a las expectativas de utilidad o ganancias por parte del adjudicatario.

Características del servicio.

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

Los servidores públicos que tienen dietas especiales por problemas de salud o prefieren una alimentación vegetariana, deberán expresar su necesidad directamente al contratista, quien definirá las condiciones para la prestación de este servicio.

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

 Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

El servicio contratado NO incluye el servicio a domicilio, por lo tanto, el proveedor del servicio NO ESTA AUTORIZADO para transportar el servicio de alimentación, por tanto, el servicio de almuerzo no podrá ser entregado empacado, solo podrá ser consumido en los sitios o establecimientos definidos por el contratista en cada municipio en el que la Corporación cuente con sede de trabajo.

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

Para propiciar la agilidad en la entrega del servicio en las direcciones regionales, el contratista informará por escrito al supervisor del contrato, antes de la firma del acta de inicio, el establecimiento del municipio en el cual se realizará la entrega del servicio de alimentación; el supervisor podrá revisar el buen manejo y pago oportuno del contratista con estos restaurantes, que prestan el servicio en estas sedes, para la sede principal ubicada en el municipio de El Santuario y la Regional Valles de San Nicolás, se realizará la entrega en el espacio puesto a disposición por la Corporación.

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

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

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

La forma de comunicar el uso del servicio de alimentación se realizará por correo al proveedor y/o correo corporativo creado para el servicio, este permitirá elaborar la cantidad de alimentos.

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

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

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

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

Sede	Municipio ubicación	Cantidad empleados
Sede principal	El Santuario	185
Regional Valles de San Nicolás	Rionegro	42
Regional Aguas	Guatapé	17
Regional Bosques	San Luis	12
Regional Páramo	Sonsón	14
Regional Porce Nus	Aleandría	8
Total		278

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

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

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

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

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

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

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

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

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

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

Estos bienes serán usados en las sedes, para el servicio de entrega solamente. No se autoriza la preparación de los alimentos en las sedes, el proveedor suministrara los alimentos completamente preparados y con el grado de calor que se requiere.

La infraestructura será entregada al contratista en el estado actual, en caso que el contratista considere pertinente realizar remodelación, adecuación y mantenimiento de las mismas, o para cumplir con exigencias de los entes de control sanitario estas correrán por cuenta del contratista, para lo cual deberá contar con previa autorización de CORNARE.

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

Ingresos adicionales para el contratista.

El contratista podrá recibir ingresos adicionales a los percibidos en ejecución del contrato con CORNARE. Estos ingresos en efectivo diarios serán aquellos que obtenga por la prestación del mismo servicio a contratistas, practicantes y visitantes a las sedes de la Corporación que lo requieran, cuya relación contractual en ningún caso estará vinculada a CORNARE. Teniendo en cuenta que los funcionarios vinculados tienen prelación, en todo momento, por ser estos los beneficiarios directos de este contrato.

En todo caso, el contratista no podrá utilizar los espacios asignados para la prestación del servicio a la atención de eventos diferentes al objeto de contrato.

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

- Recolección de aguas servidas y alcantarillado.
- Vigilancia de los espacios y bienes.

 Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22

- Servicios públicos de agua y energía eléctrica.
- Análisis de laboratorio mensual del agua utilizada para preparar los alimentos entregados a Cornare.

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

Dentro del costo unitario se entiende incluido personal, transporte, empaques, etc., y cualquier costo, incluido estampillas, impuestos, deducciones, contribuciones, gravámenes, etc. Del mismo modo, incluye cualquier utilidad o ganancia esperada para el participante

Plazo del contrato: El contrato tiene un plazo de **DOCE (12) meses** contados a partir de la firma del mismo previa legalización.

Fecha límite en la cual los interesados deben presentar la oferta: Los interesados en participar en el presente proceso de selección deberán presentar sus ofertas a través de la plataforma SECOP II y de conformidad con los plazos allí establecidos.

Forma de presentación de la oferta:

Las propuestas se deberán diligenciar de acuerdo con lo establecido en la plataforma SECOP II, teniendo en cuenta las indicaciones dadas por la entidad en la sección 3, denominada Cuestionario.

Valor estimado del contrato y disponibilidad presupuestal:

El presupuesto oficial es por la suma de **SEISCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CIENTO SIETE MIL CIENTO VEINTE PESOS (\$676.107.120)**, IVA incluido, valor que se encuentra amparado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal anexo.

La indicación de si la contratación respectiva esta cobijada por un acuerdo comercial: Dicho proceso está cobijado por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN, la cual es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel Nacional, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Adicionalmente esta cobijado por los acuerdos comerciales suscritos con México, "Triángulo del Norte" Salvador y Guatemala.

Para lo cual se dará aplicación a lo establecido en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente.

Las condiciones para participar en el proceso se encuentran en el proyecto de pliego de condiciones electrónico y los documentos adicionales publicados en el Secop II.

Los interesados podrán consultar los documentos del proceso a través del SECOP II

Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22



CONVOCATORIA NO LIMITADA A MIPYME.

La Entidad no limitará la convocatoria del presente proceso a Mipymes, toda vez que el valor del Proceso de Contratación es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.



 Vigente desde:

F-GJ-100 V.08
16-ago-22



SC 1544-1



SA 159-1

Conectados por la Vida, la Equidad y el Desarrollo Sostenible

Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 N° 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co



Cornare



@cornare



cornare



Cornare