MODIFICACIÓN, ADICIÓN, PRORROGAS O SUSPENSIONES

1. JUSTIFICACIÓN DE LA SOLICITUD

La distinguida AMPARO MENDOZA GARCÍA responsable del área del programa de Educación de la regional oriente INPEC, como supervisora del contrato 400-MC-03-2021, cuyo objeto es CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO INTEGRAL DEL SEMINARIO REGIONAL ORIENTE DEL MODELO EDUCATIVO INPEC, DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS DE AGENTES EDUCATIVOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE EDUCACIÓN DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD", donde se aceptó la oferta presentada por el señor SERGIO ANDRES BARBOSA GONZALEZ, representante legal de la firma OCEAN BLUE BTL S.A.S Nit: 900946096-1 por un valor de DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($19.982.000), mediante oficio 2021IE0152597 del 04 de agosto de 2021 solicitó realizar una adición al valor del contrato por la suma de CINCO MILLONES DIECIOCHO MIL PESOS M/CTE ($5.018.000), "de esta manera se ejecutarían la totalidad del presupuesto y se daría más cobertura a la capacitación con los responsables del área de atención y tratamiento de 6 Establecimientos de Reclusión."

2. OBJETO.

Adicionar a la invitación y comunicación de aceptación de oferta – contrato No. 400-MC-03-2021 cuyo objeto es CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO INTEGRAL DEL SEMINARIO REGIONAL ORIENTE DEL MODELO EDUCATIVO INPEC, DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS DE AGENTES EDUCATIVOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE EDUCACIÓN DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD"

2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

De conformidad al oficio presentado por el supervisor del contrato en el cual solicita adicionar a la invitación y comunicación de aceptación de oferta – contrato No. 400-MC-03-2021 cuyo objeto es CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO INTEGRAL DEL SEMINARIO REGIONAL ORIENTE DEL MODELO EDUCATIVO INPEC, DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS DE AGENTES EDUCATIVOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE EDUCACIÓN DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD" los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer de acuerdo a la cotización presentada para la adición el 03 de agosto de 2021:

La partida se deberá ejecutar en la asignación de rubros para la contratación de LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS del evento: alojamiento, auditorio y alimentación por tres (03) días, tres noches, con fecha de chek in el día martes 17 de agosto de 2021 en horas de la noche hasta el día viernes 20 de agosto de 2021 en horas de la tarde en el cual se pueda realizar la capacitación bajo las siguientes características y teniendo en cuenta las respectivas medidas de bioseguridad expedidas por el gobierno nacional por causa de la emergencia sanitaria, ocasionada por la COVID-19.	
Ubicación	El evento está proyectado para realizarse en el municipio de San Gil, para ello se debe seleccionar un lugar que cuente con las debidas medidas de bioseguridad en marcadas en Resolución 222 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social.
Alojamiento	Habitaciones que cumplan con los protocolos de bioseguridad del 50% para la acomodación de personas (un máximo de 2 personas por habitación con distanciamiento de dos metros y camas separadas) Cada habitación debe contar con tv, closet, baño privado, mesa y aire acondicionado, según corresponde con protocolos de bioseguridad.

	La habitación debe estar disponible desde la noche del 17 de agosto de 2021 hasta las 18:00 horas del día viernes 20 de agosto de 2021.
Servicio de salud	Se requiere servicio de atención médica inmediato 24 horas para tres (03) días durante la realización del evento, observando las medidas de bioseguridad pertinentes para la realización del evento.
Salón para el evento	Exclusividad para el desarrollo del evento durante tres (03) días con iluminación natural o artificial suficiente, ventilado o aire acondicionado (cuando sea necesario respetando las medidas de bioseguridad pertinentes), con aislamiento de ruidos exteriores, conectividad a internet (garantizando la grabación del evento y las videoconferencias de ponentes externos) y tomacorrientes eléctrica. Disponibilidad de un auditorio con capacidad suficiente para albergar las personas asistentes por cada regional, adicional, que disponga de ayudas audiovisuales como: un (01) video beam, (01) computador portátil con unidades USB, dos (02) micrófonos inalámbricos, un (01) telón de proyección, un (01) papelógrafo, un (01) tablero en acrílico portable, un (01) borrador para tablero acrílico, un (01) amplificador de sonido, un (01) atril, con sillas y mesas adecuadas y suficientes para el trabajo individual y/o grupal. 1. Personal de servicio para la desinfección constante y permanente de las zonas destinadas para tal fin, durante tres (03) días, para el personal que va a asistir al evento. (Cumplir con lo establecido en el Protocolo general de bioseguridad coronavirus sars-cov2 INPEC (Protocolo de distanciamiento físico y otros que sean pertinentes)
Alimentación	Para los tres días del evento se deberá contar con: Desayuno tipo buffet o que incluya huevo, arepa, variedad de panes, mantequilla, mermeladas y bebidas, chocolate o café, porción de fruta. Refrigerio: Menú 1. Arepa rellena (carne o pollo), Menú 2. pastel de pollo. Menú 3 sandwich especial, Menú 4 crep con jamón y queso + jugo de caja o gaseosa 7 onzas. (Variar este menú durante los días del evento). Almuerzo: Que incluya los siguientes: menú 1. una porción de carne (res o cerdo), pollo, pescado, mínimo de 250 gramos, acompañado de arroz, puré de papa con queso gratinado, patacón o croquetas de yuca ensalada agridulce, Menú 2 bandeja paisa, (frijol carne, molida, chicharrón, arroz, huevo, maduro, chorizo, aguacate, arepa, arroz), menú 3 medallones de pollo rellenos de jamón y queso en salsa napolitana de 250 grs, papa al perejil, verduras calientes, arroz. todos con jugo de frutas y postre. coffe break: Menú 1 Salpicón con helado, Menú 2 empanada de pollo y queso, 3 flauta de jamón y queso, Menú 4 perro caliente + jugo de caja o gaseosa 7 onzas. Este menú de perro caliente es para el ultimo día ya que no se dará cena. Es decir, el viernes 20 de agosto. cena: Menú 1. que incluyan una porción de carne o pollo mínimo de 250 gramos, un (1) acompañamiento, Menú 2 Lasaña mixta pan, jugo de frutas. Tener en cuenta que el día que la primera cena es el 17 de agosto día en que llega el personal al Hotel. El día 18 y 19 de agosto son las 5 alimentaciones (desayuno. Refrigerio. Almuerzo, break y cena) y el día 20 de agosto es (desayuno. Refrigerio. Almuerzo, break) 2. Es de suma importancia tener en cuenta lo consignado en el Protocolo general de bioseguridad coronavirus sars-cov2 INPEC (14. INTERACCIÓN EN TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN, aquellas que apliquen)

Materiales	Compra de Materiales didácticos con las siguientes características: • Kit de Materiales de bioseguridad para cada participante (alcohol antiséptico, gel antibacterial, jabón antibacterial, 3 tapabocas para cada uno) • Marcadores permanentes 01 cajas x 12 unidades de cada color (negro, azul, rojo y verde). • Marcadores borrables 01 cajas x 12 unidades de cada color (negro, azul, rojo y verde). • 30 libretas, 30 lapiceros y 30 portaminas.
Los recursos asignados también deberán ser utilizados para la contratación de los siguientes elementos:	
Transporte para los participantes	Disponer de vehículos para traslados punto a punto de los funcionarios que lleguen desde el aeropuerto de Palonegro de Bucaramanga como es el caso de Arauca, los que lleguen al terminal de transportes de Bucaramanga y los funcionarios que laboran en la ciudad de Bucaramanga que saldrían desde la Regional Oriente del INPEC hasta el municipio de San Gil. donde se va a desarrollar el evento, tanto al arribo como a la partida tras la finalización del evento. Teniendo en cuenta las respectivas medidas de bioseguridad permanentes consignadas en el Protocolo general de bioseguridad coronavirus sars-cov2 INPEC.
Transporte para los participantes	El valor de cada transporte terrestre será desembolsado por parte del contratista a cada uno de los funcionarios asistentes a la convención. El funcionario deberá presentar el tiquete del transporte terrestre de la empresa legalmente constituida para efectuar la devolución del dinero. Los pasajes aéreos deberán ser ubicados por el contratista en cada uno de los aeropuertos de la ciudad de partida, a nombre de cada persona que asistirá al evento.

LISTADO DE MUNICIPIOS Y NÚMERO DE PERSONAS QUE UTILIZARAN TRANSPORTE IDA Y REGRESO DESDE EL SITIO DE ORIGEN REALIZANDO UNA ESCALA EN BUCARAMANGA LLEGANDO HASTA SAN GIL Y DE REGRESO POR LA MISMA RUTA:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TRANSPORTE MUNICIPIO DE ORIGEN A BUCARAMANGA	TRANSPORTE BUCARAMANGA – SAN GIL	N° DE PERSONAS	MODALIDAD DE TRANSPORTE DESDE LA CIUDAD DE ORITEN
EPMSC PAMPLONA	Pamplona - Bucaramanga - Pamplona	Bucaramanga Terminal – San Gil Hotel –Bucaramanga Terminal	1	Terrestre
EPMSC BARRANCABERMEJA	Barrancabermeja – Bucaramanga - Barrancabermeja	Bucaramanga Terminal – San Gil Hotel –Bucaramanga Terminal	1	Terrestre
EPMSC MÁLAGA	Málaga – Bucaramanga - Málaga	Bucaramanga Terminal – San Gil Hotel –Bucaramanga Terminal	1	Terrestre
EPMSC SOCORRO	Socorro - San Gil - Socorro	NO APLICA	1	NO APLICA
EPMSC				

Dirección Regional Oriente Inpec
Cra 36 Nº 51 – 80 Bucaramanga
contratos.oriente@inpec.gov.co

	~~VÉLEZ~~	~~Vélez- San Gil - Vélez~~	~~NO APLICA~~		~~1~~	~~Terrestre~~
	VÉLEZ CPMSM RM BUCARAMANGA	No aplica	Bucaramanga Cabecera – San Gil Hotel - Bucaramanga		1	Terrestre
					6	Total, transporte terrestre

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES
Entregar en forma oportuna los pasajes aéreos y terrestres de los funcionarios participantes, de acuerdo a tabla que se suministrara al contratante, se hará entrega a la entidad contratada del listado de funcionarios con ciudad de origen y número de cédula, especificando si el desplazamiento es aéreo o terrestre
Suministrar la alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios) en el lugar donde se requiere el bien o servicio para los asistentes al evento de la Dirección Regional Oriente del INPEC.
Se puede realizar cambio en algunos de los menús siempre y cuando sea previamente autorizado por el supervisor del contrato
Todos los productos (alimentos) deben ser de buena calidad, presentando apariencia, sabor, color y textura acorde a las características especificas de la preparación ofrecida y conservando las normas de buenas prácticas de manufactura BPM.
Cumplir con las máximas garantías de seguridad, higiene y funcionamiento de los espacios a utilizar.

3. PLAZO DE EJECUCIÓN
Se mantiene el plazo de ejecución establecido en la invitación y comunicación de aceptación de oferta – contrato No. 400-MC-03-2021, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la presente acta de **MODIFICACIÓN, ADICIÓN, PRORROGAS O SUSPENSIONES** de la propuesta en el SECOP II, previa la aprobación de la Garantía de Cumplimiento y la expedición del Registro Presupuestal.

4. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO
Se mantiene el lugar de ejecución establecido en la invitación y comunicación de aceptación de oferta – contrato No. 400-MC-03-2021.

2.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:
Esta ADICIÓN de ningún modo implica exoneración, inobservancia o exclusión de las obligaciones contenidas en los estudios previos, invitación, aceptación No. 400-MC-03-2021, así mismo, sin afectar los resultados esperados.

2.2 SUPERVISOR DESIGNADO
Se mantiene el supervisor designado en el inicio del contrato No. 400-MC-03-2021

5 FUNDAMENTOS JURÍDICOS DE LA SOLICITUD DE ADICIÓN, MODIFICACIÓN, PRÓRROGA O SUSPENSIÓN.

En virtud del inciso tercero del artículo 40 de la Ley 80 de 1.993 las partes podrán incluir modalidades, condiciones, estipulaciones o cláusulas que permitan la autonomía de la voluntad, siempre y cuando no sean contrarias a la Constitución, la ley, el orden público y los principios señalados en la citada ley y a los de la buena administración. Así como las orientaciones dadas por el CONSEJO DE ESTADO, SALA DE CONSULTA Y SERVICIO CIVIL, Consejero Ponente: Enrique José Arboleda Perdomo, Radicación número: 1.920 1001-03-06-000-2008-00060-00 en Bogotá

Dirección Regional Oriente Inpec
Cra 36 Nº 51 – 80 Bucaramanga.
contratos.oriente@inpec.gov.co

D.C, CONSEJO DE ESTADO SALA DE CONSULTA Y SERVICIO CIVIL Consejero Ponente César Hoyos Salazar Radicación número 1.121.

Este contrato se encuentra en ejecución y es legal suscribir prórrogas, renovaciones, adiciones o modificaciones a los contratos objeto de control y vigilancia, según lo haya solicitado la persona encargada del ejercicio de las funciones técnicas y administrativas de control y vigilancia contractual conforme en el artículo 40 de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, sin que tenga derecho alguno en la supresión o reducción de unidades a indemnización por dichas causas

6 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

En concordancia con la solicitud presentada por el supervisor y los valores presentados en la oferta técnica y económica, la presente ADICIÓN es por valor de **CINCO MILLONES DIECIOCHO MIL PESOS M/CTE ($5.018.000),** por lo tanto, la comunicación de la aceptación y la adición ascienden a un valor total del contrato de **VEINTICINCO MILLONES de PESOS M/CTE ($25.000.000).**, para asumir los compromisos respecto de Repuestos, bajo el rubro A-02-02-01-004, certificado de disponibilidad presupuestal emitido No. **3521 de** fecha 21/05/2021.

7 EL ANÁLISIS DEL RIESGO

En la presente ADICIÓN no se evidencia que puede variar el análisis del riesgo por lo tanto se mantiene el contemplado en el estudio previo.

8 GARANTÍAS

Se requiere que el contratista realice ampliación de la póliza de garantía No. 14-46-101054536 de fecha 30 de julio de 2021, expedida por SEGUROS DEL ESTADO SA, constituida inicialmente para el proceso **400-MC-03-2021** por los siguientes valores **DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($19.982.000),** inicialmente contratados y la adición por un valor total **CINCO MILLONES DIECIOCHO MIL PESOS M/CTE ($5.018.000)**, por lo tanto, la comunicación de la aceptación del contrato y la adición ascienden a un valor total de **VEINTICINCO MILLONES de PESOS M/CTE ($25.000.000),**. En este sentido, la suficiencia debe cubrir en porcentaje a cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	10% del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses mas
Calidad del servicio	10% del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses mas

Para constancia se firma en Bucaramanga a los doce (12) días del mes de agosto de dos mil veintiuno (2.021).

Coronel (R.A) HUMBERTO CASTILLO SAAVEDRA
Director Regional Oriente INPEC

Ds. AMPARO MENDOZA GARCÍA
Responsable programa de Educación
REGIONAL ORIENTE INPEC

Aprobó: Coronel (R.A) Humberto Castilla Saavedra – Director Regional Oriente
Elaboró: Dg. Huérfano Barbosa Jeison Javier
Fecha de elaboración: 12/08/2021