**ESTUDIOS PREVIOS PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 143-CENAC REGIONAL FLORENCIA - 2018, cuyo objeto es LA "PRESTACION DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, ALIMENTACION Y TRANSPORTE, CON MOTIVO DEL ENCUENTRO DE LA MESA DE TRABAJO "SEGURIDAD FRONTERIZA" DESARROLLADA CON LA COMITIVA DE FUNCIONARIOS DE LAS FUERZAS ARMADAS DEL VECINO PAÍS PERU Y FUNCIONARIOS DEL COMANDO CONJUNTO N°3 "SUR ORIENTE" (CCON3), UNIDAD CENTRALIZADA PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL FLORENCIA"**

## 1. ANTECENDENTE

Una vez verificada la vigencia anterior (2017) no se evidencian procesos contrataciones relacionados con el objeto del presente estudio, por lo tanto no se cuenta con antecedentes de la entidad, debido a que el presente evento es el primero que se lleva en la ciudad de Florencia.

## 2. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

El Comando Conjunto No.3 "Sur Oriente" con el ánimo de contribuir al crecimiento de la nación y siendo referentes regionales e internacionales en el mantenimiento de la paz global; realizara una mesa de trabajo con personal militar del vecino país de Perú, personal Militar de nuestro glorioso Ejercito Nacional y personal civil relacionado con la problemática del país, para tratar temas de seguridad fronteriza, dando cumplimiento a la misión, visión y objetivos propuestos por el Comando General para nuestra Institución. Pilares que buscan entre otros aspectos ser un referente a nivel regional e internacional en la lucha contra las amenazas transnacionales y el crimen organizado, participando activamente en la política exterior del país.

Por lo anterior, El Comando Conjunto N°3 "Sur Oriente" (CCON3) considera necesario requerir mediante la Central Administrativa y Contable, la prestación de servicios de alojamiento y servicios de transporte por el rubro presupuestal N° 2-0-4-41-13 – OTROS GASTOS POR ADQUISICIÓN DE SERVICIOS, de acuerdo con los recursos asignados por el Comando General de las Fuerzas Militares para la Vigencia 2018, con el fin de brindar una estancia cálida, tranquila y segura al personal militar designado por el vecino país para participar en la mesa de trabajo, que se llevara a cabo en el Departamento del Caquetá Ciudad Florencia, con una duración de cinco (05) días, durante los cuales se trataran temas de seguridad fronteriza, temas relacionados con el narcotráfico, extorción, tráfico de armas ilegales, delincuencia común y organizada para dar cumplimiento a las políticas institucionales y constitucionales encaminadas a defender la soberanía, la independencia, la integridad del territorio Nacional y la vigencia del orden constitucional, para contribuir a la seguridad de la población, sus recursos y el Estado Social de Derecho.

Como bien se conoce dentro del Departamento del Caquetá se encuentran varias unidades militares que sobresalen dentro de nuestro Ejército Nacional, como lo es el Fuerte Militar de Larandia, el Batallón de San José del Guaviare, la Décima Segunda Brigada, entre otros; unidades que se pretenden visitar con el personal que hace parte de la mesa de trabajo con el fin de mostrar el enfoque misional de nuestro Ejército dentro del Territorio Nacional, por tal razón es indispensable contar con el servicio de transporte adecuado, que cumpla con toda la reglamentación de transito necesaria y tenga la capacidad de trasladar de un lugar a otro a todo el personal, teniendo en cuenta que el Comando Conjunto No. 3 no cuenta con la disposición de vehículos que permitan realizar este tipo de actividades.

A su vez y en aras de enaltecer nuestro buen nombre como anfitriones de la mesa de trabajo, se pretende brindar la alimentación necesaria comprendida en un desayuno, un almuerzo, una cena y

refrigerios durante la estancia del personal extranjero y para todo el demás personal que hace parte de tan importante evento histórico; servicio que será requerido dentro de las instalaciones donde se celebre la mesa de trabajo, con el fin de no entorpecer el objetivo de las mismas y darle continuidad a los temas relacionados con la seguridad fronteriza.

Por lo anterior, es preciso contratar los servicios con una persona natural o jurídica que se encuentre en la capacidad de satisfacer nuestra necesidad y cuente con instalaciones agradables, confortables, y adaptadas a cualquier clase de limitación que presenten nuestros invitados, dando cumplimiento así al Artículo 14. Acceso y accesibilidad. Ley 1618 de 2013, con la capacidad suficiente para albergar al personal militar extranjero y realizar eventos sociales y crear un ambiente familiar y recreativo.

Con este servicio se busca mantener las buenas relaciones con otros países vecinos, la continua realización de mesas de trabajo que ayuden al fortalecimiento de la seguridad en las fronteras y la finalización de las amenazas transnacionales.

Por lo anterior, El Comando Conjunto N°3 "Sur Oriente" (CCON3) requiere mediante la Central Administrativa y Contable contratar los servicios en el mes de Noviembre de Dos Mil Dieciocho (2018).

Igualmente, la necesidad a satisfacer se encuentra prevista dentro del Plan de Compras de la Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA", la cual tiene relación directa con el rubro presupuestales 2-0-4-41-13 REC 10- OTROS GASTOS POR ADQUISICIÓN DE SERVICIOS por un valor de SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65.000.000,00) M/CTE.

**DEFINICIÓN DEL SERVICIO A ADQUIRIR**

**"PRESTACION DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, ALIMENTACION Y TRANSPORTE, CON MOTIVO DEL ENCUENTRO DE LA MESA DE TRABAJO "SEGURIDAD FRONTERIZA" DESARROLLADA CON LA COMITIVA DE FUNCIONARIOS DE LAS FUERZAS ARMADAS DEL VECINO PAÍS PERU Y FUNCIONARIOS DEL COMANDO CONJUNTO N°3 "SUR ORIENTE" (CCON3), UNIDAD CENTRALIZADA PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL FLORENCIA".**

## 3. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS "UNSPSC"

Conforme al numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el Código Clasificador de Bienes y Servicios "UNSPSC" a contratar es el siguiente:

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO |
|---|---|---|---|
| [90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento | [10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | [16] Servicios de banquetes y catering | [03] Servicios de cáterin |
| | [11] Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros | [15] Hoteles y moteles y pensiones | [01] Hoteles |

## 4. PRESUPUESTO ASIGNADO DE ACUERDO CON LA DISTRIBUCIÓN

El Gobierno Nacional mediante Decreto 2236 del 27 de diciembre 2017, liquidó el presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2018. Dicho presupuesto fue clasificado mediante rubro presupuestal es 2-0-4-41-13 REC 10- OTROS GASTOS POR ADQUISICIÓN DE SERVICIOS.

**PRESUPUESTO OFICIAL ASIGNADO**

El presupuesto oficial asignado para la ejecución del presente proceso es de SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65.000.000,00) M/CTE IVA INCLUIDO, soportado bajo el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 18918 expedido por el Jefe de Presupuesto de La Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA", el día seis (06) de Noviembre del 2018, cuyo rubro presupuestal 2-0-4-41-13 REC 10- OTROS GASTOS POR ADQUISICIÓN DE SERVICIOS.



SIIF Nación — Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHjverjan — Jose Yecid Verjan Sanchez
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-03-063 — CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE
Fecha y Hora Sistema: 2018-11-06-4:03 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "ítems de afectación de gastos"

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Numero: | 18918 | Fecha Registro: | 2018-11-06 | Unidad / Subunidad ejecutora: | 15-01-03-063 CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC LARANDIA | | | | |
| Vigencia Presupuestal | Actual | Estado: | Generado | Tipo: | Gasto | | Uso Caja Menor | Ninguno | |
| Valor Inicial: | 65.000.000,00 | Valor Total Operaciones: | 0,00 | Valor Actual.: | 65.000.000,00 | Saldo x Comprometer: | 65.000.000,00 | Vr. Bloqueado | 0,00 |

| SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL | | | | AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Número: | 18918 | Fecha Registro: | 2018-11-06 | Número: | | Modalidad de contratación: | Tipo de contrato: |

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

| DEPENDENCIA | POSICION CATALOGO DE GASTO | FUENTE | RECURSO ECURSO | SITUAC. | FECHA OPERACION | VALOR INICIAL | VALOR OPERACION | VALOR ACTUAL | SALDO X COMPROMETER | VALOR BLOQUEADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 063 CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC FLORENCIA | A-2-0-4-41-13 OTROS GASTOS POR ADQUISICION DE SERVICIOS | Nación | 10 | CSF | | | | | | |
| | | | | | Total: | 65.000.000,00 | 0,00 | 65.000.000,00 | 65.000.000,00 | 0,00 |

Objeto: OTROS GASTOS POR ADQUISICION DE SERVICIOS PARA EL CCON3, UNIDAD CENTRALIZADA POR LA CENAC FLCIA

CT. SERGIO Luis RODRIGUEZ GONZALEZ
Firma Responsable

| ARTICULO PRESUPUESTAL | RECURSO | DESCRIPCIÓN DEL RUBRO | UNIDAD BENEFICIADA | VALOR ASIGNADO |
|---|---|---|---|---|
| 2-0-4-41-13 | 10 | OTROS GASTOS POR ADQUISICIÓN DE SERVICIOS | CCON3 | 65.000.000 |

## 5. ESTUDIO DE SECTOR

Para el análisis del sector que compete al objeto del presente proceso de contratación, analizaremos de acuerdo al PIB la participación de la rama de actividad económica correspondiente a COMERCIO, por tratarse de productos de uso final.

### 5.1 ASPECTOS GENERALES

En el presente documento se deja constancia de la viabilidad que tiene el proceso desde el punto de vista legal, comercial, financiero, organizacional, técnico, conforme la sustentación que sobre cada aspecto se adelante, en cumplimiento a lo establecido en el en el Articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y el respectivo manual de análisis del sector G-EES-02 expedido por Colombia Compra Eficiente.

### 5.1.1. ASPECTOS TECNICOS

Teniendo como precedente el análisis del sector a nivel local junto con los antecedentes de aspectos técnicos referentes a los elementos objeto del presente proceso de selección, es viable su adquisición en vista que se evidencia un numero plural de empresas, siendo estas posibles oferentes y proveedoras de dichos bienes al MDN-EJERCITO NACIONAL Adquiriendo productos que reúnan las características contempladas en las especificaciones técnicas para cada uno de los elementos, logrando de esta manera calidad a un precio razonable.

### 5.1.2 ASPECTOS JURIDICOS

El presente proceso de contratación esta comercialmente permitido y regulado por el código de comercio; son bienes que se encuentran en el mercado regulado por las normas de comercio colombiano. Las personas naturales y jurídicas que desarrollan esta actividad economica están en la capacidad jurídica de suministrar los bienes objeto del presente proceso, de contraer derechos y obligaciones y hacerlos exigibles dentro del presente proceso de contratación.

Analizando el objeto del presente proceso de selección se comprueba que legalmente es viable, ya que el objeto que sustenta el desarrollo del proceso contractual es de carácter licito y desarrolla los preceptos que incorporan los Articulos 1518 y 1519 del Codigo Civil y la normatividad contractual, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, a la aplicación del principio de transparencia, establecido en el Articulo 24 de la Ley 80 de 1993. Igualmente es de resaltar que el objeto del presente proceso guarda concordancia con los objetivos misionales de la institución en satisfacción del interés general.

### 5.1.3 ASPECTOS ECONOMICOS

**EVOLUCIÓN DE LA INFLACIÓN Y DECISIONES DE POLÍTICA MONETARIA**

En el último bimestre de 2017 la inflación se incrementó algo más de lo esperado y finalizó el año en 4,09%. Este comportamiento se explicó por la aceleración del índice de precios al consumidor (IPC) sin alimentos, cuya variación anual a diciembre se situó en 5,01%. Dentro de esta última canasta todos los grandes grupos (transables, no transables y regulados) registraron mayores ritmos de aumento y finalizaron el año con tasas anuales superiores a la meta del 3%.

Al igual que el IPC sin alimentos, las otras medidas de inflación básica también se aceleraron en los últimos dos meses de 2017. En lo corrido del año pasado hasta octubre, estas medidas habían registrado una tendencia descendente, aunque se mantenían por encima de la meta como consecuencia de la indexación de precios, de la persistencia de la inflación y del efecto transitorio de los nuevos impuestos indirectos a comienzos del año pasado. El promedio de las cuatro medidas de inflación básica se alejó más de la meta y a diciembre se situó en 4,66%.

El pronóstico para marzo del equipo técnico del Banco sugiere que la inflación anual tendrá un descenso importante, aunque registraría una tasa algo mayor que la proyectada en el Informe sobre Inflación pasado. Según el nuevo pronóstico, en el primer trimestre de 2018 la inflación se situará alrededor del 3,6%, en lugar del 3,4% proyectado en octubre. Este aumento se explica, principalmente, por una cotización del petróleo que a la fecha se ha incrementado más que la apreciación registrada del peso, situación que de mantenerse presionaría al alza el IPC de regulados. También, por un incremento del salario mínimo muy superior a la meta de inflación, que ejercería presiones de costos laborales, particularmente en la producción de algunos bienes y servicios intensivos en mano de obra con este tipo de remuneración (por ejemplo, comidas fuera del hogar, administración de edificios, servicios de aseo del hogar, etc).

Con respecto a las expectativas de inflación para 2018 y 2019, la encuesta aplicada a los analistas y las que resultan de los papeles de deuda pública presentaron leves aumentos y se sitúan en un rango entre 3,2% y 3,6%. La encuesta trimestral aplicada a empresas, sindicatos y académicos sugiere que en diciembre del presente y siguiente año la inflación podría ubicarse en 3,8%.

El anterior comportamiento de la inflación y de sus expectativas se registró junto con una débil dinámica de la economía y una brecha de producto negativa. El pronóstico de crecimiento del producto interno bruto (PIB) para todo 2017 (1,6%) no cambió y se mantuvo por debajo del crecimiento potencial de la economía. Según estas proyecciones, a finales de 2017 la demanda interna se habría desacelerado y

su crecimiento habría sido menor que el del producto. En el mismo período la demanda externa habría jalonado el crecimiento debido al comportamiento favorable de las exportaciones.

Las cifras de la balanza de pagos también reflejan una economía que se está ajustando de forma ordenada. En el pasado trimestre las exportaciones en dólares se aceleraron, debido al aumento de las ventas externas de petróleo, carbón, y productos no tradicionales. El aumento anual de las importaciones habría sido negativo, en parte por una base alta de comparación y por la debilidad de la demanda interna. Al menor déficit de la balanza comercial se le adicionarían los mayores ingresos generados por el crecimiento importante de las remesas de los trabajadores. Con esto, el equipo técnico redujo desde 3,7% del PIB a 3,5% del PIB su estimación del déficit en la cuenta corriente para 2017, y proyecta que seguirá reduciéndose a 3,3% del PIB en 2018.

En el mercado del crédito las cifras a diciembre reflejaron una cartera real que se está recuperando de forma lenta, con una dinámica determinada en buena parte por el crédito comercial (incluye moneda extranjera, crédito directo externo y bonos). La cartera dirigida a los hogares se sigue desacelerando, pero aún registra altas tasas reales de aumento. Estos comportamientos se dan desde niveles históricamente altos de la deuda relativa al producto, tanto de los hogares como de las empresas.
http://www.banrep.gov.co/es/noticias/jjechavarria-presenta-informe-inflacion-febrero-2018

**ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, DE ENTRETENIMIENTO Y RECREACIÓN Y OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS**

El valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; y actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio creció 3,4% en su serie original, en el primer trimestre de 2018, comparado con el mismo periodo del año 2017. Este comportamiento se explica por:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios creció 4,2%.
- Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio creció 1,2%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, la serie corregida de efecto estacional y efecto calendario creció negativamente 1,6%. Este comportamiento se explica por:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios creció negativamente 2,3%.
- Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio creció 0,5%

**Tabla 13. Tasas de crecimiento en volumen[1] de Actividades artisticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[2]**
**2018[Pr] – Segundo trimestre**

| Actividad económica | Tasas de crecimiento | | |
|---|---|---|---|
| | Serie original | | Serie corregida de efecto estacional y calendario |
| | Anual | Año corrido | Trimestral |
| | 2018[Pr]- II / 2017[Pr]- II | 2018[Pr] / 2017[Pr] | 2018[Pr]-II / 2018[Pr]-I |
| Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios | 4,2 | 3,4 | -2,3 |
| Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores[3] | 1,2 | 1,3 | 0,5 |
| **ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, DE ENTRETENIMIENTO Y RECREACIÓN[2]** | **3,4** | **2,9** | **-1,6** |

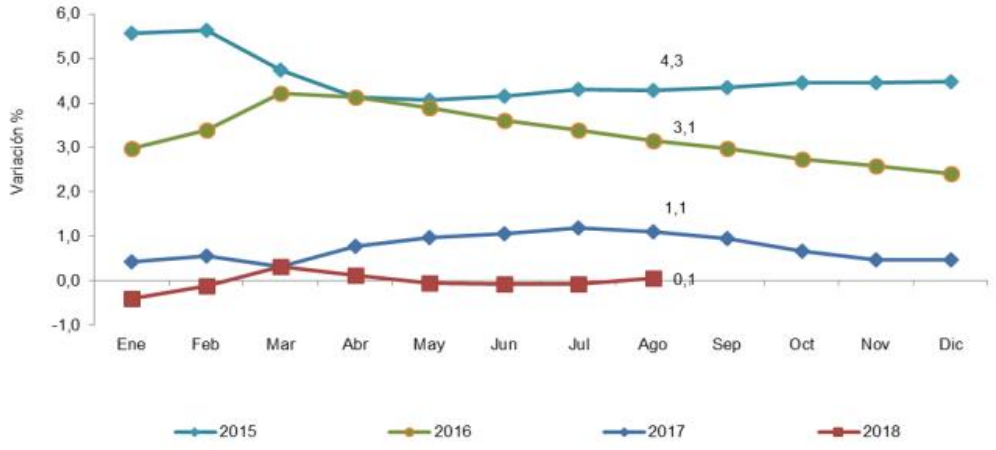
**Fuente:** DANE, DSCN
Pr: cifra preliminar
1 Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
2 Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio
3 Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio

**EN AGOSTO DE 2018, LOS INGRESOS REALES DE LOS HOTELES AUMENTARON 4,2% EN RELACIÓN A AGOSTO DE 2017.**

## PERSONAL OCUPADO

A continuación, se presentan las variaciones del personal ocupado a agosto 2018:

- En agosto de 2018, el personal ocupado promedio de los hoteles varió 1,0% con relación a agosto de 2017.
- En el periodo enero-agosto de 2018, el personal ocupado de los hoteles aumentó 0,1% con respecto a enero-agosto de 2017.
- En el periodo septiembre 2017- agosto 2018, el personal ocupado de los hoteles disminuyó 0,2% en comparación con septiembre 2016 - agosto 2017.




**Fuente:** DANE – MMH
P: provisional

## OCUPACIÓN HOTELERA

- En agosto de 2018, la tasa de ocupación de los hoteles fue 59,9%, cifra inferior en 1,1 puntos porcentuales a la registrada en agosto de 2017.

- En el periodo enero-agosto de 2018, la tasa de ocupación de los hoteles fue 55,7%, cifra superior en 0,7 puntos porcentuales a la tasa de enero-agosto 2017.
- En el periodo septiembre 2017- agosto 2018, la tasa de ocupación de los hoteles fue 56,5%, cifra superior en 0,4 puntos porcentuales frente a la tasa de septiembre 2016 - agosto 2017.

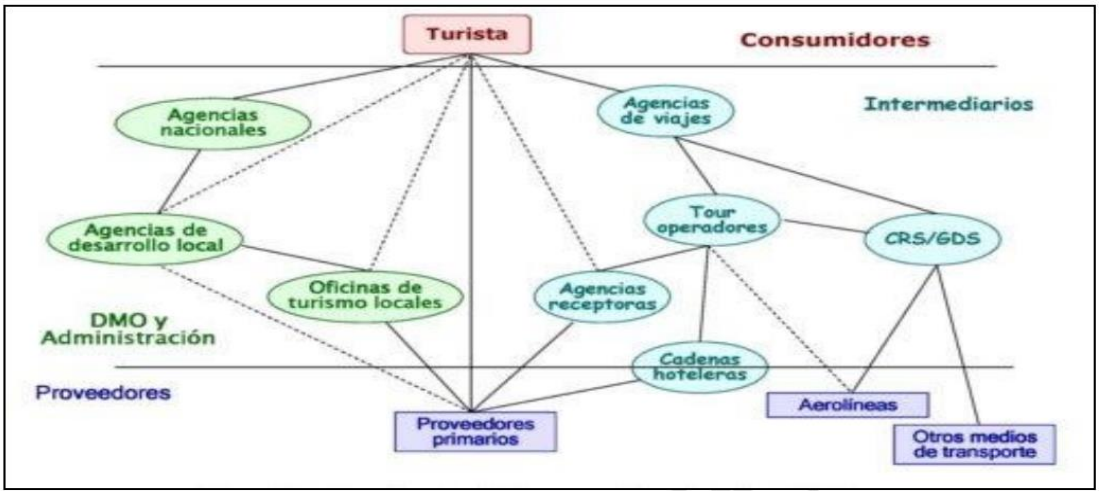
Distribución porcentual según motivo de viaje de los huéspedes residentes y no residentes en Colombia Total nacional Agosto (2017 – 2018).




**Fuente:** DANE – MMH
Nota: por aproximación decimal se puede presentar diferencia en la comparación de los motivos de viaje.
P: provisional

**DINÁMICA DE LA PRODUCCIÓN DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DEL BIEN Y/O SERVICIO OBJETO DEL PROCESO**

En Colombia, un canal de distribución está constituido por una serie de empresas y/o personas que facilitan la circulación del producto elaborado ya sea poner un bien y/o servicio a disposición de sus usuarios o consumidores finales (intermediarios).




**5.3 ANÁLISIS TÉCNICO**

**5.3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:** LAS condiciones técnicas del objeto a contratar se encuentran descritas de acuerdo al siguiente orden, así:

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 78111502 | **TRANSPORTE TERRESTRE**: Movimientos interno en la capital de Florencia y alrededores para la delegación, de acuerdo al cronograma estipulado. 1ra Ruta, Aeropuerto de Florencia- (Hotel) Ciudad de Florencia, ida y regreso. Ruta N°2, -(Hotel) Ciudad de Florencia-Fuerte Militar Larandia, Caqueta (Reconocimiento de las Unidades), ida y regreso. 3ra Ruta,(Hotel) Ciudad de Florencia-San Vicente del Caguan ida y regreso. Vehiculo tipo buseta para un cupo máximo de 30 personas sentadas con aire acondicionado, baño en perfecto estado, con servicio de conductor incluido, disponibilidad por 5 días de acuerdo agenda mesa de trabajo. | SERVICIO | 1 |
| 2 | 90110000 | **HABITACIÓN** Tipo Suit. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama king, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, servicio de room service. | SERVICIO | 6 |
| 3 | 90111503 | **HABITACIÓN** Tipo Individual. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama doble, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, servicio de room service. | SERVICIO | 9 |
| **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** | | | | |
| 4 | 90111503 | **DESAYUNO No. 1**: Bebida Caliente 300 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 5 | 90111503 | **DESAYUNO No. 2:** Bistec a caballo (CARNE 300 grs), tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 6 | 90101600 | **DESAYUNO No. 3**: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 7 | 90101600 | **DESAYUNO No. 4**: Tamal Tolimense de 300 g ( con dos tipos de carnes), arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml , picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 8 | 90101600 | **ALMUERZO No. 1**: Asado Huilense (CARNE 350 grs), envuelto, dos insulsos de 35 grs, arepa de 50 grs, maduro asado 80 grs, bebida fría (GASEOSA DE 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 9 | 90101600 | **ALMUERZO No. 2**: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 350 grs, COSTILLA DE CERDO 150 grs, PECHUGA DE POLLO 150 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 10 | 90101600 | **ALMUERZO No. 3:** Gordon Blue 350 grs, arroz con ajonjolí, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 11 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 1:** Sandwich de Pollo (PAN TAJADO, POLLO, LECHUGA, TOMATE, SALSA), bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 12 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 2:** Dos empanadas de carne, ají, salsas, limón, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 13 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 3:** Tres croquetas de Pollo, salsas, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 14 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 4**: Pastel Hawaiano, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 15 | 90101600 | **CENA N°1:** Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 16 | 90101600 | **CENA N°2**: Filet Mignon 350 gr, arroz blanco, ensalada tropical, papa a la francesa, postre de coco, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 17 | 90101600 | **CENA N°3:** Cerdo en salsa BBQ 250, gr fantasía de pollo 200 gr, arroz con ajonjolí, ensalada verde con maíz tierno, papa al vapor, postre de tres leches, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 18 | 90101600 | **SALON DE REUNIÓN:** Con capacidad para 50 personas, por 5 días con sistema | SERVICIO | 1 |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. |
|---|---|---|---|---|
| | | de sonido, video beam, Sillas para 50 personas, mesa principal para 10 personas, manteles limpios, habilitado un puesto de café , aromática, tinto y agua . incluye servido a la mesa y lencería. | | |
| **TOTAL** | | | | |

## 5.4 ORIGEN DE LOS BIENES

La prestación de los servicios objeto del presente proceso, se encuentra disponible en el mercado nacional, por lo tanto en virtud de lo previsto en el artículo 21 de la Ley 80 de 1993, se preferirá la oferta de origen nacional y en tal sentido, la entidad efectuó sus estudios de mercado con fundamento en este principio.

Igualmente, conforme con lo prescrito en el parágrafo 2° del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en desarrollo de los procesos de selección de mínima cuantía, esta entidad se abstiene de aplicar las reglas y procedimientos establecidos para las demás modalidades de selección, así como de adicionar etapas, requisitos o reglas a las expresamente establecidas en las normas citadas.

## 6. ANALISIS DE LA OFERTA

Se presenta entre personas naturales o jurídicas, consorcios y/o uniones temporales, cuyo objeto social sea concordante con el objeto contractual. La competencia se basa en valores agregados como: calidad del servicio y el precio, valor agregado como entregas oportunas generando seguridad y confiabilidad a sus clientes a la hora de adquirir los bienes o servicios.

La CENAC REGIONAL FLORENCIA, estima conveniente que el objeto del presente proceso de contratación sea adjudicado a una Persona Natural o Jurídica que cuente con la capacidad e idoneidad en la Ejecución del Contrato a celebrar.

a. Persona Natural: Las personas Naturales que su actividad comercial corresponde a la realización de actividades iguales o similares a la del objeto contractual.

b. Persona jurídica: La persona jurídica deberá tener dentro de su objeto social la realización de actividades iguales o similares a la del objeto contractual. Capacidad legal y operativa para realizar las actividades a que se refieren las especificaciones del contrato a celebrar.

- **Posibles oferentes**

Como resultado del análisis de la oferta respecto del mercado potencial para la prestación de servicios de Alojamiento y Restaurante, se tiene un segmento del mercado que podrá proveer el objeto a contratar, de acuerdo con la información extraída de la base de datos del RUES (Registro Único Empresarial y Social)

| ITEM | NOMBRRE | UBICACIÓN |
|---|---|---|
| 1 | HOTEL ROYAL PLAZA | FLORENCIA |
| 2 | HOTEL CAQUETA REAL S.A.S | FLORENCIA |
| 3 | HOTEL ANDINOS PLAZA | FLORENCIA |
| 4 | HOTEL FLORENCIA INN S.A.S. | FLORENCIA |
| 5 | HOTEL GRAN ESTACION FLORENCIA | FLORENCIA |
| 6 | HOTEL KAMANI | FLORENCIA |

Fuente: Registro Único Empresarial "RUES".

## 7. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

### 7.1 ADQUISICIONES PREVIAS:

La "CENAC REGIONAL FLORENCIA", para el presente procesos no cuenta con previa adquisición o compra que tenga relación con el objeto a contratar (SERVICIOS DE BIENESTAR SOCIAL), en consecuencia no tenemos precios históricos para el estudio de mercado.

### 7.2 HISTÓRICO DE COMPRAS O ADQUISICIONES DE OTRAS ENTIDADES ESTATALES Y OTROS CONSUMIDORES DEL BIEN O SERVICIOS.

| **ENTIDAD** | **CONPORACION AUTONOMA REGIONAI OE LA FRONTERA NORORIENTAL "CORPONOR"** |
|---|---|
| **FECHA CELEBRACION** | 24/09/2018 |
| **OBJETO** | SERVICIO DE APOYO LOGISTICO PARA ATENDER LOS DIFERENTES EVENTOS Y/O REUNIONES QUE SE DESARROLLEN EN EL MARCO DE LA CONSULTA PREVISA PARA EL PROYECTO DENOMINADO "AJUSTE AL PLAN DE ORDENACION Y MANEJO DE LA CUENCA HIDROGRAFICA DE RIO ALGODONAL-SZH 1605" |
| **MODALIDAD SELECCIÓN** | SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA |
| **CONTRATISTA** | PROVIAJES Y TURISMO LTDA |
| **CUANTIA** | 168.202.000 |
| **PLAZO DE EJECUCION** | Hasta 31 de Diciembre de 2016 |
| **NORMALIDAD EJECUCION** | NA |
| **MULTAS Y SANCIONES** | NO |
| **CONDICIONES DE PAGO** | PAGO TOTAL |
| **GARANTIAS EXIGIDAS** | CUMPLIEMIENTO DEL CONTRATO 10% |
| | CALIDAD DEL SERVICIO 10% |
| | SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES 5% |
| **SINIESTROS** | NO |

### 7.3 PRECIOS HISTÓRICOS.

Para emplear el mecanismo de análisis de precios históricos se debe verificar la variación de los mismos derivados del índice de precios al consumidor en cada año, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado fluctuaciones importantes en el comercio del bien o servicio. En todo caso, las características del bien o servicio deben ser las mismas entre una contratación y otra.

Como se describe en el numeral 1.1 del presente estudio, la entidad durante las vigencias anteriores no ha contado con contrataciones similares al presente proceso; es decir que la Central Administrativa y Contable "CENAC FLORENCIA", la descripción o características del bien (ítems) no son iguales con respecto al presente contratación.

Esta variable solo aplica cuando los bienes y servicios a adquirir cumplen con las mismas características y descripción técnica entre una contratación y otra. Teniendo en cuenta lo anterior no se toma precios históricos para el estudio de mercado ya que en la vigencia 2018, se incluyen servicios que en vigencias anteriores no se han adquirido, por ende no se encuentra una homogeneidad en los servicios a adquirir más características técnicas.

## 8. PRECIOS DE MERCADO

Con el fin de establecer el un análisis económico para el año 2018, se realizó la solicitud de tres (3) cotizaciones para el servicio de alojamiento, efectuadas por el área de planes, con el fin de realizar el respectivo estudio de mercado.

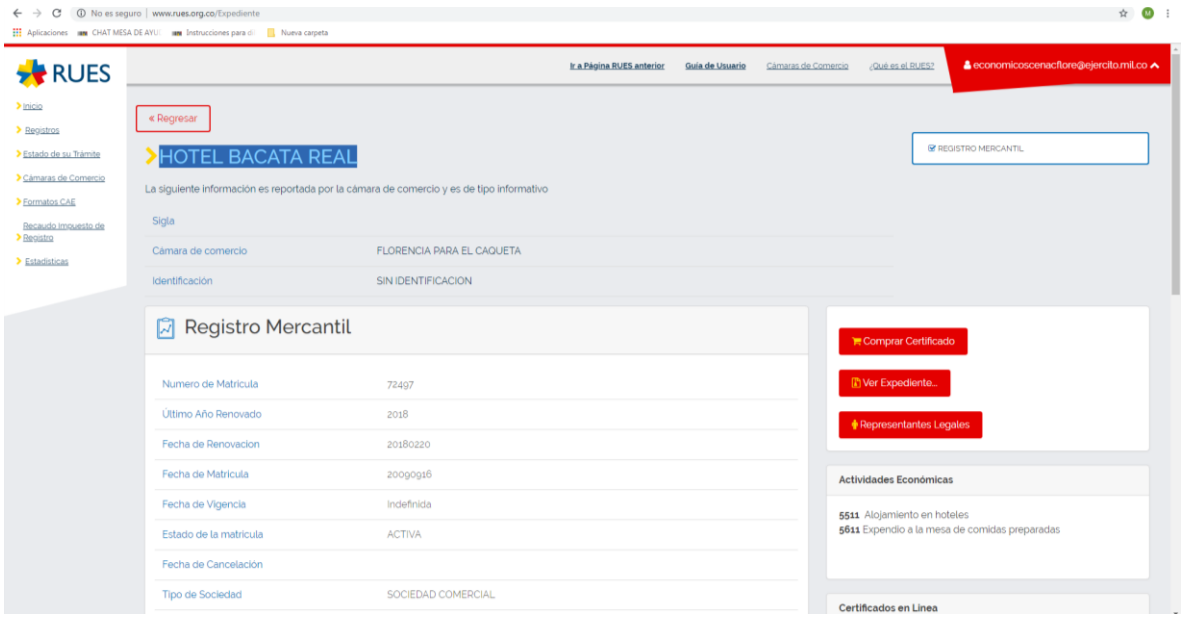
Las cotizaciones allegadas en el tiempo y bajo las condiciones estipuladas por el CENAC Regional Florencia, las cuales se les dio traslado al comité técnico estructurador, con la finalidad de poder ser consideradas para el análisis y las proyecciones de cantidades a adquirir con el actual presupuesto; obteniendo las siguientes respuestas de aval por el Comité Técnico Estructurador.

Las cotizaciones fueron entregadas a la CENAC REGIONAL FLORENCIA -Área de Planes mediante correo electrónico:

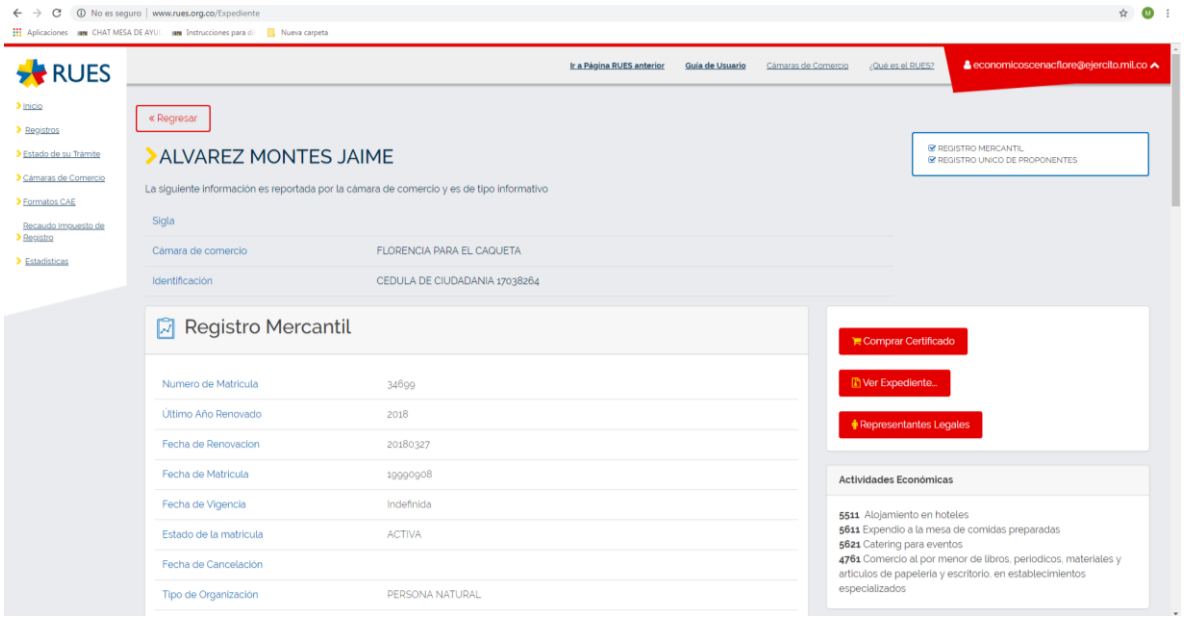
| No. | EMPRESA | FECHA COTIZACIÓN | MEDIO DE COTIZACION | CONCEPTO TÉCNICO | OFICIO Y FECHA DEL AVAL TÉCNICO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | HOTEL BACATA REAL | 31/10/2018 | MAIL | AVALADA | 06/11/2018 |
| 2 | HOTEL ROYAL PLAZA | 30/10/2018 | MAIL | AVALADA | |
| 3 | GEB CADENA HOTELERA SAS | 31/10/2018 | MAIL | AVALADA | |

**VERIFICACION DE LAS EMPRESAS RUES (Cotizantes Registro Único Empresarial). Fuente:** https://www.rues.org.co.

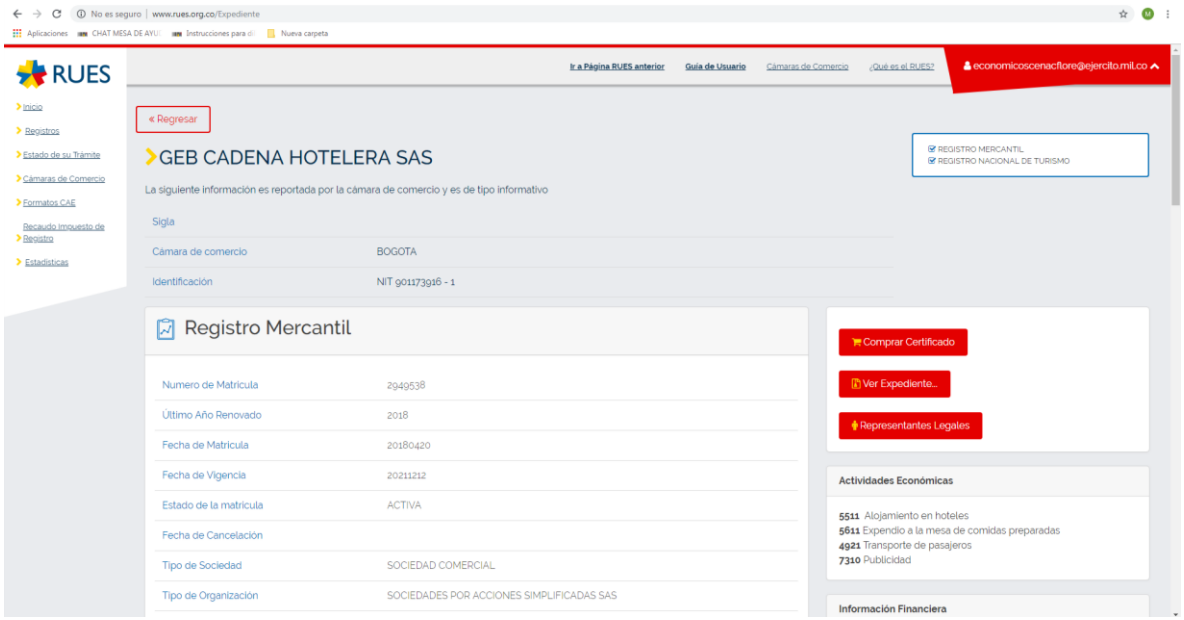
**HOTEL BACATA REAL**




**HOTEL ROYAL PLAZA Y/O ALVAREZ MONTES JAIME**




## GEB CADENA HOTELERA SAS



## 8.1. ESTUDIO DE MERCADO

Se realizó el siguiente análisis del mercado con las tres (3) cotizaciones y con ello se calculó el precio de referencia:

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | COTIZACION 01 IVA INCLUIDO | | COTIZACION 02 IVA INCLUIDO | | COTIZACION 03 IVA INCLUIDO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | HOTEL BACATA REAL | | HOTEL ROYAL PLAZA | | HOTEL ANDINOS PLAZA | |
| | | | | | VR. UNITARIO | VR. TOTAL | VR. UNITARIO | VR. TOTAL | VR. UNITARIO | VR. TOTAL |
| 1 | 78111502 | **TRANSPORTE TERRESTRE**: Movimientos interno en la capital de Florencia y alrededores para la delegación, de acuerdo al cronograma estipulado. 1ra Ruta, Aeropuerto de Florencia- (Hotel) Ciudad de Florencia, ida y regreso. Ruta N°2, -(Hotel) Ciudad de Florencia-Fuerte Militar Larandia, Caqueta (Reconocimiento de las Unidades), ida y regreso. 3ra Ruta,(Hotel) Ciudad de Florencia-San Vicente del Caguan ida y regreso. Vehiculo tipo buseta para un cupo máximo de 30 personas sentadas con aire acondicionado, baño en perfecto estado, con servicio de conductor incluido, disponibilidad por 5 días de acuerdo agenda mesa de trabajo. | SERVICIO | 1 | $ 6.000.000 | $ 6.000.000 | $ 5.350.000 | $ 5.350.000 | $ 5.000.000 | 5.000.000 |
| 2 | 90110000 | **HABITACIÓN** Tipo Suit. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama king, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, servicio de room service. | SERVICIO | 6 | $ 2.000.000 | $ 12.000.000 | $ 2.200.000 | $ 13.200.000 | $ 2.400.000 | 14.400.000 |
| 3 | 90111503 | **HABITACIÓN** Tipo Individual. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama doble, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, servicio de room service. | SERVICIO | 9 | $ 1.100.000 | $ 9.900.000 | $ 920.000 | $ 8.280.000 | $ 1.020.000 | 9.180.000 |
| **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** | | | | | | | | | | |
| 4 | 90111503 | **DESAYUNO No. 1**: Bebida Caliente 300 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | $ 20.000 | $ 800.000 | $ 16.000 | $ 640.000 | $ 17.000 | 680.000 |
| 5 | 90111503 | **DESAYUNO No. 2:** Bistec a caballo (CARNE 300 grs), tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | $ 20.000 | $ 800.000 | $ 16.000 | $ 640.000 | $ 17.000 | 680.000 |
| 6 | 90101600 | **DESAYUNO No. 3**: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | $ 20.000 | $ 800.000 | $ 16.000 | $ 640.000 | $ 17.000 | 680.000 |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | COTIZACION 01 IVA INCLUIDO | | COTIZACION 02 IVA INCLUIDO | | COTIZACION 03 IVA INCLUIDO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | HOTEL BACATA REAL | | HOTEL ROYAL PLAZA | | HOTEL ANDINOS PLAZA | |
| | | | | | VR. UNITARIO | VR. TOTAL | VR. UNITARIO | VR. TOTAL | VR. UNITARIO | VR. TOTAL |
| 7 | 90101600 | **DESAYUNO No. 4**: Tamal Tolimense de 300 g ( con dos tipos de carnes), arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml , picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | $ 20.000 | $ 800.000 | $ 16.000 | $ 640.000 | $ 17.000 | 680.000 |
| 8 | 90101600 | **ALMUERZO No. 1**: Asado Huilense (CARNE 350 grs), envuelto, dos insulsos de 35 grs, arepa de 50 grs, maduro asado 80 grs, bebida fría (GASEOSA DE 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | $ 40.000 | $ 4.000.000 | $ 38.000 | $ 3.800.000 | $ 35.000 | 3.500.000 |
| 9 | 90101600 | **ALMUERZO No. 2**: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 350 grs, COSTILLA DE CERDO 150 grs, PECHUGA DE POLLO 150 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | $ 45.000 | $ 4.500.000 | $ 41.000 | $ 4.100.000 | $ 40.000 | 4.000.000 |
| 10 | 90101600 | **ALMUERZO No. 3:** Gordon Blue 350 grs, arroz con ajonjolí, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | $ 37.500 | $ 3.750.000 | $ 38.000 | $ 3.800.000 | $ 35.000 | 3.500.000 |
| 11 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 1:** Sandwich de Pollo (PAN TAJADO, POLLO, LECHUGA, TOMATE, SALSA), bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | $ 12.000 | $ 1.800.000 | $ 13.500 | $ 2.025.000 | $ 13.000 | 1.950.000 |
| 12 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 2:** Dos empanadas de carne, ají, salsas, limón, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | $ 12.000 | $ 1.800.000 | $ 13.500 | $ 2.025.000 | $ 13.500 | 2.025.000 |
| 13 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 3:** Tres croquetas de Pollo, salsas, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | $ 12.000 | $ 1.800.000 | $ 13.500 | $ 2.025.000 | $ 13.000 | 1.950.000 |
| 14 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 4**: Pastel Hawaiano, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | $ 12.000 | $ 1.800.000 | $ 13.400 | $ 2.010.000 | $ 14.000 | 2.100.000 |
| 15 | 90101600 | **CENA N°1:** Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | $ 30.000 | $ 3.000.000 | $ 35.000 | $ 3.500.000 | $ 32.000 | 3.200.000 |
| 16 | 90101600 | **CENA N°2**: Filet Mignon 350 gr, arroz blanco, ensalada tropical, papa a la francesa, postre de coco, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | $ 30.000 | $ 3.000.000 | $ 35.000 | $ 3.500.000 | $ 32.000 | 3.200.000 |
| 17 | 90101600 | **CENA N°3:** Cerdo en salsa BBQ 250, gr fantasía de pollo 200 gr, arroz con ajonjolí, ensalada verde con maíz tierno, papa al vapor, postre de tres leches, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | $ 30.000 | $ 3.000.000 | $ 35.000 | $ 3.500.000 | $ 32.000 | 3.200.000 |
| 18 | 90101600 | **SALON DE REUNIÓN:** Con capacidad para 50 personas, por 5 días con sistema de sonido, video beam, Sillas para 50 personas, mesa principal para 10 personas, manteles limpios, habilitado un puesto de café , aromática, tinto y agua . incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 1 | $ 5.000.000 | $ 5.000.000 | $ 5.700.000 | $ 5.700.000 | $ 5.500.000 | 5.500.000 |

### 8.1.1 PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA

a) **MENOR VALOR COTIZADO:** unitario entre los precios cotizados

b) **PROMEDIO COTIZADO:** entre los precios cotizados

c) **DESVIACIÓN ESTANDAR** se determina entre el MENOR VALOR COTIZADO y el PROMEDIO COTIZADO

d) **DISPERSION** (coeficiente de variación relativa) se determina de la decisión de la DESVIACION ESTANDAR y el PROMEDIO COTIZADO.

e) **PRECIO DE REFERENCIA**: Precio Unitario que este comité económico recomienda establecer como precio máximo de referencia para los pliegos de condiciones (precio techo para la presentación de las ofertas), considerando costo beneficio, optimización de los costos para la administración.

**MÉTRICA UTILIZADA**:
Consiste en el método utilizado por el comité económico para determinar el PRECIO DE REFERENCIA.

Con el fin de establecer el criterio estadístico de selección del VALOR o PRECIO DE REFERENCIA, se determina que:

- Cuando la dispersión de los datos es menor o igual al **5%** se establece como criterio el MENOR VALOR COTIZADO.
- Cuando la variación de los datos es mayor al **5%** se establece como criterio el PROMEDIO COTIZADO.

Espacio en Blanco

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | PRECIO HISTORICO 2017, ACTUALIZADO CON IPC | (1) MENOR VALOR UNITARIO COTIZADO | (2) VALOR PROMEDIO UNITARIO COTIZADO | (5) MEDIANA | (6) MEDIA GEOMETRICA | (7) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 3 Y 4) | (8) DISPERSION (7/4) | PRECIO DE REFERENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 78111502 | **TRANSPORTE TERRESTRE**: Movimientos interno en la capital de Florencia y alrededores para la delegación, de acuerdo al cronograma estipulado. 1ra Ruta, Aeropuerto de Florencia- (Hotel) Ciudad de Florencia, ida y regreso. Ruta N°2, -(Hotel) Ciudad de Florencia-Fuerte Militar Larandia, Caqueta (Reconocimiento de las Unidades), ida y regreso. 3ra Ruta,(Hotel) Ciudad de Florencia-San Vicente del Caguan ida y regreso. Vehiculo tipo buseta para un cupo máximo de 30 personas sentadas con aire acondicionado, baño en perfecto estado, con servicio de conductor incluido, disponibilidad por 5 días de acuerdo agenda mesa de trabajo. | SERVICIO | 1 | N/A | $5.000.000 | $ 5.450.000 | $ 5.350.000 | 5.434.484,00 | 318.198,05 | 5,84% | **$ 5.450.000** |
| 2 | 90110000 | **HABITACIÓN** Tipo Suit. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama king, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, servicio de room service. | SERVICIO | 6 | N/A | $2.000.000 | $ 2.200.000 | $ 2.200.000 | 2.193.923,00 | 141.421,36 | 6,43% | **$ 2.200.000** |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | PRECIO HISTORICO 2017, ACTUALIZADO CON IPC | (1) MENOR VALOR UNITARIO COTIZADO | (2) VALOR PROMEDIO UNITARIO COTIZADO | (5) MEDIANA | (6) MEDIA GEOMETRICA | (7) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 3 Y 4) | (8) DISPERSION (7/4) | PRECIO DE REFERENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 90111503 | **HABITACIÓN** Tipo Individual. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama doble, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, servicio de room service. | SERVICIO | 9 | N/A | $920.000 | $ 1.013.333 | $ 1.020.000 | 1.010.633,00 | 65.996,40 | 6,51% | **$ 1.013.333** |
| **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 90111503 | **DESAYUNO No. 1**: Bebida Caliente 300 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | N/A | $16.000 | $ 17.667 | $ 17.000 | 17.587,00 | 1.178,75 | 6,67% | **$ 17.667** |
| 5 | 90111503 | **DESAYUNO No. 2:** Bistec a caballo (CARNE 300 grs), tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | N/A | $16.000 | $ 17.667 | $ 17.000 | 17.587,00 | 1.178,75 | 6,67% | **$ 17.667** |
| 6 | 90101600 | **DESAYUNO No. 3**: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | N/A | $16.000 | $ 17.667 | $ 17.000 | 17.587,00 | 1.178,75 | 6,67% | **$ 17.667** |
| 7 | 90101600 | **DESAYUNO No. 4**: Tamal | SERVICIO | 40 | N/A | $16.000 | $ 17.667 | $ 17.000 | | | 6,67% | **$ 17.667** |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | PRECIO HISTORICO 2017, ACTUALIZADO CON IPC | (1) MENOR VALOR UNITARIO COTIZADO | (2) VALOR PROMEDIO UNITARIO COTIZADO | (5) MEDIANA | (6) MEDIA GEOMETRICA | (7) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 3 Y 4) | (8) DISPERSION (7/4) | PRECIO DE REFERENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Tolimense de 300 g ( con dos tipos de carnes), arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml , picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | | | | | | | 17.587,00 | 1.178,75 | | |
| 8 | 90101600 | **ALMUERZO No. 1**: Asado Huilense (CARNE 350 grs), envuelto, dos insulsos de 35 grs, arepa de 50 grs, maduro asado 80 grs, bebida fría (GASEOSA DE 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $35.000 | $ 37.667 | $ 38.000 | 37.610,00 | 1.885,85 | 5,01% | **$ 37.667** |
| 9 | 90101600 | **ALMUERZO No. 2**: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 350 grs, COSTILLA DE CERDO 150 grs, PECHUGA DE POLLO 150 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $40.000 | $ 42.000 | $ 41.000 | 41.946,00 | 1.414,21 | 3,37% | **$ 40.000** |
| 10 | 90101600 | **ALMUERZO No. 3:** Gordon Blue 350 grs, arroz con ajonjolí, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $35.000 | $ 36.833 | $ 37.500 | 36.810,00 | 1.296,13 | 3,52% | **$ 35.000** |
| 11 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 1:** Sandwich de Pollo (PAN TAJADO, POLLO, LECHUGA, TOMATE, SALSA), bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | N/A | $12.000 | $ 12.833 | $ 13.000 | 12.818,00 | 589,02 | 4,59% | **$ 12.000** |
| 12 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 2:** Dos empanadas de carne, ají, salsas, limón, bebida Fría 400 ml | SERVICIO | 150 | N/A | $12.000 | $ 13.000 | $ 13.500 | 12.980,00 | 707,11 | 5,44% | **$ 13.000** |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | PRECIO HISTORICO 2017, ACTUALIZADO CON IPC | (1) MENOR VALOR UNITARIO COTIZADO | (2) VALOR PROMEDIO UNITARIO COTIZADO | (5) MEDIANA | (6) MEDIA GEOMETRICA | (7) DESVIACIÓN ESTANDAR (ENTRE 3 Y 4) | (8) DISPERSION (7/4) | PRECIO DE REFERENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | | | | | | | | | | |
| 13 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 3:** Tres croquetas de Pollo, salsas, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | N/A | $12.000 | $ 12.833 | $ 13.000 | 12.818,00 | 589,02 | 4,59% | **$ 12.000** |
| 14 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 4**: Pastel Hawaiano, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | N/A | $12.000 | $ 13.133 | $ 13.400 | 13.106,00 | 801,15 | 6,10% | **$ 13.133** |
| 15 | 90101600 | **CENA N°1:** Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $30.000 | $ 32.333 | $ 32.000 | 32.269,00 | 1.649,68 | 5,10% | **$ 32.333** |
| 16 | 90101600 | **CENA N°2**: Filet Mignon 350 gr, arroz blanco, ensalada tropical, papa a la francesa, postre de coco, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $30.000 | $ 32.333 | $ 32.000 | 32.269,00 | 1.649,68 | 5,10% | **$ 32.333** |
| 17 | 90101600 | **CENA N°3:** Cerdo en salsa BBQ 250, gr fantasía de pollo 200 gr, arroz con ajonjolí, ensalada verde con maíz tierno, papa al vapor, postre de tres leches, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $30.000 | $ 32.333 | $ 32.000 | 32.269,00 | 1.649,68 | 5,10% | **$ 32.333** |
| 18 | 90101600 | **SALON DE REUNIÓN:** Con capacidad para 50 personas, por 5 días con sistema de sonido, video beam, Sillas para 50 personas, mesa principal para 10 personas, manteles limpios, habilitado un puesto de café , aromática, tinto y agua . incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 1 | N/A | $5.000.000 | $ 5.400.000 | $ 5.500.000 | 5.391.826,00 | 282.842,71 | 5,24% | **$ 5.400.000** |

Con el fin de dar cumplimiento al numeral 4º del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 se revisarán las ofertas económicas y se verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. En caso que ésta no cumpla, se verificará la oferta con el segundo mejor precio y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

De otra parte, el anterior análisis de precios de los bienes se consideraran como **fijos y firmes**, por ende serán de carácter **obligatorio** para las partes en la cuantificación del contrato y, en consecuencia, será de carácter obligatorio durante la totalidad del período de ejecución del contrato a celebrarse y por ningún motivo o circunstancia se podrá cambiar este condicionamiento contractual.

## 8.2. PROYECCIÓN CANTIDADES MÍNIMAS A ADQUIRIR

La entidad establece a continuación las cantidades mínimas y máximas a adquirir considerando el precio de referencia y el presupuesto oficial asignado, es decir que en ningún caso podrá ser superior al presupuesto oficial.

El presente proceso tiene un objetivo específico, por ende las cantidades mínimas y máximas son iguales, debido a que estas son acorde con las cantidades establecidas en la necesidad.

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | PRECIO HISTORICO 2017, ACTUALIZADO CON IPC | PRECIO DE REFERENCIA | PRESUPUESTO OFICIAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 78111502 | **TRANSPORTE TERRESTRE**: Movimientos interno en la capital de Florencia y alrededores para la delegación, de acuerdo al cronograma estipulado. 1ra Ruta, Aeropuerto de Florencia- (Hotel) Ciudad de Florencia, ida y regreso. Ruta N°2, -(Hotel) Ciudad de Florencia-Fuerte Militar Larandia, Caqueta (Reconocimiento de las Unidades), ida y regreso. 3ra Ruta,(Hotel) Ciudad de Florencia-San Vicente del Caguan ida y regreso. Vehiculo tipo buseta para un cupo máximo de 30 personas sentadas con aire acondicionado, baño en perfecto estado, con servicio de conductor incluido, disponibilidad por 5 días de acuerdo agenda mesa de trabajo. | SERVICIO | 1 | N/A | $ 5.450.000 | **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65,000,000)** |
| 2 | 90110000 | **HABITACIÓN** Tipo Suit. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama king, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, servicio de room service. | SERVICIO | 6 | N/A | $ 2.200.000 | |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | PRECIO HISTORICO 2017, ACTUALIZADO CON IPC | PRECIO DE REFERENCIA | PRESUPUESTO OFICIAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 90111503 | **HABITACIÓN** Tipo Individual. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama doble, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, servicio de room service. | SERVICIO | 9 | N/A | $ 1.013.333 | |
| **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** | | | | | | | |
| 4 | 90111503 | **DESAYUNO No. 1**: Bebida Caliente 300 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | N/A | $ 17.667 | |
| 5 | 90111503 | **DESAYUNO No. 2:** Bistec a caballo (CARNE 300 grs), tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | N/A | $ 17.667 | |
| 6 | 90101600 | **DESAYUNO No. 3**: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | N/A | $ 17.667 | |
| 7 | 90101600 | **DESAYUNO No. 4**: Tamal Tolimense de 300 g ( con dos tipos de carnes), arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml , picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 | N/A | $ 17.667 | |
| 8 | 90101600 | **ALMUERZO No. 1**: Asado Huilense (CARNE 350 grs), envuelto, dos insulsos de 35 grs, arepa de 50 grs, maduro asado 80 grs, bebida fría (GASEOSA DE 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $ 37.667 | |
| 9 | 90101600 | **ALMUERZO No. 2**: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 350 grs, COSTILLA DE CERDO 150 grs, PECHUGA DE POLLO 150 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $ 40.000 | |
| 10 | 90101600 | **ALMUERZO No. 3:** Gordon Blue 350 grs, arroz con ajonjolí, papa a la francesa 100 grs, ensalada de | SERVICIO | 100 | N/A | $ 35.000 | |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | PRECIO HISTORICO 2017, ACTUALIZADO CON IPC | PRECIO DE REFERENCIA | PRESUPUESTO OFICIAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | verduras, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | | | | | |
| 11 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 1:** Sandwich de Pollo (PAN TAJADO, POLLO, LECHUGA, TOMATE, SALSA), bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | N/A | $ 12.000 | |
| 12 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 2:** Dos empanadas de carne, ají, salsas, limón, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | N/A | $ 13.000 | |
| 13 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 3:** Tres croquetas de Pollo, salsas, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | N/A | $ 12.000 | |
| 14 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 4**: Pastel Hawaiano, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 | N/A | $ 13.133 | |
| 15 | 90101600 | **CENA N°1:** Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $ 32.333 | |
| 16 | 90101600 | **CENA N°2**: Filet Mignon 350 gr, arroz blanco, ensalada tropical, papa a la francesa, postre de coco, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $ 32.333 | |
| 17 | 90101600 | **CENA N°3:** Cerdo en salsa BBQ 250, gr fantasía de pollo 200 gr, arroz con ajonjolí, ensalada verde con maíz tierno, papa al vapor, postre de tres leches, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 | N/A | $ 32.333 | |
| 18 | 90101600 | **SALON DE REUNIÓN:** Con capacidad para 50 personas, por 5 días con sistema de sonido, video beam, Sillas para 50 personas, mesa principal para 10 personas, manteles limpios, habilitado un puesto de café , aromática, tinto y agua . incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 1 | N/A | $ 5.400.000 | |

**NOTA 1**: Para este proceso se establece unas cantidades adquirir o cumplir las necesidades de las unidades centralizadas por el CENAC FLORENCIA, el presupuesto analizado con las cotizaciones, solo nos determina las cantidades a adquirir, por consiguiente se estable que el monto agotable presupuestal será ajustado a la presentación de las propuestas económicas, para lo cual se determinó como precio de referencia el menor precio hasta agotar el presupuesto oficial en razón de cubrir al máximo la necesidad.

## 9. INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

Por tratarse de un proceso de contratación de Mínima Cuantía el Comité Económico Evaluador acogiéndose al Manual de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía publicado por Colombia Compra Eficiente, no se exigirán indicadores de capacidad financiera, ni de capacidad organizacional:

## 10. ACUERDOS COMERCIALES

De acuerdo a la naturaleza de la entidad contratante, valor del presupuesto oficial del proceso, las excepciones previstas en cada uno de los acuerdos, y las condiciones que vinculan a Colombia en los tratados citados el actual proceso contractual no es aplicable para el análisis de los ACUERDOS COMERCIALES dada la modalidad de Contratación del proceso siendo esta MINIMA CUANTIA.

## 11. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD SELECCIÓN

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial asignado para este proceso, el cual no supera el 10% de la menor cuantía de la entidad, el presente proceso se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, el cual establece las modalidades de selección y la procedencia de cada una de ellas, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el cual regula el procedimiento para la modalidad de Selección de Mínima Cuantía.

Así las cosas, el presente proceso se adelantará bajo la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA consagrado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015.

***"ARTÍCULO 94. TRANSPARENCIA EN CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA.*** *Adiciónese al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 el siguiente numeral:*

*La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:*

- *Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas.*
- *El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil.*
- *La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas.*
- *La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.*

***Parágrafo 1.*** *Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones en establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional.*

***Parágrafo 2.*** *La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003, ni en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007."*

**12.1 NORMATIVA APLICABLE**

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las Leyes de la República de Colombia y en especial por:

- ✓ Código de Comercio
- ✓ Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo
- ✓ Ley 80 de 1993
- ✓ Ley 1150 de 2007
- ✓ Ley 816 de 2003
- ✓ Ley 1474 de 2011(Estatuto Anticorrupción)
- ✓ Ley 1882 de 15 enero de 2018 "Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones"
- ✓ Decreto Ley 019 de 2012
- ✓ Decreto 1082 de 26 mayo 2015. "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional".
- ✓ Decreto 2236 del 27 de diciembre 2017, "Por el cual se liquida el presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2018".
- ✓ Resolución de delegación del gasto 4519 del 27 de Mayo de 2016, modificada parcialmente por la Resolución No. 1417 de 2018.
- ✓ Resolución No. 6302 del 31 de Julio de 2014 "Manual de Contratación del Ministerio de Defensa Nacional" (En lo que aplique)
- ✓ Resolución No. 6346 de 2012 "Manual de Buenas Prácticas del Ministerio de Defensa Nacional"
- ✓ Cartilla de Formatos de Contratación del Comando Logístico – Dirección de Adquisiciones (En lo que aplique)
- ✓ Ley 1618 de 2013 Por medio de la cual se establecen las disposiciones para garantizar el pleno ejercicio de los derechos de las personas con discapacidad.
- ✓ Guía para la elaboración de Estudios del Sector Colombia Compra Eficiente
- ✓ Demás Manuales expedidos por Colombia Compra Eficiente (cuando aplique).
- ✓ Y demás normas concordantes y pertinentes.
- ✓ Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

**12.2 NORMATIVA SOBRE ESTUDIOS PREVIOS**

Conforme con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 que reglamenta el numeral 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el cual reza lo siguiente para la mínima cuantía:

***Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía.*** *La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener lo siguiente:*

1. *La descripción sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.*
2. *La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.*
3. *Las condiciones técnicas exigidas.*
4. *El valor estimado del contrato y su justificación.*
5. *El plazo de ejecución del contrato.*
6. *El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.*

**13. ANÁLISIS DEL RIESGO**

## RIESGOS JURÍDICOS

| *Nº* | | 1 | 2 | | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *CLASE* | | GENERAL | GENERAL | | GENERAL | GENERAL |
| *FUENTE* | | INTERNO-EXTERNO | EXTERNO | | EXTERNO | EXTERNO |
| *ETAPA* | | PLANEACION-EJECUCIÓN | EJECUCIÓN | | EJECUCIÓN | PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO |
| *TIPO* | | RIESGOS SOCIALES O POLITÍCOS | RIESGOS REGULATORIOS | | RIESGOS DE LA NATURALEZA | RIESGO TECNOLÓGICO |
| *DESCRIPCIÓN( QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)* | | CAMBIO DE RÉGIMEN POLÍTICO-INESTABILIDAD JURÍDICA | OCURRENCIA DE SITUACIONES DE ORDEN PÚBLICO, PAROS O HUELGAS, O LOS EFECTOS DERIVADOS Y OCASIONADOS POR LOS MISMOS | EFECTOS DESFAVORABLES OCASIONADOS POR NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES QUE ADOPTE LA ADMINISTRACIÓN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y QUE SEAN APLICABLES AL CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DE NORMAS TRIBUTARIAS. | RIESGOS DE FUERZA MAYOR ASEGURABLES REFERIDOS AL IMPACTO ADVERSO SOBRE LA EJECUCIÓN Y/O OPERACIÓN DEL CONTRATO POR CAUSAS DERIVABLES DE DESASTRES NATURALES. | NO ACEPTACION DEL CONTRATO EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II POR PARTE DEL ADJUDICATARIO |
| *CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO* | | NUEVAS OBLIGACIONES PARA LAS PARTES | PARÁLISIS O PRORROGA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | NUEVAS OBLIGACIONES PARA LAS PARTES | INCUMPLIMIENTO O PARÁLISIS DEL CONTRATO | INCUMPLIMIENTO EN LOS TIEMPOS PACTADOS EN EL CONTRATO |
| *PROBABILIDAD* | | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 |
| *IMPACTO* | | 1 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| *VALORACIÓN DEL RIESGO* | | 2 | 7 | 4 | 6 | 7 |
| *CATEGORÍA* | | RIESGO BAJO | RIESGO ALTO | RIESGO BAJO | RIESGO ALTO | RIESGO ALTO |
| *¿A QUIEN SE LE ASIGNA?* | | LA ENTIDAD | CONTRATISTA | LA ENTIDAD | CONTRATISTA | CONTRATISTA |
| *TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS* | | LA ENTIDAD DEBE MANTENERSE ACTUALIZADA EN LOS CAMBIOS NORMATIVOS | EL CONTRATISTA DEBERA ESTAR INFORMADO DE LA SITUACION DE ORDEN PUBLICO QUE PUEDAN AFECTAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO | LA ENTIDAD DEBE MANTENERSE ACTUALIZADA EN LOS CAMBIOS NORMATIVOS | SEGUIMIENTO EN LA EJECUCION-CONTROL POR PARTE DEL SUPERVISOR Y CONTRATISTA-DEBIDO PROCESO | SEGUIMIENTO EN LA ACEPTACION EN LA PLATAFORMA – CONTROL POR PARTE DEL COMITÉ ESTRUCTURADOR Y CONTRATISTA |
| *IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO* | *PROBABILIDAD* | 1 | 3 | 1 | 4 | 2 |
| | *IMPACTO* | 1 | 4 | 1 | 2 | 2 |
| | *VALORACIÓN DEL RIESGO* | 2 | 7 | 1 | 4 | 4 |
| | *CATEGORÍA* | RIESGO BAJO | RIESGO ALTO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO |
| *AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?* | | SI | SI | SI | SI | SI |
| *PERSONA RESPONSABLE* | | COMITES | COMITES | COMITES | COMITES | COMITES |

| *POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO* | | ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO | ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO | ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO | ESTRUCTURADORES Y GERENTE DE PROYECTO | ESTRUCTURADORES Y CONTRATISTA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO* | | PLANEACION | PLANEACION | PLANEACION-EJECUCION | EJECUCION DEL CONTRATO | PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO |
| *FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO* | | CON EL CIERRE DEL PROCESO | CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN | CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN | CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O EL ACTA DE LIQUIDACIÓN | CON LA ACEPTACION EL CONTRATO EN LA PLATAFORMA Y/O INICIO DEL CONTRATO |
| *MONITOREO Y REVISIÓN* | *COMO SE REALIZA EL MONITOREO?* | MANTENER ACTUALIZADA LA NORMATIVIDAD | MANTENER ACTUALIZADA LA NORMATIVIDAD | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN | CON LA ACEPTACIÓN DEL CONTRATO EN LA PLATAFORMA Y/O INICIÓ DEL CONTRATO |
| | *PERIODICIDAD ¿CUANDO?* | MENSUAL | MENSUAL | MENSUALES / COMO INDIQUE CRONOGRAMA | MENSUALES / COMO INDIQUE CRONOGRAMA | CUANDO SEAN REQUERIDOS |

## RIESGOS TÉCNICOS

| Nº | | 1 | 2 |
|---|---|---|---|
| CLASE | | ESPECIFICO | GENERAL |
| FUENTE | | EXTERNO | EXTERNO |
| ETAPA | | EJECUCIÓN | EJECUCIÓN |
| TIPO | | OPERACIONAL | OPERACIONAL |
| DESCRIPCIÓN( QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR) | | AMPLIACIÓN DEL PLAZO INICIALMENTE PROGRAMADO POR CIRCUNSTANCIAS NO IMPUTABLES A LAS PARTES | NO CUMPLIMIENTO DE ALGUNA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS |
| CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO | | INCUMPLIMIENTO EN EL TIEMPO PACTADO EN EL CONTRATO | QUE LOS SERVICIOS FINALES NO PRESENTEN LA CALIDAD REQUERIDA |
| PROBABILIDAD | | 4 | 3 |
| IMPACTO | | 3 | 3 |
| VALORACIÓN DEL RIESGO | | 7 | 6 |
| CATEGORÍA | | RIESGO ALTO | RIESGO ALTO |
| ¿A QUIEN SE LE AGINA? | | CONTRATISTA | CONTRATISTA |
| TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS | | QUE EL CONTRATISTA TENGA LA DISPONIBILIDAD DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS POR TANTO TENGA UNA BUENA CADENA DE SUMINISTRO | CUMPLIMIENTO AL ESTÁNDAR DE CALIDAD QUE SERÁ VERIFICADO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO A LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS / REQUERIR PÓLIZA DE CALIDAD QUE AMPARE EL RIESGO |
| IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO | PROBABILIDAD | 2 | 2 |
| | IMPACTO | 1 | 1 |
| | VALORACIÓN DEL RIESGO | 3 | 3 |
| | CATEGORÍA | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO |
| AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO? | | SI | SI |
| PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO | | SUPERVISOR DEL CONTRATO | SUPERVISOR DEL CONTRATO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO** | | DESPUÉS DE FIRMADO EL CONTRATO Y CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN | EJECUCIÓN DEL CONTRATO |
| **FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO** | | A PARTIR DE LA FIRMA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO | AL FINALIZAR LA VIGENCIA DE LAS GARANTÍAS TÉCNICAS |
| **MONITOREO Y REVISIÓN** | **COMO SE REALIZA EL MONITOREO?** | A TRAVÉS DE LOS DOCUMENTOS QUE SOPORTAN LA ESTRUCTURACIÓN TÉCNICA | A TRAVÉS DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN |
| | **PERIODICIDAD ¿CUANDO?** | CUANDO SEAN REQUERIDOS | CUANDO SEAN REQUERIDOS |

## RIESGOS ECONÓMICOS, FINANCIEROS Y DE ORGANIZACIÓN

| Nº | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CLASE | | GENERAL | GENERAL | GENERAL | GENERAL | GENERAL | GENERAL |
| FUENTE | | EXTERNO | EXTERNO | EXTERNO | EXTERNO | EXTERNO | EXTERNO |
| ETAPA | | EJECUCIÓN | EJECUCIÓN | EJECUCIÓN | EJECUCIÓN | EJECUCIÓN | EJECUCIÓN |
| TIPO | | R. ECONOMICO | R. FINANCIERO | R. FINANCIERO | R. ECONÓMICO | R. ECONÓMICO | R. ECONÓMICO |
| DESCRIPCIÓN( que puede pasar y como puede ocurrir) | | EFECTOS QUE PUEDA DAR POR EL CAMBIO DE LA TEMPORADA TURISTICA ALTA - MEDIA - BAJA (PARA EL SERVICIO HOTELERO Y ALIMENTACION) | LOS EFECTOS FAVORABLES O DESFAVORABLES EN LA ALTERACIÓN DE LAS CONDICIONES DE FINANCIACIÓN QUE TOME EL CONTRATISTA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL. | LA INSOLVENCIA O ILIQUIDEZ TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROPONENTE, QUE IMPIDA LA COMPLETA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | LA INADECUADA PROYECCIÓN DE COSTOS ECONÓMICOS INCURRIDOS POR EL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AL MOMENTO DE PRESENTAR SU PROPUESTA ECONÓMICA A LA ADMINISTRACIÓN. | EFECTOS FAVORABLES O DESFAVORABLES EN LA PROYECCION DE COSTOS Y GASTOS POR EL CAMBIO DE TEMPORADA HOTELERA | LOS EFECTOS CONTEMPLADOS POR LA VARIACION EN LA TASA DE CAMBIO Y QUE AFECTAN A AQUELLOS ELEMENTOS QUE SON IMPORTADOS. |
| CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO | | NO GARANTIZAR CADA UNA DE LA ACTIVIDADES DEL CONTRATO | QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO | INSOSTENIBILIDAD E INCUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | QUE SOLICITE CAMBIAR SU PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO. | QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO. |
| PROBABILIDAD(1-5) | | 4 | 1 | 2 | 1 | 1 | 4 |
| IMPACTO (1-10) | | 8 | 5 | 2 | 1 | 4 | 4 |
| VALORACIÓN DEL RIESGO | | 8 | 6 | 4 | 2 | 3 | 8 |
| CATEGORÍA | | RIESGO ALTO | RIESGO MEDIO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO |
| ¿A QUIEN SE LE AGINA? | | 100% AL CONTRATISTA | 100% AL CONTRATISTA | 100% CONTRATISTA | 100% CONTRATISTA | 100% CONTRATISTA | 100% CONTRATISTA |
| TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS | | EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | DEBIDO PROCESO | DEBIDO PROCESO | EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO |
| IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO | PROBABILIDAD (1-5) | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | IMPACTO (1-5) | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | VALORACIÓN DEL RIESGO (1-5) | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CATEGORÍA | RIESGO ALTO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO | RIESGO BAJO |
| AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO? | | SI | SI | SI | SI | SI | SI |
| PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO | | GERENTE DEL PROYECTO | GERENTE DEL PROYECTO | GERENTE DEL PROYECTO / COMITÉ DE ADQUISICIONES | GERENTE DEL PROYECTO / COMITÉ DE ADQUISICIONES | GERENTE DEL PROYECTO | GERENTE DEL PROYECTO |
| FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO | | PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO | PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO | UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO | UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO | UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO | UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA O EL SUPERVISOR DEL CONTRATO |
| FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO | | CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN | CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN | CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O EL ACTA DE LIQUIDACIÓN | CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O EL ACTA DE LIQUIDACIÓN | CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN | CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBO DE SATISFACCIÓN |
| MONITOREO Y REVISIÓN | COMO SE REALIZA EL MONITOREO? | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN | CON LA EXPEDICIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO DE LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN |
| | PERIODICIDAD ¿CUANDO? | MENSUAL | MENSUAL | MENSUAL | MENSUAL | MENSUAL | MENSUAL |

## 14. PÓLIZAS DE SEGUROS O CUBRIMIENTO REQUERIDO:

Conforme al artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, estos mecanismos de cobertura son requeridos por el **MDN – EJE – CENAC REGIONAL FLORENCIA** teniendo en cuenta que el objeto de los mismos sirve para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del contrato frente a la administración y/o terceros por la razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, con base en las reglas estipuladas en el Decreto No. 1082 de 2015

| TIPO DE RIESGO | POLIZAS EXIGIBLES | SI | NO |
|---|---|---|---|
| **GARANTÍA ÚNICA** | | | |
| **Calidad de los servicios:** El diez por ciento (10%) del valor del contrato y cubrirá desde el inicio del contrato hasta el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más y de las prórrogas que hubiere, a partir del perfeccionamiento de éste. | Garantía Única | X | |
| **Cumplimiento del contrato:** El diez por ciento (10%) del valor del Contrato y cubrirá desde el inicio del contrato hasta el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más y de las prórrogas que hubiere, a partir del perfeccionamiento de éste. | Garantía Única | X | |
| **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales:** El cinco por ciento (05%) del valor del Contrato y cubrirá desde el inicio del contrato hasta el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más y de las prórrogas que hubiere, a partir del perfeccionamiento de éste. | Garantía Única | X | |

Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la notificación de aceptación de oferta, el oferente deberá constituir las garantías necesarias para iniciar la ejecución del contrato.

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 de decreto 1082 de 2015, en el cual relacionan las clases de las garantías, para respaldar el cumplimiento de las obligaciones contractuales contenidas

en el presente proceso de contratación y posterior suscripción de la aceptación de oferta, el oferente se encuentra facultado de acuerdo al mismo; las garantías que los proponentes o contratista pueden otorgar son: contrato de seguro contenido en una póliza, patrimonio autónomo y garantía bancaria.

Las garantías deberán cubrir los riesgos establecidos en los Artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.23.1.13 del Decreto 1082 del 2015, de acuerdo con el objeto del proceso.

La suficiencia de la garantía se tendrá en cuenta en lo estipulado en los Artículos 2.2.1.2.3.1.9 hasta el 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015. Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de suscripción del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso.

La constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN – EJC – CENAC REGIONAL FLORENCIA.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del MDN – EJC – CENAC REGIONAL FLORENCIA y a cuenta del CONTRATISTA, quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MDN – EJC – CENAC REGIONAL FLORENCIA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MDN – EJC – CENAC REGIONAL FLORENCIA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

**ALCANCE DE LOS AMPAROS Y DE LA GARANTÍA:**

En la garantía debe constar que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria convenidas. Así como también deberá constar que se renuncia al BENEFICIO DE EXCUSIÓN.

**SANCIÓN POR FALTA DE GARANTÍA**:

Si el contratista se negare a constituir la Garantía Única en los términos, cuantía y duración establecidos en esta cláusula, el M.D.N - EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA podrá aplicar las sanciones contractuales a que haya lugar. Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN - EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA, El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por el garante a petición del MDN EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MDN- EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MDN - EJÉRCITO

NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

Estos mecanismos de cobertura son requeridos por el MDN - EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA teniendo en cuenta que el objeto de las mismas sirven para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surgen a cargo del contratista frente a la administración y /o terceros, por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de suscripción del contrato, y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN - EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del MDN - EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MDN- EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MDN- Ejército Nacional - CENAC REGIONAL FLORENCIA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

**RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA**

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18. del decreto 1082 de 2015, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla deberá restablecerla a más tardar dentro de los cinco (5) días siguientes al requerimiento efectuado por el Ordenador del Gasto o Competente Contractual. En su defecto, la administración se reserva el derecho de solicitar unilateralmente al garante el restablecimiento de la garantía única establecida, aspecto que deberá ser previamente consignado en el contrato.

El contratista deberá mantener indemne al MDN- EJÉRCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL FLORENCIA, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones propias de éste, y que se originen como consecuencia de la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

## 15. DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO

### 15.1. CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

El proponente acreditará que los Servicios a suministrar cumplen con todas las especificaciones técnicas que son de obligatorio cumplimiento y que corresponden al ítem o ítems ofertados, para tal efecto diligenciará correctamente el Anexo 2 Especificaciones Técnicas de obligatorio cumplimiento, el cual será verificado por el comité técnico evaluador.

**NOTA:** Cuando la propuesta omita la presentación del anexo No. 2 Especificaciones Técnicas de obligatorio cumplimiento. **Será causal de rechazo**

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 78111502 | **TRANSPORTE TERRESTRE**: Movimientos interno en la capital de Florencia y alrededores para la delegación, de acuerdo al cronograma estipulado. 1ra Ruta, Aeropuerto de Florencia- (Hotel) Ciudad de Florencia, ida y regreso. Ruta N°2, -(Hotel) Ciudad de Florencia-Fuerte Militar Larandia, Caqueta (Reconocimiento de las Unidades), ida y regreso. 3ra Ruta,(Hotel) Ciudad de Florencia-San Vicente del Caguan ida y regreso. Vehiculo tipo buseta para un cupo máximo de 30 personas sentadas con aire acondicionado, baño en perfecto estado, con servicio de conductor incluido, disponibilidad por 5 días de acuerdo agenda mesa de trabajo. | SERVICIO | 1 |
| 2 | 90110000 | **HABITACIÓN** Tipo Suit. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama king, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, nevera, servicio de room service. | SERVICIO | 6 |
| 3 | 90111503 | **HABITACIÓN** Tipo Individual. Hospedaje Cuatro noches, Cinco días, incluye: cama doble, baño privado, útiles de aseo para uso personal, aire acondicionado, servicio de limpieza diario, conexión WIFI, Caja fuerte, televisión interactiva, servicio de room service. | SERVICIO | 9 |
| **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN** | | | | |
| 4 | 90111503 | **DESAYUNO No. 1**: Bebida Caliente 300 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), huevos al gusto 150 grs (FRITOS, REVUELTOS, PERICO, OMELETH, ENTRE OTRAS OPCIONES), dos tostadas, mantequilla o mermelada, jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 5 | 90111503 | **DESAYUNO No. 2:** Bistec a caballo (CARNE 300 grs), tajada de queso, un pan croissants, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 6 | 90101600 | **DESAYUNO No. 3**: Caldo de Costilla (PORCIÓN DE COSTILLA DE 150 grs), arepa de 150 grs, mantequilla, bebida caliente 250 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml, picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 7 | 90101600 | **DESAYUNO No. 4**: Tamal Tolimense de 300 g ( con dos tipos de carnes), arepa de 100 grs, mantequilla, pan blando, bebida caliente 200 ml (CAFÉ, CHOCOLATE, TÉ), jugo de naranja o mandarina 350 ml , picada de frutas 200 grs. incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 40 |
| 8 | 90101600 | **ALMUERZO No. 1**: Asado Huilense (CARNE 350 grs), envuelto, dos insulsos de 35 grs, arepa de 50 grs, maduro asado 80 grs, bebida fría (GASEOSA DE 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 9 | 90101600 | **ALMUERZO No. 2**: Plato especial de tres carnes (CARNE DE RES 350 grs, COSTILLA DE CERDO 150 grs, PECHUGA DE POLLO 150 grs), chorizo 70 grs, arepa con queso 100 grs, papa a la francesa 100 grs, yuca 80 grs, guacamole 60 grs, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 10 | 90101600 | **ALMUERZO No. 3:** Gordon Blue 350 grs, arroz con ajonjolí, papa a la francesa 100 grs, ensalada de verduras, bebida fría (GASEOSA 600 ml). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 11 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 1:** Sandwich de Pollo (PAN TAJADO, POLLO, LECHUGA, TOMATE, SALSA), bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 12 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 2:** Dos empanadas de carne, ají, salsas, limón, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 13 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 3:** Tres croquetas de Pollo, salsas, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 14 | 90101600 | **REFRIGERIO No. 4**: Pastel Hawaiano, bebida Fría 400 ml (GASEOSA o JUGO). incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 150 |
| 15 | 90101600 | **CENA N°1:** Pechuga rellena 400 Gr, Puré de papa gratinada, arroz verde, postre torta de zanahoria, ensalada hawaiana, Gaseosa personal 600 ml. Incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 16 | 90101600 | **CENA N°2**: Filet Mignon 350 gr, arroz blanco, ensalada tropical, papa a la | SERVICIO | 100 |

| ITEM | CÓDIGO UNSPSC | DESCRIPCION DEL ITEM | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. |
|---|---|---|---|---|
| | | francesa, postre de coco, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | | |
| 17 | 90101600 | **CENA N°3:** Cerdo en salsa BBQ 250, gr fantasía de pollo 200 gr, arroz con ajonjolí, ensalada verde con maíz tierno, papa al vapor, postre de tres leches, gaseosa 600ml, incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 100 |
| 18 | 90101600 | **SALON DE REUNIÓN:** Con capacidad para 50 personas, por 5 días con sistema de sonido, video beam, Sillas para 50 personas, mesa principal para 10 personas, manteles limpios, habilitado un puesto de café , aromática, tinto y agua . incluye servido a la mesa y lencería. | SERVICIO | 1 |

**15.1.2 CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES:**

Este aspecto será verificado dentro del Anexo No. 03 Especificaciones Técnicas de Obligatorio Cumplimiento como **CUMPLE o NO CUMPLE.**

**ALOJAMIENTO:**

- El Servicio de Recepción deberá ser prestado las veinticuatro (24) horas del día.
- Cada habitación deberá contar con su llave o mecanismo de ingreso propio.
- El futuro contratista deberá prestar el servicio de limpieza a las habitaciones diariamente durante la estancia de nuestro personal invitado.
- El servicio de internet deberá estar habilitado durante las veinticuatro (24) horas del día.
- El alojamiento incluirá el servicio a la habitación las veinticuatro (24) horas del día.
- Todos los bienes eléctricos como televisores, neveras y aires acondicionados, entre otros, deberán estar en perfecto estado de funcionamiento.
- En caso de cambio de habitación, el futuro contratista deberá ofrecer otra con las mismas características técnicas exigidas.

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

- El servicio de alimentación deberá ser ofrecido a la mesa, de acuerdo al gramaje determinado en las especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento.
- El futuro contratista ofrecerá variedad en el menú (de acuerdo a lo requerido en las especificaciones técnicas) durante el desayuno, el almuerzo y la cena, el cual será elegido por cada uno de los huéspedes que conforman la mesa de trabajo.
- El servicio de refrigerios deberá ser suministrado dos (02) veces al día (mañana y tarde) de acuerdo a las especificaciones técnicas, previa programación con el supervisor del contrato.

**COFFE BREAK**

- Durante la realización de la Mesa de Trabajo el futuro contratista deberá ofrecer un COFFE BREACK (Agua, Aromática, Café), en el salón de eventos.

**15.1.3 GARANTÍA TÉCNICA:** El proponente junto con la oferta deberá anexar en documento independiente, la garantía técnica para los ítems ofrecidos debidamente suscrita por él. La garantía técnica mínima requerida en este proceso debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos:

1. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de

los reclamos por la calidad de los servicios.
2. Que ampare la calidad del servicio.

Este documento debe venir firmado por el proponente.

Durante el lapso de la vigencia de las diferentes garantías constituidas, los costos y gastos que se generen deberá asumirlos el contratista adjudicatario, quien se compromete para con el MDN-EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL FLORENCIA a tramitar y hacer efectivas las mismas sin costo adicional.

**15.1.4 TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA:** Junto con la oferta, el proponente debe anexar por escrito, en documento independiente, el término de respuesta a la garantía técnica, que corresponde al cambio de los servicios, el cual no debe ser superior a cuatro (4) horas, contado a partir del requerimiento hecho al contratista por parte del supervisor del contrato.

Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía, sin que generen un costo adicional para el contratante.

Este documento debe venir firmado por el proponente.

**NOTA:** Los términos de garantía técnica y el tiempo de respuesta de la misma, deberán ser aportados en documentos independientes debidamente suscritos por el oferente. La presentación de estos documentos es de obligatorio cumplimiento al momento de presentación de la oferta.

**15.1.5 GARANTÍA DE LA CALIDAD:**

El proponente garantizará que los servicios entregados en la ejecución del contrato, serán de óptima calidad, de no ser así, con la presentación de la oferta, acepta la imposición de las multas y sanciones correspondientes, luego de surtido el debido proceso y el derecho a la defensa.

**15.1.6. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:**

Con el fin de garantizar la calidad de los elementos a contratar y evitar incumplimientos e inconvenientes en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente presente contratos o certificaciones de contratos con entidades públicas y/o privadas cuyo objeto tenga relación con el objeto del presente proceso contractual, La cuantía de las certificaciones o contratos deberá ser igual o superior al presupuesto oficial al presente proceso de contratación. La certificación deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Datos del Contratista
- Datos del Contratante
- Cuantía
- Objeto
- Fecha Inicio y Terminación

**Nota 1:** La CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL FLORENCIA se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información y de rechazar las propuestas en las cuales se incluya información inconsistente o que no corresponda a la realidad, sin perjuicio de las eventuales acciones civiles y penales a que haya lugar.

**Nota 2:** No se aceptan auto certificaciones.

**Nota 3:** Las certificaciones de los contratos que se harán valer como experiencia deben ser completamente legibles

**Nota 4:** La información suministrada se entiende bajo la gravedad de juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada

**Nota 5:** El objeto del contrato debe haber sido ejecutado a satisfacción y en su desarrollo no debe haberse presentado ningún tipo de sanción y/o multa por incumplimiento del contratista. A lo anterior se dará aplicación, de conformidad al procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011.

**Nota 6:** Si la certificación no incluye cualquiera de los datos aquí solicitados podrá aportarse el acta.

**15.1.7. CALIDAD DE LOS SERVICIOS:**

El oferente se compromete si resulta adjudicatario del presente proceso, a entregar cada uno de los servicios de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas en el numeral 2.3.4.1 de la presente Invitación Publica.

**15.1.8. DEVOLUCIÓN Y REPOSICION:**

El CENAC REGIONAL FLORENCIA y sus unidades centralizadas, se reservan el derecho de rechazar directamente a través del supervisor los servicios objeto del contrato, si estos no cumplen con las especificaciones establecidas, evento en el cual, el contratista queda obligado a remplazarlos por otros que se ajusten exactamente a lo requerido y ofrecido.

**15.1.9 CAPACIDAD OPERATIVA:**

**15.1.9.1 INFRAESTRUCTURA, CAPACIDAD LOGÍSTICA Y OPERACIONAL**

El proponente deberá aportar certificación suscrita por el representante legal o quien haga sus veces, donde manifieste que en el momento de ser adjudicatario del proceso contará con la infraestructura, capacidad logística y operacional necesaria para la ejecución del objeto del presente proceso de selección; dicha certificación deberá contener los siguientes requisitos:

- Tener como mínimo un establecimiento de comercio abierto al público con matrícula mercantil vigente.
- Contar como mínimo con una piscina abierta al público.
- Contar con Ascensor, el cual permita el acceso de personal discapacitado a las habitaciones.
- Deberá contar con área de recepción.
- Deberá tener salidas y entradas de emergencia en cada piso.
- Salón de eventos con capacidad mínima de cincuenta (50) personas.
- Área de Restaurante con capacidad Mínima para cincuenta (50) personas.
- Área de Parqueadero, con capacidad Mínimo para seis (06) vehículos.
- Circuito cerrado de cámaras de vigilancia dentro y fuera de las Instalaciones.
- Área de Lavandería.
- Área de Cocina en óptimas condiciones de aseo y salubridad.

El establecimiento deberá estar ubicado en la ciudad de **Florencia del Departamento del Caquetá, ya sea propio o arrendado.**

**NOTA 1:** la entidad requiere que el establecimiento se encuentre en la ciudad de Florencia toda vez que la necesidad que presenta busca mantener las buenas relaciones con otros países vecinos, la continua realización de mesas de trabajo que ayuden al fortalecimiento de la seguridad en las fronteras y la finalización de las amenazas transnacionales. Pilares que buscan entre otros aspectos ser un referente a nivel regional e internacional en la lucha contra las amenazas transnacionales y el crimen organizado, participando activamente en la política exterior del país. De no solicitarse en esta ciudad los objetivos propuestos con esta contratación no se lograrían, Teniendo en cuenta que el personal militar extranjero, militar nacional y civil que conforma la mesa de trabajo se trasladara para esta ciudad y de contar con una sede en otra ciudad implicaría más gastos para la fuerza.

**NOTA 2:** las instalaciones son solicitadas con Ascensor teniendo en cuenta que a la fecha no se tiene conocimiento de cual será el personal designado para asistir a la mesa de trabajo por parte del vecino país Perú; por tal razón es necesario que las instalaciones se adapten a cualquier clase de limitación que presenten nuestros invitados, dando cumplimiento así al Artículo 14. Acceso y accesibilidad. Ley 1618 de 2013.

### 15.1.9.2 PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El oferente deberá certificar que cuenta con el personal idóneo y capacitado para atender los servicios solicitados en el presente proceso contractual, de acuerdo a los siguientes perfiles:

- Recepcionista (s).
- Administrador Hotelero.
- Personal de Servicios Generales.
- Cocinero (s).
- Chef.
- Mesero (s).

El presente requisito deberá estar firmado por el representante legal, así mismo se deberá anexar la hoja de vida del personal.

### 15.1.10 CERTIFICACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

El oferente deberá presentar una certificación donde manifieste que se compromete a contratar al personal que tenga certificación de manipulación de alimentos, cumpla con la normatividad establecida por el ministerio de salud y las normas generales vigentes, para realizar los respectivos alimentos que se requieren en la actividad. El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio el personal, el sitio deberá estar en condiciones de aseo optimas y buena presentación, el personal de trabajo debe estar afiliado a EPS, ARL (ya sea personal de planta o por prestación de servicios), para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.

### 15.1.11 CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que los alimentos son de buena calidad, buena refrigeración, higiene y preparación. Lo anterior, con el objetivo de evitar ocasionar intoxicaciones o cualquier tipo de alergias al personal que hace parte de la mesa de trabajo.

### 15.1.12 SERVICIO DE TRANSPORTE

El oferente deberá presentar una certificación debidamente firmada por el representante legal en la cual se compromete a que en el evento de ser adjudicatario, el servicio de transporte ofertado contara con todos los permisos necesarios para el desplazamiento en el Departamento del Caquetá, con las condiciones técnicas y de seguridad exigidas por el Ministerio de Transporte y las pólizas necesarias para el cubrimiento de daños ante terceros.

Así mismo, el conductor designado para cumplir esta actividad, será un personal idóneo y garantizara la seguridad de los pasajeros.

**NOTA:** Este servicio podrá ser propio, arrendado o establecido mediante convenio. En caso de ser presentado mediante convenio o arrendado deberá presentar el documento soporte correspondiente que permita evidenciar las obligaciones convenidas entre las partes interesadas al momento de suscribir el contrato.

**15.1.13. SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS FIJOS**: El proponente se comprometerá a conservar los precios unitarios fijos, sin lugar a reajuste durante la ejecución del contrato.

**16. CONDICIONES DEL CONTRATO**

**16.1 TIPOLOGÍA DEL CONTRATO:** SERVICIO

**16.2 OBJETO DEL CONTRATO:**

"PRESTACION DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, ALIMENTACION Y TRANSPORTE, CON MOTIVO DEL ENCUENTRO DE LA MESA DE TRABAJO "SEGURIDAD FRONTERIZA" DESARROLLADA CON LA COMITIVA DE FUNCIONARIOS DE LAS FUERZAS ARMADAS DEL VECINO PAÍS PERU Y FUNCIONARIOS DEL COMANDO CONJUNTO N°3 "SUR ORIENTE" (CCON3), UNIDAD CENTRALIZADA PRESUPUESTALMENTE POR LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE CENAC REGIONAL FLORENCIA".

El plazo de ejecución del contrato será comprendido desde el día Diecinueve (19) hasta el día de veintitrés (23) de Noviembre de 2018, dentro de la vigencia 2018. Dicho plazo se comenzará a contar a partir de la aprobación de la garantía única que ampara las obligaciones del contrato, de la expedición del Registro Presupuestal, la acreditación de los aportes parafiscales, entrega por parte del contratista del recibo de consignación de la estampilla Pro-Desarrollo de la Universidad de la Amazonía y suscripción del acta de inicio.

**NOTA:** Como requisito previo para la suscripción del acta de inicio el contratista deberá cancelar el valor correspondiente a la ESTAMPILLA PRO-DESARROLLO DE LA UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA, de conformidad con los Artículos 267, numeral 1 de la Ordenanza No. 021 del 05 de diciembre de 2017

**LUGAR DE ENTREGA:**

Los servicios serán ejecutados en las Instalaciones del Futuro Contratista, las cuales deberán estar ubicadas en la ciudad de Florencia Departamento del Caquetá.

**NOTAS GENERALES PARA LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS:** Para el recibo a satisfacción de los servicios contratados se tendrán en cuenta toda y cada una de las especificaciones técnicas registradas en la invitación pública, la aceptación de oferta y la propuesta presentada, el no cumplimiento de alguna de las mismas será motivo de rechazo de los servicios. El recibo de los

diferentes servicios se hará en presencia del supervisor del contrato y el contratista. El supervisor del contrato hará llegar las actas de recibo a satisfacción o según sea el caso con anterioridad los respectivos informes de supervisión, informando con antelación las observaciones o anormalidades.

**16.3 VALOR:** El valor del contrato resultante del presente proceso será por el valor que resulte de la oferta admitida (según numeral 4 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015).

**17 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:** El **MDN – EJE – CENAC FLORENCIA** se compromete a cancelar el valor del contrato resultante de la siguiente forma:

ÚNICO PAGO dentro de los treinta (30) días siguientes a la suscripción del acta de recibo a satisfacción, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. Recepción a satisfacción de la entrega total de los servicios contratados por parte del MDN – EJE – CENAC FLORENCIA, plasmado en un acta debidamente suscrita por el supervisor del contrato y Contratista.

2. Informe de supervisión del contrato con soportes de evidencia que sustenten la actividad realizada (REGISTRO FOTOGRAFICO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES, PLANILLAS DE ASISTENCIA AL EVENTO, INFORME POR PARTE DEL DELEGADO ENCARGADO DEL GRUPO, ENTRE OTRAS).

3. Situación de recursos por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público Dirección del Tesoro Nacional (Asignación cupo PAC)

4. Verificación por parte del MDN – EJE – CENAC FLORENCIA del cumplimiento por parte del contratista del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales y los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar

5. Soporte de las facturas para el mecanismo de pago (Factura o documento equivalente, detalle de cargos – en el caso de que factura no lo detalle, copia de la resolución de facturación vigente del contratista en caso de pertenecer al régimen común)

6. Que se ejecuten los demás trámites administrativos correspondientes.

**Nota 1:** En el evento de prórroga en la entrega del objeto del contrato, por causa imputable al contratista, el pago se postergará en el mismo lapso de la prórroga.

**18 VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE DURACIÓN):** Es el plazo comprendido entre la suscripción del contrato y cuatro (4) meses más al plazo de ejecución, solo para efectos de liquidación.

**19 MONEDA DEL CONTRATO:** Pesos Colombianos

**20 OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

**20.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

1. Suscribir el contrato ofrecido.
2. Acreditar que el objeto social y/o actividad mercantil principal de la sociedad se encuentre directamente relacionada o guarda congruencia con el objeto del contrato.

3. Contar con autorización para la suscripción del contrato en caso de ser necesario.
4. Acreditar la suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato.
5. Subsanar la documentación pertinente que solicite la entidad, conforme se establece en la invitación a ofertar.
6. Suministrar oportunamente todos los informes que requiera el supervisor, para cumplir con los programas, plazos y especificaciones técnicas del objeto contratado.
7. Dar cumplimiento a los requerimientos exigidos por el supervisor y los documentos del contrato.
8. Pagar los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.
9. Pagar el valor de la estampilla Pro Universidad, previo a la suscripción del acta de inicio.
10. Aceptar la tasación y descuento de penas parciales frente al incumplimiento de obligaciones administrativas.
11. No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del MDN – EJC – CENAC FLORENCIA y/o participantes que directa o indirectamente tenga relación con el presente proceso de contratación, ni en ningún momento u oportunidad, antes, durante o después de la suscripción del contrato que se derive de éste.
12. No suministrar a terceros la información técnica, administrativa y/o financiera.
13. Asistir a las citaciones que realice la entidad en forma verbal o por escrito. El retardo o la mora en el cumplimiento se entenderá cuando la administración o la supervisión del contrato haya señalado plazos fijos, ciertos y determinados para cumplir aún sin requerir solicitud escrita.
14. Para la ejecución del contrato, durante la vigencia de éste y al momento de la liquidación, entregar los paz y salvos donde conste el cumplimiento de las obligaciones al sistema de seguridad social y parafiscales (Cajas de compensación familiar, Sena e ICBF) y/o certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal según el caso, en la que conste el cumplimiento de tales obligaciones.
15. Tener una cuenta de ahorros o corriente para efectos del pago del contrato.
16. Constituir y aportar las garantías exigidas en el contrato, dentro del plazo establecido por la CENAC Regional Florencia.
17. Entregar los servicios a los precios ofertados, por sus propios medios - los servicios y/o elementos relacionados en las cantidades solicitadas.
18. Entregar los servicios en excelente calidad, de acuerdo al objeto contractual dentro del plazo de ejecución y lugar de entrega.
19. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
20. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y obstáculos que puedan presentarse y en general se obliga a cumplir con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011.
21. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y presentarse al CONTRATANTE en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación, en caso de que el mismo no se presente dentro del término establecido para la liquidación, la entidad procederá a efectuar la terminación unilateral.
22. Aceptar el contrato en la plataforma SECOP II.
23. El Servicio de Recepción deberá ser prestado las veinticuatro (24) horas del día.
24. Cada habitación deberá contar con su llave o mecanismo de ingreso propio.
25. El futuro contratista deberá prestar el servicio de limpieza a las habitaciones diariamente durante la estancia de nuestro personal invitado.
26. El servicio de internet deberá estar habilitado durante las veinticuatro (24) horas del día.
27. el alojamiento incluirá el servicio a la habitación las veinticuatro (24) horas del día.
28. Todos los bienes eléctricos como televisores, neveras y aires acondicionados, entre otros, deberán estar en perfecto estado de funcionamiento.
29. En caso de cambio de habitación, el futuro contratista deberá ofrecer otra con las mismas características técnicas exigidas.
30. El servicio de alimentación deberá ser ofrecido a la mesa, de acuerdo al gramaje determinado en las especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento.

31. El contratista ofrecerá variedad en el menú (de acuerdo a lo requerido en las especificaciones técnicas) durante el desayuno, el almuerzo y la cena, el cual será elegido por cada uno de los huéspedes que conforman la mesa de trabajo.
32. El servicio de refrigerios deberá ser suministrado dos (02) veces al día (mañana y tarde) de acuerdo a las especificaciones técnicas, previa programación con el supervisor del contrato.
33. Durante la realización de la Mesa de Trabajo el contratista deberá ofrecer un COFFE BREAK (Agua, Aromática, Café), en el salón de eventos.
34. El Contratista deberá cumplir con las normas de Seguridad Salud en el Trabajo.
35. Las demás obligaciones que se encuentren establecidas en la Ley.

**20.2 OBLIGACIONES DE LA CENTRAL ADMINSTRATIVA Y CONTABLE "CENAC FLORENCIA".**

1. Pagar al contratista el valor del contrato en la forma establecida en la aceptación de oferta.
2. Recibir los bienes objeto del presente contrato, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.
3. Vigilar la correcta ejecución del contrato, a través del supervisor designado.

**21 VEEDURÍA CIUDADANA:** Este proceso de contratación está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 850 de 2003.

**22 ORGANIZACIÓN DE COMITÉS ESTRUCTURADORES:** Para el desarrollo de este proceso se conformaron los comités nombrados mediante Resolución 389 del 20 de Septiembre de 2018, emanada por la Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL FLORENCIA".

Los comités deben obrar según lo establecido en la Resolución No. 6302 del 31 de Julio de 2014, (Manual de Contratación del Ministerio de Defensa y sus Unidades Ejecutoras) y demás normas vigentes.

**23 JUSTIFICACIÓN FACTORES DE SELECCIÓN:** Se seleccionará la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones exigidas en la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente, teniendo en cuenta el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

**23. RELACIÓN DE ANEXOS**

Oficio expedición CDP.
CDP No. 18918 de fecha 06 de Noviembre de 2018
Valor de $ 65.000.000,00
Cotizaciones (3)
Aval técnico de cotización.

**ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO**

**CR. NULVER JOSE GALVIS LEGUIZAMON**
Gerente del Proyecto

**ASE. MARIA ALEJANDRA BARRERA CASTRO**
Comité Económico Estructurador

**ASJ. JOHANA ANDREA RIVERA OSPINA**
Comité Jurídico Estructurador

**SV. JAILER RICARDO SABAYE ESPINOSA**
Jefe de Contratos "CENAC REGIONAL FLORENCIA"

**SP. EDWIN ESPINOSA ARRIGUI**
Comité Técnico Estructurador