DE: SDESFIM	FECHA: 18 DE FEBRERO 2022
PARA: CBACI6	No. Interno:

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.1 "Estudios previos para la contratación de mínima cuantía" del Decreto 1082 de 2015, el suscrito en calidad de Gerente de Proyecto, presenta el siguiente estudio y documento previo en el cual analiza la conveniencia y la oportunidad de realizar la contratación de los bienes y/o servicios relacionados en el presente documento y se plasma la información relativa al sector objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo, en cumplimiento de lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 "Deber de análisis de las Entidades Estatales" del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

1. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA NECESIDAD

La Base de Entrenamiento de Infantería de Marina, a través de su Estado Mayor y las Unidades Tácticas como son BCAI6, ESFIM, CIEAN, CEPAZ y CIEAF para dar cumplimiento a citada misión, en el presupuesto asignado de la BEINM y CIEAF Con el propósito de contribuir al desarrollo de capacitación y entrenamiento al personal orgánico" propósito que se materializa con el cumplimiento de las funciones de seguimiento administrativo de las unidades adscritas.

El BATALLON DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERIA DE MARINA No.6 Subunidad Delegataria del Gasto tiene como misión institucional coadyuvar a sus unidades adscritas en la contratación de los bienes y/o servicios que requieran para el cumplimiento de sus funciones y actividades administrativas y operativas de manera eficiente.

En desarrollo de su labor requiere contratar el SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE con el fin de satisfacer la presente necesidad se ejecutará en algunas de las actividades programadas para la vigencia fiscal 2022, para así cumplir con el bienestar de las dependencias que asignaron presupuesto para estos servicios.

Debe tenerse en cuenta que la Centro Internacional de Excelencia Avanzada Fluvial se encuentra localizada a 267 kilómetros al noreste de la ciudad de Coveñas Sucre, exactamente en municipio de Turbo Antioquia, mencionada ubicación geográfica hace de esta unidad militar se encuentre en zona de orden público con características propias, retirada de centros urbanos, con infraestructura de servicios autosuficientes.

El Batallón de Comando y Apoyo No.6 a través del Gerente de Área Funcional, establece la necesidad de contratar los SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE, teniendo en cuenta los actos protocolarios para estrechar lazos con las marinas y países visitantes a la unidad, se requiere contratar el servicio de cafetería y restaurante con el fin de entregarle una atención acorde y así dejar en alto el nombre de la Infantería de Marina.

El suministro del servicio de cafetería se requiere para diferentes actividades tales como: bienestar para el personal que por necesidades del servicio debería quedarse en jornada adicional atendiendo los diversos compromisos ordenados por el mando naval, al personal que está recibiendo su capacitación al momento de recibir la catedra, apoyar con el refrigerio del personal de cuadros en su diferentes servicios de guardias, poder atender reuniones de carácter oficial con el personal de dirigentes y personal de alto grado o cargo en la guarnición de Coveñas como parte del fortalecimiento de las relaciones sociales y apoyos interinstitucionales que debe adelantar los diferentes comandantes de las unidades de la Base de Entrenamiento de Infantería de Marina y la

conmemoración de fechas especiales para la institución.

teniendo en cuenta presupuesto asignado mediante OAP 001/002 COARC vigencia 2022, con el de valor de SETENTA Y TRES MILLONES PESOS M/CTE. ($73.000.000,00) logrando cubrir así una necesidad del **60%**, ya que esta unidad se realizan varias visitas de los altos mandos lo cual requiere este rubro con necesidad para brindar un buen servicio al personal visitante.

2. MODALIDAD DE SELECCIÓN

En virtud del objeto a contratar, y en atención a la cuantía del proceso de selección, la modalidad de contratación es de mínima cuantía de conformidad con lo establecido en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y los artículos 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias y concordantes.

3. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LAS DEPENDENCIAS DE AFECTACIÓN DEL GASTO ORGÁNICAS DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE I.M. EN COVEÑAS SUCRE Y CENTRO INTERNACIONAL DE EXCELENCIA AVANZADA FLUVIAL EN TURBO ANTIOQUIA, ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO "A".

3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. Las características técnicas de los servicios a prestar, las garantías y condiciones de entrega corresponde a las señaladas en el anexo "A" del presente estudio.

3.2 CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS: Los bienes/servicios a contratar están codificados en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica a continuación.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
90101700	90	10	17	00	SERVICIO DE CAFETERIA

Tabla 1. Clasificación UNSPSC

3.3 LUGAR DE ENTREGA O DE EJECUCIÓN: Los bienes y/o servicios contratados deberán ser entregados/prestados en los lugares indicados a continuación, por parte del contratista a través de un representante debidamente facultado, previa coordinación con el supervisor del contrato.

USUARIO/ ITEMS	LUGAR DE ENTREGA	HORARIO
BEINM	EN LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERIA DE MARINA Y SUS UNIDADES SUBSIDIARIAS (BCAI6 – ESFIM –CIEAF- CEPAZ) EN LA CIUDAD DE COVEÑAS SUCRE DIR: KL1 VIA COVEÑAS –SANTA CRUZ DE LORICA	LUNES A DOMINGO 08:00 am a 12:00 pm 02:00 pm a 05:00 pm
CIEAF	Centro Internacional de Excelencia Avanzada Fluvial EN LA CIUDAD DE TURBO ANTIOQUIA DIR: AV LA PLAYA PUNTAS DE LAS VACAS TURBO ANTIOQIA	

Tabla 2. Lugar de entrega/ejecución

3.4 PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato, será hasta el **15 DE DICIEMBRE 2022**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato

3.5 TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR. El Contrato a celebrar es de suministro.

3.6 ANALISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Variables utilizadas para calcular el presupuesto

VARIABLES ECONÓMICAS

Para la realización del Análisis Económico que hace parte integral del presente estudio de conveniencia y oportunidad, se indicaron las siguientes variables que se consideraron para calcular el presupuesto de la respectiva contratación determinando la siguiente ecuación contractual

Ecuación Contractual= Costo Unitario + IVA (19%)

El análisis económico que soporta el valor estimado del presente proceso de selección, se basa en el presupuesto asignado por la ARMADA NACIONAL a la unidad y los precios unitarios incluyen el costo real de los servicios, más el impuesto que este genera para el contribuyente, más los costos por transporte que a este le acarrean por el transporte del personal hasta el lugar estipulado en el presente estudio y demás costos administrativos, para efectos de estas variables económicas se considera que el contratista ofertará los servicios sin formula de ajuste de precios, teniendo en cuenta que las variaciones de precios son previsibles y este riesgo será asumido por el contratista.

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO: En cumplimiento del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, Subsección 6 "Análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las Entidades Estatales", artículo 2.2.1.1.1.6.1 "Deber de análisis de las Entidades Estatales", el gerente de área funciuonal adelantó el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo, lo cual se indica a lo largo del presente estudio, evidenciándose que las personas naturales y jurídicas que pueden ofrecer los bienes y/o servicios indicados en el presente estudio.

Perspectiva legal y análisis de la demanda: Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales es imperioso que las entidades públicas cuenten con instrumentos que les faculten lograr la selección adecuada de los contratistas que les permitirán la consecución de los mismos. Por ello, el propio Estado ha expedido diferentes normas buscando dotar a las entidades con herramientas que permitan dicha selección idónea; con la Ley 80 de 1993 se dotó a las entidades de la estructura general y los principios de la contratación estatal. Ahora, con la modificación a la Ley 80 de 1993, a través de la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018 y el Decreto 1082 de 2015, se pretende la reducción de costos del proceso contractual y con ello el procedimiento de selección elaborado sobre la base de los principios que rigen la contratación pública, en búsqueda del cumplimiento de los fines estatales.

Además, se debe tener en cuenta la siguiente normatividad frente al objeto planteado así:

1. Decreto 1575 de 2007 (Mayo 9 de 2007), por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.

2. Decreto 1905 de 2000 (Septiembre 26) derogado por el art. 8, decreto nacional 2883 de 2007 por el cual se modifican los estatutos y el reglamento de funcionamiento de la comisión de regulación de agua potable y saneamiento básico.

4. Decreto número 2883 de 2007, por el cual se modifica la estructura de la Comisión de Regulación de Agua Potable y Saneamiento Básico, CRA.

5. Resolución 126 de 2000 (Marzo 16) por la cual se adoptan los estatutos y el reglamento de funcionamiento de la comisión de regulación de agua potable y saneamiento básico.

6. Decreto número 420 de 2020 por el cual se imparten instrucciones para expedir normas en materia de orden

público en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia de COVID-19.

7. Circular No. 005 Órdenes e instrucciones adecuada utilización recursos, marco normas austeridad, control y racionalización del gasto público.

8. Circular No. 019 directrices austeridad, directiva presidencial No. 9 de 2018

Dado lo anterior y con base al Decreto 1072 de 2015 el futuro contratista tendría una clasificación dentro del presente proceso de un proveedor bien y/o servicio con mínimo o sin posible impacto en el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. "*persona o empresa que suministra un bien y/o servicio, cuyas característica podrían impactar la salud o la seguridad de algunas de las partes interesadas y relacionadas con este".*

Aunado lo anterior y con base a la clasificación dada al futuro contratista este deberá tener en cuenta los requisitos específicos que deberá cumplir en materia de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, así:

- Diligenciar la ficha de especificaciones técnicas de los servicios objeto del futuro contrato.
- Certificaciones de pago de los aportes a la seguridad social y parafiscal.
- Certificación de reconocimiento de condiciones de la zona donde se desarrollará el objeto a contratar.

<u>Perspectiva comercial, Financiera, organizacional y Análisis de la Oferta/demanda</u>:

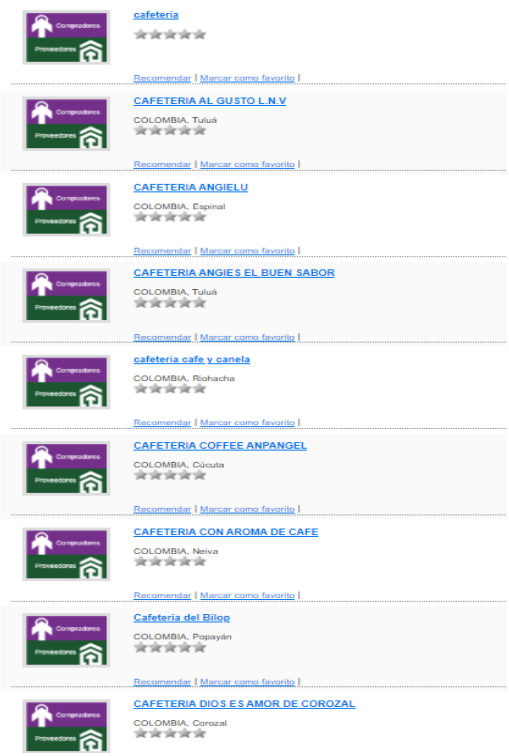
El sector de servicios en Colombia cuenta con un enorme potencial de crecimiento, por ello se ha convertido en una de las mayores apuestas comerciales para el país. Actualmente, se están llevando a cabo iniciativas para explorar nuevas oportunidades y mercados, mejorando las políticas del sector y ampliando la oferta. Este sector no produce bienes tangibles, pero en conjunto apodan más del 55% del total del PIB. Por eso podemos afirmar que Colombia es un país de bienes y servicios, (Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=PIB_y_PNB).

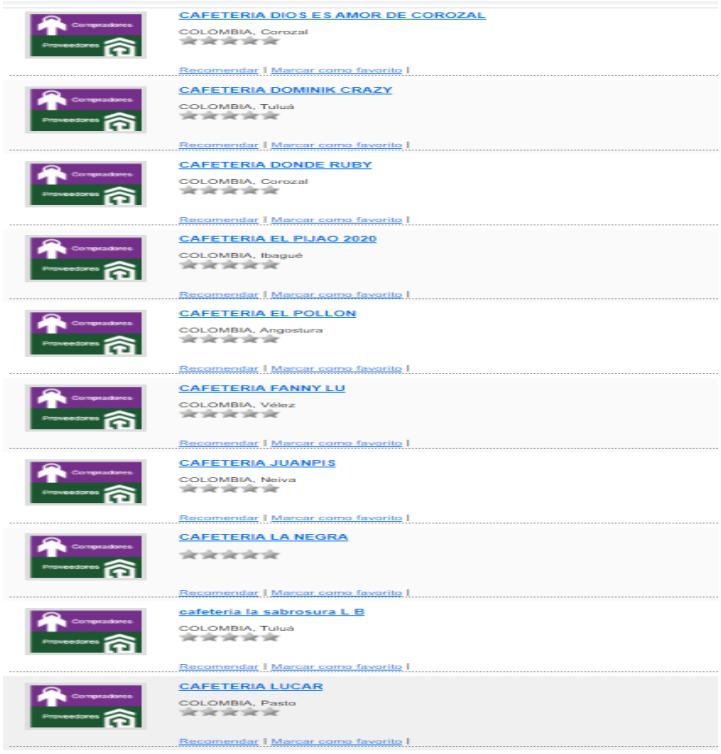
ANÁLISIS DE LA DEMANDA: para determinar la demanda de entidades que han contratado o proyectan contratar el objeto del presente proceso similar a la Armada Nacional y entidades estatales nacionales, se puede observar en la página de http://www.colombiacompra.gov.co/ que existen diversas entidades que han elaborado este tipo de procesos relacionadas con el objeto del presente estudio.

Borrar búsqueda

País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación	Fecha de presentación de ofertas	Cuantía
	ARMADA NACIONAL ESCUELA NAVAL DE CADETES ALMIRANTE PADILLA	007-ARC-ENAP-2022 (Manifestación de interés (Menor Cuantía))	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BIENESTAR, RESTAURANTE, CAFETERÍA, CATERING PREPARACIÓN DE EVENTOS Y OPERACIÓN LOGÍSTICA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LAS DEPENDENCIAS DE LA ESCUELA NAVAL DE	Manifestación de interés (Menor Cuantía)	8/02/2022 6:04 PM (UTC -5 horas)	16/02/2022 6:30 PM (UTC -5 horas)	112.799.329 COP
	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SASI 012-002-2022 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS, FRESCOS, BEBIDAS, PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE, ABARROTES EN GENERAL PARA ATENDER ABASTECIMIENTOS DE LAS FUERZAS MILITARES, ASÍ COMO OTROS PRODUCTOS QUE ELEVEN LA	Presentación de oferta	8/02/2022 5:32 PM (UTC -5 horas)	16/02/2022 5:00 PM (UTC -5 horas)	732.867.325 COP
	POLICIA METROPOLITANA DE IBAGUE	PN METIB MIC 018 2022	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE	Presentación de oferta	7/02/2022 7:28 AM (UTC -5 horas)	9/02/2022 5:30 PM (UTC -5 horas)	38.000.000 COP
	BANCO DE LA REPUBLICA	53004560	Servicio alojamiento y de restaurante para talleristas, conferencistas y artistas del área cultural, durante el año 2022	Presentación de oferta	3/02/2022 2:38 PM (UTC -5 horas)	-	8.816.000 COP
	POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID	CA-0003-1 DE 2022	EL POLITECNICO, entrega a título de arrendamiento a EL ARRENDATARIO, un inmueble destinado a prestar el servicio de CAFETERÍA Y PASTELERÍA TRADICIONAL O FINA, con las siguientes características: área	Presentación de oferta	2/02/2022 10:29 PM (UTC -5 horas)	-	0 COP
	ARMADA NACIONAL BASE NAVAL ARC MALAGA	032-ARC-CBNL02-2022	PRESTACIÓN A TODO COSTO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LAS UNIDADES DE LA FUERZA NAVAL DEL PACIFICO DE LA ARMADA NACIONAL	Presentación de observaciones	2/02/2022 6:18 PM (UTC -5 horas)	23/02/2022 3:00 PM (UTC -5 horas)	110.716.042 COP
	POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID	CA-0005 DE 2022	EL POLITECNICO, entrega a título de arrendamiento a EL ARRENDATARIO, un inmueble destinado a prestar el servicio de RESTAURANTE, con las siguientes características: área de aproximadamente CUARENTA Y	Presentación de oferta	1/02/2022 7:53 PM (UTC -5 horas)	-	1 COP
	POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID	CA-0004 DE 2022	EL POLITECNICO, entrega a título de arrendamiento a EL ARRENDATARIO, un inmueble destinado a prestar el servicio de CAFETERÍA Y COMIDAS RAPIDAS, con las siguientes características: área de aproximadam	Presentación de oferta	1/02/2022 7:24 PM (UTC -5 horas)	-	1 COP
	POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID	CA-003- DE 2022	EL POLITECNICO, entrega a título de arrendamiento a EL ARRENDATARIO, un inmueble destinado a prestar el servicio de CAFETERÍA Y PASTELERÍA TRADICIONAL O FINA, con las siguientes características: área	Presentación de oferta	1/02/2022 6:52 PM (UTC -5 horas)	-	1 COP
	DIRECCION DE SANIDAD EJERCITO DISPENSARIO MÉDICO SUROCCIDENTE	N° 495-DISANEJC/DMSOC-2022	ARRENDAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN EL DISPENSARIO MEDICO DEL SUROCCIDENTE	Presentación de oferta	29/01/2022 3:26 PM (UTC -5 horas)	-	21.071.182 COP
	SENA REGIONAL VALLE Grupo Administrativo CBI	CD-VLL-CBI-0001-2022.	Ceder a título de arrendamiento el inmueble destinado para el restaurante y cafetería para el servicio de alimentación de los alumnos	Presentación de oferta	28/01/2022 8:07 PM (UTC -5 horas)	-	0 COP
	BANCO DE LA REPUBLICA	53004040.	SERVICIO DE RESTAURANTE	Presentación de oferta	28/01/2022 4:18 PM (UTC -5 horas)	-	6.799.000 COP

ANÁLISIS DE LA OFERTA: A continuación, y realizando una búsqueda a través de la plataforma SECOP II, se encontraron que las firmas que pueden prestar el bien requerido, son las siguientes: https://community.secop.gov.co/Directory/CompanyProfiles/Network/Index





Teniendo en cuenta los factores planteados en la demanda; para obtener oferta de estos servicios, se recurrió a indagar en la región a varias empresas, haciéndoles el interrogante ¿si estarían dispuestos a suministrar el objeto de este estudio? A lo cual manifestaron estar dispuestas a ofertar, teniendo en cuenta que se encuentran registrados en el **SECOP II** y ha participado en anteriores proceso con referencia al objeto a contratar en la **BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA, BATATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M No. 06, ESCUELA DE FORMACIÓN DE INFANTERÍA DE MARINA, CENTRO DE ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN PARA LAS OPERACIONES DE PAZ EN COVEÑAS-SUCRE Y CENTRO INTERNACIONAL DE EXCELENCIA AVANZADA FLUVIAL EN TURBO-ANTIOQUIA.**

Resultados del análisis del sector:

El sector estudiado identifica que existe pluralidad de oferentes que se encuentran en la capacidad de brindar este tipo de servicios de manera integral y bajo las condiciones que requiere la entidad, toda vez que en atención a la prestación del servicio se requiere que el futuro contratista cuente con la capacidad para prestar sus servicios en el municipio de Coveñas sucre.

4. ESTUDIO DE MERCADO

Para efectos de contar con la información del mercado respecto del valor de los bienes y/o servicios relacionados en el presente estudio, se realizó el análisis adjunto en anexo "C", teniendo en cuenta las cotizaciones efectuadas por los proveedores consultados.

4.1 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El GERENTE DE ÁREA FUNCIONAL considera que el valor del objeto de la presente modalidad de selección, debe ascender hasta la suma **SETENTA Y TRES MILLONES PESOS M/CTE. ($73.000.000,00)**, valor que incluye: El precio básico (costos directos e indirectos) IVA y demás erogaciones que correspondan. Lo cual no alcanza a cubrir el **100%** de la necesidad. En caso de que el futuro contratista presente una oferta menor al valor presupuestado se le solicita a la entidad contratante incrementar las cantidades hasta agotar el presupuesto asignado, con el fin de aumentar el porcentaje de satisfacción de esta necesidad.

4.2 ANÁLISIS DEL VALOR ACORDE ESTUDIO DE MERCADO

Con base al estudio de mercado realizado con cantidades unitarias, correspondiente a la cotizaciones A, B y C aportadas que suma un promedio de DOSCIENTOS DOS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE $ 202.475.166 y teniendo en cuenta presupuesto asignado de la vigencia 2022 la cual suma un valor de **SETENTA Y TRES MILLONES PESOS M/CTE. ($73.000.000,00)** logrando cubrir así una necesidad del 36%, haciendo falta un 64% de la necesidad real teniendo en cuenta que esta unidad se realizan muchas visitas de los altos mandos lo cual requiere este rubro con necesidad para brindar un buen servicio al personal visitante.

4.3 FORMA DE PAGO

El Batallón de Comando y Apoyo de I.M No6 se obliga con el contratista a pagar el valor del contrato en pesos colombianos en **PAGOS PARCIALES**, contra entrega, una vez recibidos los bienes/servicios a entera satisfacción por parte del Supervisor del contrato, presentación de la Factura Comercial debidamente firmada por el Contratista, el Supervisor y/o el Almacenista, Constancia de cumplimiento de las obligaciones del Contratista frente a los Sistemas de Seguridad Social Integral (sistemas de pensiones, de salud y de riesgos laborales y de los servicios sociales complementarios) Entrada de los servicios en el programa SAP y Acta de recibo a satisfacción firmada por el Supervisor del contrato y el contratista, dentro de los sesenta (60) días contados a partir de la radicación de los documentos en la División financiera del Batallón de Comando y Apoyo de I.M No6, previa disponibilidad de PAC. PARÁGRAFO PRIMERO: De conformidad con lo establecido en el Manual de bienes, las facturas o cuentas de cobro, según aplique, deberán estar expedidas dentro del plazo de ejecución del contrato y encontrarse suscritas por el Almacenista si se trata de adquisición de bienes, o por el supervisor si se trata de la adquisición de servicios. PARÁGRAFO SEGUNDO: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma y adjuntando la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación. PARÁGRAFO TERCERO: Para el pago, el contratista deberá presentar factura o documento equivalente a Factura Comercial, de conformidad con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, así: a) Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.) b) Apellidos y nombre del adquiriente de los bienes y/o servicios. c) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. d) Fecha de su expedición. e) Descripción específica o genérica de los bienes. f) Valor total de la operación. g) El nombre del impresor de la factura. h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas y el valor discriminado del mismo, cuando aplique.

NOTA 1: Corresponde al contratista cargar la factura y/o cuenta de cobro por medio del sistema electrónico de compras públicas SECOPII en la sección 7 "Ejecución" documentos de la ejecución del contrato digital generado en esta plataforma y adjuntar la constancia de la aceptación como soporte para el trámite de pago – misma forma deberá anexar archivo .ZIP de la factura electrónica al aplicativo OLIMPIA.

4.3 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

Para atender el valor del contrato a celebrar se cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal No. **1922 del 4 de enero 2022.**

UNIDAD	CÓDIGO PCP	Rec.	C/S	CUENTA	AFECTADO EN
CIEAF	A-02-02-02-006-003	10	CSF	ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	$ 2.500.000,00
BCAI6	A-02-02-02-006-003	10	CSF	ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	$ 40.000.000,00
ESFIM	A-02-02-02-006-003	16	CSF	ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	$ 26.000.000,00
CEPAZ	A-02-02-02-006-003	10	SSF	ALOJSMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	$ 4.500.000,00
TOTAL					**$ 73.000.000,00**

Tabla 3. Disponibilidad Presupuestal

4.4 TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES

De conformidad con lo establecido por el artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.1.6.1 y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, con el propósito de mantener la igualdad o equivalencia entre derechos y obligaciones surgidos al momento de proponer o de contratar en concordancia con los artículos 27 y 28 Ley 80 de 1993, correspondientes a la "*ecuación contractual*" y "*al equilibrio económico*",

En concordancia con lo anterior, se estiman como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas + Circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del mismo, razón por la cual, en el anexo "C" del presente estudio, se indican los riesgos previsibles, identificables y cuantificables en condiciones normales

4.5 GARANTÍAS CONTRACTUALES

4.5.01 GARANTÍAS SOLICITADAS

Una vez suscrito el contrato, el **CONTRATISTA** constituirá una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato, en los términos del Decreto 1082 de 2015, por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional, Subsección 3 "Garantías", la cual consistirá en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia; en garantías bancarias; o en cualquier otro mecanismo de cobertura del riesgo, autorizados por el reglamento de seguros a nivel nacional, emanadas por personas jurídicas legalmente establecidas en el país, a favor del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL-BATALLON DE COMANDO Y APOYO DE I.M. No. 6, NIT 800.141.688-3,** la cual contendrá los siguientes amparos:

CUMPLIMIENTO: Por un valor equivalente al 30% del valor total del contrato, vigente por el termino de liquidación del mismo.

CALIDAD DEL SERVICIO: Por un valor equivalente al 30% del valor total del contrato, vigente por el termino de ejecución del mismo.

TOMADOR/AFIANZADO: La garantía deberá tomarse con el nombre de la persona natural o razón social de la persona jurídica que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en consorcio o Unión Temporal, la garantía deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales del oferente plural.

5. OTROS ASPECTOS

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: Si la prestación de los servicios no cumple con las especificaciones establecidas, el contratista queda obligado a suministrar otros que se ajustan exactamente a lo requerido y ofrecido, dentro de las doce (12) horas siguientes al requerimiento hecho por parte del supervisor del contrato. 2. El contratista ofrecerá una garantía a la BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA, BATATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M No. 06, ESCUELA DE FORMACIÓN DE INFANTERÍA DE MARINA, CENTRO DE ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN PARA LAS OPERACIONES DE PAZ EN COVEÑAS-SUCRE Y CENTRO INTERNACIONAL DE EXCELENCIA AVANZADA FLUVIAL EN TURBO-ANTIOQUIA. Por un lapso de cuatro (04) meses, con el fin de amparar cualquier novedad referente a las especificaciones y características técnicas de los servicios objeto del contrato, a partir del acta de recibo a satisfacción por parte de la BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA, BATATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M No. 06, ESCUELA DE FORMACIÓN DE INFANTERÍA DE MARINA, CENTRO DE ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN PARA LAS OPERACIONES DE PAZ EN COVEÑAS-SUCRE Y CENTRO INTERNACIONAL DE EXCELENCIA AVANZADA FLUVIAL EN TURBO-ANTIOQUIA. si durante el lapso ofrecido en la presente cláusula resultaren novedades con el servicio, el contratista deberá suministrar por su cuenta y riesgo a satisfacción de la BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA, BATATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M No. 06, ESCUELA DE FORMACIÓN DE INFANTERÍA DE MARINA, CENTRO DE ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN PARA LAS OPERACIONES DE PAZ EN COVEÑAS-SUCRE Y CENTRO INTERNACIONAL DE EXCELENCIA AVANZADA FLUVIAL EN TURBO-ANTIOQUIA., dentro del lapso máximo de seis (6) horas. En este caso corresponderá a la BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA, BATATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M No. 06, ESCUELA DE FORMACIÓN DE INFANTERÍA DE MARINA, CENTRO DE ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN PARA LAS OPERACIONES DE PAZ EN COVEÑAS-SUCRE Y CENTRO INTERNACIONAL DE EXCELENCIA AVANZADA FLUVIAL EN TURBO-ANTIOQUIA. Notificar por escrito al contratista dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la fecha en que se presente la novedad. **3**. El contratista deberá mantener un registro del valor ejecutado del contrato con el fin de no suministrar los servicios excediendo el valor contratado. 4. El Contratista se compromete a **conservar los precios unitarios fijos, sin lugar a reajuste durante la ejecución del contrato**. 5. En caso que la entidad requiera algún elemento que no esté incluido en el anexo técnico del presente proceso, pero que sea de la misma naturaleza, el contratista estará en la obligación de suministrarlo previa cotización que adelanta el supervisor del Contrato. Para determinar el valor de estos elementos, el supervisor requerirá al contratista cotización y elaborara estudio de mercado con dos cotizaciones más, con el fin de establecer los precios de mercado con los cuales serán prestados los servicios. Los contratistas garantizarán que los elementos suministrados al momento de la realización del servicio sean nuevos y sellados de fábrica si es su caso aplicase. QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA PRESTACION COVID-19 A BORDO DE LAS INSTALACIONES MILITARES.

5.1 OBLIGACIONES DE LA ARMADA NACIONAL – BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M. No.6: En general son obligaciones del **CONTRATANTE: 1.** Recibir a satisfacción los servicios que sean prestados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato**. 2**. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **3**. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato. **4.** Verificar que el CONTRATISTA se encuentre al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, **5.** Aprobar la garantía única una vez presentada por el contratista. **6.** Suscribir el acta de liquidación. **7.** Exigir del contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. **8).** Adelantar las revisiones periódicas de los servicios, para verificar que ellos cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por los contratistas, y promoverán las acciones de responsabilidad contra estos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan. Estas revisiones deberán llevarse a cabo por lo menos una vez cada seis (6) meses durante el término de vigencia de las garantías. **9).** La Entidad, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones que considere necesarias. **10)**. Exigir que la calidad de los bienes/servicios adquiridos por la Armada Nacional se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia. **11).** Sin perjuicio del llamamiento en garantía, repetirá contrato los servidores públicos,

contrata el contratista o los terceros responsables, según el caso, por las indemnizaciones que deban pagar como consecuencia de la actividad contractual. **12)**. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista. **13)**. Actuar de tal modo que por causas a ellas imputables, no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista. **14)**. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato. **15). INDUCCIÓN AL CONTRATISTA POR PARTE DEL CONTRATANTE:** El contratante debe garantizar la participación de todo el personal en la inducción realizada por la empresa contratante, que contemple: 1. Divulgación de la política en seguridad y salud en el trabajo de la Armada Nacional (acorde con el Decreto 1072 de 2015). **Decretos para hacer frente al COVID-19**: 397 de 2020 ampliar plazo de contribución parafiscal para promoción del turismo, 398 de 2020 disposiciones sobre el desarrollo de las reuniones no presenciales de las juntas de socios, 410 de 2020 establecer arancel de 0% para importar productos sanitarios medidas transitorias frente al régimen de zonas francas, 411 de2020 declarar estado de emergencia económica, 418 de 2020 expedir normas en materia de orden público en cabeza del presidente, 420 de 2020 prohibir aglomeración de más de 50 personas y el consumo de alcohol 434 de 2020 establecer plazo especiales para la renovación de la matricula mercantil, 436 de 2020 medidas aduaneras transitorias, 438 de 2020 exención temporal de IVA para importación y ventas de equipos médicos, 439 de 2020 suspensión ingreso al país de pasajeros procedentes del exterior por vía aérea, 440 de 2020 adoptar medidas de urgencia en contratación estatal, 441 de 2020 reconexión de servicio de agua en los hogares que lo tengan suspendido, 444 de 2020 creación de fondo de mitigación de emergencias (fome), 457 de 2020 establecer aislamiento preventivo obligatorio, 458 de 2020 auxilios económicos a familias en acción, protección social al adulto mayor y jóvenes en acción, 460 de 2020 garantizar los servicios a cargo de la comisarías de familia, 461 de 2020 autorización a los gobernadores y alcaldes a reorientar la rentas y reducir tarifas de impuestos, 462 de 2020 prohibir la exportación de productos necesarios para afrontar la emergencia, 463 de 2020 arancel de 0% a importaciones de algunos medicamentos y dispositivos médicos, 464 de 2020 no suspender los servicios de telecomunicaciones, 465 de 2020 disposiciones transitorias en materia de concesiones de agua, 466 de 2020 solvencia fondo nacional de garantías, 467 de 2020medidas de beneficiarios del icetex,468 de 2020 autorizar operaciones de crédito a findeter y bancoldex, 469 de 2020 continuar las funciones de la jurisdicción constitucional, 470 de 2020 llevar el PAE a los hogares, 471 de 2020fijar precios de los insumos agropecuarios, 475 de 2020 aplazar pagos parafiscales sector cultura, 476 de 2020 facilitar diagnóstico y tratamiento para el COVID-19, 482 DE 2020 crear centro de logística y transporte, 486 de 2020 beneficiar a los trabajadores del campo mayores de 70 años, 487 medidas en materia de extradición, 488 de 2020 promover conservación del empleo, 491 garantizar preservación de servicios públicos, 492 de 2020 fortalecer el fondo nacional de garantías, 493 de 2020 ampliar periodos de gracia créditos vivienda, 499 de 2020 facilitar la contratación de implementos médicos, 500 de 2020 destinar recursos de cotizaciones a administradoras de riesgos, 507 de 2020 topes a precios de alimento y medicamentos.

6. JUSTIFICACIÓN DE FACTORES DE SELECCIÓN.

El Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6 efectuará una verificación de precios de las ofertas que se presentaron, con el objeto de determinar cuál de los proponentes que participen en el proceso de selección oferta el menor precio, esto con fundamento en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 que establece.

"(…) 4. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente."

PARÁGRAFO: La oferta económica no podrá sobrepasar el presupuesto oficial del proceso, lo anterior so pena de rechazo de su oferta.

FACTORES DE VERIFICACIÓN HABILITANTES	
VERIFICACIÓN JURÍDICA	HABILITA

VERIFICACIÓN TÉCNICA	HABILITA

FACTORES DE PONDERACIÓN	
VERIFICACIÓN ECONÓMICA	MENOR PRECIO OFERTADO

REQUISITOS HABILITANTES: A través del comité respectivo procederá a verificar los requisitos mínimos habilitantes de carácter jurídico documental y las especificaciones técnicas del oferente. Una vez verificado los requisitos habilitantes por parte del comité nombrado mediante señal, el oferente tendrá un (01) día hábil para subsanar la falta de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten su oferta. La oferta se aceptará siempre que satisfaga las necesidades y requerimientos de la Entidad contenidos en la invitación. La verificación de los documentos que determinan la capacidad jurídica y el cumplimiento de las especificaciones técnicas, se hará de la siguiente manera:

FACTOR/DOCUMENTO	**HABILITADO/NO HABILITADO**
CAPACIDAD JURÍDICA	
CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	

Tabla 4.factores habilitante

6.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA: **VERIFICACIÓN DE MENOR VALOR:** Para los efectos del presente y teniendo en cuenta lo establecido en el Numeral 4 del del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el comité previamente nombrado deberá verificar y establecer cuál de las propuestas oferta el menor valor; solo una propuesta continuará con el proceso de evaluación. Si no existiere pluralidad de ofertas, el Comité Evaluador omitirá este paso y continuará con la fase de EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.
Una vez establecida cual es la propuesta con el menor valor, el comité deberá evaluar la propuesta, con el fin de determinar si los precios allí establecidos están acordes con el análisis o estudio de marcado contenido en el presente estudio previo. Si el comité llegare a encontrar que los precios ofertados son artificialmente bajos, deberá proceder en los términos establecidos en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015. El mismo procedimiento deberá ser aplicado cuando los precios sean notoriamente altos.

(…) 4. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

VERIFICACIÓN TÉCNICA: Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en el proceso por parte del Batallón de Comando de Apoyo de I.M. No. 6, el Comité Asesor Técnico emitirá el concepto respectivo sobre el cumplimiento de todos y cada una de las exigencias contenidas en el anexo técnico del proceso, manifestaciones y soportes, las condiciones mínimas, excluyentes son de obligatorio cumplimiento y deberán presentarse con la oferta.

Esta verificación se hará de la siguiente manera:

FACTOR DE VERIFICACIÓN	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Cumplimiento anexo "A" especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios factores de escogencia, formato diligenciado y firmado		

VERIFICACIÓN JURÍDICA: Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en el proceso por parte del Batallón de Comando de Apoyo de I.M. No. 6, el Comité Evaluador Jurídico emitirá el concepto respectivo sobre el cumplimiento de los requisitos para contratar, en caso que se realicen observaciones y requerimientos y el oferente no subsane en el plazo solicitado, la oferta será RECHAZADA. La verificación jurídica no registra puntaje.

TRASLADO DE EVALUACIONES: con el fin que los participantes puedan presentar observaciones a la

evaluación, se le otorga periodo de un (01) día hábil, de acuerdo al artículo 2.2.1.2.1.5.2 numeral 5 del Decreto 1082 de 2015.

CRITERIOS DE DESEMPATE: De conformidad con el numeral 6 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015; En caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.

6.2 MULTAS Y SANCIONES

6.2.1 Multas por incumplimiento. Con el objeto de conminar al contratista al cumplimiento de las obligaciones que se encuentren en mora o retraso, BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE IM. No. 6, podrá imponer al CONTRATISTA multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1.0%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días en caso de incumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato. Esta sanción se impondrá conforme al procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011, y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 22.1 de la ley 80 de 1993. Cuando el incumplimiento se relacione con obligaciones del contratista ajenas a la entrega de bienes y/o servicios objeto del contrato, se podrá imponer al CONTRATISTA multas cuyo valor se liquidará con base en el cinco por ciento (0.5%) del valor del contrato, por cada día de retardo hasta por quince días.

6.2.2 Penal Pecuniaria. En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará al BATALLON DE COMANDO Y APOYO DE I.M. No.6 a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y no definitivo de los perjuicios que cause al Batallón de Comando y Apoyo de IM. No.6. No obstante, el Batallón De Comando y Apoyo de IM. No.6 se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. Esta sanción se impondrá conforme al procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011

7. SUPERVISOR:

SUPERVISOR:

Se recomienda que la vigilancia, supervisión y verificación del desarrollo y ejecución del contrato, ya que poseen el suficiente conocimiento y vienen trabajando hace más de 4 años en cargos administrativos de la Armada Nacional, actualmente se desempeñan como Oficial Logístico ESFIM, este a cargo del señor:

GRADO	APELLIDOS Y NOMBRES	DEPENDENCIA	CEDULA
TFLADM	SOLER MORENO ANDRES FERNANDO	ESFIM	1.121.940.975

COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO – ECONÓMICO

Se recomienda la estructuración técnica y económica del presente proceso, por idoneidad y experiencia posee el suficiente conocimiento, ya que viene trabajando hace más 18 años en la Armada Nacional y actualmente se desempeña como Jefe Departamento Logístico BEINM, seguidamente el estructurador económica viene trabajando hace más de 17 años en la Armada Nacional y actualmente se desempeña como Auxiliar Logístico, por tal motivo la responsabilidad como estructuradores este a cargo de:

ESTRUCTURADOR TÉCNICO			
GRADO	**APELLIDOS Y NOMBRES**	**DEPENDENCIA**	**CEDULA**
SVCIM	RANGEL BELTRAN JULIO FRNCISCO	BEINM	73.193.563
ESTRUCTURADOR ECONOMICO			
SVCIM	BALTAN CHAMORRO ARNULFO	CEPAZ	4.701.150

COMITÉ EVALUADOR TÉCNICO - ECONÓMICO:

Se recomienda que las evaluaciones y verificación administrativa del desarrollo del proceso actual, sea realizada por idoneidad y experiencia, teniendo en cuenta que posee el suficiente conocimiento y

competencias, ya que viene trabajando hace más 3 años en la Armada Nacional y actualmente se desempeña como Educación Físico Militar de la ESFIM, así mismo el comité evaluador económico cuenta con estudios Tecnológicos Administrativos, es por ello que esta responsabilidad como evaluadores están a cargo de:

EVALUADOR TÉCNICO			
GRADO	**APELLIDOS Y NOMBRES**	**DEPENDENCIA**	**CEDULA**
SSCIM	TERAN RUBIO CARLOS AUGUSTO	ESFIM	91.536.090
EVALUADOR ECONOMICO			
CSCIM	LÓPEZ GUZMAN ANIBAL JOSÉ	ESFIM	1.143.134.584

COMITE ESTRUCTURADOR Y EVALUADOR JURÍDICO:

Se solicita al Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6 se designe abogados que cuente con la experiencia requerida acuerdo lo establecido en la Directiva Permanente No. 015 de 2015 para que haga sus veces de comité jurídico y evaluador.

ESTRUCTURADOR JURÍDICO			
GRADO	**APELLIDOS Y NOMBRES**	**DEPENDENCIA**	**CEDULA**
TNADER	QUINTERO FUERTE YEFERSON IVAN	BACAIM	7.181. 699
EVALUADOR JURÍDICO			
TNADER	QUINTERO FUERTE YEFERSON IVAN	BACAIM	7.181.699

NOTA: Con base a las políticas ministeriales establecidas, en lo que corresponde al nombramiento del personal que participará en las diferentes etapas en materia contractual para el presente proceso, se procedió a nombrar a las personas en su grado y perfil en aras de poder cumplir con el proceso. Por cuanto, la unidad militar no cuenta con la gran cantidad de oficiales superiores como allí se exige para dichos nombramientos.

8 ANEXOS

ANEXO A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE VERIFICACIÓN
ANEXO B. MATRIZ DE RIESGOS
ANEXO C. ESTUDIO DE MERCADO Y SOPORTES
ANEXO D. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
TCCIM JAIMES GÓMEZ EDGAR HERNANDO
Subdirector Escuela de Formación de I.M.
GERENTE DE PROYECTO

SV RANGEL BELTRAN JULIO FRNCISCO
ESTRUCTURADOR TÉCNICO _____

SV BALTAN CHAMORRO ARNULFO ESTRUCTURADOR ECONÓMICO _____

TN QUINTERO FUERTE YEFERSON IVAN
ESTRUCTURADOR JURÍDICO _____

ANEXO"A"
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El (los) suscrito (s), en calidad de representante legal de (se incluye cuando aplique y el nombre de la persona jurídica que representa), manifiesto bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación del presente anexo, que conozco en su totalidad las especificaciones técnicas de los bienes/servicios relacionados en el presente anexo, fichas técnicas y condiciones de ejecución del contrato que se llegare a suscribir, y hacen parte del proceso de Mínima cuantía **No. 026-ARC-CBCAI6-2022** cuyo objeto es la de **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LAS DEPENDENCIAS DE AFECTACIÓN DEL GASTO ORGÁNICAS DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE I.M. EN COVEÑAS SUCRE Y CENTRO INTERNACIONAL DE EXCELENCIA AVANZADA FLUVIAL EN TURBO ANTIOQUIA, ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO "A",** acuerdo con las especificaciones técnicas descritas en el Anexo "A" del presente estudio**.,** de conformidad Con las especificaciones técnicas descritas en anexo técnico del presente estudio.

1. CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL BIEN O SERVICIO

EN LA ENTREGA DEL SERVICIO EL CONTRATISTA DEBERÁ ASIGNAR PERSONAL PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, EL SERVICIO A LA MESA ACUERDO NECESIDAD DEL EVENTO DE LAS UNIDADES. (01 MESERO POR 10 PERSONAS).						
ITEMS	**BCAI6-ESFIM-CIEAF-CEPAZ**		**UNI. DE MEDIDA**	**CANT**	**SI CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	ALIMENTOS	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**				
1	SERVICIO DE DESAYUNO	SERVICIO DE SUMINISTRO DE HUEVOS REVUELTOS (50G) CON JAMÓN (50G) CON (2) AREPA PAISA (80G) Y (2) MOGOLLA DE (50G) CAFÉ CON LECHE 15 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO (250G) CHOCOLATE (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE GRANOLA (80G) CON YOGURT (100ML) Y FRUTA PICADA EN CUADRITOS (FRESA-MANGO-SANDIA 80G YOGURT (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PANQUEQUES BAÑADOS EN MIEL CON MONEDITAS DE BANANO MADURO Y FRESAS JUGO NATURAL DE NARANJA (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE (4) DE (50G) PATACONES DE PLÁTANO VERDE Y/O MADURO CON HUEVOS PERICOS Y CAFÉ CON LECHE (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE TAMAL TIPO TOLIMENSE EMPACADO EN HOJA DE BIJAO Y BEBIDA CALIENTE CHOCOLATE. (TRES TIPOS DE CARNE: POLLO, RES Y TOCINO 80 GRS. CADA UNO, PAPAS TAJADAS, 2 HUEVOS COCIDOS, PELADOS Y TAJADOS EN RODAJAS, 100 GRAMOS DE	UNIDAD	1		

2	SERVICIO DE ENTRADAS	SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL DE CAMARÓN (300G)-½ TAZA SALSA CÁTSUP-½ TAZA CLAMATO JUGO DE TOMATE CON ALMEJA-1 CUCHARADA SALSA PICANTE- 1 CUCHARITA SALSA INGLESA- 1 TOMATE ROJO PICADO (¾ TAZA)- ½ PEPINO EN CUBITOS (¾ TAZA)- 2 CUCHARADAS CEBOLLA MORADA PICADA-2 CUCHARADAS CILANTRO- 3 LIMONES EXPRIMIDOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE ENSALADA DE POLLO (150G) DE (1 A 2) CEBOLLA-TOMATE EN RODAJAS - QUESO PARMESANO (30G) DE (1 A 2) HUEVO COCIDO PICADO EN CUADRITOS (30G) Y LECHUGA (30G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE MINIPINCHOS DE PECHUGA DE POLLO (30G) CON TROZOS DE PIMENTÓN (20G) Y PAPA CRIOLLA (30G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL DE LANGOSTINO (250 G DE LANGOSTINOS COCIDOS, 150 G DE LECHUGA, 1 UD DE PATATA, 250 G DE PIÑA, 40 G DE MAYONESA 10 G DE KÉTCHUP, 50 ML DE ZUMO DE LIMÓN, 1 UNIDAD DE GRANADA)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL DE CAMARON (GALLETAS SALADAS, 250 GRAMOS DE CAMARONES PRE-COCIDOS, SALSA DE TOMATE, MAYONESA, SALSA INGLESA, 2 CUCHARADAS DE ACEITE VEGETAL, JUGO DE LIMÓN, 1 CUCHARADITA DE AJÍ, 3 CUCHARADAS DE CEBOLLA CABEZONA BLANCA FINAMENTE PICADA, 2 CUCHARADITAS DE APIO O PEREJIL FINAMENTE PICADA, VINO BLANCO, AGUA DE AJO Y SAL AL GUSTO)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL COMBINADO /LANGOSTINO /CAMARON (8 ONZAS O 150 GRAMOS DE CAMARONES COCINADOS, CEBOLLA PICADA, LIMÓN ENCIMA, AGUA DE AJO, SALSA DE TOMATE Y MAYONESA. CON GALLETAS SALADAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE CEVICHE DE LANGOSTINO (DEBE CONTENER 250 GRAMOS DE LANGOSTINOS GRANDES, 1 UNIDAD DE CEBOLLA BLANCA, GALLETAS SALADAS, SALSA MAYONESA, SALSA DE TOMATE, PIZCA DE SAL PIMIENTA Y LIMÓN)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CEVICHE DE CAMARON (DEBE CONTENER 200 GRAMOS DE CAMARONES GRANDES, 1 UNIDAD DE CEBOLLA BLANCA, 1 PAQUETE DE GALLETAS SALADAS, 1 CUCHARADA SOPERA DE SALSA MAYONESA, 2 CUCHARADAS SOPERAS DE SALSA DE TOMATE, 1 PIZCA DE SAL PIMIENTA Y 3 UNIDADES DE LIMÓN)	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO ENSALADA DE CAMARON DEBE CONTENER (200 GRAMOS POR PERSONA DE CAMARONES COCINADOS DESVENADOS Y PELADOS, PORCIÓN DE CEBOLLA COLORADA PICADA FINAMENTE, RÁBANOS PICADITOS, TALLOS DE APIO PICADITOS, PIMENTÓN ROJO O VERDE PICADO FINAMENTE, HUEVOS DUROS PICADOS, CUCHARADAS MAYONESA DE CILANTRO, AJÍ O CHILE PICANTE JALAPEÑO, SIN LAS VENAS Y SIN LAS SEMILLAS, PICADITO, CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN SAL AL GUSTO)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CREMA DE CAMARON DEBE CONTENER MÍNIMO (250 GRAMOS DE CAMARONES PELADOS, TOMATE PICADO, AJO, CUCHARADAS DE CONCENTRADO DE CAMARÓN, PIMIENTA AL GUSTO, LECHE, CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ, CUCHARADA DE HARINA DE TRIGO)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CREMA DE JAIBA DEBE CONTENER MÍNIMO (250 GRAMOS DE JAIBA, TOMATE PICADO, AJO, CUCHARADAS DE CONCENTRADO DE CAMARÓN, PIMIENTA AL GUSTO, LECHE, CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ, CUCHARADA DE HARINA DE TRIGO)	UNIDAD	1		
3	SERVICIO DE ALMUERZO	SERVICIO DE SUMINISTRO CARNE DE RES A LA PLANCHA (250G) EN SALSA CRIOLLA (30G) - PATACÓN PISAO (50G) (5PATACONES) PORCIÓN DE ARROZ BLANCO (150G) CON ALVERJAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO PESCADO TILAPIA (300G) PAPAS FRANCESA (120G)- ARROZ BLANCO (150G) ENSALADA DE AGUACATE ESPONJADO (70G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ DE VERDURAS (150G) LOMO DE CERDO AL HORNO (200G) BAÑADO EN SALSA AGRIDULCE-ENSALADA MIXTA (80G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ MORENO (2000G) - PAPA ARTESANAL (80G) - PECHUGA A LA PLANCHA (120G) BAÑADA EN SALSA AGRIDULCE	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO FRITO ENTERO DE 1 LIBRA ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO FRITO ENTERO DE 1 LIBRA Y 1/4 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO FRITO ENTERO DE 1 LIBRA Y 1/2 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO SUDADO DE 1LB ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO SUDADO DE 1LB 1/2 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO A LA MARINERA DE 1 LIBRA Y 1/2 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO MOJARRA SUDADA DE 1 LIBRA ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA GRATINADA 1 LIBRA ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA EN SALSA DE 1 LIBRA, SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA AJILLADA DE 1 LIBRA SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA EN SALSA BECHAMEL 1 LIBRA SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA EN SALSA TÁRTARA DE 1 LIBRA SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE LANGOSTINOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE LANGOSTINOS GRATINADOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE MARISCOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE TODO MARISCOS GRATINADOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE CAMARÓN GRATINADOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO FILETE DE ROBALO 300 GRAMOS AL AJILLO ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO FILETE DE ROBALO 300 GRAMOS CON CAMARONES EN SALSA ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO ROBALO FRITO DE 1 LIBRA ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS A LA MARINERA (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS GRATINADOS (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS EN SALSAS (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS AL AJILLO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS APANADOS (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS CRISPEY CON COCO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS A LA PLANCHA (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS FUERTES CON CHILE (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS AL CURRY CON COCO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS EN SALSA DE MARACUYÁ (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAMARONES AL AJILLO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE CAMARONES, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAMARONES AL AJILLO GRATINADO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE CAMARONES, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ CON MARISCOS (300 GRAMOS DE MARISCO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ CON LANGOSTINOS (300 GRAMOS) (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE LANGOSTINOS, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE ARROZ CON CARNE DE JAIBA (400 GRAMOS), 3 PATACONES VERDES Y/O MADUROS Y ENSALADA DE VEGETALES.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE SANCOCHO DE PESCADO DE 500 MILILITROS ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ VERDE (200G) PASTA CORTA (80G) EN SALSA AL PESTO ENSALADA DE APIO Y MANZANA (70G) JUGO NATURAL (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ DE CAMARÓN (200G) CON ENSALADA CON QUESO FETA (140G) PAPA CRIOLLA AL VAPOR (80G) (GASEOSA O JUGO NATURAL)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO PECHUGA RELLENA: POLLO (200G) CON JAMÓN Y QUESO CON PURÉ DE PAPAS GRATINADA (80G) - PAN CROAZAN DE (50G) RELLENO DE QUESO JUGO NATURAL (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO COSTILLAS AHUMADAS (80G) (3 COSTILLAS) BAÑADA EN SALSA B.B.Q ARROZ DE COCO 150G. ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO (50G) (GASEOSA O JUGO NATURAL)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ DE COCO 150G POSTA/FILETE DE PESCADO (150G) (BAGRE) FRITO O SUDADO BAÑADO EN SALSA DE COCO CON PATACÓN PISAO (50G) (3 PATACONES)	UNIDAD	1		
4	SERVICIO DE CENA	SERVICIO DE SUMINISTRO PLATO ESPECIAL POR PERSONA, COMPUESTO; PERNIL DE CERDO O PAVO (250 GRAMOS) SEGÚN EL GUSTO ACOMPAÑADO DE SALSA AGRIDULCE, ARROZ 80 GRAMOS, PURE GRATINADO EN QUESO PARMESANO, ENSALADA, DEBE LLEVAR ADICIONALMENTE UN (01) POSTRE.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO ESPECIAL LOMO A LA CRIOLLA Y/O POLLO A LA PLANCHA 220 GRAMOS DE PROTEÍNA POR PERSONA, ACOMPAÑADO CON PAPAS A LA FRANCESA Y ARROZ, CON ENTRADA CREMA DE CHAMPIÑONES O POLLO , IGUALMENTE LLEVA ENSALADA DE (CHAMPIÑONES, QUESO JAMÓN, LECHUGA, TOMATE, EN SALSA DELICIOSA DE VINAGRETA), DEBE LLEVAR ADICIONALMENTE UN (01) POSTRE CREPEN DE FRUTAS Y/O DURAZNOS EN CREMA DE LECHE.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO (01) UN PLATO POR PERSONA ARROZ NEGRO PRIMAVERA (PIMENTONES Y ZANAHORIA PICADA (100 GRAMOS), LOMO DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE (125 GRAMOS), ENSALADA (MANZANA, ZANAHORIA, DURAZNO O MELOCOTONES, PIÑA EN ALMÍBAR, CEREZAS EN ALMÍBAR, NUECES, PASAS, CREMA ENTERA, LECHE CONDENSADA (100 GRAMOS) CASCARA DE PAPA GRATINADA (100 GRAMOS), POSTRE (NAPOLEÓN).	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO ARROZ VERDE (ESPINACAS) (100 GRAMOS), LOMO DE CERDO (MANZANA, PIÑA, DURAZNO) (125 GRAMOS), SALOMILLO DE POLLO RELLENO (JAMÓN – QUESO EN SALSA DE CHAMPIÑONES), PAPAS CRONCH (PAPA PICADA – QUESO PARMESANO – CEBOLLA A LA GRILLE GRATINADO), ENSALADA DE FRUTAS (100 GRAMOS) POSTRE ESPONJADO DE MARACUYÁ (50 GRAMOS).	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO (01) UN PLATO POR PERSONA ARROZ DE MAÍZ (100 GRAMOS), PERNIL DE CERDO EN SALSA (COCA COLA Y CIRUELA EN PASA) (125 GRAMOS), PECHUGA CON RELLENA (DURAZNO, ESPINACA, HABICHUELA Y ZANAHORIA RECUBIERTO EN SALSA DE MANÍ) (125 GRAMOS), ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES CON QUESO (100 GRAMOS), PAN ALIÑADO, POSTRE NATILLA DE (AREQUIPE Y COCO) (50 GRAMOS).	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO (01) UN PLATO POR PERSONA ARROZ DE COCO NEGRITO (100 GRAMOS), ENCOCADO DE MARISCO (CAMARÓN, CARACOL, CHIPICHIPI ETC), POSTA DE CARNE A LA CARTAGENERA (125 GRAMOS), CANASTA DE PLÁTANO RELLENO (100 GRAMOS), ENSALADA DE VEGETALES VERDES (100 GRAMOS) POSTRE PIE DE LIMÓN (50 GRAMOS).	UNIDAD	1		
5	SERVICIO DE BEBIDAS	SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO NATURALES (NARANJA- GUAYABA-COROZO- LULO-MARACUYÁ- TOMATE DE ÁRBOL-MORA-MANGO-GUAYABA-LIMONADA) EN VASOS DE (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE AGUA SABORIZADA CON GAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO BEBIDAS CARBONATADAS 350ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE ZAPOTE EN LECHE NATURAL DE 500 ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE NÍSPERO EN LECHE 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE MANDARINA 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE MORA EN LECHE 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE PIÑA 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE BOROJÓ EN LECHE 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE LIMONADA CEREZADA 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE LIMONADA NATURAL 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PIÑA COLADA 12 ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE LIMONADA DE COCO 12 ONZAS	UNIDAD	1		

6	SERVICIO DE REFRIGERIO	SERVICIO DE SUMINISTRO DE SÁNDWICH CUBANO ½ BARRA DE PAN FRANCÉS-2 LONCHAS DE CERDO ASADO-2 LONCHAS DE QUESO SUIZO-PEPINILLOS EN VINAGRE- LECHUGA- CEBOLLA Y TOMATE CON GASEOSA 350 ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE SÁNDWICH DE POLLO DESMECHADO CON MAYONESA 80G CON CEBOLLA (3) Y TOMATE (3) PEPINILLO (3) LECHUGA QUESO MOZZARELLA CON GASEOSA 350 ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE AREPA DE HUEVO 80G CON CARNE MOLIDA 20G CON GASEOSA 250 ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE EMPANADAS DE POLLO 80G	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PAPAS RELLENAS 80G CON POLLO O CARNE 40G MOLIDA	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE QUIBBE DE (100G) DE CARNE MOLIDA CON ARROZ (30G) JUGO NATURAL (12) ONZAS	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE EMPANADA DE CARNE MOLIDA (80G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE HAMBURGUESA, DOBLE CARNE (130G) - QUESO MOZZARELLA-RODAJAS DE CEBOLLA Y TOMATES DOS HOJAS DE LECHUGAS.	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE EMPANADITAS DE CARNE MOLIDA (50G)	UNIDAD	1		
7	SERVICIO DE PICADAS/TABLAS DE QUESO	SERVICIO DE SUMINISTRO UNA PICADA PARA 100 PERSONAS (COMPUESTA POR; CHORIZO, CARNE, COSTILLA DE CERDO, PAPA A LA FRANCESA, PECHUGA, LA PICADA DEBERÁ CONTEMPLAR UNA PORCIÓN POR PERSONA APROXIMADAMENTE DE 400 GRAMOS, ASÍ MISMO DEBERÁ ESTAR ACOMPAÑADA DE GASEOSA PERSONAL DE 500 ML PARA CADA UNO)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO UNA PICADA PARA 50 PERSONAS (COMPUESTA POR; CHORIZO, CARNE, COSTILLA DE CERDO, PAPA A LA FRANCESA, PECHUGA, LA PICADA DEBERÁ CONTEMPLAR UNA PORCIÓN POR PERSONA APROXIMADAMENTE DE 400 GRAMOS, ASÍ MISMO DEBERÁ ESTAR ACOMPAÑADA DE GASEOSA PERSONAL DE 500 ML PARA CADA UNO	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO UNA PICADA PARA 25 PERSONAS (COMPUESTA POR; CHORIZO, CARNE, COSTILLA DE CERDO, PAPA A LA FRANCESA, PECHUGA, LA PICADA DEBERÁ CONTEMPLAR UNA PORCIÓN POR PERSONA APROXIMADAMENTE DE 400 GRAMOS, ASÍ MISMO DEBERÁ ESTAR ACOMPAÑADA DE GASEOSA PERSONAL DE 500 ML PARA CADA UNO)	UNIDAD	1		

		SERVICIO DE SUMINISTRO TABLA DE QUESO PARA 100 PERSONAS, CONTIENE QUESO ENVEJECIDO, QUESO BLANDO, QUESO DURO Y QUESO AZUL-CON BEBIDA ACORDE A LA OCASIÓN, 250 GRAMOS POR INVITADO, IGUALMENTE BEBIDA DE 250ML .	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO TABLA DE QUESO PARA 50 PERSONAS, CONTIENE QUESO ENVEJECIDO, QUESO BLANDO, QUESO DURO Y QUESO AZUL-CON BEBIDA ACORDE A LA OCASIÓN, 250 GRAMOS POR INVITADO, IGUALMENTE BEBIDA DE 250ML .	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO TABLA DE QUESO PARA 25 PERSONAS, CONTIENE QUESO ENVEJECIDO, QUESO BLANDO, QUESO DURO Y QUESO AZUL-CON BEBIDA ACORDE A LA OCASIÓN, 250 GRAMOS POR INVITADO, IGUALMENTE BEBIDA DE 250ML .	UNIDAD	1		
8	SERVICIO DE POSTRES	SERVICIO DE SUMINISTRO TARTA HELADA DE BROWNIE (80G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO TARTA DE GALLETAS, FLAN Y CHOCOLATE (80G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO QUESADA PASIEGA (80G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO TORTILLA DE CHOCOLATE (80G)	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO GALLETAS DE CHOCOLATE CON HELADO	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO VASITOS DE NATILLAS Y CHOCOLATE	UNIDAD	1		
9	SERVICIO DE SALSAS	SERVICIO DE SUMINISTRO SALSA DE TOMATE 100ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO MAYONESA 100ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO SALSA ROSADA 100ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO SUERO COSTEÑO 100ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO SALSA PICANTE 100ML	UNIDAD	1		
		SERVICIO DE SUMINISTRO GUACAMOLE 100ML	UNIDAD	1		

Tabla 6. Especificaciones técnicas

ESPECIFICACIONES MÍNIMAS EXCLUYENTES

ITEM	DESCRIPCION	SI CUMPLE	NO CUMPLE
1	EL OFERENTE DEBE GARANTIZAR QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD PARA ATENDER LAS NECESIDADES REQUERIDAS A LA HORA DE REALIZAR O SOLICITAR EL SERVICIO		
2	EL OFERENTE DEBE CONTAR CON CERTIFICADO DE SALUBRIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTOS VIGENTES, EXPEDIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. DEBERA ANEXARLO A LOS DOCUMENTOS.		
3	EL OFERENTE DEBERA TENER LA CAPACIDAD LOGISTICA DE ATENDER LOS REQUERIMIENTOS SOLICITADOS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO EN TIEMPO, MODO Y LUGAR, EN UN PLAZO DE 24 HORAS SIGUIENTES DESPUES DE HABER SIDO EFECTUADO EL REQUERIMIENTO.		
4	EL SERVICIO DEBE SER PRESTADO EN LAS INSTALACIONES PROPIAS O EN SU EFECTO EN LAS INSTALACIONES PROPIAS DEL CONTRATANTE DEL OFERENTE Y DEBERÁ GARANTIZAR COMO MÍNIMO.		
5	EL OFERENTE DEBERA CERTIFICAR CON DOCUMENTO DIRECCION DE LA NOMENCLATURA DEL RESTAURANTE DONDE SE SOLICITARÁ EL SERVICIO CON EL FIN DE SER VERIFICADO POR EL COMITÉ EVALUADORES.		
6	EL OFERENTE DBERA CONTAR CON EL TRANSPORTE IDONEO PARA TRANSPORTAR ELEMENTOS REQUERIDOS PARA LOS DIFERENTES REQUERIMIENTOS.		
7	EL OFERENTE DEBERÁ CONTAR CON RESTAURANTE O ALINZA ESTARTEGICA CON MAS DE UN AÑO DE LA CREACION EN EL CASCO URBANO DE COVEÑAS Y TURBO ANTIOQUIA LA CUAL DEBERÁ ALLEGAR CERTIFICACIÓN Y CÁMARA DE COMERCIO DEL ALIADO CON EL FIN QUE EL COMITÉS EVALUADOR PUEDA VERIFICAR DICHA INFORMACIÓN Y DE IGUAL FORMA CERTIFICADO DE LA SECRETARIA DE SALUD QUE CUMPLEN CON TODOS LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PÁRA PRESTAR EL SERVICIO		
8	EL OFERENTE DEBE CONTAR CON UN RESTAURANTE QUE TENGA LA CAPACIDAD DE ATENDER UN MÍNIMO DE 100 PERSONAS CON TODOS LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS.		
9	EL OFERENTE DEBERÁ SUMINISTRAR 01 MESERO SIN COSTO ADICIONAL POR CADA 20 PARTICIPANTES EN LOS EVENTOS/SERVICIOS SUMINISTRADOS ACUERDO PEDIO DEL SUPERVISOR.		

Nota: El ítem cuatro quedara sujeto a la normatividad vigente y las medidas tomadas por el Gobierno Nacional.

2. CONSIDERACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

2.1 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

La experiencia podrá ser acreditada a través de **Certificaciones de experiencia** o **copia de contratos totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato,** suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura.

2.2 Certificaciones de experiencia

El proponente debe presentar entre los folios contentivos de su ofrecimiento, certificaciones de contratos celebrados y ejecutados con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales, relacionadas con el objeto del presente proceso, cuyo valor en conjunto equivalga mínimo al 100% del presupuesto oficial previsto para el mismo. Las certificaciones deben contener como mínimo:

- Contratante y NIT.
- Contratista y NIT.
- Valor del contrato.
- Número del contrato (cuando aplique).
- Fecha de Terminación del contrato.
- Objeto del contrato.
- Teléfono de la entidad contratante y/o funcionario que certifica.

La entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella, determinará si resulta suficiente para acreditar la experiencia. Así mismo la entidad se reserva el derecho de verificar la información aportada

por los oferentes 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.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

10.2.2.2 Copia de contratos con acta de recibo a satisfacción o acta de liquidación

El Proponente podrá acreditar **EXPERIENCIA** a través de copia contratos relacionados con el objeto del presente proceso acompañados del acta de recibo a satisfacción o acta de liquidación, suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales suscritos acompañadas de la respectiva acta de recibo a satisfacción o factura comercial cuya sumatoria de valores sea por lo menos igual al presupuesto oficial del proceso.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Para acreditar la experiencia en códigos diferentes a los indicados por la Entidad, el oferente deberá adjuntar copia del CONTRATO y el ACTA DE LIQUIDACIÓN o copia del contrato y ACTA DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN, debidamente suscritos por los competentes cuya sumatoria de valores sea por lo menos igual al presupuesto oficial del proceso.

Si el contrato a certificar corresponde a un acuerdo suscrito con el Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6, deberá indicar el número y el año de suscripción del contrato con el fin de efectuar la verificación respectiva".

En mi calidad de oferente entiendo y acepto que todas las especificaciones técnicas descritas en el presente anexo son de obligatorio cumplimiento y me comprometo a ejecutar el contrato en caso de resultar adjudicatario con lo establecido en la invitación, los documentos que lo integran y las normas que regulan la materia.

Atentamente,

TCCIM JAIMES GÓMEZ EDGAR HERNANDO
Subdirector Escuela de Formación de I.M.
GERENTE DE PROYECTO

SV RANGEL BELTRAN JULIO
FRNCISCO
ESTRUCTURADOR TÉCNICO

ANEXO B.
MATRIZ DE RIESGOS

	NUMÉRICA	HISTÓRICA			IMPACTO				
					INSIGNIFICANTE	MENOR	MODERADO	MAYOR	CATASTRÓFICO
					1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 EN 10.000-100.000	Puede ocurrir pero solo en circunstancias excepcionales	RARO	1	2	3	4	5	6
	1 EN 1.000-10.000	Podría ocurrir pero dudoso	IMPROBABLE	2	3	4	5	6	7
	1 EN 100-1.000	Podría ocurrir en cualquier momento futuro	POSIBLE	3	4	5	6	7	8
	1 EN 10-100	Probablemente ocurrirá	PROBABLE	4	5	6	7	8	9
	1 EN 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	CASI CIERTO	5	6	7	8	9	10

Tabla 5. Matriz de riesgos

El orden de prioridades fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y de su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación de acuerdo con Tabla 8. Prioridad de tratamiento y control del riesgo

N°	Factor de escogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Tabla 8. Prioridad de tratamiento y control del riesgo

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoria	A quien se le asigna?	Implementad Tratamiento/control es a ser os	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo					Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
1	General	Externo	Planeación	Social o politico	dispersión de la normatividad	En materia de contratación estatal, existen numerosas normas, directrices, conceptos e interpretaciones sobre el procedimiento de contratación	3	1	4 (Riesgo bajo)	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Hacer seguimiento de las normas de contratación y de sus modificaciones para aplicarlas acorde vigencia.	3	1	4	NO	Asesor de Contratación	POR REVISAR Y COMPLETAR	POR REVISAR Y COMPLETAR	Verificando el portal de CCE	Semanal
2	General	Interno	Planeación	Operacional	deficiente determinación de especificaciones técnicas mínimas y variación de las mismas durante la ejecución del contrato	Las especificaciones técnicas mínimas no permiten que se satisfaga la necesidad y requieran modificaciones que aumente el monto de los bienes o servicios	2	2	4(Riesgo bajo)	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Efectuar verificación del estudio previo presentado realizando observaciones cuando las especificaciones no ofrecen claridad	2	2	4	SI	Usuario /gerente de proyecto Asesor de contratación	Con la llegada del estudio previo	Cinco días hábiles siguientes a la recepción	Documento solicitando aclaración	Permanente n la planeación y selección
3	General	Externo	Selección	Económico	Colusión de los proveedores en el desarrollo del proceso.	El proceso adelantado no logra condiciones competitivas	2	2	4(Riesgo bajo)	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Efectuar verificación del estudio de mercado presentado realizando comparando las cotizaciones con las adquisiciones realizadas por otras entidades (cuando aplique)	1	2	3	NO	Usuario /gerente de proyecto Comité estructurador económico	Con la llegada del estudio previo	Cinco días hábiles siguientes a la recepción	Documento solicitando aclaración	Permanente n la planeación y selección
4	General	Externo	Selección	Económico	Baja participación de los proponentes	Poca competencia en el proceso	2	2	5	Riesgo medio	Unidad delegataria	Efectuar socialización de los procesos contractuales a través del SECOP.	1	3	4	NO	Unidad delegataria	Con la llegada del estudio previo	Cinco días hábiles siguientes a la recepción	Documento solicitando aclaración	Permanente n la planeación y selección
5	General	Externo	Selección	Económico	presentación de ofertas artificialmente bajas	El bien o servicio no cumple con las calidades y exigencias técnicas requeridas. -no se justifique adecuadamente El precio artificialmente bajo y durante la ejecución del contrato se solicite restablecimiento del equilibrio económico	2	2	4	Riesgo bajo	Proponente	Analizar estudio de mercado que demuestre si los precios son artificialmente bajos y de ser así requerir al proponente para que explique y demuestre porque sostiene esos Precios. En la ejecución se deberá hacer exigible la entrega del bien o servicio de Conformidad con las condiciones técnicas requeridas.	2	2	4	SI	Comité evaluador respectivo	Termino de evaluación de propuestas	Termino de adjudicación	Revisión de evaluaciones y observaciones s a las mismas	previo a la adjudicación
6	General	Interno	Contratación	Operacional	reclamos de terceros sobre la selección del oferente que retrasen el perfeccionamiento del contrato	Retraso en el inicio de la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad.	2	2	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Responder y aclarar en el menor tiempo posible las observaciones presentadas	2	2	4	NO	Jefe División precontractual	Termino de evaluación de las propuestas	Termino de evaluación de las propuestas	Revisión de respuestas de los comités	Previo a la adjudicación
7	General	Interno	Contratación	Operacional	incumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato que generan dilaciones en su inicio	Retraso en el inicio de la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad.	1	1	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Gestión oportuna para agilizar los trámites administrativos internos que permitan inicio oportuno de la ejecución del contrato e impidan variación de precios del producto ofertado	1	1	2	SI	Dependencia Presupuesto	Termino para el cumplimiento de requisitos de ejecución	Termino para el cumplimiento de	Verificación cumplimiento requisitos de ejecución a cargo de la entidad	Una vez suscrito el contrato

8	General	Interno	Planeación	Operacional	Cambio de lugar de ejecución del contrato y ejecución de actividades adicionales a las establecidas en el contrato	Modificación de las condiciones del contrato y aumento del costo estimado para la ejecución del mismo.	2	2	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	El usuario/gerente de proyecto, deberá efectuar una adecuada planeación del proceso o prever cuando se presenten cambios el restablecimiento de las prestaciones mutuas del mismo	2	2	4	SI	Gerente de Proyecto / usuario	Estructuración del estudio previo Durante la ejecución del contrato.	Hasta la ejecución del	Revisión estudio previo	Permanente
9	General	Interno	Contratación	Social o político	Incremento anormal de los insumos propios del bien o servicio contratado	Desequilibrio económico del contrato por variación de precios de los bienes o servicios	3	1	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Desplegar un comportamiento que convenga a la realización y ejecución del contrato sin olvidar que el interés del otro contratante también debe cumplirse y cuya satisfacción depende en buena medida de la lealtad y corrección de la Conducta propia.	3	1	4	NO	Gerente de proyecto / usuario Delegatario contractual	Durante la ejecución del contrato	Durante la ejecución del contrato	Análisis de precios del sector a la fecha de ejecución y restablecimiento del equilibrio económico	indeterminado
10	General	Externo	Planeación	Social o político	Expedición de normas generales, abstractas e impersonales, con incidencia directa o indirecta en la relación negociar.	Actos generales de la administración "hecho del príncipe"	3	1	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Hacer seguimiento de las normas que afectan la ejecución del contrato en los términos pactados y en caso de afectación del punto de no perdida, efectuar los ajustes presupuestales respectivos, realizando la modificación del contrato	3	1	4	NO	Delegatario contractual Asesor de contratación	Permanente	Permanente	Seguimiento a los cambios en materia jurídica, presupuestal, tributaria y en general las que tengan incidencia en el contrato	Permanente

Tabla 6. Matriz de identificación de riesgos

ANEXO C
ESTUDIO DE MERCADO

En cumplimiento de lo establecido en las normas vigentes, se realizó el presente estudio de mercado, teniendo en cuenta las cotizaciones efectuadas por los proveedores consultados, que permitieron determinar el valor del presupuesto oficial del presente proceso, así como el valor estimado de los bienes/servicios objeto de adquisición.

El valor cotizado de los 03 proveedores a los cuáles se les realizó la invitación para visitar nuestras instalaciones y presentar sus respectivas cotizaciones, allegaron a la Entidad 03 proveedores, los cuáles suministraron las cotizaciones relacionadas a continuación:

ITEMS	BCAI6-ESFIM-CIEAF-CEPAZ		UNI. DE MEDIDA	CANT	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PROMEDIO TOTAL/ IMPUESTOS INCLUIDOS
	ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS						
1	SERVICIO DE DESAYUNO	SERVICIO DE SUMINISTRO DE HUEVOS REVUELTOS (50G) CON JAMÓN (50G) CON (2) AREPA PAISA (80G) Y (2) MOGOLLA DE (50G) CAFÉ CON LECHE 15 ONZAS	UNIDAD	1	9.000,00	10.700,00	12.000,00	10.566,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO (250G) CHOCOLATE (12) ONZAS	UNIDAD	1	8.000,00	9.700,00	9.000,00	8.900,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE GRANOLA (80G) CON YOGURT (100ML) Y FRUTA PICADA EN CUADRITOS (FRESA-MANGO-SANDIA 80G YOGURT (12) ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	8.000,00	15.000,00	10.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PANQUEQUES BAÑADOS EN MIEL CON MONEDITAS DE BANANO MADURO Y FRESAS JUGO NATURAL DE NARANJA (12) ONZAS	UNIDAD	1	12.000,00	12.000,00	13.000,00	12.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE (4) DE (50G) PATACONES DE PLÁTANO VERDE Y/O MADURO CON HUEVOS PERICOS Y CAFÉ CON LECHE (12) ONZAS	UNIDAD	1	10.000,00	11.300,00	15.000,00	12.100,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE TAMAL TIPO TOLIMENSE EMPACADO EN HOJA DE BIJAO Y BEBIDA CALIENTE CHOCOLATE. (TRES TIPOS DE CARNE: POLLO, RES Y TOCINO 80 GRS. CADA UNO, PAPAS TAJADAS, 2 HUEVOS COCIDOS, PELADOS Y TAJADOS EN RODAJAS, 100 GRAMOS DE	UNIDAD	1	18.000,00	15.600,00	13.000,00	15.533,33
2	SERVICIO DE ENTRADAS	SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL DE CAMARÓN (300G)-½ TAZA SALSA CÁTSUP-½ TAZA CLAMATO JUGO DE TOMATE CON ALMEJA-1 CUCHARADA SALSA PICANTE- 1 CUCHARITA SALSA INGLESA- 1 TOMATE ROJO PICADO (¾ TAZA)- ½ PEPINO EN CUBITOS (¾ TAZA)- 2 CUCHARADAS CEBOLLA MORADA PICADA-2 CUCHARADAS CILANTRO- 3 LIMONES EXPRIMIDOS.	UNIDAD	1	38.000,00	47.100,00	40.000,00	41.700,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE ENSALADA DE POLLO (150G) DE (1 A 2) CEBOLLA-TOMATE EN RODAJAS - QUESO PARMESANO (30G) DE (1 A 2) HUEVO COCIDO PICADO EN CUADRITOS (30G) Y LECHUGA (30G)	UNIDAD	1	19.000,00	18.000,00	20.000,00	19.000,00

		SERVICIO DE SUMINISTRO DE MINIPINCHOS DE PECHUGA DE POLLO (30G) CON TROZOS DE PIMENTÓN (20G) Y PAPA CRIOLLA (30G)	UNIDAD	1	12.000,00	14.600,00	10.000,00	12.200,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL DE LANGOSTINO (250 G DE LANGOSTINOS COCIDOS, 150 G DE LECHUGA, 1 UD DE PATATA, 250 G DE PIÑA, 40 G DE MAYONESA 10 G DE KÉTCHUP, 50 ML DE ZUMO DE LIMÓN, 1 UNIDAD DE GRANADA)	UNIDAD	1	33.000,00	34.500,00	28.000,00	31.833,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL DE CAMARON (GALLETAS SALADAS, 250 GRAMOS DE CAMARONES PRE-COCIDOS, SALSA DE TOMATE, MAYONESA, SALSA INGLESA, 2 CUCHARADAS DE ACEITE VEGETAL, JUGO DE LIMÓN, 1 CUCHARADITA DE AJÍ, 3 CUCHARADAS DE CEBOLLA CABEZONA BLANCA FINAMENTE PICADA, 2 CUCHARADITAS DE APIO O PEREJIL FINAMENTE PICADA, VINO BLANCO, AGUA DE AJO Y SAL AL GUSTO)	UNIDAD	1	27.000,00	22.500,00	25.000,00	24.833,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE COCTEL COMBINADO /LANGOSTINO /CAMARON (8 ONZAS O 150 GRAMOS DE CAMARONES COCINADOS, CEBOLLA PICADA, LIMÓN ENCIMA, AGUA DE AJO, SALSA DE TOMATE Y MAYONESA. CON GALLETAS SALADAS	UNIDAD	1	32.000,00	27.500,00	26.000,00	28.500,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE CEVICHE DE LANGOSTINO (DEBE CONTENER 250 GRAMOS DE LANGOSTINOS GRANDES, 1 UNIDAD DE CEBOLLA BLANCA, GALLETAS SALADAS, SALSA MAYONESA, SALSA DE TOMATE, PIZCA DE SAL PIMIENTA Y LIMÓN)	UNIDAD	1	32.000,00	35.250,00	35.000,00	34.083,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO CEVICHE DE CAMARON (DEBE CONTENER 200 GRAMOS DE CAMARONES GRANDES, 1 UNIDAD DE CEBOLLA BLANCA, 1 PAQUETE DE GALLETAS SALADAS, 1 CUCHARADA SOPERA DE SALSA MAYONESA, 2 CUCHARADAS SOPERAS DE SALSA DE TOMATE, 1 PIZCA DE SAL PIMIENTA Y 3 UNIDADES DE LIMÓN)	UNIDAD	1	32.000,00	28.000,00	28.000,00	29.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO ENSALADA DE CAMARON DEBE CONTENER (200 GRAMOS POR PERSONA DE CAMARONES COCINADOS DESVENADOS Y PELADOS, PORCIÓN DE CEBOLLA COLORADA PICADA FINAMENTE, RÁBANOS PICADITOS, TALLOS DE APIO PICADITOS, PIMENTÓN ROJO O VERDE PICADO FINAMENTE, HUEVOS DUROS PICADOS, CUCHARADAS MAYONESA DE CILANTRO, AJÍ O CHILE PICANTE JALAPEÑO, SIN LAS VENAS Y SIN LAS SEMILLAS, PICADITO, CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN SAL AL GUSTO)	UNIDAD	1	29.000,00	28.000,00	31.200,00	29.400,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO CREMA DE CAMARON DEBE CONTENER MÍNIMO (250 GRAMOS DE CAMARONES PELADOS, TOMATE PICADO, AJO, CUCHARADAS DE CONCENTRADO DE CAMARÓN, PIMIENTA AL GUSTO, LECHE, CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ, CUCHARADA DE HARINA DE TRIGO)	UNIDAD	1	28.000,00	29.000,00	35.000,00	30.666,67

		SERVICIO DE SUMINISTRO CREMA DE JAIBA DEBE CONTENER MÍNIMO (250 GRAMOS DE JAIBA, TOMATE PICADO, AJO, CUCHARADAS DE CONCENTRADO DE CAMARÓN, PIMIENTA AL GUSTO, LECHE, CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ, CUCHARADA DE HARINA DE TRIGO)	UNIDAD	1	26.000,00	25.000,00	35.000,00	28.666,67
3	SERVICIO DE ALMUERZO	SERVICIO DE SUMINISTRO CARNE DE RES A LA PLANCHA (250G) EN SALSA CRIOLLA (30G) - PATACÓN PISAO (50G) (5PATACONES) PORCIÓN DE ARROZ BLANCO (150G) CON ALVERJAS	UNIDAD	1	24.000,00	36.000,00	35.000,00	31.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO PESCADO TILAPIA (300G) PAPAS FRANCESA (120G)- ARROZ BLANCO (150G) ENSALADA DE AGUACATE ESPONJADO (70G)	UNIDAD	1	39.000,00	40.050,00	34.000,00	37.683,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ DE VERDURAS (150G) LOMO DE CERDO AL HORNO (200G) BAÑADO EN SALSA AGRIDULCE-ENSALADA MIXTA (80G)	UNIDAD	1	27.000,00	27.800,00	30.000,00	28.266,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ MORENO (2000G) - PAPA ARTESANAL (80G) - PECHUGA A LA PLANCHA (120G) BAÑADA EN SALSA AGRIDULCE	UNIDAD	1	37.000,00	39.000,00	35.000,00	37.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO FRITO ENTERO DE 1 LIBRA ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	43.000,00	51.000,00	50.000,00	48.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO FRITO ENTERO DE 1 LIBRA Y 1/4 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	47.000,00	45.000,00	55.000,00	49.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO FRITO ENTERO DE 1 LIBRA Y 1/2 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	48.000,00	51.800,00	60.000,00	53.266,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO SUDADO DE 1LB ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	45.000,00	50.000,00	50.000,00	48.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO ROJO SUDADO DE 1LB 1/2 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	53.000,00	57.500,00	60.000,00	56.833,33

		SERVICIO DE SUMINISTRO PARGO A LA MARINERA DE 1 LIBRA Y 1/2 ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	60.000,00	67.500,00	60.000,00	62.500,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO MOJARRA SUDADA DE 1 LIBRA ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	37.000,00	34.000,00	35.000,00	35.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA GRATINADA 1 LIBRA ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	84.000,00	82.000,00	75.000,00	80.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA EN SALSA DE 1 LIBRA, SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1	80.000,00	82.000,00	76.000,00	79.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA AJILLADA DE 1 LIBRA SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1	80.000,00	82.000,00	76.000,00	79.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA EN SALSA BECHAMEL 1 LIBRA SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1	80.000,00	85.500,00	76.000,00	80.500,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTA EN SALSA TÁRTARA DE 1 LIBRA SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1	80.000,00	82.000,00	75.000,00	79.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE LANGOSTINOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1	49.000,00	58.500,00	60.000,00	55.833,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE LANGOSTINOS GRATINADOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1	63.000,00	60.000,00	65.500,00	62.833,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE MARISCOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS. ENSALADA DE AGUACATE PORCIÓN DE 100 GRAMOS	UNIDAD	1	47.000,00	42.500,00	60.000,00	49.833,33

		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE TODO MARISCOS GRATINADOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS.	UNIDAD	1	50.000,00	48.000,00	52.000,00	50.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAZUELA DE CAMARÓN GRATINADOS 600 MILILITROS SERVIR CON ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS.	UNIDAD	1	52.000,00	50.000,00	47.500,00	49.833,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO FILETE DE ROBALO 300 GRAMOS AL AJILLO ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	52.000,00	48.000,00	47.500,00	49.166,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO FILETE DE ROBALO 300 GRAMOS CON CAMARONES EN SALSA ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	57.000,00	42.000,00	47.500,00	48.833,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO ROBALO FRITO DE 1 LIBRA ACOMPAÑADA DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 150 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.	UNIDAD	1	41.000,00	35.500,00	40.000,00	38.833,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS A LA MARINERA (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	53.000,00	52.500,00	51.000,00	52.166,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS GRATINADOS (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	58.000,00	59.000,00	51.000,00	56.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS EN SALSAS (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	44.000,00	55.000,00	49.000,00	49.333,33

	SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS AL AJILLO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	40.000,00	52.000,00	51.000,00	47.666,67
	SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS APANADOS (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	43.000,00	50.000,00	49.000,00	47.333,33
	SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS CRISPEY CON COCO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	44.000,00	48.000,00	51.000,00	47.666,67
	SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS A LA PLANCHA (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	40.000,00	48.000,00	51.000,00	46.333,33
	SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS FUERTES CON CHILE (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	47.000,00	52.000,00	57.000,00	52.000,00
	SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS AL CURRY CON COCO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	43.000,00	48.000,00	51.000,00	47.333,33
	SERVICIO DE SUMINISTRO LANGOSTINOS EN SALSA DE MARACUYÁ (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE LANGOSTINO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	43.000,00	51.000,00	51.000,00	48.333,33

		SERVICIO DE SUMINISTRO CAMARONES AL AJILLO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 300 GRAMOS DE CAMARONES, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	43.000,00	50.000,00	40.000,00	44.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO CAMARONES AL AJILLO GRATINADO (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE CAMARONES, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	48.000,00	52.000,00	40.000,00	46.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ CON MARISCOS (300 GRAMOS DE MARISCO, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	46.000,00	52.000,00	45.000,00	47.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ CON LANGOSTINOS (300 GRAMOS) (MÍNIMO 12 UNIDADES PARA UN TOTAL 250 GRAMOS DE LANGOSTINOS, ACOMPAÑADO DE 3 PATACONES VERDES O MADURO DE 80 GRAMOS, 200 GRAMOS DE ARROZ DE COCO O/Y ACEITE VEGETAL, ENSALADA FRESCA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO, PORCIÓN DE AGUACATE, GUACAMOLE 75 GRAMOS.)	UNIDAD	1	46.000,00	52.000,00	45.000,00	47.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE ARROZ CON CARNE DE JAIBA (400 GRAMOS), 3 PATACONES VERDES Y/O MADUROS Y ENSALADA DE VEGETALES.	UNIDAD	1	31.000,00	36.000,00	30.000,00	32.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE SANCOCHO DE PESCADO DE 500 MILILITROS ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO 150 GRAMOS Y 5 PATACONES VERDES Y/O MADUROS	UNIDAD	1	36.000,00	35.000,00	30.000,00	33.666,67
4	SERVICIO DE CENA	SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ VERDE (200G) PASTA CORTA (80G) EN SALSA AL PESTO ENSALADA DE APIO Y MANZANA (70G) JUGO NATURAL (12) ONZAS	UNIDAD	1	23.000,00	25.000,00	20.000,00	22.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ DE CAMARÓN (200G) CON ENSALADA CON QUESO FETA (140G) PAPA CRIOLLA AL VAPOR (80G) (GASEOSA O JUGO NATURAL)	UNIDAD	1	38.000,00	43.000,00	30.000,00	37.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO PECHUGA RELLENA: POLLO (200G) CON JAMÓN Y QUESO CON PURÉ DE PAPAS GRATINADA (80G) - PAN CROAZAN DE (50G) RELLENO DE QUESO JUGO NATURAL (12) ONZAS	UNIDAD	1	28.000,00	31.000,00	30.000,00	29.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO COSTILLAS AHUMADAS (80G) (3 COSTILLAS) BAÑADA EN SALSA B.B.Q ARROZ DE COCO 150G. ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO (50G) (GASEOSA O JUGO NATURAL)	UNIDAD	1	32.000,00	34.000,00	32.000,00	32.666,67

		SERVICIO DE SUMINISTRO ARROZ DE COCO 150G POSTA/FILETE DE PESCADO (150G) (BAGRE) FRITO O SUDADO BAÑADO EN SALSA DE COCO CON PATACÓN PISAO (50G) (3 PATACONES)	UNIDAD	1	39.000,00	43.000,00	35.000,00	39.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO PLATO ESPECIAL POR PERSONA, COMPUESTO; PERNIL DE CERDO O PAVO (250 GRAMOS) SEGÚN EL GUSTO ACOMPAÑADO DE SALSA AGRIDULCE, ARROZ 80 GRAMOS, PURE GRATINADO EN QUESO PARMESANO, ENSALADA, DEBE LLEVAR ADICIONALMENTE UN (01) POSTRE.	UNIDAD	1	48.500,00	45.700,00	40.000,00	44.733,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO ESPECIAL LOMO A LA CRIOLLA Y/O POLLO A LA PLANCHA 220 GRAMOS DE PROTEÍNA POR PERSONA, ACOMPAÑADO CON PAPAS A LA FRANCESA Y ARROZ, CON ENTRADA CREMA DE CHAMPIÑONES O POLLO , IGUALMENTE LLEVA ENSALADA DE (CHAMPIÑONES, QUESO JAMÓN, LECHUGA, TOMATE, EN SALSA DELICIOSA DE VINAGRETA), DEBE LLEVAR ADICIONALMENTE UN (01) POSTRE CREPEN DE FRUTAS Y/O DURAZNOS EN CREMA DE LECHE.	UNIDAD	1	48.500,00	43.500,00	40.000,00	44.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO (01) UN PLATO POR PERSONA ARROZ NEGRO PRIMAVERA (PIMENTONES Y ZANAHORIA PICADA (100 GRAMOS), LOMO DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE (125 GRAMOS), ENSALADA (MANZANA, ZANAHORIA, DURAZNO O MELOCOTONES, PIÑA EN ALMÍBAR, CEREZAS EN ALMÍBAR, NUECES, PASAS, CREMA ENTERA, LECHE CONDENSADA (100 GRAMOS) CASCARA DE PAPA GRATINADA (100 GRAMOS), POSTRE (NAPOLEÓN).	UNIDAD	1	32.000,00	35.400,00	30.000,00	32.466,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO ARROZ VERDE (ESPINACAS) (100 GRAMOS), LOMO DE CERDO (MANZANA, PIÑA, DURAZNO) (125 GRAMOS), SALOMILLO DE POLLO RELLENO (JAMÓN – QUESO EN SALSA DE CHAMPIÑONES), PAPAS CRONCH (PAPA PICADA – QUESO PARMESANO – CEBOLLA A LA GRILLE GRATINADO), ENSALADA DE FRUTAS (100 GRAMOS) POSTRE ESPONJADO DE MARACUYÁ (50 GRAMOS).	UNIDAD	1	42.000,00	46.000,00	40.000,00	42.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO (01) UN PLATO POR PERSONA ARROZ DE MAÍZ (100 GRAMOS), PERNIL DE CERDO EN SALSA (COCA COLA Y CIRUELA EN PASA) (125 GRAMOS), PECHUGA CON RELLENA (DURAZNO, ESPINACA, HABICHUELA Y ZANAHORIA RECUBIERTO EN SALSA DE MANÍ) (125 GRAMOS), ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES CON QUESO (100 GRAMOS), PAN ALIÑADO, POSTRE NATILLA DE (AREQUIPE Y COCO) (50 GRAMOS).	UNIDAD	1	42.000,00	43.000,00	35.000,00	40.000,00

		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PLATO (01) UN PLATO POR PERSONA ARROZ DE COCO NEGRITO (100 GRAMOS), ENCOCADO DE MARISCO (CAMARÓN, CARACOL, CHIPICHIPI ETC), POSTA DE CARNE A LA CARTAGENERA (125 GRAMOS), CANASTA DE PLÁTANO RELLENO (100 GRAMOS), ENSALADA DE VEGETALES VERDES (100 GRAMOS) POSTRE PIE DE LIMÓN (50 GRAMOS).	UNIDAD	1	70.000,00	65.000,00	50.000,00	61.666,67
5	SERVICIO DE BEBIDAS	SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO NATURALES (NARANJA- GUAYABA-COROZO- LULO-MARACUYÁ- TOMATE DE ÁRBOL-MORA-MANGO-GUAYABA-LIMONADA) EN VASOS DE (12) ONZAS	UNIDAD	1	8.000,00	8.500,00	6.000,00	7.500,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE AGUA SABORIZADA CON GAS	UNIDAD	1	6.000,00	6.000,00	5.000,00	5.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO BEBIDAS CARBONATADAS 350ML	UNIDAD	1	5.000,00	6.700,00	5.000,00	5.566,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE ZAPOTE EN LECHE NATURAL DE 500 ML	UNIDAD	1	11.000,00	10.000,00	8.000,00	9.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE NÍSPERO EN LECHE 12 ONZAS	UNIDAD	1	8.000,00	12.000,00	8.000,00	9.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE MANDARINA 12 ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	6.000,00	8.000,00	7.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE MORA EN LECHE 12 ONZAS	UNIDAD	1	8.000,00	6.500,00	8.000,00	7.500,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE PIÑA 12 ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	6.700,00	8.000,00	7.233,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE JUGO DE BOROJÓ EN LECHE 12 ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	6.700,00	8.000,00	7.233,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE LIMONADA CEREZADA 12 ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	6.700,00	8.000,00	7.233,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE LIMONADA NATURAL 12 ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	6.700,00	8.000,00	7.233,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PIÑA COLADA 12 ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	6.700,00	8.000,00	7.233,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE LIMONADA DE COCO 12 ONZAS	UNIDAD	1	7.000,00	6.700,00	7.000,00	6.900,00
6	SERVICIO DE REFRIGERIO	SERVICIO DE SUMINISTRO DE SÁNDWICH CUBANO ½ BARRA DE PAN FRANCÉS-2 LONCHAS DE CERDO ASADO-2 LONCHAS DE QUESO SUIZO-PEPINILLOS EN VINAGRE- LECHUGA- CEBOLLA Y TOMATE CON GASEOSA 350 ML	UNIDAD	1	32.000,00	33.000,00	25.500,00	30.166,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE SÁNDWICH DE POLLO DESMECHADO CON MAYONESA 80G CON CEBOLLA (3) Y TOMATE (3) PEPINILLO (3) LECHUGA QUESO MOZZARELLA CON GASEOSA 350 ML	UNIDAD	1	32.000,00	30.000,00	28.000,00	30.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE AREPA DE HUEVO 80G CON CARNE MOLIDA 20G CON GASEOSA 250 ML	UNIDAD	1	5.000,00	6.000,00	4.000,00	5.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE EMPANADAS DE POLLO 80G	UNIDAD	1	3.000,00	2.200,00	2.500,00	2.566,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE PAPAS RELLENAS 80G CON POLLO O CARNE 40G MOLIDA	UNIDAD	1	5.000,00	4.000,00	3.500,00	4.166,67

		SERVICIO DE SUMINISTRO DE QUIBBE DE (100G) DE CARNE MOLIDA CON ARROZ (30G) JUGO NATURAL (12) ONZAS	UNIDAD	1	8.700,00	9.700,00	4.000,00	7.466,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE EMPANADA DE CARNE MOLIDA (80G)	UNIDAD	1	3.000,00	2.500,00	2.000,00	2.500,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE HAMBURGUESA, DOBLE CARNE (130G) - QUESO MOZZARELLA-RODAJAS DE CEBOLLA Y TOMATES DOS HOJAS DE LECHUGAS.	UNIDAD	1	27.900,00	29.300,00	30.000,00	29.066,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO DE EMPANADITAS DE CARNE MOLIDA (50G)	UNIDAD	1	2.000,00	1.500,00	1.000,00	1.500,00
7	SERVICIO DE PICADAS/TABLAS DE QUESO	SERVICIO DE SUMINISTRO UNA PICADA PARA 100 PERSONAS (COMPUESTA POR; CHORIZO, CARNE, COSTILLA DE CERDO, PAPA A LA FRANCESA, PECHUGA, LA PICADA DEBERÁ CONTEMPLAR UNA PORCIÓN POR PERSONA APROXIMADAMENTE DE 400 GRAMOS, ASÍ MISMO DEBERÁ ESTAR ACOMPAÑADA DE GASEOSA PERSONAL DE 500 ML PARA CADA UNO)	UNIDAD	1	2.000.000,00	850.000,00	1.800.000,00	1.550.000,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO UNA PICADA PARA 50 PERSONAS (COMPUESTA POR; CHORIZO, CARNE, COSTILLA DE CERDO, PAPA A LA FRANCESA, PECHUGA, LA PICADA DEBERÁ CONTEMPLAR UNA PORCIÓN POR PERSONA APROXIMADAMENTE DE 400 GRAMOS, ASÍ MISMO DEBERÁ ESTAR ACOMPAÑADA DE GASEOSA PERSONAL DE 500 ML PARA CADA UNO	UNIDAD	1	1.000.000,00	650.000,00	800.000,00	816.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO UNA PICADA PARA 25 PERSONAS (COMPUESTA POR; CHORIZO, CARNE, COSTILLA DE CERDO, PAPA A LA FRANCESA, PECHUGA, LA PICADA DEBERÁ CONTEMPLAR UNA PORCIÓN POR PERSONA APROXIMADAMENTE DE 400 GRAMOS, ASÍ MISMO DEBERÁ ESTAR ACOMPAÑADA DE GASEOSA PERSONAL DE 500 ML PARA CADA UNO)	UNIDAD	1	500.000,00	550.000,00	400.000,00	483.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO TABLA DE QUESO PARA 100 PERSONAS, CONTIENE QUESO ENVEJECIDO, QUESO BLANDO, QUESO DURO Y QUESO AZUL-CON BEBIDA ACORDE A LA OCASIÓN, 250 GRAMOS POR INVITADO, IGUALMENTE BEBIDA DE 250ML .	UNIDAD	1	2.200.000,00	2.400.000,00	1.800.000,00	2.133.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO TABLA DE QUESO PARA 50 PERSONAS, CONTIENE QUESO ENVEJECIDO, QUESO BLANDO, QUESO DURO Y QUESO AZUL-CON BEBIDA ACORDE A LA OCASIÓN, 250 GRAMOS POR INVITADO, IGUALMENTE BEBIDA DE 250ML .	UNIDAD	1	1.100.000,00	1.400.000,00	1.200.000,00	1.233.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO TABLA DE QUESO PARA 25 PERSONAS, CONTIENE QUESO ENVEJECIDO, QUESO BLANDO, QUESO DURO Y QUESO AZUL-CON BEBIDA ACORDE A LA OCASIÓN, 250 GRAMOS POR INVITADO, IGUALMENTE BEBIDA DE 250ML .	UNIDAD	1	800.000,00	750.000,00	600.000,00	716.666,67
8	SERVICIO DE POSTRES	SERVICIO DE SUMINISTRO TARTA HELADA DE BROWNIE (80G)	UNIDAD	1	8.600,00	9.200,00	10.000,00	9.266,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO TARTA DE GALLETAS, FLAN Y CHOCOLATE (80G)	UNIDAD	1	8.600,00	9.000,00	10.000,00	9.200,00

		SERVICIO DE SUMINISTRO QUESADA PASIEGA (80G)	UNIDAD	1	8.600,00	9.000,00	10.000,00	9.200,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO TORTILLA DE CHOCOLATE (80G)	UNIDAD	1	8.600,00	9.000,00	9.500,00	9.033,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO GALLETAS DE CHOCOLATE CON HELADO	UNIDAD	1	9.000,00	9.000,00	10.000,00	9.333,33
		SERVICIO DE SUMINISTRO VASITOS DE NATILLAS Y CHOCOLATE	UNIDAD	1	8.000,00	8.600,00	10.000,00	8.866,67
9	SERVICIO DE SALSAS	SERVICIO DE SUMINISTRO SALSA DE TOMATE 100ML	UNIDAD	1	12.000,00	14.000,00	15.000,00	13.666,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO MAYONESA 100ML	UNIDAD	1	15.600,00	19.200,00	15.000,00	16.600,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO SALSA ROSADA 100ML	UNIDAD	1	18.400,00	18.700,00	12.000,00	16.366,67
		SERVICIO DE SUMINISTRO SUERO COSTEÑO 100ML	UNIDAD	1	12.500,00	12.400,00	12.000,00	12.300,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO SALSA PICANTE 100ML	UNIDAD	1	6.000,00	10.500,00	12.000,00	9.500,00
		SERVICIO DE SUMINISTRO GUACAMOLE 100ML	UNIDAD	1	17.000,00	17.800,00	12.000,00	15.600,00

Tabla 7. Relación cotizaciones

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
TCCIM JAIMES GÓMEZ EDGAR HERNANDO
Subdirector Escuela de Formación de I.M.
GERENTE DE PROYECTO